



FRIDOLFING

# Genussort Fridolfing



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern



WIR SIND GENUSSORT 2018.  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Die Gemeinde

Die Gemeinde Fridolfing liegt eingebettet in die weite Flur des Salzachtales im Osten und einer sanften Hügellandschaft im Westen. Dazwischen liegen eingestreut bäuerlich geprägte Ansiedlungen, wobei vor vielen Höfen noch die Kühe mit ihrem Jungvieh auf der Weide grasen. Ein wichtiges traditionelles Element bäuerlicher Kulturlandschaft stellen zudem die vielen Streuobstbestände dar, die sich um die bäuerlichen Anwesen gruppieren. Unterstrichen wird der ländliche Charakter durch viele kleine landwirtschaftliche Feldwege, die einen vorbeiführen an alten Grenzbäumen und Flurdenkmälern am Wegesrand, an Mühlen und Kapellen. Zwischen den Feldern und Wäldern wird immer wieder der Blick auf die Chiemgauer, Berchtesgadener und Salzburger Alpen freigegeben.

Der malerische Dorfplatz ist geprägt von den pastellfarbenen Fassaden des historischen Gebäudebestandes und lädt mit seinen Gaststätten, Biergärten und Läden zum gemütlichen Verweilen und Umherschlendern ein. Traditionelle Handwerksbetriebe wie Bäcker und Metzger bereichern das Zentrum und helfen bei der Vermarktung heimischer Produkte. Selbstgemacht ist in Fridolfing das Stichwort, denn überall im Gemeindegebiet erwarten Sie hausgemachte Schmankerl und regionale Produkte. Ob über Generationen selbstkultivierter Sauerteig beim Sonntagsbrunch, gemütliches Abendessen mit Coq au vin vom Biogockelhax des nahegelegenen Biohofs oder Bioziegenkäse und Rupertischinken beim Erkunden der vielen Hofläden – Fridolfing setzt auf Regionalität.





## Regionaler Genuss direkt vom Erzeuger

### *Attl's Bio-Ziegenhof*

Bio-Ziegenmilch, Bio-Ziegenkäse- und Bio-Ziegenwurst-Spezialitäten

Familie Obermaier  
Muttering 8  
83413 Fridolfing  
Tel. 08685 1630  
fam.obermaier@t-online.de  
www.attlsbiozieghof.jimdo.com

Öffnungszeiten:  
Mo bis Sa ab 17:00 Uhr  
Nach Absprache besteht auch die Möglichkeit der Selbstbedienung.

### *Direktvermarktung Obermayer GbR*

Fleisch- und Wurstspezialitäten, Eier aus Freilandhaltung, Marmeladen, Liköre

Familie Obermayer  
Schifferleiten  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 384  
wasti.obermayer@gmx.de

Öffnungszeiten:  
Di, Mi, Do, Sa 9:00 – 12:00 Uhr  
Mi bis Fr 15:00 – 18:00 Uhr  
sowie nach tel. Vereinbarung

### *Rendlhof*

Bauernbrot, Käse, Eier aus Freilandhaltung, Blüten-Waldhonig, Hofcafé

Familie Schillmeier  
Strohhof 6  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 360  
www.kuhle-muh.de

Öffnungszeiten:  
Fr + Sa ab 9 Uhr  
So + Feiertag ab 13 Uhr

### *Thomahof*

Wildkräuterkäse, Wildfrucht- und Wildkräuteraufstriche, Liköre

Familie Reiter  
Eizing 2  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 358  
info@thomahofurlaub.de  
www.thomahofurlaub.de

Öffnungszeiten:  
Mo bis Sa 8:00 – 18:00 Uhr





## Regionaler Genuss direkt vom Erzeuger

Mit der Bitte um vorherige Anmeldung

### *Harry Heller*

#### *Honig*

Harry Heller  
St.-Pantaleon-Straße 22  
83413 Fridolfing  
Tel. 0176 96511176  
hellerharry1@gmail.com

### *Klaus Pertl*

#### *Honig*

Klaus Pertl  
Laufener Straße 28  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 1451  
klauspertl@gmx.de

### *Familie Mayer*

#### *Eier, Zuckermais*

Familie Mayer  
Niederau 6  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 616  
mayerrichard@t-online.de

### *Familie Praxenthaler*

#### *Honig, Bio-Milch, Waginger See Kas*

Familie Praxenthaler  
Thannsberg 1  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 637

### *Christine Rehr*

*Honig, Fruchtaufstriche, Obst  
frei von chem. Behandlungen  
(Saisonal Äpfel, Birnen, Quitten  
usw. im eigenen Erdkeller ge-  
lagert), Obstbrände aus eigener  
Herstellung*

Christine Rehr  
Semperlohstraße 3  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 1488  
Fax 08684 969787  
und/oder Straß 7  
83410 Laufen

### *Bernhard Schönsmaul*

#### *Honig*

Bernhard Schönsmaul  
Kirchenstraße 6  
83413 Fridolfing (Pietling)  
Tel. 08684 713

### *Franz Strecha*

*Forellen, Lachsforellen und  
Saiblinge – frisch und geräuchert*

Franz Strecha  
Achenstraße 23  
83413 Fridolfing  
Tel. 0171 1153666  
franz.strecha@gmx.de

### *Familie Lenz*

#### *Kartoffeln*

Familie Lenz  
Hauptstraße 15  
83413 Fridolfing (Pietling)  
Tel. 08684 546





## Lebensmittelverarbeitendes Handwerk

### *Aichermühle*

Die Aichermühle in Eizing ist der älteste Gewerbebetrieb in der Gemeinde Fridolfing. Im Mühlenladen finden Sie neben Mehl aller Typen auch ein reichhaltiges Sortiment an Müslis, Nudeln, Körnern und selbst hergestelltem Honig. Beim Einkauf der Rohstoffe wird neben der Qualität besonders auf die regionale Erzeugung geachtet.

Aichermühle  
Eizing 3  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 277  
info@aichermuehle.de  
www.aichermuehle.de

### *Eisservice Dürbeck*

Besonders berühmt ist Richi für sein Rupertiwinkler Heumilch-Eis, welches er an Betriebe in der ganzen Region (z. B. Gasthaus Unterwirt, Ristorante Buon Gusto) ausliefert. Da ausschließlich die Milch von den seltenen Murnau-Werdenfelder Kühen bei der Produktion der Heumilch-Eiscreme Verwendung findet, unterstützt man beim Genuss gleichzeitig auch den Erhalt dieser extrem gefährdeten Rinderrasse.

Eisservice Dürbeck  
Niederaustraße 2  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 968713

### *Metzgerei Hans Spitzauer*

Die Metzgerei Spitzauer besteht seit drei Generationen. Auch heute noch setzt sich Hans Spitzauer für ein traditionelles, bodenständiges Handwerk ein. Das Familienunternehmen ist ein selbstschlachtender Betrieb, wobei Hans Spitzauer die Tiere, welche er weiterverarbeitet, rein regional bezieht: Die Schweine kommen vom Landwirt Johann Lenz aus Pietling, die Kalbinnen aus Fridolfing und Kirchanschöring.

Metzgerei Hans Spitzauer  
Rupertistraße 17  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 225





## Lebensmittelverarbeitendes Handwerk

### *Bäckerei Oswald*

Ehrliche Backwaren, handgefertigt und ohne Verwendung von Fertigmischungen – oder wie man im Dorf sagt: „Die besten Brezen in Fridolfing.“

Bäckerei Oswald  
St.-Johann-Straße 7  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 353

### *Bäckerei Joas*

Seit 1871 immer etwas Gutes aus der Bäckerei, Vollkornbäckerei und Konditorei Rudi Joas.

Bäckerei Joas  
Hadrianstraße 36  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 338

### *Bäckerei Steinberger*

Traditionelle Handwerkskunst mit Anwendung alter Rezepte und dem Einsatz wertvoller regionaler Rohstoffe: „Für uns als Meisterbetrieb unseres Handwerks ist es selbstverständlich, Brot und Gebäck in hoher handwerklicher Qualität herzustellen. Die Zutaten dafür beziehen wir überwiegend aus der Region.“

Bäckerei Steinberger  
Hauptstraße 22  
83413 Fridolfing (Pietling)  
Tel. 08684 264  
[www.naschmarkt-bayern.de/  
brot-konditorei/baekerei-steinberger](http://www.naschmarkt-bayern.de/brot-konditorei/baekerei-steinberger)

### *Bäckerei Unterreiner*

Über 40 verschiedene Brotsorten sowie Formgebäck und Backwaren aus reinem Dinkelmehl werden in der Bäckerei und Konditorei Unterreiner in Eigenproduktion hergestellt. Die qualitativ hochwertigen Rohstoffe aus der Natur kaufen wir von heimischen Landwirten und Mühlen.

Bäckerei Unterreiner  
Tittmoninger Straße 43  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 969818





## Regionale Gastronomie

### *Ristorante Buon Gusto*

Familiengeführtes Restaurant mit italienischen Spezialitäten, zubereitet auf traditionelle Weise nach original italienischen Rezepten. Die Zutaten werden von regionalen Betrieben bezogen, um den Gästen Frische und höchste Qualität anbieten zu können. Im Lokal sorgt ein offener Kamin für das perfekte Ambiente – im Sommer lockt ein gemütlicher Biergarten im Grünen. Ein Stück Italien mitten in Bayern.

Ristorante Buon Gusto  
Familie Paldino  
Anthal 2  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 9694719  
ristorante.buon gusto@yahoo.de  
www.golfclub-anthal.de/de/home/  
gastronomie

### *Dorfwirt Fridolfing*

Gerichte mit frischen, hochwertigen Zutaten von bester Qualität: „Als Familienunternehmen liegt unser Augenmerk vor allem auf regionalen Produkten. Bei der Auswahl unserer Zutaten bevorzugen wir biologisch angebaute Waren ebenso wie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Darf es etwas Exotisches sein, achten wir auf fairen Handel.“

Dorfwirt Fridolfing  
Alfred Mitterer  
Laufener Straße 4  
83413 Fridolfing  
Tel. 0170 2458114  
info@dorfwirt-fridolfing.de  
www.dorfwirt-fridolfing.de

### *Bistro Flamingo*

Mediterrane Gaumenfreuden mitten in Bayern: Türkische Spezialitäten, Pizzen und verschiedenste Salatkreationen mit frischem selbstgemachten Fladenbrot. Gemütliche Atmosphäre unter den Arkaden der Marienstraße, mit Abendsonne.

Bistro Flamingo  
Familie Özkan  
Marienstraße 2  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 969485

### *Eisdiele Dürbeck*

Richard Dürbeck kreiert nun schon seit 21 Jahren verschiedenste Sorten des begehrten Fridolfinger Speiseeises. Mit regionalen Zutaten aus der Region – für die Region.

Eisdiele Dürbeck  
Rupertstraße 13  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 968713





## Regionale Gastronomie

### *Gasthof Gruber*

Unter dem Motto „gutbürgerliche Küche neu definiert“ zaubert Familie Gruber mit ihren Kreativitäten jedem Gast ein Lächeln aufs Gesicht. Dabei sind für sie Frische, Regionalität und beste Qualität nicht nur Schlagwörter, sondern gelebte Tradition.

Gasthof Gruber  
Familie Gruber  
Hauptstraße 27  
83413 Fridolfing (Pietling)  
Tel. 08684 236  
gasthof\_gruber@t-online.de  
www.gasthof-gruber.de

### *Hofcafé Kuhle Muh*

Familiengeführtes Hofcafé mit Torten und Kuchen aus eigener Produktion und vielen Tieren zum Streicheln und Anfassen. Im Sommer gibt es verschiedene Sorten Speiseeis, immer frisch zubereitet aus hauseigener Milch und eigenen Eiern. Jeden Donnerstag finden auf Anfrage Backvorführungen statt. „Bei uns fühlt man sich zu Hause.“

Hofcafé Kuhle Muh  
Familie Schillmeier  
Strohhof 6  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 360  
www.kuhle-muh.de

### *Hotel Gasthaus Unterwirt*

Es locken kulinarische Köstlichkeiten unter dem Motto „Genuss gradaus“, wobei den Wirtsleuten Margit und Bernd Weinhart der Einkauf aus regionaler nachhaltiger Landwirtschaft besonders wichtig ist: Das „Coq au vin blanc“ vom Biogockelhax kommt selbstverständlich vom nahegelegenen Biohof Kettenberg, der Ziegenkäse von Attl's Bio-Ziegenhof. Die Backwaren werden jeden Tag zu Fuß von der Bäckerei Steinberger geholt und das Heumilcheis auf der Dessertkarte liefert Eisservice Dürbeck aus Fridolfing.

Hotel Gasthaus Unterwirt  
Margit und Bernd Weinhart  
Hadrianstraße 26  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 9697609  
info@gasthaus-unterwirt.de  
www.gasthaus-unterwirt.de

### *Steinbergers Naschmarkt*

Neben den Köstlichkeiten aus der hauseigenen Bäckerei und Konditorei erwartet den Gast eine umfangreiche Genusskarte. Es wird großer Wert auf ein regionales und saisonales Angebot gelegt. Besonders schätzen die Gäste das umfangreiche Frühstücksangebot, den äußerst gemütlichen Biergarten sowie die abwechslungsreichen kulinarischen und musikalischen Eventabende.

Steinbergers Naschmarkt  
Familie Steinberger  
Rupertstraße 3  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 9693300  
info@naschmarkt-bayern.de  
www.naschmarkt-bayern.de







## Regionaler Genuss im Einzelhandel

Neben der Selbstvermarktung und dem Absatz über die Gastronomie werden die regionalen Produkte auch im örtlichen Einzelhandel verkauft ...

### *Edeka Bräumann*

Die Familie Bräumann legt großen Wert auf ein regionales Angebot in ihrem EDEKA-Markt. Je nach Saison sind hier auch immer frische Produkte der umliegenden Landwirte im Sortiment zu finden: Kartoffeln von Familie Lenz aus Pietling, Mehl aus der Aichermühle aus Kirchanschöring, Äpfel vom Waginger See, Bioeier vom Biohof Klausner in Tacherting – um nur ein paar zu nennen. Insgesamt kommen sie auf über 20 regionale Lieferanten, wobei die vielen Getränkelieferanten der Region noch nicht hinzugezählt wurden.

Edeka Bräumann  
Tittmoninger Straße 43  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 9699350  
edeka-braeumann@t-online.de

### *Anton Stadler KG*

Alois Stadler braut heute zwar nicht mehr selbst, lässt aber noch immer sein eigenes Helles und Weißbier nach dem alten Familienrezept in der Brauerei Flötzing in Rosenheim herstellen. Dieses wird nicht nur im eigenen Getränkehandel verkauft und bei verschiedenen Festen ausgedient, sondern auch in vielen Lokalen in und um Fridolfing. Zudem finden Sie im Sortiment des Getränkehandels eine große Auswahl an regionalen Biersorten, Säften und Mineralwässern.

Anton Stadler KG  
Hadrianstraße 35  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 274  
stadlerbraeu@t-online.de  
www.stadlerbraeu.de



## Fridolfinger Bauernmarkt

2010 rief die Agenda 21 den Fridolfinger Bauernmarkt ins Leben, der seitdem zweimal jährlich am Dorfplatz stattfindet. Die Palette umfasst Fleischwaren, Gemüse und Obst, Waginger See Fisch, Honig, hausgemachte Marmeladen und Gelees, Kartoffeln, Bioziegenkäse, Mühlenprodukte, Zuckermais, Eier, Apfelsaft, Wildkräuterprodukte und auch Schmalzgebackenes – alles frisch aus der Region versteht sich.

Termine:  
Samstag vor dem Palmsonntag und am vorletzten Samstag im September jeweils von 8:00 bis 12:00 Uhr





## Regionaler Genuss kommunal und regional

### *Salzachklinik Fridolfing*

Da die Gesundheit der Patienten in der Salzachklinik nicht nur bei der medizinischen Versorgung an erster Stelle steht, werden die Speisen und Getränke in der hauseigenen Küche täglich frisch zubereitet. Die Salzachklinik Fridolfing verpflichtete sich bereits vor mehr als 10 Jahren, fast ausschließlich auf regionale Lebensmittel zurückzugreifen, die außerdem gentechnikfrei sein müssen.

2015 hat die Klinik beschlossen, 20 % ihres Lebensmittel-Budgets, also bis zu 20.000 Euro jährlich, für regionale Bioprodukte auszugeben.

Salzachklinik Fridolfing  
Krankenhausstraße 1  
83413 Fridolfing  
Tel. 08684 9850  
verwaltung@salzachklinik-fridolfing.de  
www.salzachklinik-fridolfing.de

### *Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel*

Als Teil der Ökomodellregion versucht die Gemeinde Fridolfing die Artenvielfalt zu erhalten und das Bewusstsein für die immense Bedeutung einer hohen Biodiversität voranzutreiben. Fridolfing setzt sich zusammen mit den anderen zehn teilnehmenden Gemeinden dafür ein, dass bis 2020 der Anteil der biologisch erzeugenden Landwirte auf 20 % steigt. In Folge dessen werden zunehmend auch wieder mehr Ur-Getreide und andere seltene Sorten angebaut.

Da gerade die Dörfer und Weiler im Rupertiwinkel früher durch große Obstanger geprägt waren, wird auch die Pflanzung und Erhaltung traditioneller Obstsorten gefördert.

Ökomodellregion  
Waginger See – Rupertiwinkel  
Salzburger Straße 1  
83329 Waging am See  
Tel. 08681 400537  
oekomodellregion@waging.de  
www.oekomodellregionen.bayern





Einige Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

© Gemeinde Fridolfing: S. 1, 2, 9 u., 15 u., 16, 18, 19, 20; © Tourist-Info Waginger See: S. 3, 4, 5 o., 9 o., 17;  
© Thomahof: S. 5 u.; © Bernd Weinhart: S. 15 o.

Gemeinde Fridolfing  
Hadrianstraße 28  
83413 Fridolfing

Tel. 08684/9889-0  
Fax 08684/9889-50  
info@fridolfing.bayern.de

[www.fridolfing.de](http://www.fridolfing.de)