

SCHLAMMERL HOF
ESTINGER STRASSE 25 • 82216 MAISACH • WWW.SCHLAMMERL-HOF.DE

Backservice • Erlebnisbauernhof • Hofladen

In unserem Hofladen finden Sie:

- Eier aus Freilandhaltung
- Fruchtaufstriche
- hausgemachte Kuchen (jeden Donnerstag & Freitag)
- Kartoffeln
- Nudeln

Öffnungszeiten:

Dienstag: 8:00 - 12:00 Uhr
Mittwoch - Freitag: 8:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 9:00 - 14:00 Uhr

wallner's bioputen
Spezialitäten aus eigener Herstellung

Göppertshöfen 5
85241 Hebertshausen
Tel. 08131-79212
Fax 08131-81456
info@wallners-bioputen.de

Hofverkauf:
Donnerstag und Samstag
von 8.00 bis 12.00 Uhr und
Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

www.wallners-bioputen.de

Erntefrischer Spargel und Erdbeeren aus eigenem Anbau.

Heitmerer Bio

Öffnungszeiten Hofladen
8 bis 19 Uhr

Letztentweg 24
82256 Althausen
Tel. 08224 3811
Fax 08226 528964
www.heitmerer-bio.de

Bioland
DE-ÖKO-004
Deutscher Landwirtschaft

BIENENHOF ENGELSCHALL

Öffnungszeiten:
Freitag: 16 - 18 Uhr
Samstag: 9 - 12 Uhr
Kommen Sie auf eine Kostprobe vorbei.

Honig direkt vom Imker aus der Region

Honig
Kerzen
Met
Produkte rund um die Biene
Frucht-aufstriche
und vieles mehr

www.Bienenhof-Engelschall.de, Christian Engelschall
Bruckerstr. 7a, 82256 Fürstenfeldbruck, Ortsteil Aich

Die Grillsaison ist eröffnet

Die Bauern in unserer Region bieten die besten Zutaten für einen schmackhaften und gemütlichen Grillabend. Mit unseren Rezepten zaubern Sie aus diesen hochwertigen Zutaten genussvolle Gerichte.

Grillfleisch-Marinaden

- Für Rind, Lamm und Schwein:**
- 200 g Öl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Tomate
 - 100 g Tomatenmark
 - 25 g Senf mittelscharf
 - 60 g Honig
 - 3 TL Kräuter der Provence
 - 1/2 TL Salz
 - 1/2 TL Sambal Olek
 - Pfeffer
 - 15 g Essig
 - 20 g Sojasauce



Öl mit Pürierstab emulgieren. Knoblauch und Tomate klein hacken und mit den Zutaten (außer Öl) kräftig verrühren (mit Pürierstab) und dann emulgiertes Öl hinzugeben. Fleisch mit der Marinade einpinseln und mindestens 4 Stunden - am besten über Nacht - in dieser Marinade ziehen lassen und dann grillen. Marinade hält sich im Einweckglas auch noch 1-2 Wochen im Kühlschrank.

Tip:
Rost mit Speck einfetten.

Lockerer Fladenbrot vom Grill

- (4 Personen)
- 25 g Hefe
 - 150 g lauwarmes Wasser
 - 100 g Bier hell
 - 1-2 TL Salz
 - 450 g Mehl 405

Alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und kneten. Danach ca. 1 Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Teig in 4-6 Teile teilen und zu flachen Fladen formen. Diese dann mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Fladen 5-6 Minuten pro Seite auf dem heißen Grill bei hoher Hitze backen.



Für Geflügel:

- 10 TL Paprikapulver
- 4 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Kurkuma
- 1 1/2 TL Chilipulver
- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL getrocknet Kräuter der Provence

Alle Gewürze gut vermischen und in ein kleines Einweckglas füllen. Wer es verschenken will, füllt es wie im Bild in Schichten ein.

Vor dem Marinieren die Würzmischung mit Öl vermischen und das Fleisch bestreichen. Dann mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Tip: Wer es nicht so würzig mag, sollte das Chilipulver weglassen.

Feta Pfännchen

- 1/2 Bund Petersilie
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 400 g Tomaten
- 200 g Feta
- 1/2 TL Oregano
- 1/2 TL Salbei
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 TL Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz
- 200 g Crème fraîche



Petersilie und Zwiebel klein hacken. Tomaten und Feta würfeln. Alles zusammen in einer Schüssel mit den Kräutern, Gewürzen und Crème fraîche verrühren. Masse in kleine Grillpfännchen geben und mit auf den Grill stellen. Das Ergebnis wird am besten im geschlossenen Grill. Wer mag kann auch Fenchel, Zucchini oder was der Hofladen oder Garten so hergibt mit untermischen.

Curry-Senf-Soße

(aus dem Thermomix)



- 1 EL Currypulver
- 1 Ei
- 1/4 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL Essig
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 200 g Rapsöl
- 1 EL Honig

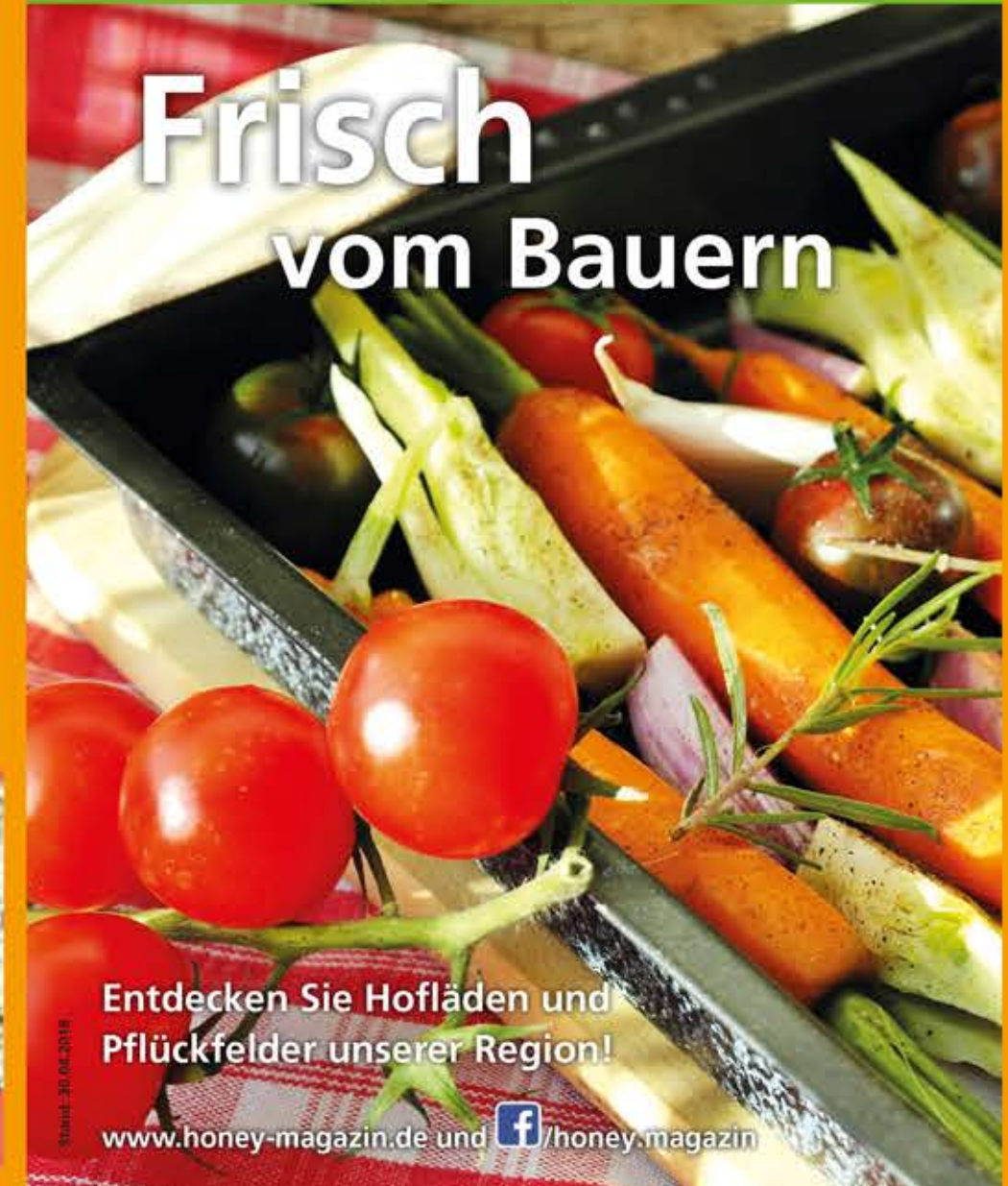
Alle Zutaten bis auf den Honig und das Öl, in den Mixtopf geben und 1 Min. 30 Sek./Stufe 5 emulgieren. Dabei das Öl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und einlaufen lassen. Das Ganze sollte nun eine Mayonaisenkonsistenz bekommen. Mit dem Spatel am Rand alles runterschieben. Zum Schluss den Honig dazu und nochmal 30 Sek./Stufe 5 verrühren.

honey-mk

HONEY 2018

Direktvermarkter-Wegweiser fürs Amperland und den Münchner Norden

Frisch vom Bauern



Entdecken Sie Hofläden und Pflückfelder unserer Region!

www.honey-magazin.de und /honey.magazin

HOFLADEN OBERGRASHOF
Bio-dynamisch und frisch vom Feld!

Öffnungszeiten
Di und Fr 9-19 Uhr
Sa 9-12 Uhr

demeter

Jetzt wieder frisches Freilandgemüse

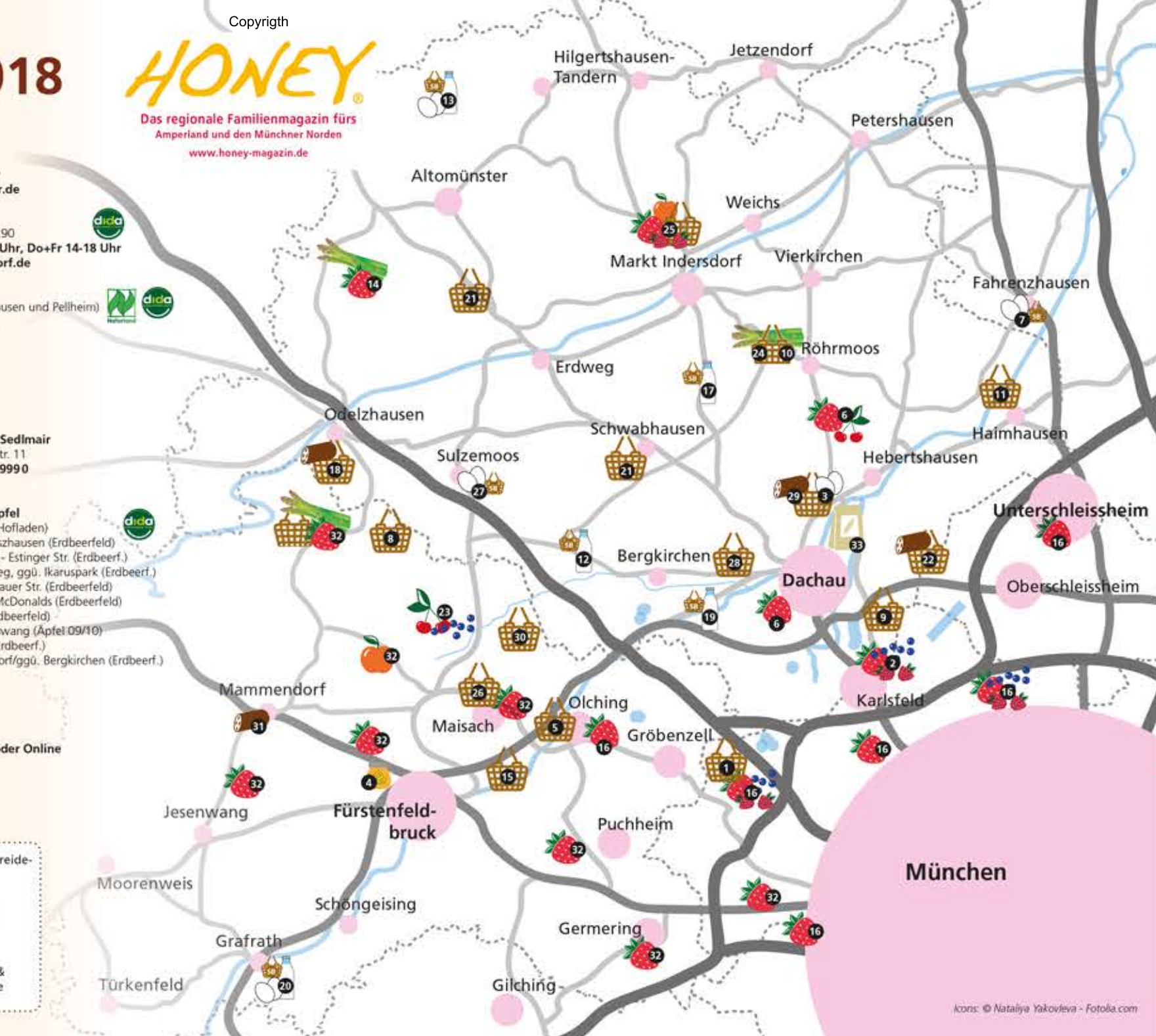
Obergrashof 1 - 85221 Dachau - Tel. 08131/5398 50 - www.obergrashof.de

Direktvermarkter - Wegweiser 2018

Copyright



Das regionale Familienmagazin fürs Amperland und den Münchner Norden
www.honey-magazin.de



1 Adler Ludwig Hofladen/Gärtnerei
• München Lochhausen, Eschenrieder Str.97
Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr
www.ludwig-adler.de

2 Beerengarten Rothschaige (ab Juni)
Karlsfeld-Rothschaige, Münchner Str. 15
Mo-Sa 7-19 Uhr, So 8-18 Uhr in der Hauptsaison *
www.beeren-garten.de

3 Bentenrieder Hof
Prittlbach, Dorfstr. 69
Mo-Do 9-12 + 13.30-18 Uhr, Fr 9-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.bentenrieder-hof.de

4 Bienenhof Engelschall
Fürstenfeldbruck-Aich, Bruckerstr. 7a
Fr 16-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.bienenhof-engelschall.de

5 Bioland-Gärtnerei Hecker, Elisabeth Baierl
Olching, Estingerstr. 14
Fr 10-18 Uhr
www.hecker-olching.de

6 Erdbeeren Holzner (ehem. Frantz Erdbeeren)
• Unterweißbach (siehe Ausschilderung)
• Dachau, Auenstr.
Mo-So 8.30-19 Uhr
www.erdbeeren-holzner.de

7 Fahrnzhauser Biohof, Fam. Möbmer
Fahrnzhausen, Dorfstr. 1
24h/7 Tage SB
Tel. 08133-2925

8 Geflügelhof Familie Schweiger
Egenhofen, Dirlesried 8
Do 14-18 Uhr, Fr 8-18 Uhr oder n.V.
www.gefluegelhof-schweiger.de

9 Gemüsebau Kiening
Karlsfeld (Nähe Dachau Ost), Bajuwarenstr. 6
Fr 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.kiening-gemuese.de/hofladen

10 Gemüsebau Schöll
Großzemoos, Kieningweg 2
Mo - Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr, So 9-12 Uhr *
www.gemuese-schoell.de

11 Gemüsehof Motka
Haimhausen, Amperpettenbacher Str. 16
Do + Fr 9-18 Uhr, Sa 8.30-14.30 Uhr
www.einkaufen-wos-waechst.de

12 Groß Milchtankstelle
Bergkirchen-Priel, Eisolzriederstr. 2
24h/7 Tage - SB

13 Haager Selbstbedienungshütte
Haag bei Altomünster, Haag 1
24h/7 Tage - SB, Milchausgabe

14 Heitmeier Spargelhof
Altomünster, Lichtenberg 2
Erdbeerfeld: täglich 8-19 Uhr*
www.spargelhof-heitmeier.de

15 Hofladen Eberlhof
Emmering, Estinger Str. 9
Di/Do/Fr 8.30-12 Uhr, Do+Fr 14.30-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.hofladen-eberl.de

16 Hofreiter Erdbeeren
• Unterschleißheim - Münchner Ring
• Feldmoching - an der Hochmüttinger Str.
• Pasing - an der Blumenauerstr.
• Lochhausen - am Purpurweidenweg
• Olching - Zum Stanglhof im Gewerbegebiet
• Untermerzing - Manzostr. und Weinschenkstr
täglich geöffnet von 8.30-19 Uhr
www.hofreiter.de

17 Kiening Milchtankstelle & Käse
Niederroth (M.Indersdorf), Münchner Str. 27
24h/7 Tage - SB

18 Lamplhof - Hofmetzgerei
Pfaffenhofen a.d. Glonn, Kirchplatz 2
Di+Do 8-12 Uhr + 14-18 Uhr, Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.lamplhof.de

19 Maisingerhof
Günding (Bergkirchen), Kanalstr. 6
Fr 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
www.maisingerhof.de

20 MILCHHAUS - Reischl-Hof
Grafrath, Höhenweg 18
Mo - Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr, So 9-12 Uhr *
www.milchhaus-grafrath.de

21 Moslhof
• Kleinberghofen, Münchner Str. 36 (+SB Lädchen)
Di+Do 8-12 Uhr, Fr 8-12.30/13.30-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr
• Schwabhausen, Ludwig-Thoma-Str.1 (Bauernladen)
Mo-Do 8.30-12.30 Uhr, Di+Do 14.30-18 Uhr, Fr 8-18 Uhr und Sa 8-12.30 Uhr

22 Obergrashof
Dachau, Obergrashof 1 (Schleißheimer Str.)
Di + Fr 9-19 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.obergrashof.de

23 Pflückgarten Rottbach
Maisach, Rottbach (ggü. Golfplatz)
Südkirschen (06/07), Blaubeeren (07/08)
Mo-Sa 8.30-19.00 Uhr*
www.pflueckspass.de

24 Reischlhof
Großzemoos, Kieningweg 4
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa+So 8-12 Uhr *
www.reischl-hof.de

25 Sandmair
Langenpettenbach, Michelsberg 5
Mo-Sa 8-19 Uhr, So 9-16.30 Uhr*
Laden: Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

26 Schlammerl Hof
Maisach, Estinger Str. 25
Di 8-13 Uhr, Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
www.schlammerl-hof.de

27 Schmibaurs Freilandeier
Sulzemoos, Kirchstraße 6
SB-Hofladen: täglich 7-20 Uhr
www.schmibaurs-freilandeier.de

28 Schneiderhof
Dachau-Mitterndorf, Brucker Str.90
Mo-Sa 8-12 Uhr, Di+Mi 16-18 Uhr, Do+Fr 14-18 Uhr
www.schneiderhof-mitterndorf.de

29 Wallner's Bioputen
Goppertshofen 5 (zw. Hebertshausen und Pellheim)
Do + Sa 8-12 Uhr, Fr 8-18 Uhr
www.wallners-bioputen.de

30 Widmann Hofladen
Überacker, Fußberg 4
Fr 9-17 Uhr, Sa 8.30-12 Uhr
Tel: 08135-432

31 Wildkammer Nannhofen - Sedlmair
Mammendorf/Nannhofen, Dorfstr. 11
Auf Vorbestellung 08202-6069990
www.sedlmair.online

32 Wolf Spargel.Erdbeeren.Äpfel
• Ebersried, Bayerzeller Str.10a (Hofladen)
• Egenhofen, Ortsausgang Odelszhausen (Erdbeerfeld)
• Maisach, Richtung Gernlinden - Estinger Str. (Erdbeerf.)
• Puchheim, Oberer Laurenzerweg, ggü. Ikaruspark (Erdbeerf.)
• Puchheim, Kreisverkehr Eichenauer Str. (Erdbeerfeld)
• Germering, Hörwegstr. Nähe McDonalds (Erdbeerfeld)
• München-Aubing, Hörweg (Erdbeerfeld)
• Maisach/Frauenberg - Germerswang (Apfel 09/10)
• FFB-Puch - Richtung Lindach (Erdbeerf.)
• Jesenwang - Richt. Mammendorf/ggü. Bergkirchen (Erdbeerf.)
täglich 8.30-19.00 Uhr
www.erdbeeren-wolf.de

33 Würmmühle
Dachau, Würmmühle 1
Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr oder Online
www.wuermmuehle.de

Spargel aus Eigenanbau	Hofladen - saisonales und regionales Obst und Gemüse	regionale Getreideprodukte
Eigenanbau direkt vom Feld selber pflücken oder fertig gepflückt kaufen	Selbstbedienungsstand SB Häuschen	eigene Eier & Eierprodukte
eigener Honig	eigene Fleisch- & Wurstprodukte	eigene Milch & Milchprodukte

* Saisonöffnungszeiten

Frische haus- und hofgemachte Produkte.

Bentenrieder Hof
DAS GELBE VOM EI

Bentenrieder Hof - Dorfstraße 69 - 85241 Pittsbach - Telefon 08131735775
www.bentenrieder-hof.de

Schneiderhof

Aus Liebe zu Frische und Genuss - qualitativ hochwertige und regionale Erzeugnisse

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag 08.00 - 12.00 Uhr
Dienstag & Mittwoch 16.00 - 18.00 Uhr
Donnerstag & Freitag 14.00 - 18.00 Uhr
www.schneiderhof-mitterndorf.de

HOFLADEN Schöll

Familie Schöll
Kieningweg 2
85244 Großzemoos
Tel. 08139 / 66 56

Jetzt wieder Spargel aus eigenem Anbau und regionales Gemüse und Obst genießen!

Öffnungszeiten zur Spargelzeit:
Mo - Fr 8 - 18 Uhr
Sa 8 - 12 Uhr
So 9 - 12 Uhr

www.gemuese-schoell.de

Sandmair

Erdbeeren selbst pflücken auf dem Sandmair-Hof!

Pflückzeiten:
Mo - Sa 8.00 - 19.00 Uhr
So 9.00 - 16.30 Uhr

Auch frisch gepflückte Erdbeeren sind immer für Sie vorrätig!

in Langenpettenbach Michelsberg 5
Tel. 08136/80 80 46
www.sandmair-hof.de

Anzeigen-Sonderveröffentlichung

www.dida-regional.de

dida
Direktvermarkter Dachau

Icons: © Nataliya Yakovleva - Fotolia.com