



Stubenberger Genussführer 2019

100
Genuss
ORTE
Bayern





*Bürgermeister
Willibald Galleitner (l.)
bei der Genuss-Ort-
Auszeichnung durch
Landwirtschafts-
ministerin Michaela
Kaniber*

Grußwort des Bürgermeisters

Liebe Gemeinde, verehrte Gäste,

die Auszeichnung, als einzige Gemeinde im Landkreis Rottal-Inn, zu den 100 ausgewählten Genussorten Bayerns zu gehören, ist für Stubenberg eine ganz besondere Ehre.

Was unsere Gemeinde ausmacht, ist vor allem seine Vielfaltigkeit. Die einmalige Schönheit der Region mit den gepflegten Streuobstwiesen, gut ausgeschilderten Wanderwegen, erlebnisreichen Radwegen und sehenswerten Naherholungsgebieten. Vor allem aber auch der besondere Zusammenhalt in der Bevölkerung und die große Herzlichkeit gegenüber allen Gästen, die uns besuchen. Darauf können wir im besonderen Maße stolz sein. Umso mehr freut es mich, dass wir in den folgenden Seiten nun jene Bürgerinnen und Bürger präsentieren dürfen, die diese Auszeichnung überhaupt erst möglich gemacht haben. Es sind unsere Land- und Gastwirte, Vereine, und Gewerbetreibende, die mit großer Leidenschaft Genussgüter auf heimischem Boden anbauen, handwerklich produzieren, zu feinsten Köstlichkeiten verwandeln und direkt in der Gemeinde zum Kauf bzw. zum Verzehr anbieten. Damit verhelfen sie Stubenberg zu einem außerordentlichen Alleinstellungsmerkmal für das ich ihnen höchsten Respekt zolle und sehr froh bin, diese Personen zu unserer Dorfgemeinschaft zählen zu dürfen.

Stubenberg ist eine Reise wert. Besuchen Sie unsere Gemeinde und überzeugen Sie sich selbst. Bis bald und viel Freude im „Genussort Stubenberg“ wünscht Ihnen,

Ihr Willibald Galleitner

1. Bürgermeister Gemeinde Stubenberg

Die Geschichte von Stubenberg

Zu Beginn der Geschichte des **Schlusses von Stubenberg** hatte der Bau noch nichts mit dem späteren stattlichen Gebäude zu tun. Dieser bestand lediglich aus einer gezimmerten Stube, wovon sich auch der Name der Gemeinde „Stubenberg“ ableitet. Schon um **1160** wird ein „Wulvinch Junior de Stubenperch“ genannt.

Nach dem Aussterben des Edelgeschlechtes von Stubenberg ging der Besitz an die „Closen von Arnstorf“. Als erster Eigentümer wurde namentlich „Stefan von Closen zu Arnstorf“ im Jahre **1250** genannt. Das Geschlecht der Closen lebte auf dem Schloss zu Stubenberg bis **1512**.

In Folge des Österreichischen Erbfolgekrieges **1743** wurde das Schloss von den Österreichern mittels Pech-Kränzen angezündet und fast völlig zerstört. Im Jahre **1800** ließ Graf Karl von Stubenberg das Schloss halb abbrechen und verkaufte die noch stehengebliebenen Teile nebst sämtlichen Grundstücken, mit Ausnahme der Waldungen, an Privatleute. Anfang des 20. Jh. war die Besitzerin eine Frau Therese Hödl, die eine kleine Landwirtschaft betrieb. Als Therese Hödl im Jahr **1958** starb, übernahm deren Tochter Agnes den schon recht heruntergekommenen Besitz. Sie heiratete in den 60iger Jahren Ferdinand Sieger aus Nöfing (Oberösterreich) und zog nach Österreich. Als im Dezember **1971** Herr Sieger verstarb, war seine Frau gezwungen, die Burg zu verkaufen. Im Sommer **1972** kauften Anton und Therese Mayer die Burgruine. Von dem einst stattlichen Schloss war nurmehr eine verfallene Ruine übrig geblieben.

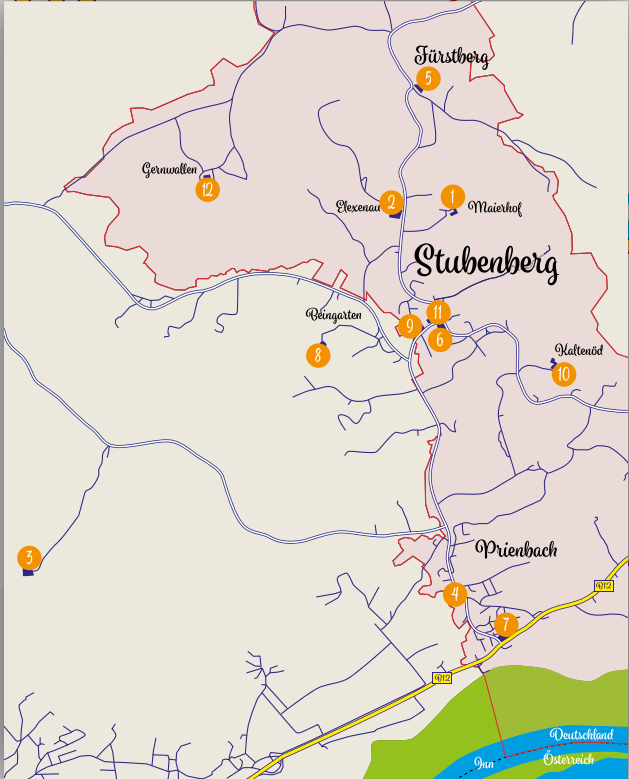
Im Jahr **1976** begann die Familie Mayer mit der Reparatur der rechten Burghälfte. Die 135 cm dicke Burgmauer stand kurze Zeit alleine da, bis im Herbst **1976** endlich wieder ein Dach über der Burg war und auf der rechten Seite ein schöner Rohbau stand. Im Jahr **1980** wurde der Rest in Angriff genommen, bis **1982** das dann vollendet war und eine Münchner Familie in das Schloss einziehen konnte.

Dank der Einsatzbereitschaft und der Mühe der Familie Mayer konnte der Gemeinde Stubenberg somit ein wichtiges Zeugnis ihrer Geschichte erhalten bleiben.

Deutschland



- 1 Hofbrennerei Wieland
- 2 Biologische Weine Pielmeier
- 3 Das Schellenbergghaus
- 4 Edelbrennerei Prienbach
- 5 Gasthaus Oswaldbauer
- 6 Gasthaus zur Hofmark - Jörg Ecker
- 7 Hotel & Restaurant Post Grozau
- 8 Lebendiges Holz Reinhold
- 9 Nah und Gut Immerfall
- 10 Niederbayern Alm Wimmer
- 11 Obst & Gartenbauverein Stubenberg
- 12 Rottaler Pfingstrosen Enzinger-Panitz



Österreich

Hofbrennerei Wieland



Die Hofbrennerei Wieland ist ein landwirtschaftliches Unternehmen mit hauseigener, angeschlossener Destillerie.

Bei der Produktion hat sich die Familie auf die hochwertige

Gold prämierte Naturprodukte aus Streuobstwiesen der Region

Produktion von naturreinen Obstbränden, Geisten und Likören spezialisiert, deren Destillate sogar mit der „Bayernbrand Gold“-Prämierung ausgezeichnet wurden. Die Früchte der Region werden bereits in der 3. Generation völlig ohne Parfümierung und Aromastoffe verarbeitet.

Stubenberg wurde vom Landesverband für Gartenpflege zum baumfreundlichsten Dorf im Landkreis ausgezeichnet. Dieser Erhalt ist der Familie Wieland besonders wichtig. Noch heute

kommen alte Obst- und Baum-Sorten mit dem hiesigen Klima bestens zurecht und bringen bei naturnaher Bewirtschaftung und ohne chemischen Pflanzenschutz herrliche Früchte hervor.



Im hauseigenen Hofladen werden Obstbrand, Williamsbrand, Birnenbrand „Köstliche von Charneux“, Kletzenbrand aus der Rotbüchelbirne, Kriacherlbrand aus Wildpflaume, Vogelbeerbrand, Quittenbrand, Kirschwasser und Zwetschgenwasser angeboten. Außerdem können verschiedene Geiste und Liköre verkostet werden.



Kontakt:

Hofbrennerei Wieland
Fritz Wieland
Maierhof 3
94166 Stubenberg
Telefon: +49(0)8571-2841
Fax: +49(0)8571-7769
www.hofbrennerei-stubenberg.de

*Niederbayerische Idylle und
Heimat der Familie Wieland*

Biologische Weine



Martin Pielmeier ist bereits seit mehr als 30 Jahren Weinhändler. Dabei hat er sich als Besonderheit den ausschließlich biologischen Weinen verschrieben

Der Handel mit Biowein ist ihm deshalb so wichtig, um seine Kunden guten Gewissens mit guten, sauberen, unverfälschten und ursprünglichen Lebensmittel bedienen zu können. Außerdem ist es Pielmeiers Ziel, Biowinzer bei deren

wichtiger Arbeit zu unterstützen, einen lebensfähigen Erdboden, sauberes Grundwasser und den Lebensraum für Menschen, Landtiere, Vögel und Fische zu erhalten.

Sein Wein-Sortiment ist sowohl für den besonderen Anlass, als auch für jeden „normalen“ Tag geeignet. Das Wissen und die Erfahrung von vielen Generationen spiegeln sich dabei im Können der Winzer wieder. Für Pielmeier gilt es, diesen Schatz nachhaltig zu bewahren.

In seinem Online-Shop sind u.a. erhältlich:

- Rotweine
- Weißweine
- Rosé
- Sekt
- Champagner
- Öle

Zudem werden günstige Bio-Wein „Probier-Pakete“ zum Kennenlernen angeboten.



Der Loher-Hof – Umschlagplatz verschiedener Weine aus ganz Europa

Der Weinvertrieb selbst befindet sich auf einem ehemaligen Bauernhof in Stubenberg. Hierher kommen die Weine aus ganz Europa und finden von hier den Weg zu den Wein-Liebhabern in Deutschland und Österreich. Im Wesentlichen erstreckt sich das Angebot an Weinen auf die Länder: Italien, Spanien, Frankreich, Österreich und Deutschland.

In Pielmeiers Kundenkreis finden sich vor allem langjährige Weinfreunde und Stammkunden, welche die hohe Weinqualität zu schätzen wissen. Natürlich ist aber auch jeder neue, am besten sogar weiter empfohlene Kunde, herzlich Willkommen.



Pielmeier Weine auf Messen live erleben:

Auf seiner Webseite www.mein-biowein.com sind auch die aktuelle Messe-Termine aufgeführt. Bei diesen Messen und bei privaten Weinproben bietet sich dann die ideale Gelegenheit, die hohe Qualität dieser Bio-Erzeugnisse einmal „live“ zu erleben.

Kontakt:

Biologische Weine
Martin Pielmeier
Hinterelexenau 1
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8571 - 8546
Fax: +49 (0)8571 - 6865
www.mein-biowein.com

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.

Das Schellenberghaus



Das Schellenberghaus der Familie Fischer, ist seit Jahrzehnten eine festes Ausflugsziel für Wanderer, Kulinariker und Freizeit-Liebhaber. Die gemütliche Einkehr mit Biergartenbetrieb und Grill verzaubert mit herrlicher Fernsicht bis in die Alpen.

Highlights:

- Warme und kalte Gerichte
- Gepflegte Getränke
- Herrliche Fernsicht bis in die Alpen
- Viele beschilderte Wanderrouuten

Trachtler-Bergfest

... am Sonntag vor Maria-Himmelfahrt

Traditionell Most pressen

... am ersten Wochenende im Oktober

Winter-Bergzauber

... am letzten und am ersten Wochenende des Jahres

Haus-Spezialität:

Schellenberg-Strauben mit Waldbeeren, Eiscreme, Zimt und Zucker oder Apfelmus serviert. Muss man probiert haben!



Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns südlich der Donau.



Ein atemberaubender Panorama-Blick erwartet die Gäste auf der Terrasse – das perfekte Ausflugsziel für die ganze Familie!

Zu erreichen ist das Schellenberghaus über verschiedene Wege. Sowohl von Kirchberg, Simbach am Inn oder Prienbach kann für Wanderlustige der Aufstieg beginnen.

Tipp: Wer über Prienbach mit dem Auto den Weg auf den Schellenberg hinauf fährt, kann direkt am Waldrand parken und zu Fuß den Weg über die Schellenberg-Kapelle, hin zum Schellenberg-Haus einschlagen. Ein wundervoller Waldweg mit einer gemütlichen Einkehr als goldenen Abschluss.



Öffnungszeiten:

Samstag ab 15.00 Uhr geöffnet.
Sonn- und Feiertag ab 12.00 Uhr

Kontakt:

Schellenberghaus
Berta Fischer
Schellenbergstrasse 1
84359 Simbach / Inn
Telefon: +49 (0)151-1949-1963
info@schellenberghaus.de
www.schellenberghaus.de

Edelbrennerei Prienbach

Die Edelbrennerei Prienbach befindet sich im gleichnamigen Ortsteil der Gemeinde Stubenberg. Seit 2003 werden hier edle Brände produziert. Brennmeister Wolfgang Sigl verarbeitet dabei regionale Obstsorten wie z.B. Äpfel und Birnen von den umliegenden Streuobstwiesen. Der Brand wird in Eichenfässern gelagert und kann nach mindestens einem Jahr im Fass als „Bernsteinbrand“ genossen werden.

Neben den Edelbränden werden den Kunden auch fruchtige Liköre in originellen Flaschen, inspirierende Geiste wie den „Dschinn“ – oder einzigartige Spirituosen wie den Rittertrunk HAGEN angeboten.



Interessierte Gäste sind jederzeit dazu eingeladen, sich im Laden vor Ort ein Bild vom Sortiment zu machen. Auf Wunsch ist es auch möglich, die Kunst des handwerklichen Schnapsbrennens und die Entwicklung vom Naturprodukt zum hochwertigen Edelbrand live mitzuerleben.

In Zusammenarbeit mit dem „Baum- und Landschaftspflege“ e.V., der „Mosterei Prienbach“, wird jeden Herbst in der hauseigenen Kelterei Apfelsaft und typisch niederbayerischer Most in praktischen Mitnehmboxen hergestellt.

Die „Mosterei Prienbach“ wurde 1956 als „Inntaler Obstverwertungsgenossenschaft Prienbach“ von 53 Landwirten gegründet. 30 Jahre später wurde die Genossenschaft

in einen Verein umgewandelt, den „Baum- und Landschaftspflege e.V. Prienbach am Inn“.



Rosemarie Hagen-Sigl und Brennmeister Wolfgang Sigl

Heute, weitere 30 Jahre später, zählt der „Mostereiverein“, wie er landläufig genannt wird, über 400 Mitglieder. Es sind längst nicht mehr nur Landwirte dabei, sondern viele Hausbesitzer mit Obstgärten, die jeden Herbst ihre Äpfel, Birnen und sogar Quitten zum „Versaften“ in die Mosterei bringen.



Das Besondere: jeder bekommt garantiert den Saft aus dem selbst angelieferten Obst – das wissen die Mitglieder zu schätzen. Auch ganze Schulklassen aus der Umgebung bringen immer wieder Äpfel und können dabei zuschauen und nachvollziehen wie daraus guter, gesunder Saft gemacht wird.

Edelbrennerei Prienbach

Meisterbetrieb

Kontakt:

Edelbrennerei Prienbach
Hauptstraße 17
94166 Stubenberg
Telefon: +49(0)8571 - 1006
Fax: +49 (0)8571 - 9229966
info@edelbrennerei-prienbach.de
www.edelbrennerei-prienbach.de

Öffnungszeiten

Hofladen:
Montag – Samstag von 9 – 18 Uhr

Gasthaus Oswaldbauer



Das Gasthaus Oswaldbauer wurde im Jahre 1873 vom Königlichen Bezirksamt als Schank- und Gastwirtschaft eröffnet. Mittlerweile wird das historische Gebäude bereits in der dritter Generation von Inhaberin Monika Oswaldbauer geführt, die sich nunmehr seit 30 Jahren um die Geschicke des Hauses sorgt. Der Küchenchef,

ausgebildet im weltbekannten Schloss Fuschl bei Salzburg, vereint die altherkömmliche bayerische Küche mit internationaler Kochkunst. So gibt es bayerische Schmankerl, Köstlichkeiten vom Wild aus der Region und verschiedene internationale Gerichte.

Die Räumlichkeiten eignen sich für Veranstaltungen jeder Art, egal ob Hochzeit, Familien- oder Betriebsfeier. Rund 300 Sitzplätze gibt es in den verschiedenen, gemütlich ausgestatteten Räumen. Zwei Kegelbahnen lassen zudem keine Langeweile aufkommen.



Gutes Essen, gemütliche Räume, guter Lage und freundliche Bedienung – ein Schatz für die Gemeinde und die Region.



Für Feiern oder Feste ist Frau Oswaldbauer auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da. Als zusätzliche Leistung werden Feierlichkeiten für Selbstabholer für bis zu 150 Personen bekocht. Ein weiteres Highlight des Gasthauses ist der hausgemachte Honig. Dieser wird seit 10 Jahren sehr erfolgreich von der Wirtin in der hauseigenen kleinen Imkerei hergestellt und vor Ort, sowie über ausgewählte Partner zum Verkauf angeboten.

Kontakt:

Gasthaus Oswaldbauer
Monika Oswaldbauer
Hartstraße 1
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8573 - 630
WhatsApp: +49 (0)171 - 9373425
biene.mona@me.com

Öffnungszeiten:

Donnerstag ab 14 Uhr
Dienstag, Freitag, Samstag und
Sonntag ab 18 Uhr
Montag und Mittwoch Ruhetag

Gasthaus zur Hofmark



Im gemütlichen Gasthaus stecken mehr als 100 Jahre Geschichte



Jörg Ecker sorgt mit erfahrener Hand für kulinarische Spitzenqualität

Die rustikale Gaststube des Gasthauses „Zur Hofmark“ von Gastronom Jörg Ecker ist als kulinarischer Treffpunkt in Stubenberg und weit über die Gemeinde-Grenzen hinaus bekannt.

Hier heißt es: „Eintauchen in die Welt der kulinarischen Vielfalt.“ In der abwechslungsreichen, ausgewählten Speisekarte treffen alt überlieferte bayerische Rezepte auf neue, zeitgemäß und ernährungsbewusst zubereitete Kreationen.

Da dem Lauf der Natur und der Jahreszeiten wertvolle Beachtung geschenkt wird, sind in der Karte vorwiegend Produkte aus der Region passend zur Saison zu finden. Diese Philosophie spiegelt sich auch in der Einrichtung wieder. Besonders der rustikale Charme, verbunden mit traditionellen Details in heimeliger Atmosphäre wird von den Gästen sehr geschätzt.

Ob hauseigene Metzgerei, Kochschul-Events, Krimi-Dinner, Catering, echt bayerischer Biergarten oder Feiern jeder Art, im Gasthaus zur Hofmark kommt jeder auf den Geschmack.

GASTHAUS METZGEREI KOCHSCHULE CATERING
Gasthaus zur Hofmark
STUBENBERG

Kontakt:

Gasthaus zur Hofmark
Jörg Ecker
Hofmark 1
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8571-2826
joerg_ecker@web.de
www.gasthaus-zur-hofmark.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Sonntag
10.00 – 14.00 Uhr
17.30 – 24.00 Uhr
warme Küche bis 21.30 Uhr

Für besondere Anlässe wird das Gasthaus nach Absprache auch montags und dienstags geöffnet.

Hotel & Restaurant Post



Das Hotel & Restaurant „Post Prienbach“ ist seit vielen Generationen bekannt für gutes Essen und angenehme Übernachtungen. Schon seit 1910 werden den Gästen in altherwürdigen Räumlichkeiten ausgewählte Speisen angeboten.

Das junge Inhaber-Paar Robert & Ulrike Grozavu möchte mit deutschen und internationalen Gerichten, aber natürlich auch mit echt bayerischen Schmankerln und jeder Menge Leidenschaft, die „Post“ zum besonderen Erlebnis werden lassen.

Das Hotel mit 31 Gästezimmern ist über die B12 bestens erreichbar und somit die perfekte Möglichkeit, einen tollen Urlaub in Niederbayern zu verbringen.



Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Vereinsfeier, in der Post lassen sich verschiedenste Feierlichkeiten zu jedem Anlass nach Belieben durchführen.



Historische Gasträume laden zum gemütlichen Aufenthalt ein

Im Außenbereich laden Gastgarten sowie eine Sonnenterrasse zur geselligen Einkehr ein. Ob kalte Platte, warme Küche oder kühle Erfrischungen, das Post-Team legt großen Wert auf frische Zutaten aus der Region und ein faires Preis-Leistungsverhältnis.



Feste und Events werden genau nach den Wünschen der Gäste ausgerichtet

Kontakt:

Hotel & Restaurant Post Prienbach
Ulrike & Robert Grozavu
Poststraße 1
94166 Stubenberg
Telefon: +49(0)8571 - 6000
service@post-prienbach.de
www.post-prienbach.de

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
16.00 – 22.00 Uhr
Samstag
10.00 – 22.00 Uhr
Sonntag:
10.00 – 21.00 Uhr

Lebendiges Holz



Dass Holz ein besonders lebendiger Werkstoff ist, der überaus vielseitig und schön verarbeitet werden kann, hat Ralph Reinhold schon lange erkannt. Der Künstler widmet sich bereits seit 30 Jahren dem natürlichen Werkstoff und verarbeitet ihn zu verschiedensten dekorativen, praktischen und wohnlichen Utensilien.

Für Reinhold gilt bei der Bearbeitung und Formgebung der Leitsatz: „So wenig wie möglich, nur so viel wie sein muss!“. Jede Arbeit soll dabei für sich selbst sprechen. Sie sollte nicht nur schön sein, sondern auch ihren Zweck erfüllen. Hauptsächlich werden daher einheimische Obsthölzer sowie Olivenholz aus Italien und Griechenland verwendet. Die Oberflächen werden fein geschliffen und geölt. Jedes Erzeugnis ist dabei ein echtes Unikat. Als Besonderheit werden bizarre Früchte des australischen Banksia-Baumes verarbeitet.

Zum umfangreichen Sortiment gehören u.a.:

- Schneidebretter
- Wohn-Accessoires
- Schlüsselanhänger
- Vasen
- Schmuck
- Handschmeichler
- Uhren u.v.m.



Natürlich, zeitlos und chic: Die kreativen Werke von Ralph Reinhold

Die Produkte von Ralph Reinhold können auch online erworben werden unter: www.etsy.com/de/shop/LebendigesHolzShop
Tauchen Sie ein in die vielseitige Welt des aufwendig gestalteten Holzes und stöbern Sie durch das Portfolio handgearbeiteter Produkte.

Besuche sind nach telefonischer Anmeldung möglich.

Kontakt:

Lebendiges Holz
Ralph Reinhold
Beingarten 35
84359 Simbach / Inn
Telefon: +49 (0)8571-6335
lebendiges-holz@gmx.de
www.lebendiges-holz.de



Nah und Gut



Im Lebensmittel-Geschäft „Nah & Gut“ sorgt das Team um Inhaberin Silvia Brunbauer und ihre Mitarbeiterinnen Helga Lammetter, Anita Reitmaier und Maria Hofmann für stets zufriedene und gut versorgte Kunden. Frische Backwaren garantieren den perfekten Start in den Tag. Besonderer Wert wird auf regionale Produkte aus Stubenberg und der Region gelegt. Örtlich hergestellter Honig, Schnäpse, Liköre und Apfelsaft sowie saisonale Waren und verschiedenste Delikatessen komplettieren das umfangreiche Warenangebot.



Inhaberin Silvia Brunbauer



Einkaufsmöglichkeit im Herzen der Gemeinde

Gehen buchstäblich weg wie warme Semmeln – die Backwaren sind örtlich sehr beliebt.

Eine im Laden integrierte Post-Station bietet die perfekte Anlaufstelle für die Aufgabe von Briefsendungen und Paketen.

nah & gut Immerfall

Inhaber: Silvia Brunbauer

LEBENSMITTEL · BACKWAREN · POSTAGENTUR

Auf Ihren Besuch freuen sich Silvia Brunbauer mit Team.



**Fischhold
Brote**



Kontakt:

Nah & Gut (EDEKA)
Silvia Brunbauer
Hofmark 22
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8571-2824

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
6.00 – 12.00 Uhr und
15.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag Nachmittag geschlossen
Samstag:
6.00 – 12.00 Uhr

Niederbayern Alm

Entspannter Überblick über Hof, Pferde und Stubenberg



Die Niederbayernalm, hoch inmitten der einmaligen Stubenberger Hügellandschaft gelegen, bietet einen ganz besonderen Wohlühlplatz für Mensch und Tier. Auf dem Landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Wimmer finden Gäste aus Bayern, Deutschland und der ganzen Welt ein breites Angebot an Erholungs- und Freizeit-Aktivitäten.



Zu den Highlights der Niederbayernalm zählen:

- Urlaub auf dem Pferdehof
- Preiswerte Ferienwohnung
- Pferdepension
- Fohlen- und Jungpferdeaufzucht
- Abfohlservice
- American Quarter Horse Zucht / Verkauf
- Parcours für 3D-Bogenschießen



Ob Pferde, Schafe, Hühner, Hasen, Katzen oder Hunde, Tierliebhaber und Familien mit Kindern kommen hier voll auf ihre Kosten. Ein eindrucksvolles Landschafts- und Berg-Panorama macht jeden Tag zu einem besonderen Highlight und lädt zu ausgedehnten Ausflügen in die Natur ein.

Erlebnisreiche Tagesausflüge sind ebenso möglich, wie mehrtägige Urlaube. Dank der einzigartigen Idylle und der serviceorientierten, freundlichen Inhaber-Familie lässt sich die Zeit auf der Niederbayernalm auf schönste und erholsamste Weise verbringen.



Kontakt:

Niederbayern Alm
Familie Wimmer
Kaltenöd 1
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8571-2843
Mobil: +49 (0)152-0477530
info@niederbayernalm.de
www.niederbayernalm.de

Obst- & Gartenbauverein



Schon über 100 Jahre gibt es den Obst- und Gartenbauverein in Stubenberg. Seit der Gründung war es der Vereinszweck, gesunde und widerstandsfähige Obstsorten zu erhalten und zu pflegen, um die Ernährungssituation der Bauernfamilien zu verbessern. Diese Tradition wurde durch den engagierten Ortsverein über Generationen hinweg fortgeführt. Die Mitglieder leisteten mit Ihrer Arbeit einen wertvollen Beitrag zum heutigen Landschaftsbild Stubenbergs mit seinen weitläufigen, natürlichen Streuobstwiesen.

Die Erhaltung und Weiterentwicklung von Obstbau, Gartenbau, Naturschutz und Landschaftspflege ist das erklärte Ziel, um den verdienten Genusssort-Status der Gemeinde gerecht zu werden.



Mit Blumen-Kreationen wird Stubenberg einmalig in Szene gesetzt



100 Jahre Vereinsjubiläum sind ein echter Grund zum Feiern



Eine Vielzahl von edlen Apfelsorten gedeihen in und um Stubenberg

Kontakt:

Obst & Gartenbauverein Stubenberg
Vorstand:
Hans Garhammer
Wiesenstraße 10
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8571 - 6419



Rottaler Pfingstrosen



Im Herzen des Rottals befindet sich die einzige Spezialgärtnerei für Pfingstrosen (Päonien) in ganz Bayern. Das Sortiment von Gärtnermeister Heinz Enzinger-Panitz umfasst weit über 1000 Arten und Sorten. Schon seit 1986 produziert der Pfingstrosen-Spezialist, der als Urgestein seiner Branche gilt, das ausgewählte Sortiment.

Weltweit steht er im Austausch mit bedeutenden Kollegen und Züchtern. Dank dieser guten Kontakte ist es ihm möglich, auch in Deutschland allerneueste Züchtungen schnellstmöglich anbieten und liefern zu können.



1999 zog der gebürtige Münchener sein umfangreiches Sortiment im Landkreis Rottal-Inn zusammen und ist nun seit über einem Jahrzehnt in der Gemeinde Stubenberg. Mittlerweile wurden die Anbauflächen dort auf mehr als drei Hektar erweitert.

Die Pfingstrosen werden im Herbst gerodet und deutschlandweit, sowie binnen ganz Europa an Privatkunden, wie Gartenbaubetriebe unter

dem Slogan „magic garden paeonies – Rottaler Pfingstrosen verzaubern“ verschickt.

Am ehesten ist Enzinger-Panitz auf einem der zahlreichen Gartentmärkte in Bayern anzutreffen. Zur Blütezeit der Pfingstrosen stellt er dort seine Besonderheiten zur Schau. Auch in namenhaften Fachzeitschriften werden seine Päonien präsentiert. Mit Fachbeiträgen informiert Enzinger-Panitz ausführlich über Tipps- und Tricks zum Pfingstrosen-Anbau.

Wer möchte, kann unter www.pfingstrosen-versand.de das große Sortiment von Heinz Enzinger-Panitz einsehen und für den heimischen Garten eine ganz besondere „Stubenberger Blüte“ erwerben. Ein Ausschauen vor Ort ist nach vorheriger Terminvereinbarung bzw. Absprache möglich.



Hier sind 1000 Sorten Pfingstrosen unter freiem Himmel zu sehen.



Kontakt:

Rottaler Pfingstrosen
Heinz Enzinger-Panitz
Aussergerwallen 3
94166 Stubenberg
Telefon: +49 (0)8574-91 97 79
Fax: +49 (0)8574-91 97 23
info@paeonies.com
www.pfingstrosen-versand.de

In und um Stubenberg

Frei grasende Kühe in den Stubenberger Weideflächen sind Zeugnis einer gesunden, regionalen Landwirtschaft



Zahlreiche Stubenberger Aussichtspunkte lassen einen unverbauten Panorama-Blick zu



Inmitten der Natur laden naturbelassene Wanderwege zu Ausflügen ins Grüne ein



Einzigartige Streuobstwiesen und Wildflächen bilden ein kostbares Gut für Mensch und Tier in der „bayerischen Toskana“

In der Mühlauer Bucht finden Naturfreunde einen einzigartigen Blick auf das Europa-reservat „Unterer Inn“



In den Stubenberger Wäldern sind zahlreiche Tierarten, Pilz-Sorten und erholsame Plätze zu finden

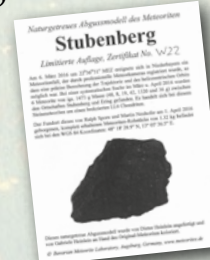


Prienbach, Ortsteil der Gemeinde Stubenberg, findet durch neue Baugebiete starken Zuwachs



Der Meteorit Stubenberg ging am 6. 3. 2016 bei Stubenberg nieder und wurde anhand von Berechnungen des Fallgebiets am 12. 3. 2016 gefunden.

Der ursprüngliche Meteoroid zerfiel beim Eintritt in die Erdatmosphäre in mehrere Fragmente, die über einem mehrere Quadrat-kilometer großen Gebiet niederging.





Gemeinde Stubenberg

Hofmark 14

94166 Stubenberg

Telefon: +49 (0)8571-2527

Fax: +49 (0)8571-7210

info@stubenberg.de

www.stubenberg.de

