

ERGOLDINGER DIREKTVERMARKTER

Stand: März 2024

Rindfleisch vom Limousin Weiderind

Familie Oberpriller Jagerwirt Käufelkofen
Käufelkofen 11, 84030 Ergolding
Tel.: 08784 / 273



Die Familie Oberpriller bewirtschaftet einen Bauernhof mit Ackerbau und Viehzucht, ein Wirtshaus sowie eine Pension in Käufelkofen.

Bereits seit 1993 betreibt die Familie auf ihren Weideflächen Mutterkuhhaltung, d.h., dass die Kälber etwa 7 bis 9 Monate bei ihrer Mutter bleiben und Muttermilch bekommen. Anschließend werden sie mit hofeigenem Heu, Gras und Getreideschrot weitergefüttert. Die Umstellung auf ökologische Landwirtschaft erfolgte 2015.

Aufgrund der guten Mutterkuheigenschaften, Robustheit und Langlebigkeit hat sich die Familie für das Limousinrind entschieden. In Frankreich, dem Ursprungsland der Rasse, genießt das Fleisch einen hervorragenden Ruf. Es zeichnet sich durch gute Marmorierung aus, ist zart und hat wenig Cholesterin. Die Tiere werden von einem Metzger aus der Region abgeholt und geschlachtet. Nach der Reifung erfolgt durch ihn die Zerlegung und Verpackung. Der Fleischverkauf beschränkt sich auf die Wintermonate. Auf Vorbestellung gibt es Mischpakete ab fünf Kilogramm.

Werden Sie Blühpate

Franz Maier Landwirtschaftlicher Familienbetrieb
Lindenstraße 5a, 84030 Ergolding
E-Mail: maier-ergolding5@t-online.de



Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Co. sind unersetzlich. Als Blütenbestäuber sorgen sie für die biologische Vielfalt von Pflanzen und Tieren. Doch wo finden diese Insekten heute noch ihre Nahrung? Unser dicht besiedeltes und technisiertes Land lässt der Natur immer weniger Raum. Die Folge – es blüht immer weniger. Familie Maier ändert das. Helfen Sie mit!

Blühflächen haben hohen ökologischen Mehrwert!

Sie lieben Blumen und wollen Gutes tun für Biene, Hummel & Co? Es mangelt Ihnen jedoch an Zeit und/oder Fläche ein Blütenparadies anzulegen? Der Familienbetrieb macht das für Sie. Blühflächen sind wertvolle Ersatzlebensräume. Sie dienen als Nahrungs-, Rückzugs- und Bruthabitate für Insekten. Blühflächen sind Quellflächen von Nützlingen zur biologischen Schädlingsbekämpfung, wie z. B. Schlupfwespen und Marienkäfer. Sie bieten Rückzugs- und Bruträume für bedrohte Vogel- und Säugetierarten, wie z. B. Rebhuhn und Feldhase. Bereits letztes Jahr hat der Familienbetrieb zum ersten Mal Blühpatenschaften angeboten. Angeregt von Bürgern, die nicht nur die Aktion „Rettet die Bienen“ unterstützen, sondern selbst einen aktiven Beitrag leisten wollten.

Möchten auch Sie zu mehr Artenvielfalt beitragen?

Für 50 € sind Sie Pate von 100 m² naturnahem Lebensraum. Teilen Sie der Familie Maier Ihre Adresse, Telefon-Nr. und E-Mail-Adresse mit. Sie sendet Ihnen eine Blühpaten-Vereinbarung zu. Bitte diese nur unterschreiben und zurücksenden. Bei Eingang der Bezahlung erhalten Sie eine Urkunde. Ebenso wird mit Ihrem Einverständnis neben der Blühfläche ein Infoschild aufgestellt, mit Angabe der Blühpaten. Gemeinsam schaffen wir mehr Blütenvielfalt.

Bio-Oxenfleisch

Biohof Hanglberger

Am Berg 6, 84051 Oberwattenbach

Tel.: 08703 / 8793



Der Biohof Hanglberger ist ein Naturland zertifizierter Betrieb im idyllischen Oberwattenbach in der Nachbargemeinde Essenbach und seit Generationen ein Familienbetrieb. Ein besonderes Augenmerk legt der Betrieb auf seinen Boden und wirtschaften nach dem Prinzip der regenerativen Landwirtschaft. Denn nur auf einer fruchtbaren Muttererde kann ein gesundes und gehaltvolles Wachstum für Mensch und Tier stattfinden. Gemäß den Grundsätzen vom ökologischen Landbau achtet der Betrieb auf einen möglichst ausgeglichenen und geschlossenen Nährstoffkreislauf auf dessen Bauernhof. Die Fleckvieh-Oxen leben bei gutem Wetter auf der großzügigen Bergweide oder im geräumigen und hellen Aktivstall mit Auslauf.

Der Betrieb bietet Ihnen Bio-Oxenfleisch frisch vom Hof. Dieses reift nach der „Dry-Aged-Methode“ für mindestens drei Wochen auf natürliche Art und Weise. Die anschließend erhältlichen Fleischpakete bereitet der Metzgermeister Josef Hanglberger jun. persönlich für Sie vor. Vom T-Bone-Steak über Hackfleisch bis hin zum geschmackvollen Rinderbraten bleiben keine Wünsche offen. Je nach Saison bietet der Betrieb auch Kartoffeln, Obst u. Apfelsaft von unserer Streuobstwiese. Die Produkte erhalten Sie ausschließlich vor Ort an unseren Verkaufstagen. Wann diese stattfinden und alle Informationen zu Vorbestellungen erfahren Sie über Rundmail.

Melden Sie sich kostenfrei zur Rundmail unter biohof-hanglberger.de an!

Christbaumland

Familie Emslander

Unterglaim 37, 84030 Ergolding

Tel.: 0871 / 79228



Direkt vor den Toren Ergoldings befindet sich der Betrieb. Dort dreht sich das ganze Jahr alles um den Christbaum. Auf rund 80 ha produziert die Familie Emslander ihre Christbäume in der Region. Dabei wird nahezu zu 100 % auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet. Als erster Betrieb in Bayern ist die Familie Emslander nach den Richtlinien von Geprüfter Qualität aus Bayern für Christbäume zertifiziert worden.

Der Verkauf findet ausschließlich auf dem Hof statt. Durch die im Jahr 2001 gebaute Halle haben Sie die Möglichkeit, auch bei Regen oder Schnee im Trockenen einen Baum zu kaufen. Im 1. Stock der Halle befindet sich eine interessante Ausstellung mit jährlich wechselnden Themenschwerpunkten. Ob ein Waldlehrpfad, mit selbstgemachten Schmuck geschmückte Bäume, große sich drehende Weihnachtspyramide, Dekorationsvorschläge für Ihren Weihnachtsbaum, eine Ausstellung präparierter Tiere und alter landwirtschaftlicher Maschinen, einen Korbflechter oder einer lebensgroßen Krippe, es gibt immer etwas zu sehen.

Den Verkaufszeitraum erfragen Sie bitte bei Familie Emslander.

Familie Voit

Lindenstraße 47, 84030 Ergolding
Tel.: 0871 / 1438497



Der Speisekartoffelanbau hat beim Betrieb im Herzen Ergoldings eine sehr lange Tradition. Seit mehr als 100 Jahren, praktisch in der 3. Generation, werden auf dem Betrieb Voit Speisekartoffel angebaut und direkt vermarktet. Vor 10 Jahren baute die Familie ein neues Kartoffellager, um die Kartoffeln in guter Qualität das ganze Jahr über anbieten zu können. Die angebauten Sorten werden nach folgenden Gesichtspunkten ausgewählt:

- Die Kartoffel muss einen guten Geschmack haben
- Die Kartoffel muss gelbfleischig sein
- Die Kartoffel muss gut haltbar bzw. lagerfähig sein

Kriterien, wie Ertrag und maschinelle Belastbarkeit der Kartoffelknollen, treten bei der Familie Voit in den Hintergrund, da keine maschinellen Massenwaren produziert werden. Vor 30 Jahren erfolgte die Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise. Daher kommen bei nur Sorten zum Anbau, die zusätzlich zu den oben aufgeführten Qualitätskriterien eine geringe Krankheitsanfälligkeit haben. Wenn Sie jetzt Appetit auf Kartoffel haben, können Sie sich jederzeit aus den Kartoffelkisten vor dem Haus selbst bedienen. In einer Kiste befindet sich die festkochende Sorte in abgepackten Mengen. In der Kiste daneben ist die mehligke Sorte, ebenfalls in abgepackten Mengen. Wenn Sie Sonderwünsche z. B. bezüglich der Sortierung haben, berücksichtigt die Familie Voit das gerne, soweit dies möglich ist.

Helena Pollner

Altdorfer Straße 20, 84030 Ergolding
Mobil: 0176 / 34649333



„Helenas Spezialitäten“ entstand aus dem Wunsch für die ganze Familie biologisches, frisches und gesundes Gemüse zu produzieren. Durch die große Beliebtheit und Nachfrage ist dadurch ein Teil der ehemaligen Gärtnerei Müller in Ergolding wieder in Betrieb genommen worden. „Da ich größt möglichen Wert auf Frische und Geschmack lege, wechselt mein Sortiment saisonal. Mein Motto: „Vom Beet direkt in den Mund,“ erklärte die Firmeninhaberin. Wenn nötig, werden die frischen Produkte nicht eingelagert, sondern direkt zu Gelees, Pestos, Soßen o. ä. verarbeitet.

Wenn Sie Interesse haben, besuchen Sie „Helenas Spezialitäten“ von 8:00 – 19:00 Uhr in ihrer Gemüsehütte in der Altdorfer Straße 20 in Ergolding. Hier finden Sie erntefrisches Obst, Gemüse und alles was sich daraus machen lässt, sowie ein wechselndes Angebot von Beet- und Balkonblumen.

Honig direkt vom heimischen Imker

Familie Dendl

Schulgasse 1, 84030 Ergolding

Tel.: 0871 / 9669815

E-Mail: honig@dendl.eu



Die Basis des leckeren Naturprodukts sind natürlich die fleißigen Mitarbeiterinnen. Die Bienen von Familie Dendl werden so natürlich wie möglich gepflegt und behandelt und liefern deswegen 100% naturbelassenen Honig in bester Qualität direkt aus dem Herzen des Marktes Ergolding. In jedem Tropfen steckt außer viel harter Arbeit der Bienen natürlich auch viel Zeit und Liebe der Familie Dendl.

Der Verkauf des Honigs erfolgt nach den Standards und Qualitätsrichtlinien des Deutschen Imkerbundes im 500 g Glas für 6,00 € und im 250 g Glas für 3,50 €. Auf Vorbestellung auch im 1 kg Eimerchen für 11,00 €.

Angeboten werden:

- Frühlingsblütenhonig natur oder cremig gerührt
- Sommerblütenhonig mit Linde
- Hochsommerblütenhonig mit Wald

Bei Bedarf und nach Absprache liefert die Familie Dendl auch gerne im Gemeindebereich Ergolding.

Der Markt Ergolding übernimmt für die Vollständigkeit und Richtigkeit keine Gewähr!

Die Auflistung ist ohne Einfließung einer subjektiven Bewertung in chronologischer Reihenfolge erstellt.

Es besteht kein Anspruch auf Aufnahme in der Direktvermarkter-Übersicht.

Kontakt Marktverwaltung: presse@ergolding.de