

Zutaten unserer Crêpes:

Das Mehl unserer bei Jung und Alt beliebten Crêpes stammt von der zwischen Moosburg und Landshut südlich von Edlkofen gelegenen **Bartmühle** (Mühlenstraße 8, 84079 Bruckberg).



Wir beziehen dieses Mehl über die **Bäckerei und Konditorei Liebl** (Bahnhofstraße 21, 85375 Neufahrn), einem von Michael Liebl geführten alteingesessenem Neufahrner Familienbetrieb, der schon seit 1956 besteht.



Die Eier werden vom **Biohof Meidinger** (Kirchenstraße 2, 85375 Neufahrn – Mintraching) geliefert. Der Hof ist seit 1921 im Besitz der Familie und wird gegenwärtig von Christian Meidinger geführt. 2009 wurde der Betrieb auf ökologischen Landbau nach den Bioland-Richtlinien umgestellt, 2015 ist die Freilandhaltung von Hühnern dazugekommen. An der Hofstelle befindet sich ein kleiner Hofladen mit verschiedenen Kartoffelsorten aus eigenem Anbau, eigenen Eiern sowie eine Auswahl von Bioweinen. Der Laden hat täglich geöffnet. Die Homepage finden Sie unter: www.biohof-meidinger.de

Sowohl die Milch als auch das Tomaten- und Kräuterpesto kommen von **Käseschlemmer** am Marktplatz (Marktplatz 1, 85375 Neufahrn, Tel.: 08165/90 92 90, info@kaeseschlemmer.de)

Der Familienbetrieb ist als Fachgeschäft für Milch und Käse seit 1999 in Neufahrn am Marktplatz ansässig. Fam. Klepper bietet neben hausgemachtem Frischkäse, Salaten und Pesto ein umfangreiches Sortiment Bioware an. Die leckeren Pestos werden mit viel frischem Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl, frischen Kräutern oder sonnengetrockneten Tomaten hergestellt. Mehr Informationen: www.kaeseschlemmer.de



Unsere Milch wird ebenfalls in ökologischer Landwirtschaft produziert. Sie stammt vom zwischen Giggenhausen und Freising gelegenen **Bioland Milchhof Zierer** (Kleinbachern 3, 85354 Freising, Tel.: 08161-7517, kontakt@milchhof-zierer.de). Der alteingesessene Familienbetrieb hält 40 Kühe auf ca. 50 Hektar Weidefläche und betreibt eine hofeigene Molkerei, in der die Milch schonend verarbeitet und abgefüllt wird. Neben frischer Milch und Joghurt werden auch Fruchtjoghurt, Joghurt drinks und Milchmischgetränke hergestellt. Für weitere Informationen: www.milchhof-zierer.de



Unser rotes Apfelmus besteht aus Äpfeln des **Bayerischen Obstzentrums** (Am Süßbach 1, 85399 Hallbergmoos, 0811/996793-28, info@bayoz.de). Auf 10 Hektar Anbaufläche sowie in 3

Gewächshäusern werden alte Obstsorten gezogen, neue Sorten gezüchtet sowie in einem Hofladen sowohl junge Obstpflanzen als auch geerntetes Obst verkauft. Auch ein Besuch der Homepage lohnt sich: www.obstzentrum.de



Eisbahnwiener

Wichtigster Bestandteil ist natürlich die Wiener. Diese kommt von der **Metzgerei Manhart Hof** (Dorfstraße 11, 85375 Neufahrn – Mintraching). Das Schweinefleisch stammt von selbst aufgezogenen Sauen. Der Hofladen hat folgende Öffnungszeiten: Fr. 10:00 – 12:00 und 13:00 – 16:30, Sa. 08:00 – 11:00. Die Semmel dazu kaufen wir bei der **Bäckerei und Konditorei Liebl** ein.



Bratwurstschneckerl

Auch die Bratwurstschnecke beziehen wir von der **Metzgerei Manhart Hof**. Dazu gibt es die passende Sternsemmel von der **Bäckerei Kistenpfennig**. (Bahnhofstr.14 und 52, 85375 Neufahrn).



Der Familienbetrieb mit Stammsitz in Fahrenzhausen besteht seit den 50er Jahren, ca. 60

Beschäftigte arbeiten dort und in den Filialen in mehr als 10 Gemeinden nördlich von München. Produziert werden klassische sowie süße Backwaren und Snacks für den Mittagsimbiss. Für weitere Informationen: www.kistenpfennig.net

Raclette semmel

Grundlage ist der halbe Leib Raclettekäse, den wir vom **Käseschlemmer** beziehen, ebenso wie die fein geschnittenen eingelegten Tomaten und Peperoni mit denen wir den geschmolzenen Käse garnieren. Die Semmel stammt entweder von der **Bäckerei und Konditorei Liebl** oder von der **Bäckerei Kistenpfennig**.

Getränke



Ohne eine Tasse heißer Glühwein geht im Winter gar nichts. Ob rot oder weiß oder alkoholfrei als Kinderpunsch, wir setzen hier auf die Qualität der vielfach von der DLG prämierten Produkte der **Fa. Hauser Weinimporte** (Neufnachstraße 32, 86850 Fischach westl. von Augsburg). Das bereits seit den 50er Jahren bestehende Familienunternehmen beschäftigt 130 Mitarbeiter und bietet Weine aus eigener Abfüllung sowie weinhaltige Getränke und nichtalkoholische Getränke aus eigener Produktion. Mehr dazu unter www.hauser-weine.de

Ein weiter Star unserer Heißgetränke ist der heiße Apfelsaft, den wir frischgepresst und naturbelassen abgefüllt vom **Bayerischen Obstzentrum** holen.

Für richtig durstige Kehlen bieten wir selbstverständlich unser Neufahrner Bier vom

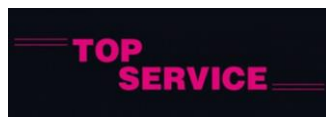
Pflüglerbräu (Grünecker Straße 10, 85375 Neufahrn, andreaspluegler@web.de,



0176/21521678). Gegründet wurde die Brauerei 2013 von Braumeister Andreas Pflügler, welcher seine Rohstoffe regional von der Mälzerei Hausladen in Heimstetten sowie den Hopfen aus der Hallertau bezieht. Standardmäßig werden Helles und Weißbier sowie monatlich eine Spezialität wie z. B. Dunkles, Pils, Weihnachtstrunk, etc. gebraut. Der Hofverkauf hat Freitag 08:00 – 18:00 und Samstag 08:00 – 13:00 geöffnet.



Unsere sonstigen Flaschengetränke bekommen wir von dem seit 2001 bestehenden **Getränke Heimservice Haas**, (Tel. 08165 5241; info@heimservice-haas.de) geliefert.



Nicht unerwähnt lassen wollen wir, dass es ohne Hotel- und Restaurantbedarf wie Pappteller und Servietten nicht geht. Diese beziehen wir von der **Fa. Top Service** (Neufahrner Straße 12, 85375 Neufahrn – Mintraching, 08165/7197). Die Firma besteht seit mehr als 20 Jahren und beschäftigt 40 Mitarbeiter: www.topservicegmbh.de

Neufahrn, Januar 2016

Marktplatztreff
Neufahrn – J mog di

Regional ist optimal!

Das Eisbahnstandl ist regional

Die von der Gemeinde betriebene Eisbahn am Marktplatz und das Eisbahnstandl des Marktplatztreff haben sich zu einem lebendigen Ort im Herzen von Neufahrn entwickelt. Dort, wo früher wetterbedingt für Wochen Leere und Stille vorgeherrscht haben, erscheinen nun Tag für Tag die Eisstocksützen, kommen die Kinder zum Schlittschuhlaufen und treffen sich Menschen zu einem gemütlichen Ratsch bei einer Tasse Glühwein.

Dabei wollten wir es aber nicht belassen. Um zusätzlich einen kleinen Beitrag zum Gedeihen der örtlichen Wirtschaft zu leisten haben wir unseren Einkauf umgestellt und beziehen nun, wo immer es möglich ist, unsere Waren von Herstellern aus dem Gemeindegebiet und der umliegenden Region, oder nutzen zumindest örtliche Händler. Diese wollen wir nachfolgend kurz vorstellen.