

Kreut3 - Käsehandwerk

Käse mit dem besonderen und individuellen Geschmack der Jahreszeiten und der Region.

In handwerklicher Tradition verkäsen wir fair gezahlte, tagesfrische Bio-Milch aus der Region zu verschiedenen Frisch-, Weich- und Schnittkäsesorten. Hofverkauf Freitags 14 – 17 Uhr und auf Anfrage. Januar bis Mitte Febr. Pause, ab 28. Febr. wieder auf dem Markt, dann immer der 1. Markt im Monat bis Dez.



Käsehandwerk Kreut3 • Nicola Nagels
Kreut 3 • 94357 Konzell
Tel. 09963/5180060 o. 0176/63285930
Nicola.nagels@outlook.de



Der Bauernmarktverein Rattenberg blickt auf fast 34 Jahre ganzjährigen Marktbetrieb zurück. Am 1. August 2026 feiern wir mit unsern Kunden den 850. Bauernmarkt. Unser Bauernmarkt hat immer zur Saison die Lebensmittel, welche zur jeweiligen Jahreszeit reif sind und den guten Geschmack dazu haben.

Ihr als unsere Kunden schätzt das sehr, denn in den Supermärkten weiß der Verbraucher oft gar nicht mehr, was jetzt für eine Jahreszeit ist. Umso mehr ist es wichtig unseren Kindern und Enkeln das saisonale Gemüse und Obst nahe zu bringen.

Der Bauernmarktverein mit seinen Anbietern bedankt sich für die jahrelange Treue zu unserem Markt.

Wir wünschen Euch allen ein gesundes neues Jahr 2026

Helmut Ettl, 1. Vorsitzender BM Rattenberg

Bauernmarkttermine „Rattenberg“

Sa. 20. Dez. 2025	Sa. 29. Aug. 2026
Sa. 17. Jan. 2026	Sa. 12. Sept. 2026
Sa. 31. Jan. 2026	Sa. 26. Sept. 2026

Sa. 14. Feb. 2026
 Sa. 28. Feb. 2026
 Sa. 14. Mär. 2026
 Sa. 28. Mär. 2026
 Sa. 11. Apr. 2026
 Sa. 25. Apr. 2026
 Sa. 09. Mai 2026
 Sa. 23. Mai 2026
 Sa. 06. Juni 2026
 Sa. 20. Juni 2026
 Sa. 04. Juli 2026
 Sa. 18. Juli 2026

Sa. 10. Okt. 2026
Rattenberger
Bauernherbst
mit OGV
Obst-
und
Kürbismarkt
 8.00 – 11.30 Uhr

Sa. 01. Aug. 2026
850. Bauernmarkt
 8.00 – 11.30 Uhr

Sa. 24. Okt. 2026
 Sa. 07. Nov. 2026
 Sa. 21. Nov. 2026
 Sa. 05. Dez. 2026
 Sa. 19. Dez. 2026
 Sa. 23. Jan. 2027

jeweils von 7.45 Uhr bis 11.00 Uhr
auf dem Dorfplatz Rattenberg
immer in ungeraden Wochen

**... und so
finden Sie
uns!**



2026

Bauernmarkt Rattenberg

DAS EINKAUFSERLEBNIS IN IHRER NÄHE

Direkt vom Erzeuger



www.bauernmarkt-rattenberg.de

UNSERE MARKTBESCHICKER UND MITGLIEDER

Bayerwald-Gemüse Ettl aus Renften

Wir bewirtschaften einen Nebenerwerbsbetrieb mit 1 ha Freilandgemüse sowie 350 m² Folienhausfläche. Über 40 Gemüsearten wachsen auf unserem Meisterbetrieb je nach Saison. Feldbumen von Juni bis September.

Auch ist unser Hofladen Montag, Mittwoch, Freitag u. Samstag von 8 Uhr – 12 Uhr für unsere Kunden geöffnet und wir sind Frischgemüselieferant für die Gastronomie.



LandGenuss
Bayerwald
NACHSCHÜBUNG
PARTNER-BETRIEB

Helmut u. Elisabeth Ettl

Renften 6 • 94371 Rattenberg

Tel. 09963/1731 • Mobil 0171/4781344

bayerwaldgemuese-ettl@gmx.de

Geflügelhof Bielmeier

Aus eigener Aufzucht schlachtfisches Geflügel der Saison. Eigene Schlachtung immer den 1. Markt im Monat **11. April, 9. Mai, 1. August, 12. September, 10. Oktober, 7. November und 5. Dezember** auf dem Bauernmarkt Rattenberg. Auch Junggeflügel zu verkaufen.



Geflügelhof Bielmeier

Riedern 10 • 93468 Altrandsberg

Tel. 09944/3075975 o. Handy 0170/3882561

Honig vom Imker aus Hochholz

Im Gemeindeteil Hochholz führen wir eine Hobby-Imkerei im Nebenerwerb, sowie Legenhennen mit Freilauf im Hühnergarten.

Waldhonig, Blütenhonig, Linden- und Rapshonig, Bienenwachskerzen, Florex Schafmilchseifen, Freilandeier



Tanja Engl • Hochholz 3 • 94371 Rattenberg

Tel. 09963/1450 • Fax 09963/943714

engl.family@freenet.de

Hofmetzgerei Schedlbauer aus Hinterfelling

Unser Landwirt besteht aus einem reinen Grünlandbetrieb mit Milchviehhaltung mit Nachzucht. Schweine werden aus Niederbayern zugekauft. Die Hofmetzgerei wird als Meisterbetrieb geführt.

Geräuchertes, Presssack, Leberkäse, Leber- u. Blutwurst nach traditionellen Rezepten im Glas, Schweinefleisch.

Unser Hofladen ist 14-tägig freitags von 8.00 – 18.00 Uhr geöffnet.



Einkaufen
auf dem
Bauernhof



Johanna Schedlbauer

Hinterfelling 1 • 94371 Rattenberg

Tel. 09963/787 • schedlbauer-michi@t-online.de

Echtes Holzofenbrot aus reinen Natursauerteig

Unser landwirtschaftlicher Familienbetrieb ist ein Milchviehbetrieb im Landkreis Cham.

Nach traditionellem Rezept wird unser Holzofenbrot hergestellt und im hofeigenen Steinbackofen gebacken.



Familie Stocker

**Mühlweg 1 • Traitsching/Tragenschwand
Vorbestellungen möglich • Tel. 09974/506**

Verschiedene Käsesorten

Eiernudel von Strauß Hadersbach, Bauernbrot und regionale Fischspezialitäten.

Sa., 01.08.2026 Steckerlfisch auf Vorbestellung



Blumentaler Brotzeitwag Isolde Reil

Viechtacher Straße 37 • 93468 Miltach

Tel. 09944/9583 • Handy 0170/5508273