

GASTHAUS ZUR REIB & BÄCKEREI ZAGLER

A-5122 Hochburg-Ach
T. +43(0)7727-2237
www.zurreib.at

BROT, WEIN UND POESIE:

Im Rahmen des Kulinarik-Events wird ein 5-gängiges Menü mit Brotbegleitung serviert, Bäckermeister und „Poetry-Slammer“ Michael Zagler trägt zwischen den Gängen Gedichte und humoristische Texte vor.

BEGINN: 18.00 Uhr

Tischreservierung erbeten

DO	SA	SO	MO	DI	MI	DO
11.4	13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4

BURGHÄUSER BROTFFEST AM STADTPLATZ

D-84489 Burghausen
T. +49(0)8677-887 140
www.visit-burghausen.com

VON HAND GEBACKEN, MIT HERZ GENOSSEN: Das ist das Motto des ersten **Burghäuser Brotfestes**, welches zwischen 10.00 Uhr und 18.00 Uhr am Burghäuser Stadtplatz und im Stadtsaalgebäude stattfindet. Nach Herzenslust kann ab 10.00 Uhr durch den Brotmarkt geschlendert und das vielfältige Angebot an Gebäck, Broten und warmen Speisen getestet werden. Gegen Voranmeldung kann man an diversen Vorträgen und Workshops teilnehmen. Weitere Ausstellungen, ein Kinderprogramm und unterhaltsame Musik runden die Veranstaltung ab.

Eintritt frei!

Workshops p. P. ab **€ 10,00**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4



WIR SIND BROT

Jermine



GENUSSMOMENTE



A quada Bäcker
kontrolliert des mid Zeit und had a ohne Stabilisatoren

sei Freid.

Michael Zagler

GASTHOF BERGER

A-4963 St. Peter am Hart
T. +43(0)7722-625 34
www.gasthof-berger.co.at

Küchenchef Karl Berger bereitet **Innviertler Flammkuchen** mit Delikatessen von regionalen Lieferanten zu. Schwarzbrot von den Bäckern Schmitzberger und Sailer gibt's zu den Aufstrichen beim Gedeck und manchen Gerichten.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GASTHAUS HOFER & BÄCKEREI ZAGLER

A-5145 Neukirchen
T. +43(0)7729-2282
www.gasthaus-hofer.com

BROT, BIER UND POESIE:

Im Rahmen des Kulinarik-Events wird ein 5-gängiges Menü mit Brotbegleitung serviert. Bäckermeister und „Poetry-Slammer“ Michael Zagler trägt zwischen den Gängen Gedichte und humoristische Texte vor und überzeugt auch am Klavier. Tischreservierung erbeten.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GASTHAUS MURAUER

D-84359 Simbach am Inn
T. +49(0)8571-926 62 40
www.da-murauer.de

Zusätzlich zur **mediterran** und **bayerisch geprägten Küche** werden in dieser Woche Brotteig-Gnocchi mit Frühlingsgemüse und Bärlauchbutter serviert. Dazu gibt's selbstgemachte Knoblauch-Stangerl.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GASTHOF GÖTTLER

D-84359 Simbach am Inn
T. +49(0)8571-911 80
www.geoettler-simbach.de

Im traditionsreichen Bayerischen Gasthof werden in dieser Woche Gerichte mit Brot serviert: **Brot-suppe, Brotsalat, Brotschmarrn.**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GASTHOF STEINERWIRT

A-5142 Eggelsberg
T. +43(0)7748-2360
www.steinerwirt-eggelsberg.at

Die Familie Scharinger kredenzt **Brotschnittensuppe, Bierbrot** mit Aufstrichvariationen und hausgemachtem Geselchtem.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GUGG LOUNGE

A-5280 Braunau
T. +43(0)7722-634 61
E. info@gugg-lounge.at

Jedes Bröserl des **Regio Burgers** ist aus der Umgebung. Das Weckerl kommt von der Bäckerei Sailer und auch alle anderen Zutaten, wie Fleisch, Gewürze etc. kommen aus der Region.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

HELPAUER HOF

A-5261 Helpfau-Uttendorf
T. +43(0)7724-441 31
www.helpfauerhof.at

So wie früher auf den Innviertler Bauernhöfen üblich, bereitet Wolfgang Penias die **traditionelle Brotsuppe** aus kräftiger Rindsuppe unnd herzhaftem Schwarzbrot. **Dazu empfiehlt er Märzen Bier.**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

FASCHANG HOLZBACKOFEN

A-4952 Weng im Innkreis
Tel.: +43/(0) 677 639 598 54
www.holz-brotbackofen.at

Entdecken Sie die Welt des Backens mit dem **Innviertler Holzbackofen!** Zwischen 14.00 und 20.00 Uhr öffnen sich die Türen zum Schauraum. Überzeugen Sie sich von der einzigartigen Qualität der Backöfen und entdecken Sie die Leidenschaft für selbst gebackenes. Beim Firmenrundgang erfährt man alles über die Geschichte, die Produktpalette und die Werte der Firma Faschang.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

HUEMER MÜHLE IN STERN 15

A-4950 Altheim
T. +43(0)7723-424 56
www.getreideprodukte.at

Die Huemer Mühle ist das Bindeglied in der Verarbeitung von regionalem Getreide und Herstellung von allen Mahlprodukten für Bäckereien, Gastronomie und Verbraucher.

Mühlführung: ca. 40 min.

Anmeldung: bis Mi., 17. April unter anfrage@getreideprodukte.at

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

JAUSENSTATION SEELEITEN

A-5141 Moosdorf
T. +43(0)7748-3069

Am **Fr., 19. April** wird im Holzofen gebacken und alle sind eingeladen, zuzusehen und das frische Brot zu verkosten. Um 12.00 Uhr kommt das Brot in den Ofen und eine Stunde später ist das frische Brot fertig zur Verkostung.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

KLOSTERBÄCKEREI HÖLLBACHER

A-5282 Ranshofen
T. +43(0)7722-631 94
www.klosterbaeckerei.at

POMMERS SCHLOSSTAVERNE

A-5282 Ranshofen
T. +43(0)7722-227 16
www.pommers-schlossstaverne.at

„The fastest Baker“ Luki Höllbacher, Bäckermeister und int. erfolgreicher Motorradsportler, weiß um die Bedeutung von Eiweißbrot für Sportler und hat daher sein Sportlerbrot kreiert, das fast nebenbei auch noch köstlich schmeckt. Es wird während der ganzen Woche in Österreichs ältester Bäckerei angeboten und gibt's auch in Weckerlform. Besonders gut kann man das in der nebenan liegenden Schlosstaverne der Familie Pommer.

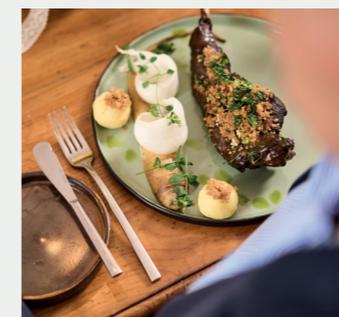
SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

MATTIGTALERHOF

A-5230 Mattighofen
T. +43(0)7742-2562
www.mattigtalerhof.at

Der Wirt ist **leidenschaftlicher Bier-Wirt** und auch Mitglied in der Bierregion Innviertel. Er kombiniert Brot und Bier ausgezeichnet bei einem eigenen Brot- und Biermenü.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4



RESTAURANT 271

D-84489 Burghausen
T. +49(0)8677-917 99 497
www.restaurant271.de

Auf 2-Hauben-Niveau

wird täglich selbst gebackenes Roggensauerteigbrot angeboten.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

RESTAURANT FORTHUBER IM BRÄU

A-5222 Munderfing
T. +43(0)676-429 02 24
www.restaurant-forthuber.at

Brotkultur auf 3-Hauben-Niveau: Mittags gibt's Hausbrot von der Bäckerei Hellstern mit aufgeschlagener Nussbutter oder aufgeschlagener Wildkräuterbutter als Gedeck.

Wie großartig Brot als Teil eines großen Menüs sein kann, erlebt man beim Genuss des großen Abendmenüs. Brot kommt mit dem Gruß aus der Küche. Beim Tapas-Gang gibt's ein knuspriges Sandwich mit Kalbskopf und Senf und bei der „Zuaspeis“ wird Hausbrot der Bäckerei Hellster mit regionalen Zutaten wie getrocknetem Schinken serviert. Zum süßen „Pfiat di“ gibt's hausgemachte Pralinen, und auch darunter sind solche mit Brotkomponente – lassen Sie sich überraschen!

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

STIEGL-GUT WILDSHUT

A-5120 St. Pantaleon
T. +43(0)6277-7053
www.wildshut.at

Kostprobe der Wildshuter

Bio-Brote: Gäste erhalten am Fr., 17. April im Bio-Restaurant Krämerladen eine gratis Kostprobe spezieller Wildshuter Bio-Brote wie Wildshut Urloib, Wildshut Sortenspielbrot, Roggenmischbrot oder Weizenmischbrot vor dem Essen als Gedeck eingestellt.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

WASTLBAUER HEXENMARKT

A-5163 Palting
T. +43(0)677-611 694 17
www.wastlbauer.at

Um 14.00 Uhr öffnet Eva Filzmosers **Hexenmarkt mit Kulinarik- und Kunstständen.** Natürlich dürfen die Zeltln von Senior-Chefin Romana Wastlbauer nicht fehlen, die mit verschiedenen Füllungen von pikant bis süß angeboten werden.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

WEINBAR „DIE EULE“

A-5230 Mattighofen
+43(0)660-410 08 92

WEIN-BROT-PAIRING:

Welcher Wein zu welchem Brot? Oder welches Brot zu welchem Wein? Patron Markus Pasch bietet täglich ab 17.00 Uhr drei Wein-Brot-Pairings zu Brot-spezialitäten der Bäckerei Sailer.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

BÄCKEREI HELLSTERN

A-5241 Maria Schmolln
T. +43(0)7743-2212
www.baeckerei-hellstern.at

Am **Sa., 13. April** gibt's diverse Französische Spezialitäten: Früchtetartes, original französisches Baguette, Körnerbaguette

ZUSÄTZLICHE AKTION:
4er Schusterlaiberl: € 2,99

Von **Do., 18. - Sa., 20. April** wird italienisch gebacken: Focaccia mit Rosmarin und Meersalz, Focaccia mit Tomaten und Oliven, dazu gibt's das beliebte Holzofenbrot und in Aktion Früchteplunder: € 2,30

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

BÄCKEREI KRAXENBERGER

A-5261 Helpfau-Uttendorf
T. +43(0)7724-2037
www.baeckerei-kraxenberger.at

BRAUGASTHOF VITZTHUM

A-5261 Helpfau-Uttendorf
T. +43(0)7724-250824
www.braugasthof-vitzthum.at

Während der ganzen Zeit gibt's bei der **Bäckerei Kraxenberger** Innviertler Ciabatta, Uttendorfer Bierstangerl und Bierbrot.

Im **Braugasthof Vitzthum** werden die Brotspezialitäten mit einer herzhaften Jause aus der Region serviert. Es gibt Bergkäse aus der Biokäserei Höflmaier, Oliven, hausgemachtes Pesto und ebenfalls hausgemachten Innviertler Karree-Speck. Zum Uttendorfer Bier gibt's Uttendorfer Bierstangerl.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

BÄCKEREI-CAFÉ RINGELTAUBE

A-5230 Mattighofen
T. +43(0)7742-2473
www.ringeltaube.at

ITALIENISCHE WOCHE: Günther Ringeltaube kredenzt italienische Backwaren (Ciabatta, Pasta Dura, Wurzelbrot) live im Geschäft und lädt zur Verkostung.

Im Café liegt der Schwerpunkt auf Brot und Gebäck mit Sauerteig als leicht verdaulichem Mittagssnack.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

BÄCKEREI SAILER

A-5270 Mauerkirchen
T. +43(0)7724-2947
www.baeckerei-sailer.at

Am **Mo., 15. April** lädt die Bäckerei Sailer zur Bäckereiführung ein. **BEGINN: 9.30 Uhr**
Zum Abschluss gibt's Kaffee und Kuchen, Preis p. P. € 15,00

Anmeldung: telefonisch oder unter verwaltung@baeckerei-sailer.at

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

BÄCKEREI STRANZINGER

A-4950 Altheim
T. +43(0)7723-423 97
www.stranzinger-brot.at

Köstlichkeiten wie Toscana Brot, Ciabatta und Focaccias mit unterschiedlichem Belag (z. B. Rosmarin-Focaccia, Tomaten-Focaccia, Zwiebel-Focaccia, Oliven-Focaccia) sorgen für italienisches Lebensgefühl.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

HILDEGARD NATURHAUS

A-5232 Kirchberg bei Mattighofen
T. +43(0)07747-5454
www.hildegardmedizin.at

Fr., 19. April: Tag des eingeheizten Brotbackofens: Ab 14.00 Uhr bringt Viktoria Hönegger ihren Holzbackofen auf Temperatur. Wer immer schon wissen möchte, wie sein selbst selbstgebackenes Brot schmecken würde, wenn es im Holzbackofen gebacken wird, kann mit seinem eigenen Teig kommen und sein Brot in Viktorias Holzbackofen backen.

Anmeldung telefonisch oder unter office@hildegard.at. Dazu bereitet Viktoria auch vor Ort gemeinsam Kräuterfladen zu - man darf also auch ohne eigenen Teig und ohne Voranmeldung kommen. **Aktion von Mo., 15. - Sa., 20. April:** Zu jedem Einkauf im Naturladen des Haus Hildegard gibt es ein herrliches Dinkel-Kleingebäck kostenlos dazu!

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

GASTHAUS BADHAUS

A-5230 Mattighofen
T. +43(0)7742-2372
www.badhaus.at

Täglich werden im Traditionsgasthaus hausgemachte **regionale und internationale Brote** serviert.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4



ES SIND DIE MENSCHEN, DIE BROT ZU ETWAS BESONDEREM MACHEN.

Viele individuelle Rezepte, oftmals über Generationen weitergegeben, prägen die „Brotlandschaft“ des Entdeckerviertels. Begib Dich auf eine kulinarische Reise in unsere Region und entdecke Salzach-, Inn- & Mattigtal mit allen Sinnen.

WIRTSCHAUS ZUM ONKE HELI

A-5232 Kirchberg bei Mattighofen
T. +43(0)7747-5271
www.onkeheli.at

Brot kann ein herrlicher Begleiter sein und ist dabei mehr als Dekoration, z. B. in Form von **Brotchips, Brotcroûtons** sowie überbackenen **Brotschnitten**; und zum Vorspeisenteller wird **Sauerteigbrot** von der Bäckerei Sailer serviert.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

WIRT z'WEISSAU

A-5221 Lochen am See
T. +43(0)7745-201 25
www.wirt-weissau.at

Die Wirtsleute backen ihr eigenes **Brot und Gebäck aus Natur-Sauerteig**.

Das Brot wird mit einem Gruß aus der Küche serviert, vor allem mit selbstgemachten Aufstrichen.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

WIRTSCHAUS ZUR REIB

A-5122 Hochburg-Ach
T. +43(0)7727-2237
www.zurreib.at

Am **Do., 18. April** gibt's im Traditionswirtshaus „Zur Reib“ die selbstgebackenen Sauerteig-Pinsa - eine leckere Pizza-Alternative.

Ausgefallene Beläge schaffen kulinarische Highlights.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
13.4	14.4	15.4	16.4	17.4	18.4	19.4	20.4

DIE BROT-ROAS 2024 IM ENTDECKERVIERTEL

Die **Woche der Brotkultur** ist der Auftakt zur **Brot-Roas**, die sich über den gesamten Sommer erstreckt und immer wieder aktuelle Veranstaltungen und Aktionen unserer Partnerbetriebe, den Bäckern und Gastwirten bringt. Das ist kein fertiger Veranstaltungskalender sondern so

lebendig und abwechslungsreich, wie unser Brot. Immer wieder kommt etwas dazu, ändert sich...

Bleiben Sie dran und entdecken Sie spannende Erlebnisse die zusammen die Brot-Roas ausmachen: www.wir-sind-brot.at



Impressum: Eigentümer, Herausgeber und Medieninhaber: s'ENTDECKERVIERTEL, Theatergasse 3, A-5280 Braunau, Österreich, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at. Grafik, Layout: C+M consulting a(n)d marketing GmbH, www.cplum.at. Bildnachweis: media dot. Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe und Formulierungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung selbstverständlich für beide Geschlechter.

FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG:

s'ENTDECKERVIERTEL, Theatergasse 3, 5280 Braunau am Inn, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at

[f](#) [i](#) Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram



Woche der BROTKULTUR

13. - 20. April 2024

www.entdeckerviertel.at