

- Highlights
- GEWINNSPIEL
- ORTE / GEMEINDEN
- Haus- und Wohnungsbetreuung
- UNTERWEGS
- Essen und Trinken
- Wein, Feinkost, Delikatessen
- Kaffee, Kuchen und Pralinen
- Fleisch, Wild und Geflügel
- Vom Acker frisch auf den Tisch
- Fischer, Fisch und Fischprodukte
- Küche, Kochen, Grillen
- Wohnen und Einrichten
- Blumen, Pflanzen, Garten
- Gut gekleidet von Kopf bis Fuß
- Uhren, Schmuck und Glitzernes
- Handmade in Bavaria
- Alles für das Tier
- Kid's Corner - Alles für das Kind
- Baden und Schwimmen
- Übernachten im Fünfseenland
- IM GESPRÄCH
- Galerien und Museen
- ARTE 5 / Bilder und Wandobjekte
- AKTIONEN und ANGEBOTE

Frieding | Landgasthof



„Der Obere Wirt“ zum Queri
Historischer Landgasthof mit Hotel,
Charme und Tradition

Mitten im Starnberger Fünfseenland,
zwischen Starnberger See und
Ammersee und nur einen Steinwurf vom
berühmten... **MEHR**

Pöcking | Auszeichnung



Auszeichnung für Metzgerei
LUTZ

Eine der besten Metzgereien
Deutschlands 2015

**** AUSZEICHNUNG ****

Die Erlebnis-Metzgerei LUTZ aus
Pöcking (und Tutzing) kann sich...
MEHR

Ort: Traubing

Typ: Hofladen

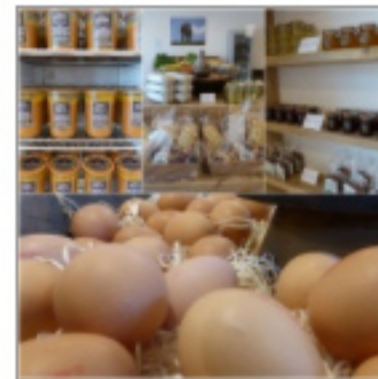


Hofladen Doll

Feinstes Ochsenfleisch, Getreide- und Kräuterspezialitäten
direkt vom Hof



Ein altes Bauernhaus, Scheunen, Stallungen, Getreidesilo,
Hofhund Anton, Pferde, Katzen und drum herum Land, viel Land,
viel eigenes Land und Schatten spendende Waldflächen – der 110
ha große Hof der gelernten Landwirte Barbara und Markus Doll am
Dorfrand von Traubing erfüllt alle Erwartungen, die man an einen
Vollerwerbshof stellen kann. Genauso sieht ein landwirtschaftlicher
Betrieb aus, wäre da nicht der kleine, aber entscheidende
Unterschied zu anderen Höfen im Fünfseenland: Der Doll Hof
erfüllt **Fleischeslüste** auf höchstem Niveau, denn hier werden
ausschließlich **Weidemastochsen** auf weitläufigen, satten Wiesen
und Weiden aufgezogen sowie feine **Getreide- und
Kräuterspezialitäten** in Handarbeit hergestellt.



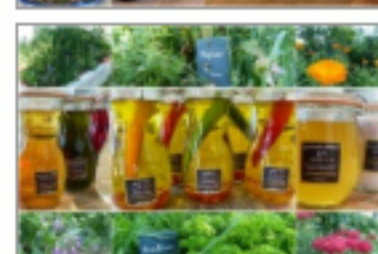
Sichtbar gut haben es die kastrierten Rinderbullen, die sich einen
großen Teil des Jahres auf ausgedehnten Grünlandflächen frei
bewegen und von Gräsern und Kräutern natürlich ernähren
können. In den Wintermonaten werden sie im großen Laufstall mit
100% gentechnikfreien Futtermitteln wie Gras- und Maissilage
sowie Heu gefüttert, die aus ökologisch bewirtschafteten
Ackerflächen des Doll Hofes stammen. Bis zur Schlachtreife
können allerdings – entgegen der üblichen Rinderzucht –
zweieinhalb bis drei Jahre vergehen, denn die Kastration der
männlichen Tiere zwischen ihrem 10. und 14. Lebensmonat zügelt
nicht nur ihr Temperament, sondern auch ihr Wachstum. Aber
gerade dieses verlangsamte Wachstum verleiht dem Ochsenfleisch
seine feine Marmorierung und seinen besonders ausgeprägten,
aromatischen Rindfleischgeschmack. Durch die verlängerte
Aufzucht der Tiere ist Ochsenfleisch zwar etwas teurer als
normales Rindfleisch, in seiner Qualität hingegen unübertroffen.
Geschossen und per Hand sorgfältig geschlachtet, gehäutet und
portioniert werden die liebevoll aufgezogenen Ochsen von
Metzgermeister Daniel Frey aus Seeshaupt, der das Fleisch in
seinem Kühlhaus für mindestens 2 bis 3 Wochen einer
Trockenreifung am Haken unterzieht (dry aged). Dieses spezielle
Reifeverfahren macht es später besonders zart, aromatisch und
bekömmlich. Ob Rouladen, Steaks, Tafelspitz oder Roastbeef –
das saftige und feinfaserige Fleisch mit seinem kräftigen Aroma ist
eine Delikatesse und für jeden Gourmet die Krönung lustvollen
Fleischgenusses.



Ergänzt wird das Angebot an Ochsenfleisch durch eine Vielzahl an
feinen Getreide- und Kräuterspezialitäten. Ihren eigenen Weizen
und Hafer lassen Barbara und Markus Doll von der
traditionsreichen Sindelsdorfer „Off Mühle“ zu verschiedenen Mehl-
und Nudelsorten veredeln. Die erlesenen Müsli-Kreationen sind
dabei eine Augenweide für sich. Doch Barbara Doll ist nicht nur
gelernte Landwirtin. Sie ist auch gelernte Kräuterpädagogin und
wann immer es ihre Zeit erlaubt, sammelt, trocknet und verarbeitet
sie Garten- und Wildkräuter zu wahrhaft schmackhaften
Delikatessen: Bärlauch- und Chiliöl- Blütenkräuter-, Rosen-,
Rosmarin- und Steinpilzsalze, verschiedene Essig- und Senfarten,
Himbeer-, Hibiskus-, Blüten- und Rosenzucker und vieles mehr.
Nur ganz wenige zugekaufte Leckereien wie Honig, Olivenöl,
Kürbiskernöl oder BIO-Fleischmarinaden etwa ergänzen ihr
Angebot. Die Bolognese-Sauce aus Ochsenhack ist natürlich
wieder eine Eigenkreation.



Die behutsam hergestellten Schmankerl werden über den
hofeigenen Laden verkauft. Das Fleisch ist portionsfertig und wird
aus Haltbarkeits- und Frischegründen noch im gekühlten Zustand
vakuumiert. So kann man es entweder direkt verzehren, eine
längere Zeit ohne Qualitätsverlust im Kühlschrank aufbewahren
oder einfrieren.



Der Hofladen Doll bietet feinstes Ochsenfleisch aus eigener Aufzucht sowie ausgesuchte Getreide-
und Kräuterdelikatessen für Feinschmecker und Liebhaber regionaler Qualitätserzeugnisse.