



**Perger Säfte**  
Breitbrunn - Herrschinger Str. 51  
Tel. 08152 8551  
www.perger-saeft.de  
Freitag: 9 - 16 Uhr  
Samstag: 9 - 16 Uhr



**Raabe am See**  
Steinebach/Wörthsee – Seestr. 97  
Tel. 08153 7205  
www.raabe-am-see.de  
Freitag: ab 9.30 Uhr  
Samstag: ab 9.30 Uhr



**Chocolivo**  
Planegg - Kraillingerstr. 1  
Tel. 089 8646670  
www.chocolivo.de  
Freitag: 9.30 - 18.30 Uhr  
Samstag: 9.30 - 17 Uhr



**Käse & Spezialitäten Sturm**  
Gräfelting - Bahnhofstr. 95  
Tel. 089 852114  
Freitag: 9 - 18.30 Uhr  
Samstag: 8 - 13 Uhr



**Metzgerei Gall**  
Schondorf – Landsberger Str. 17  
Tel. 08192 213  
www.metzgerei-gall.de  
Freitag: 7.30 - 18 Uhr  
Samstag: 7 - 12 Uhr



**Wochenmarkt Utting**  
Utting – Am Alten Feuerwehrhaus  
Tel. 08807 94 61 00  
www.wochenmarkt-utting.de  
Samstag: 9-13 Uhr



**La dispensa verde**  
Dießen-Dettenhofen - Pitzeshofen 17  
Tel. 08807 946100  
www.dispensaverde.de  
Freitag: 10-18 Uhr  
Samstag: 16-19 Uhr



**Woll-Gewürz-Aroma Paradies**  
Dießen - Prinz-Ludwig-Str. 11  
Tel. 08807 928657  
www.woll-gewuerz-aroma-paradies.de  
Freitag: 9 - 20 Uhr  
Samstag: 9 - 20 Uhr



**Genussgalerie**  
Dießen – Lachener Str. 52  
(bei Sanktjohanser)  
Tel. 0172 1424491  
www.genussgalerie.de  
Samstag: 10 - 18 Uhr



**Gut Kerschlach**  
Pähl - Gut Kerschlach 1  
Tel. 08808 9211-0  
www.gut-kerschlach.de  
Freitag: 10 - 18 Uhr  
Samstag: 10 - 17 Uhr



**Gut's Bäckerei Café**  
Pähl – Gut Kerschlach 1  
Tel. 08808 9241541  
gutsbaeckerei-kasprovicz.de  
Freitag: 9 - 18 Uhr  
Samstag: 9 - 18 Uhr



**Schaukäserei Ettal**  
82488 Ettal – Mandlweg 1  
Tel. 08822 923926  
www.schaukaeserei-ettal.de  
Fr. + Sa.: 10 - 17 Uhr  
Sonntag: 11 - 17 Uhr



**Der Weinladen Instinsky**  
Weilheim – Pöitnerstr. 20  
Tel. 0881 2176  
weinflo@gmx.de  
Freitag: 9 - 19 Uhr  
Samstag: 9 - 16 Uhr

**Die E - Werkstatt**

**Die E-Werkstatt**  
Weilheim – Sondermayerstr. 2  
Tel. 0881 1223796  
www.die-e-werkstatt.de  
Freitag: 9 - 18 Uhr  
Samstag: 10 - 16 Uhr



**Landmetzgerei Konradhof**  
Unering - Am Weiher 6  
Tel. 08153 953865  
www.konradhof.de  
Freitag: 11 bis 14 Uhr  
Samstag: 9 – 13 Uhr



**Hofladen der Molkerei Scheitz**  
Andechs - Tannhof 1  
Tel. 08152 8961  
www.andechser-hofladen.de  
Freitag: 9 - 17 Uhr  
Samstag: 9 - 12.30 Uhr



**Haidl's Naturkost Markt**  
Pöcking - Hauptstr. 22  
Tel. 08157 7148  
www.haidlnaturkost.de  
Freitag: 10 - 18 Uhr  
Samstag: 10 - 14 Uhr



**Metzgerei Oliver Lutz**  
Pöcking - Hauptstr. 26  
Tel. 08157 1090  
www.metzgerei-lutz.com  
Freitag: 7 - 18 Uhr  
Samstag: 7 - 12.30 Uhr



**Das Schokolädchen**  
Pöcking – Lindenberg 10  
Tel. 08157 996080  
www.dasschokolaedchen.de  
Samstag: 8 - 15 Uhr




**Biomarkt Tutzing**  
Tutzing - Hallberger Allee 12  
Tel. 08158 7282  
www.vollkorn.de  
Freitag: 8.30 – 18.30 Uhr  
Samstag: 8.30 - 13 Uhr

**Alle Termine und Infos zu den Veranstaltungen umseitig!**



*Prost-Mahlzeit Probiertage*  
*8. und 9. Oktober 2010*


# Zwischen Ammersee und Starnberger See



Der traditionelle Familienbetrieb der Pergus mit eigenen Plantagen am Ammersee keltert seit über 60 Jahren aus Obst feine Bio-Säfte und stellt daraus auch Schorlen, Sirup und Limonade her.

Alle Perger-Produkte können im Hofladen probiert werden. Jeweils um 11 Uhr und um 13 Uhr findet an beiden Tagen eine Plantagen- und Betriebsführung statt.


**Breitbrunn**



Gepflegte Gastlichkeit mit UNSER LAND-Produkten, z.T. in Bioqualität, bietet das Raabe am See bei durchgehend warmer Küche und herrlichem Ausblick auf den See – sommers wie winters. Webcam!

An den Aktionstagen bieten wir unseren Gästen ein Prost-Mahlzeit-Aktionssessen passend zur Jahreszeit an: Frisch und knusprig gebratene Bauernente. Ein Viertel davon im eigenen Jus mit Bratpfel und Preiselbeeren, dazu selbstgemachtes Blaukraut und Kartoffelknödel zum Aktionspreis von 13.80. In diesem Aktionspreis ist auch eine Strudelvariation von unserer weit über die Grenzen hinaus bekannten Strudelbäckerin vom Würthsee gratis enthalten. Programm-Flyer mitbringen!

**Steinebach**



Gesundes vom Bauernhof, garantiert aus eigener Freilandaufzucht und Herstellung, gibt es bei den Dellingers von der Landmetzgerei Konradhof im Hofladen und auf Märkten der Region.

Einweihungsfeier der neuen EU- Schlacht- und Produktionsanlage! Am Freitag und Samstag haben Sie die Möglichkeit zur Besichtigung mit anschließenden Hofführungen. Dazu gibt's Kesselfleischessen zum Sonderpreis!


**Unering**



Die Auswahl an frischesten Andechser Bio-Molke-Produkten im Hofladen ist einzigartig, u.a. Hart-Schnitt-, Weich- und Frischkäsespezialitäten von Kuh und Ziege, Bio-Ziegenwurst und vieles mehr.

ANDECHSER NATUR Spezialitäten (Bio) können probiert werden. Zusätzlich gibt es leckere Angebote zum Aktionspreis.


**Andechs**



Vitale Natur- und Feinkost sowie Auro-Naturfarben – das sind die Schwerpunkte im Tutzing Biomarkt von Brigitte und Uli Pötzl seit fast 30 Jahren.

An den Probiertagen stehen vielerlei Produkte aus dem Naturkostladen, beispielsweise Wein, Käse, Aufstriche, Pesto etc. zur Verkostung bereit.


**Tutzing**



25 Jahre Einsatz für hochwertige Lebensmittel aus ökologischem Anbau bürgen bei Günther Haidl und seinem Team (Ausbildungsbetrieb!) für beste Beratung und Fachkompetenz. Hier wirken Sortimentsvielfalt und tägliche Frische harmonisch zusammen!

Den Feinschmecker erwartet eine Auswahl erlesener Premium-Olivenöle aus Kreta, Italien, Griechenland und Spanien im direkten Geschmacksvergleich, serviert mit Weißbrot und Schafkäse.


**Pöcking**



Handgeschöpfte Schokoladen, Pralinen, Desserts und weitere Köstlichkeiten für Schleckermäuler werden im Schokolädchen produziert und verkauft.

Am Samstag werden angeboten: Schokoladen-Gießerei, Marzipan modellieren und Waffelbäckerei. Pralinen und frische Waffeln mit heißer Schokolade zum Probiertag.

**Pöcking**



Qualität aus der Region, dafür ist die Metzgerei Lutz seit über 30 Jahren bekannt. Der STARNBERGER LAND-Metzger bietet alles rund um das leibliche Wohl. Hausgemachter Possenhofener Schloschschinken, Haussalami, hausgemachte Preiselbeer- und Wildpaté sowie ganz spezielle Schinkenkrakauer können u.a. probiert werden.

Fr 14:00 + 16:00 Betriebsführung. Sa 9:00 Vorführung der Weißwurstproduktion mit anschließendem Sonderverkauf von frischen Weißwürsten für €0,60 St. Sa 19:00 feines Abendessen mit Vorstellung der hauseigenen Fleisch- u. Wurstwaren und Verkostung österreichischer Weine. Reservierung wird erbeten. Näheres im Laden u. unter [www.metzgerei-lutz.com](http://www.metzgerei-lutz.com)

**Pöcking**



Auf Gut Kerschlach wird eine Landwirtschaft nach den strengen Naturland-Regeln betrieben. Neben der artgerechten Tierhaltung gibt es eine eigene Metzgerei und Käseerei. Produktverkauf ab Hof.

Verkostungen von Hartwurstsorten vom Murmauer Werdenfeller Rind, Frischkäse und Weichkäse.

**Kerschlach** Hofführungen finden Freitag und Samstag jeweils um 11 und 15 Uhr statt.




Das Gut's Bäckerei Café der Familie Kasprovic in Kerschlach ist brandneu. Hier werden feinste biologische und konventionelle Produkte hergestellt. Vom Café aus kann man den Konditoren bei der Arbeit zuschauen.

Verkostung von Produkten aus Backstube und Konditorei sowie Brotbacken draußen im fahrbaren Holzofen. Nachmittags Führungen durch die Backstube.

**Kerschlach**


## Das Ammersee- Westufer



Mit Genuss gesund genießen. Fleisch und Wurstwaren in bester Qualität, frisch und in handwerklicher Tradition liebevoll verarbeitet. Dafür steht der Familienbetrieb Gall seit drei Generationen. Ergänzt wird das eigene Sortiment durch Käse und Feinkost sowie Brotzeit und Mittagsmenü.

Wurst, Käse, Schinken können verkostet werden. Freitag ab 15:00 auch La Selva Produkte. Samstag ab 9 Uhr gibt es Pfisterbrot mit prämiierter Leberwurst, heiße Weißwürste und Hochalp Käse aus dem Allgäu vom ganzen Laib.

**Schondorf**



Der Uttinger Wochenmarkt ist von Mai bis Oktober immer ein Probiertag. Regionale Produkte, Biogemüse, italienische Spezialitäten, hausgebackene Kuchen und Torten, bäuerliche Produkte wie Honig, Marmeladen und Liköre, Fleisch und Wurst: Alles stammt direkt von kleinen Erzeugern, die bestes Genusshandwerk bieten. Ergänzt wird der Markt durch Kunsthandwerker der Region.

Breites Probiertangebot aller Stände. Ab 10 Uhr Jazz (Gitarre und Saxophon). Korbmacher und Keramik.


**Utting**



Die Genussgalerie bietet Direktverkauf und Versandhandel von Kaiserstühler Spitzenweinen & Spezialitäten, Gourmet-Flammkuchen-Catering und Individual-Genussreisen.

Kaiserstühler Spitzenweine, Schokoladen und Pralinen können probiert werden. Frische Gourmet-Flammkuchen werden gebacken, personalisierte Schokotafeln hergestellt.

**Dießen**

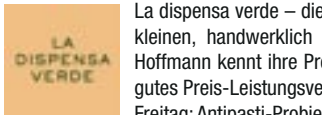


Birgit Förgs „Paradies“ führt Gewürze aus aller Welt, Naturkost, Kosmetik sowie Wolle und Kurzwaren.

Gewürze, Öle und Essige, Dips und Aufstriche z.B. von Herbaria, Spirit of Spice und Nebona können probiert werden.

Samstag ab 12 Uhr Vorführung: Kochen in der Tajine auf Holzkohle.


**Dießen**



La dispensa verde – die italienische Vorratskammer – führt Spezialitäten von kleinen, handwerklich arbeitenden (Familien-)Betrieben aus Italien. Heike Hoffmann kennt ihre Produzenten persönlich und importiert direkt. So ist ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und Qualität gewahrt.

Freitag: Antipasti-Probiertag. Verkostung erlesener Weine, Olivenöle, Essige, hausgemachte Pasta. Samstag: Am Samstag Vormittag ist dispensa verde auf dem Wochenmarkt in Utting mit Weinprobe und Probiertag vertreten. Ab 16 Uhr wieder im Laden in Dießen-Dettenhofen.

**Dettenhofen**



Wie wird die Milch zum Käse? Was ist Molke? Wann und wie entscheidet sich, ob Hart- oder Weichkäse entsteht? Vieles mehr rund um den Käse erfahren Sie in der Schaukäserei Ettal. Verkostung von Feuerkäse, Bergkäse, Bierkäse, Kummelkäse, Klostergeheimnis, Uriger Ammergauer. Ganztags Filmvorführung über das Käsen.

Freitag, Samstag und Sonntag jeweils 11 Uhr Führung durch die Schaukäserei, bei Vorlage des Probiertage-Programms kostenlos!

**Ettal**



## Willkommen bei den ersten Prost-Mahlzeit Probiertagen rund um das 5-Seenland 8. und 9. Oktober 2010



Genusshandwerker – Spezialitäten- und Hofläden, Produzenten feiner Lebensmittel und Gastronomiebetriebe mit kulinarischem Flair – öffnen am 8. und 9. Oktober ihre Tore für neugierige Feinschmecker. Auf Initiative des Genuss-Führers „Prost Mahlzeit“ und La dispensa verde, einem kleinen, feinen Vertrieb italienischer Spezialitäten, wurde die Idee der Probiertage aus Italien über die Alpen geholt. Im Südwesten Münchens, rund um Ammer- und Starnberger See bis nach Weilheim und Ettal können interessierte Gourmets probieren, schmecken, riechen, an Hofführungen teilnehmen und den Produzenten über die Schulter schauen. Bemerkenswert, was die Region auch an Bio- und Unser Land-Produkten zu bieten hat!

Verkostungen rarer Käsesorten und Wurstspezialitäten, von Säften und Weinen, Gewürzen und Schokoladen, Gebackenem und Gekochtem, Süßem wie Salzigem werden ergänzt durch Musik, Kultur und Kunsthandwerk. Gastronomen bieten ein Prost Mahlzeit-Special und viele Läden besondere, feine Angebote.

Wer an den beiden Tagen fleißig Stempel der beteiligten Betriebe sammelt, dem winken kulinarische Preise! Einfach den Prost-Mahlzeit-Flyer mitnehmen, bei den besuchten Betrieben stempeln lassen und bis zum 15. Oktober 2010 an die Kontaktadresse „Schröder“ (s.u.) schicken. Wer die meisten Stempel gesammelt hat, gewinnt eines von 20 Prost-Mahlzeit 2011.

Mehr Information und den Flyer zum Download finden Sie unter [www.prost-mahlzeit-probiertage.de](http://www.prost-mahlzeit-probiertage.de)

## Im Oberland




Im Weinladen findet man feine Tropfen aus Deutschland und der ganzen Welt, sachkundig ausgewählt und empfohlen von den Instinskys. Weinproben finden regelmäßig statt.

Verkostung verschiedener Weine.

Preisaktion: 6 Flaschen kaufen, nur 5 bezahlen.

**Weilheim**




Die „E-Werkstatt“ von Norbert Müller und seinem Team ist der Servicepoint für Kaffeemaschinen – Neukauf oder Reparatur. Hier ist man mit allem, auch Accessoires, rund um den Kaffee vertraut.

Probieren Sie Kaffee der Röstereien Mäder (Schweiz) und Bühler (Oy), und erfahren Sie alles über Kaffee-Vollautomaten und Siebträgergeräte (u.a. ASCASO, ECM, NIVONA, VIBIEMME und WMF)

**Weilheim**


## Im Münchener Süd-Westen



Seit fast 20 Jahren berät Ute Sturm, eine der wenigen deutschen Käse-Sommelières, ihre Kunden fachkundig beim Kauf bester Käse, feinsten Delikatessen und passender Weine.

An den Probiertagen wird Vacherin Mont d'Or verkostet. Dieser Weichkäse stammt aus dem Jura, wird erst ab September hergestellt und ist nur bis Ende März lieferbar.

**Gräfelfing**



Das Chocoolivo bietet Schokolade, Pralinen und Olivenöle in besonderer Qualität und Auswahl. Dazu gibt's jede Menge weiterer Köstlichkeiten und Dekoratives für alle Sinne.

An den Probiertagen können Olivenöle, Balsamessige, Wein, Cremes und natürlich Schokolade und Pralinen verkostet werden.

**Planegg**