



Regional, saisonal und mit Herz – Besuch beim Hofcafé Donebauer in Prutting

Beitrag

„Zwischen den Jahren haben wir die Zeit genutzt und unsere Frühstückskarte überarbeitet. Wir haben liebevolle neue Kreationen zusammengestellt und die neuen Food-Trends 2022 eingebaut. Natürlich durften unsere alten Lieblingsstücke auf der Karte bleiben. Wir freuen uns schon sehr, euch die neuen Kreationen auf die Teller zaubern zu dürfen!“ – Mit dieser frohen Botschaft auf ihrer Internetseite macht das Hofcafé Donebauer in Prutting aufmerksam und neugierig gleichermaßen. Ein Besuch lohnt sich, denn schon beim Eintritt werden die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lächeln der Familie Maier und den Hofcafé-Mädels willkommen geheißen.

Freundlichkeit, Leidenschaft und Herzblut ziehen sich förmlich durch die ganze Aufenthaltszeit in den Räumlichkeiten mit rund 40 Innen- und 20 Terrassenplätzen. Theresa Maier als Hofcafé-Besitzerin erzählt, dass die Idee eines Cafes im alten Stallgebäude durch Irmi und Anton Maier mit Tochter Christina entstand. Vor 12 Jahren begannen die Renovierungen und seit 11 Jahren teilen sich vor allem Christina und ihre Familie die Arbeit zwischen Landwirtschaft und Hofcafé auf. Das Café dient neben der Familie von Theresa Maier (mit dem fünfmonatigen Sohn Anton „Done“) noch zwei festen Mitarbeiterinnen und acht Mädels aus der Region in Mini-Job-Anstellung sowie alljährlich für einen Lehrling als Arbeitsplatz.

Leidenschaft und Qualität sind unverzichtbar

Zu den Ansprüchen an die Mitarbeiter*innen gehört neben einem freundlichen Lächeln die Auswahl und Verarbeitung regionaler Lebensmittel getreu dem Motto: „Weil wir wissen, wo’s herkommt und was die Leute wertschätzen“. „Wir arbeiten mit Hingabe, Sorgfalt und Sinn für handwerkliche Qualität. Wir bieten hausgemachte Kuchen, Torten und weitere Produkte an, für die wir sehr gewissenhaft ehrliche Rohstoffe aus regionaler Landwirtschaft beziehen.“ Zu diesen ausgewählten Lebensmitteln gehören unter anderem Milchprodukte von Meggle und vom Berchtesgadener Land in Piding („Wir wissen, welche Arbeit hinter der Milcherzeugung steht!“), Freiland Eier vom nahen Hofladen Seidl, Wurstwaren aus der örtlichen Metzgerei Maier, Käse von der Hofkäserei Maier in Schömering bei Stephanskirchen sowie Bio-Tee von der Tee Manufaktur Bioteague und Kaffee von Supremo aus Unterhaching.

Die Kunden, die zum Hofcafé Donebauer nach Prutting kommen, sind in der gesamten Region Rosenheim/Traunstein/Ebersberg zuhause. Spezialitäten sind Kuchen und Torten nach Omas Rezepten, hoch geschätzt sind der Frühstücksgenuss in wohliger Atmosphäre und eine kleine Mittagskarte. Zum Mitnehmen gibt es weitere regionale Produkte wie Honig und Spirituosen und zum Nachdenken dienen ein paar Sprüche an der Wand wie z. B.: „Kein Kuchen ist auch keine Lösung“.

Kontakt:

- www.donebauer.de
- 08036-3014505
- info@donebauer.de

Öffnungszeiten:

- Mi-Fr, 8-17 Uhr
- WE 9:30-18 Uhr

Text und Fotos: Hötzelsperger

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de

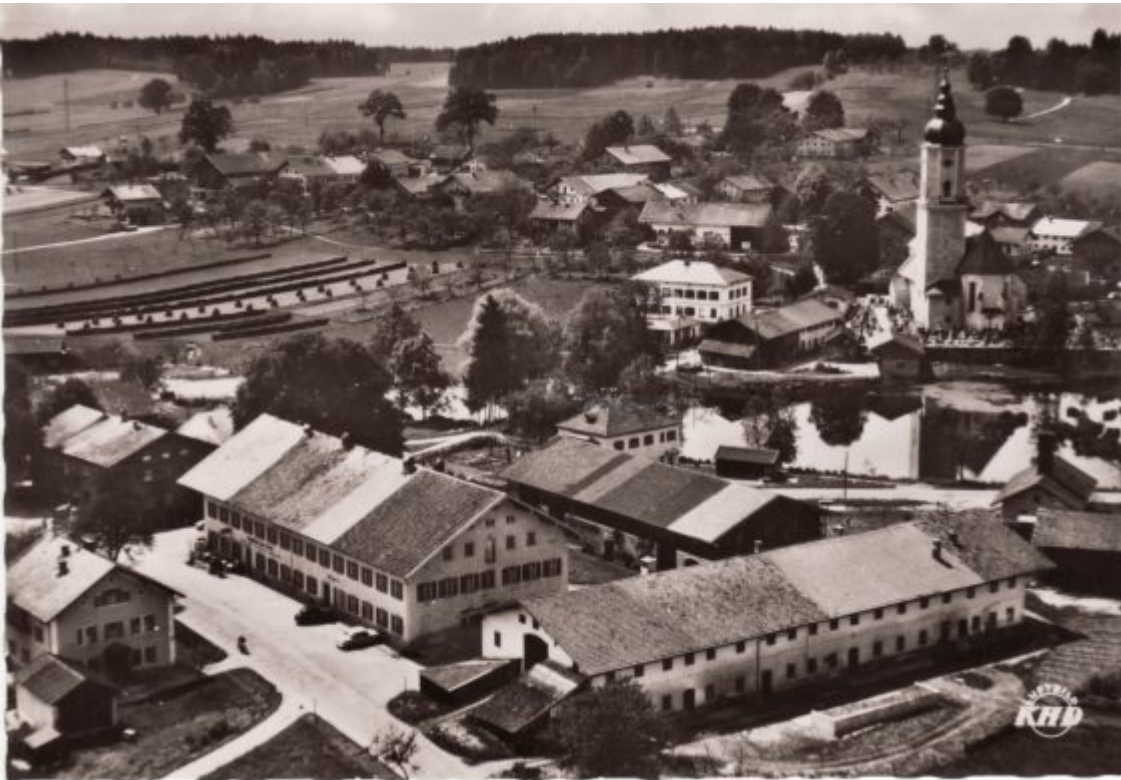
Theresa Maier (li.) mit ihren Mitarbeiterinnen weiter von links: Brigitte Lechner, Auszubildende Sophie Jackl und Mini-Joberin Viola Stockenreiter











Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Hofcafé Donebauer
2. Prutting