Leseprobe

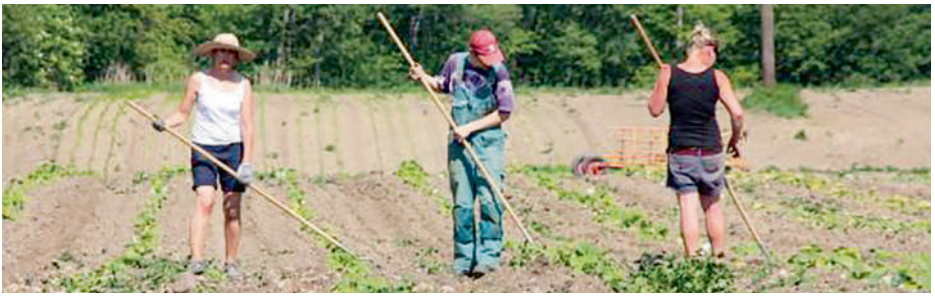
– als PDF –
Zufällige Auswahl ohne Endkorrektur

Bitte scrollen Sie nach unten, um alle Seiten zu sehen.

Reise-Idee Verlag

Frische, beste Bio- und Naturprodukte

Nachhaltigkeit ist angesagt



Mit unseren Tipps entdeckst Du …

- Kulinarik
- Cafés/Bistros/Restaurants
- Metzgereien/Bäckereien
- Käsereien/Käseläden
- Hofkäsereien
- Brauereien ,Biere und mehr …
- Schnäpse, Getränke und mehr …
- Wochenmärkte
- Naturkostläden/ Reformhäuser
- Direktvertrieb
- Höfe/Hofläden
- Naturkosmetik
- Nachhaltige Mode Naturtextilien
- SoLaWi/Fairtrade
- Eine-Welt-Läden
- Gärtnereien/Baumschulen
- Nachhaltiger Urlaub
- Biobauernhöfe/ Ferienhöfe/Hotels
- Nachhaltig Wohnen/Leben

ISBN 978-3-934739-68-0

Preis:
Preis nach Drucklegung

Der Natur verbunden

ALLGÄU - BIO- und Naturprodukte

Nachhaltigkeit und Bio im Allgäu

Denn was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht

Die Allgäuer sind stolz auf ihre Heimat, in der Ursprünglichkeit bewahrt wird, Tradition und Kultur gelebt werden und die Natur ein wichtiges Gut ist. Gleichzeitig sind die Einheimischen weltoffen und aufgeschlossen und lassen Gäste und Interessierte an ihrem Alltag teilhaben.

Kehrt ein in niedliche Cafés, moderne Bistros und vielfältige Restaurants oder entdeckt in traditionellen Metzgereien, Bäckereien, Käsereien, Brauereien oder Brennereien mit Liebe und Handwerkskunst hergestellte Leckereien.

Auf den teilweise bis ins 12. Jahrhundert zurückgehenden Wochenmärkten geht es lebendig und doch gemütlich zu. Wie in den Naturkostläden und Reformhäusern erhaltet Ihr eine große Warenvielfalt und kompetente Beratung. Ein besonderes Konzept bieten die Eine-Welt-Läden, Einrichtungen der SoLaWi oder die Fairtrade-Betriebe. Frisches Gemüse, Kräuter und Co bekommt

© Allgäu GmbH, Marc Oeder

Ihr bei Bio-Gärtnereien und Baumschulen vor Ort, auf den Märkten oder über Lieferdienste.

Was wäre das Allgäu ohne Bauernhöfe? Ob als Erzeuger mit Direktvertrieb – z.B. Fleisch und Wurstprodukte, Eier, Obst u. v. m. – in urigen Hofläden oder beim Urlaub auf dem Bauernhof: Hier erlebt Ihr authentische Höfe, auf denen der Bezug zur Natur großgeschrieben wird. Wichtiger Anlaufpunkt ist der Verein „Mir Allgäuer Urlaub auf dem Bauernhof"– egal, ob für einen Urlaub im Heustadl oder in der 4-Sterne-Ferienwohnung.

© Allgäu GmbH, Jones de Rosso

© Allgäu GmbH, Marc Oeder

Nachhaltiger Urlaub muss dabei nicht nur der „typische" Bio-Bauernhof sein. Immer mehr Vermieter und Hotels legen Wert darauf, Natur- und Umweltschutz zu leben – Zum Beispiel bei der Nutzung erneuerbarer Energien, dem Einsatz regionaler/saisonaler Lebensmittel oder über einen Ausgleich Eures CO2-Fußabdrucks.

Ob Themen wie Solarstrom, Luft und Wärme oder Naturbaustoffe: Nachhaltiges Wohnen und Leben ist längst kein Nischenthema mehr. Zudem werdet Ihr auch im Bereich der zertifizierten Naturkosmetik, nachhaltiger Mode oder Naturtextilien fündig.

Übrigens:
Im Allgäu gibt es zwei Öko-Modellregionen und eine Bio-Musterregion, die als Zukunftslabor der Bio-Landwirtschaft gelten. Hier wird experimentiert, vernetzt und Neues geschaffen.

Das Buch verrät, welche Betriebe, Orte und Einrichtungen Ihr nicht verpassen solltet - ein „Inspirationsbuch" nicht nur für Urlauber, sondern auch für Einheimische. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Redaktion hat sich bemüht, abwechslungsreiche Tipps und Empfehlungen zusammenzustellen.

© Bioland, Sonja Herpich

Warum Bioprodukte?

Das Interesse, nachhaltig zu leben, hat in den letzten Jahren zugenommen. So geht es neben ökologischem Anbau und nachwachsenden Rohstoffen auch um erneuerbare Energien, faire Produktions- und Entlohnungsbedingungen, umweltgerechtes Handeln oder Auswirkungen von Schad- und Farbstoffen auf den menschlichen Organismus.

Bio-Lebensmittel enthalten weniger Nitrate und Rückstände chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel und oftmals auch mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Biolebensmittel weisen oft einen besseren und intensiveren Geschmack auf. Beim Konsum oder der Verwendung von Bioprodukten handelt Ihr verantwortungsvoll für die Umwelt und für Euch selbst. Kauft Ihr regional, sorgt Ihr zudem für den Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region und schont die Umwelt durch kurze Transportwege.

Auf der anderen Seite ist Bio auch eine Preisfrage. I.d.R. ist der Anbau aufwendiger. Vorgaben zu Verarbeitungsmethoden und Hilfs- und Zusatzstoffen führen dazu, dass separate Rezepturen mit z.T. teuren Zutaten entwickelt werden müssen. Oftmals werden Bio-Produkte in kleinen Fachgeschäften verkauft, die aufgrund der geringen Abnahmemenge ganz andere Preise anbieten müssen als Discounter und Lebensmitteleinzelhändler.

© Allgäu GmbH, Eva-Maria Feilkas

Unterschied Bio- und Naturprodukte

Mit „Bio“ oder „Öko“ dürfen nur Lebensmittel gekennzeichnet werden, die nach anerkannt ökologischen Richtlinien produziert werden.

Die Erzeuger verpflichten sich zur Einhaltung von gesetzlichen Verordnungen und Verbandsrichtlinien. Bioprodukte unterliegen der ständigen Kontrolle (mind. einmal jährlich).

Übrigens: Bauernhöfe und Lebensmittelverarbeitende Betriebe müssen nicht vollständig auf Bio umstellen, sondern können in einem separaten Bereich auch konventionell produzieren.

Die Bezeichnung „Naturprodukt“ ist gesetzlich nicht geschützt. Als Naturprodukt oder Naturerzeugnis gelten Lebensmittel oder Werkstoffe, die weitgehend in der Natur bzw. natürlich entstanden sind und nur mit geringer Veränderung ihrer Eigenschaften verwendet werden. Dazu zählen Nahrungsmittel (z.B. Gemüse, Obst, Eier, Getreide, Honig, Wildfleisch, Fisch), aber auch Holz oder Wolle. Das Sortiment an Produkten aus Naturerzeugnissen ist somit sehr weitläufig. So gehören beispielsweise Bekleidungsstücke aus Wolle, Holzschnitzereien, Kissen aus Zirbe, Schafmilchseife, Filzhausschuhe, Schurwollteppiche uvm. dazu.

© Bioland, Sonja Herpich

Alles Bio?

Verschiedene Siegel schaffen Transparenz und bieten eine Orientierungshilfe im Bio-Zertifizierungsdschungel. Mittlerweile gibt es in vielen Bereichen des täglichen Lebens Zertifizierungen, doch nicht alle sind aussagekräftig und verlässlich.

Im Folgenden erhaltet Ihr eine kurze Übersicht über die wichtigsten Labels und Siegels. Nichtsdestotrotz gibt es auch immer wieder Kritik an einzelnen Labeln, beispielsweise aufgrund mangelnder Nachhaltigkeit oder zu geringen Kontrollen.

EU-Bio-Siegel

Verpackte Öko-Lebensmittel, die aus EU-Produktion stammen, müssen mit dem EU-Bio-Siegel versehen sein. Sie erfüllen den EU-Mindeststandard zu mind. 95%. Kriterien hierfür sind z.B. Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel, artgerechte Tierhaltung, Futter aus biologischem Anbau, keine Gentechnik, Antibiotika nur zu medizinischen Zwecken, bestimmte Zahl an Tieren pro Quadratmeter, max. Anzahl an Zusatzstoffen.

Deutsches Bio-Siegel

Das Deutsche Bio-Siegel wird vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft vergeben und orientiert sich an den Bestimmungen der EU-Bio-Verordnung. Über 6.700 Unternehmen sind für die Nutzung registriert.

© Allgäu GmbH, Felix Baab

Demeter

Das strengste und gleichzeitig auch älteste Siegel auf dem deutschen Biomarkt ist das Demeter-Siegel.

Die Anforderungen sind höher als die EU-Öko-Verordnung. Demeter geht zurück auf die Kriterien des Anthroposophen Rudolf Steiner, der auch Begründer der Waldorf-Schulen war.

In Demeter-Betrieben wird der Hof als Kreislauf gesehen. So spielen unter anderem die kosmischen Wirkungen von Mond und Planeten, Heilpflanzen und Mineralien eine Rolle bei der Bewirtschaftung. Es ist der einzige Verband mit Enthornungsverbot für Kühe.

Bioland

Bioland ist einer der bedeutendsten ökologischen Anbauverbände in Deutschland. Wie bei Demeter müssen für die Zertifizierung mehr Kriterien erfüllt werden als für das EU-Bio-Siegel. Das System beruht auf einem geschlossenen Betriebskreislauf. Erkrankte Tiere werden naturheilkundlich behandelt, die Futtermittel stammen möglichst auf dem eigenen Betrieb und die Erhaltung der langfristigen Bodenfruchtbarkeit steht im Mittelpunkt.

Naturland

Die weltweit geltenden Naturland-Richtlinien sind strenger als die EU-Bio-Richtlinien. Zudem werden auch soziale Aspekte, wie Wahrung

© Allgäu GmbH, Klaus-Peter Kappest

der Menschenrechte, berücksichtigt. Neben Lebensmitteln können auch Textilien und Holzprodukte Naturland-zertifiziert werden.

Bayerisches Bio-Siegel

Die Anforderungen des Bayerischen Bio-Siegels liegen höher als die EG-Öko-Verordnung. Alle verwendeten Rohstoffe müssen aus Bayern stammen, zudem müssen die Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte in Bayern erfolgen.

Weitere Lebensmittel-Kennzeichnungen

Viele Supermärkte und Biofachgeschäfte haben eigene Anforderungen und entsprechende Bio-Siegel entwickelt, z.B. EdekaBio, REWE-Bio oder Alnatura. Einige schwarze Schafe verwenden eigene Fantasie-Bio-Logos. Hier seid Ihr nur auf der sicheren Seite, wenn die Produkte auch das EU-Bio-Siegel tragen.

Eine weitere wichtige Lebensmittel-Kennzeichnung ist das **Fairtrade-Logo**. Bei Produkten aus dem fairen Handel steht nicht die ökologische Landwirtschaft im Vordergrund - stattdessen geht es um höhere, faire Erzeugerpreise. Rund die Hälfte der Fairtrade-Produkte ist allerdings ebenfalls Bio.

Das Label **„geprüfte Qualität Bayern“** erfüllt Anforderungen, die über den gesetzlichen Vorgaben liegen – beziehen sich aber nicht auf Bio-Produkte. Vielmehr bezieht sich das Qualitätsprogramm auf die regionale Herkunft, ein dreistufiges Kontrollsystem und bestimmte Standards.

Seit 2019 haben mehrere große deutsche Lebensmittelhändler mit der **Initiative Tierwohl** ein einheitliches, vierstufiges Kennzeichnungssystem für Fleisch und

© pixabay

Milch eingeführt. Diese gehen von Stufe 1 (Stallhaltung“ bis zu Stufe 4 (Premium). Je höher die Stufe, desto aufwendiger die Tierhaltung und i.d.R. auch der Preis.

Hättet Ihr’s gewusst?

Angaben wie „integrierter Anbau“, „naturnah“, „schadstoffkontrolliert“, „aus Vertragsanbau“ oder „Heumilch aus gentechnikfreier Produktion“ klingen gesund und bio, beziehen sich aber auf konventionelle, also herkömmliche, Produktion.

GOTS – Global Organic Textile Standard

Das GOTS-Siegel ist wohl das bekannteste Siegel im Bekleidungs- und Naturtextilien-Segment. Der „Global Organic Textile Standard“ berücksichtigt die gesamte Produktionskette und steht für strenge Kriterien im Bereich der biologisch erzeugten Naturfasern, Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit und soziale Bedingungen. Durch die Umsetzung am Massenmarkt ist die Hebelwirkung besonders hoch.

NATRUE

Naturkosmetik ist in Deutschland bisher noch nicht geregelt. Mehrere Marken riefen 2007 den Verein „Natrue“ ins Leben, der ein Naturkosmetik- oder Biokosmetik-Siegel anhand der Inhaltsstoffe vergibt.

NCP-Siegel

Was bei den Lebensmitteln die Bio-Siegel sind, ist das relativ neue NCP-Siegel im Bereich der Non-Food-Produkte. Die Richtlinien regeln den Umgang mit Inhaltsstoffen, z.B. kein Einsatz von Mikroplastik oder synthetischen Silikonen, gentechnik- und palmölfrei, keine Tierversuche und recycelbare Verpackungen.

Bio-Ring Allgäu e.V.

Intakte Natur – Gesunde Ernährung

Im Bio-Ring Allgäu e.V. engagieren sich Verbraucher, Bio-Erzeuger und -Vermarkter gemeinsam, um das Allgäu durch eine ökologische Lebensweise zu erhalten und zu stärken.

Netzwerk der Allgäuer Bio-Szene

Der Verein besteht bereits über 35 Jahre und wurde 1987 von Biobauern und Verbrauchern gegründet. Schon damals war es ihnen ein Anliegen, den ökologischen Landbau sowie die bäuerliche Tradition und ländliche Kultur zu fördern. Klima- und Gewässerschutz, Ressourcenschonung und artgerechte Tierhaltung sind weitere wichtige Punkte. Der Bio-Ring fördert die Vermarktung regionaler Bio-Produkte, informiert Verbraucher, bietet ein Netzwerk für alle Partner und engagiert sich bei der Umstellung auf dem Ökolandbau.

Heute besteht der Verein aus mehr als 600 Mitgliedern. Hier kommen Landwirte, Verarbeiter, Vermarkter und Verbraucher zusammen - eine bunte Mischung aus Privatpersonen, Bauernhöfen, Bioläden, Bäckern, Käsereien, Metzgereien, Gärtnern, Eine-Welt-Läden, Reformhäusern, Hotellerie, Gastronomie, Wochenmärkte oder Bio-Textilien. Hinter jedem Betrieb steckt eine persönliche Geschichte, ganz viel Wissen und persönliche Energie.

Bewusstsein schaffen

Mit verschiedenen öffentlichkeitswirksamen Projekten, wie z.B. Bio-Märkten in verschiedenen Städten, der Allgäuer Bio Brotzeitdose, „Mit Bio durch Stadt und Land“, Infoständen oder Publikationen wie „die Kühe brauchen Hörner“ setzt sich der Bioring dafür ein, das Bewusstsein für Bio in der breiten Bevölkerung zu stärken.

Regional einkaufen

Heutzutage ist Bio schon ein richtiger Trend geworden. Hier kommen der Wunsch nach hochwertig erzeugten Lebensmitteln, gutem Geschmack, gesunder Lebensweise und rücksichtsvoller Umgang mit der Natur zusammen. Mit Einkäufen bei regionalen Erzeugern genießt Ihr frische und regionale Bioprodukte, sichert wertvolle Arbeitsplätze in der Region und könnt Euch über die Produktionsweise informieren.

Mitglieder des Bio-Rings Allgäu sind mit diesem Logo gekennzeichnet

Ökologischer Landbau und Bio-Produkte

Ökologischer Landbau bedeutet artgerechte Tierhaltung, Verzicht auf gesundheits- und umweltschädliche Pestizide, Kreislaufwirtschaft, kein Einsatz von synthetischen Düngemitteln, riskante Techniken wie Gentechnik sind ebenfalls verboten. Bio-Produkte enthalten weniger Rückstände, dafür mehr Nährstoffe. Die Begriffe „bio(logisch)“ und „öko(logisch)“ sind bei Lebensmitteln nach EG-Rechtsvorschriften geschützt und müssen mit entsprechenden Stempeln bzw. Logos gekennzeichnet sein.

Tipp:

Auf den Online-Portalen des Bio-Rings findet Ihr einen interaktiven Bio-Einkaufsführer und ein interaktives Gastgeberverzeichnis für Bio-Urlaubsbauernhöfe und Bio-Hotels – Sortiert nach Kategorien, mit Übersichtskarte und Kurzinfos.

www.bioeinkauf-allgaeu.de
www.bioferien-allgaeu.de

Bio-Ring Allgäu e. V.
Untere Eicherstr. 3
D-87435 Kempten
Tel. +49 (0)831 22 79-0
info@bioring-allgaeu.de
www.bioring-allgaeu.de

Bio-Musterregion Ravensburg

Gemeinsam für beste Bio-Qualität und Öko-Landwirtschaft

© Stephanie Sali Fotografie

© Jan Potente

In Baden-Württemberg gibt es 14 Bio-Musterregionen, die unter dem Motto „Ideen säen,Zukunft ernten“, alle ein Ziel haben: den ökologischen Landbau nachhaltig fit zu machen für die Zukunft. Im Mittelpunkt steht dabei die Sensibilisierung für ökologische Landwirtschaft und für regionale Bio-Lebensmittel.

Die Bio-Musterregion Ravensburg – sie umfasst den gleichnamigen Landkreis und die Gemeinden Tettnang, Neukirch und Meckenbeuren – nimmt dabei seit 2018 als eine der ersten Bio-Musterregionen eine Vorreiterrolle ein. Unterschiedliche Landschaftsräume mit verschiedenen Bewirtschaftungsformen sorgen für eine große Bio-Vielfalt: Von der Grünland- und Milchviehwirtschaft über den Ackerbau bis hin zu Sonderkulturen und Gemüsebau. Getreu dem Slogan „lecker und gut für Land und Leute“ finden sich hier Obst und Gemüse, Getreideerzeugnisse, Öle und Essige, Fleisch-, Milch- und Käseprodukte bis hin zu Bier oder Gin in Bio-Qualität.

Der Landkreis ist quasi prädestiniert für das Engagement als Bio-Musterregion: 16% der landwirtschaftlichen Betriebe wirtschaften bereits biologisch. Auf die ökologisch bewirtschaftete Fläche bezogen nimmt die Region somit eine Spitzenposition im „Ländle“ ein.

Aufgaben und Aktivitäten

Begleiten, unterstützen und vernetzen – das sind die Hauptaufgaben. Gemeinsam sollen neue Ideen entwickelt, Herausforderungen gemeistert und Chancen ergriffen

werden, um Projekte für mehr regionale Bio-Produkte anzustoßen. Eine starke Vernetzung aller Beteiligten ist hierbei der Dreh- und Angelpunkt. Egal, ob es sich um die Erzeuger, Verarbeiter und Händler entlang der Bio-Wertschöpfungsketten handelt oder um Verantwortliche in Restaurants, Bildungseinrichtungen oder Kantinen beim Versuch, mehr Bio-Produkte beim Außer-Haus-Essen zu etablieren: die Verantwortlichen der Bio-Musterregion sind eine wichtige Schnittstelle. Sie analysieren, diskutieren und bringen neue Impulse, organisieren Exkursionen, Veranstaltungen oder Workshops und arbeiten eng zusammen mit den Öko-Anbauverbänden und zahlreichen Institutionen in den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

© Hof Poppenhaus/Fesseler

Projekte (Auswahl)

- „Bio-Gschenkle“: Anbieter vermarkten liebevoll zusammengestellte, regionale Bio-Geschenkkörbe.
- „GrasRind vom Bodensee“: Mit der Bio-Musterregion Bodensee sollen Bio-Kälber in der Region aufgezogen, gemästet und vermarktet werden – mehr als eine Alternative zum argentinischen Rindfleisch!
- BioGenuss-Radtouren: Fahrradrouten mit Genuss für alle Sinne, vorbei an Bio-Höfen oder -verarbeitern, mit Möglichkeiten zum Einkaufen und Kennenlernen
- Mitmach-Konferenz: Format zur Vernetzung/Weiterentwicklung von regionalen Projekten – mit den Bausteinen „lernen“, „mitgestalten“, „erleben“.

Bio-Musterregion Ravensburg
c/o Landratsamt Ravensburg
Frauenstraße 4
D-88212 Ravensburg
www.biomusterregionen-bw.de/ravensburg

Naturprodukte und nachhaltige Produkte

Naturprodukte

In den letzten Jahren ist das Bewusstsein für nachhaltige Produkte in der Bevölkerung stark gewachsen. Es werden Produkte nachgefragt, denen eine verlässliche und bewährte Qualität nachgesagt werden. Naturprodukten kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Gleichzeitig möchten sich viele Menschen einfach gesünder ernähren. Teilweise liegt dies im persönlichen Lifestyle begründet, teilweise ist dies auch auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien zurückzuführen.

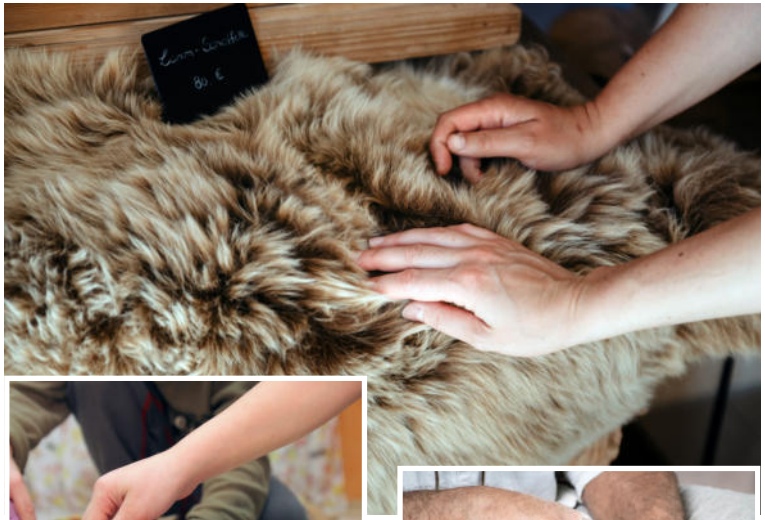
Dabei vertrauen immer mehr auf die Kraft der Natur. Naturprodukte gelten als umweltfreundlich, schadstoffarm und gesund, schließlich werden dort keine synthetischen Zusatzstoffe verarbeitet. Sie enthalten in der Regel natürliche Nähr- und Wirkstoffe, die meisten pflanzlichen Naturprodukte sind sogar vegan. Andererseits solltet Ihr Euch bei der Qualität und der Herkunft von Naturprodukten sicher sein, schließlich gibt es auch potentiell schädliche Naturprodukte – beispielsweise giftige Pflanzen.

Hochwertige Naturprodukte können Eure Gesundheit stärken, Beschwerden vorbeugen und zum persönlichen Wohlbefinden beitragen.

© Allgäu GmbH, Florian Grieger

Beispiele:

Obst & Gemüse, Kräuter, Tee, Gewürze, Honig, Eier, Fleisch und Fisch, Öle und Fette, Nüsse und Samen, Milch, Käse und Butter, Naturkosmetik, Salben und Tinkturen, Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, Aromatherapie-Produkte, Kerzen, ...



Nachhaltige Produkte

Der Begriff „Naturprodukt“ ist rechtlich nicht geschützt. Dennoch bezieht er sich i.d.R. auf Produkte, die nur wenig und schonend verarbeitet sind. Eine Weiterführung sind nachhaltige Produkte, bei denen die Aspekte Ressourcenschonung, Umweltschutz und Kreislaufwirtschaft im Mittelpunkt stehen. Durch deren Konsum sollen die Möglichkeiten für die nachfolgenden Generationen nicht eingeschränkt werden. Je weniger vom Naturzustand abgewichen wird, desto nachhaltiger sind die Produkte.

Beispiele:

Wasch- und Reinigungsmittel, Körnerkissen und Wollprodukte (z.B. Schafwolle, Alpakawolle, Mohair, etc.), Zirbenprodukte, kunststoffreie Hygieneartikel, Dekoartikel aus Holz, Seifen, nachhaltige Kleidung, handgewebte Produkte, Holzspielzeug, Korbflechtwaren, ...

Bei Bioprodukten, Naturprodukten und nachhaltigen Produkten kann es zu Überschneidungen kommen.

Fakten über Käse im Allgäu und darüber hinaus

© Käsküche Isny

Im Allgäu gibt es 4 geschützte Käsesorten, die das EU-Siegel „g.U." (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen: Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Sennalpkäse und Weißlacker.[1]

Die Deutschen verzehren jährlich ca. 24,1kg Käse pro Kopf. [2]

In Bayern werden am liebsten Emmentaler und Gouda gegessen. [2]

Der Allgäuer Bergkäse muss mindestens 4 Monate reifen. [1]

Für ein Kilogramm Bergkäse werden elf Liter Milch benötigt. [1]

Um 1850 galt das Allgäu als die Käseküche Deutschlands. Ohne den 1887 gegründeten Milchwirtschaftliche Verein Allgäu in Kempten wäre dieser Titel wohl verloren gegangen. Er kümmert sich um Förderung von Qualität und Absatz von Allgäuer Milchprodukten. [1]

Allgäuer Sennalpkäse darf nur auf gelisteten Sennalpen im Allgäu auf handwerklich-traditionelle Weise während der Sommermonate hergestellt werden. Die Kühe müssen hierfür auf Weiden grasen, die auf mindestens 800 Höhenmetern liegen. [1]

© Allgäuer Käsestraße

© Allgäu GmbH

Die Löcher im Emmentaler entstehen durch die Warmlagerung. [1]

Weltweit auf Platz 1 der beliebtesten Käsesorten liegt der italienische Mozzarella [3]. Er wird aber auch im Allgäu hergestellt, zum Beispiel bei XXXXX

Viele verschiedene, natürliche Faktoren beeinflussen den Geschmack von Käse, z.B. Bodenverhältnisse, Sonneneinstrahlung, Jahreszeit, Niederschlagsmenge, Blumen und Kräuter oder Kuhrasse. [5]

Käse wird anhand seines Wassergehalts in folgende Gruppen eingeteilt: [4]

Hartkäse: 56 % oder weniger
Schnittkäse (auch Fester Schnittkäse): 54-63%
Halbfester Schnittkäse: 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse: 60 % bis 73 %
Weichkäse: mehr als 67 %
Frischkäse: mehr als 73 %

Quellen:

[1] www.allgaeu.de
[2] www.milchindustrie.de,
[3] www.tiroler-delikatessen.de,
[4] www.buzer.de,
[5] www.kaeskueche-isny.de

Was ist eigentlich Heumilch?

Eine Spezialität in vielen Allgäuer Sennereien ist der leckere Heumilchkäse.

Ihr solltet es Euch nicht entgehen lassen, den Käse und andere Heumilchprodukte einmal zu probieren! Neben einem ganz besonders guten Geschmack punktet Heumilch mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen, wie zahlreichen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. So weist Heumilchkäse doppelt so hohe Omega-3-Fettsäure-Werte auf wie konventionell produzierter Käse.

Die Heumilchproduktion ist die ursprünglichste und natürlichste Form der Milchwirtschaft. Strenge Fütterungsvorschriften sorgen für eine qualitativ äußerst hochwertige Milch: Silage, tierische und zuckerhaltige Futtermittel sind strengstens verboten. Stattdessen erhalten die Kühe im Sommer frisches Gras und duftende Kräuter auf den Alpen am Berg und im Winter Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot.

Die Arbeit ist besonders intensiv, da entsprechende Mengen Heu auf den Wiesen im Tal getrocknet werden müssen. Die Wiesen werden erst gemäht, wenn viele Kräuter und Gräser in voller Blüte stehen. Dies fördert die Artenvielfalt, bringt aber gleichzeitig auch ein erhöhtes wirtschaftliches Risiko aufgrund von Schlechtwetterperioden mit sich.

Die nachhaltige Bewirtschaftung mit lokal verfügbaren Ressourcen schützt zudem das Klima und schont die Böden. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass die Kühe durch die hochwertige Ernährung gesünder

Folgende Sennereien, Käsereien und Sennalpen im Allgäu verarbeiten Heumilch:

Ausführliche Redaktions-Beiträge
finden Sie hier im Buch von:

Bio-Schaukäserei Wiggensbach GmbH (s. Seite XXX)
Dorfsennerei Böserscheidegg (s. Seite XXX)
Käsküche Isny GmbH (s. Seite XXX)

Weitere Beiträge sind in Erstellung!

leben und oftmals ein höheres Alter erreichen.

Seit 2016 ist die Heumilch als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) europaweit geschützt.

Übrigens:
Weniger als 0,5% der in Deutschland erzeugten Milch erfüllt die Qualitätskriterien für Heumilch!

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern Vom Gras ins Glas

Seit seiner Gründung im Jahr 1887 fungiert der Milchwirtschaftliche Verein Bayern (MVB) als Stütze der Milchwirtschaft im Allgäu und in Bayern. Mittel zum Zweck sind Qualitätssicherungsmaßnahmen, Werbeaktivitäten sowie Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten.

Der Milchwirtschaftliche Verein Bayern ist von Anfang bis Ende für alle Belange der Milchwirtschaft da – vom Gras bis ins Glas! Die verschiedenen Institutionen des MVB werden vom Milchwirtschaftlichen Zentrum in Kempten koordiniert: Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Molkereiwirtschaft ist das Kompetenzzentrum für die Aus- und Fortbildung von milchwirtschaftlichem Personal – Milchtechnologen, Molkereimeister und Molkereitechniker.

Herzstück des Milchwirtschaftlichen Zentrums ist der Spitalhof, der aus zwei Bereichen besteht. Im landwirtschaftlichen Betrieb, der derzeit zum Bio-Betrieb umgestellt wird, leben 120 Milchkühe im modernen Laufstall. Landwirte in Ausbildung können hier beispielsweise Melkkurse besuchen oder bei einer Simulationskuh die Geburt eines Kalbes nachvollziehen. Lehrgänge und Kurse rund um die Alp- und Landwirtschaft runden das Angebot ab.

Das „Bildungs- und Versuchszentrum für Rinderhaltung und Berglandwirschaft“ ist die Hauptversuchsstation der Landesanstalt für Landwirtschaft für Grünlandversuche in Bayern. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Berglandwirtschaft; der Praxisbezug wird durch die Alpe Aibele im Rohrmooser Tal bei Oberstdorf sichergestellt.

Das modernen Labor- und Qualitätszentrum der muva Kempten GmbH gilt als Bindeglied zum Handel und bietet ein breitgefächertes Angebot an Qualitätsberatungen und Laboruntersuchungen für die Milch- und Lebensmittelwirtschaft.

Zudem kümmert sich der Verein um Werbemaßnahmen rund um den Allgäuer Emmentaler und den Allgäuer Bergkäse, die durch die geschützte EU-Ursprungsbezeichnung als regionale Spezialität gelten und strengen Auflagen unterliegen.

Wusstet Ihr, dass ...

... es ein weitverbreiteter Irrglaube ist, dass die Landschaftspflege-Subventionen für Bauern finanziell ausreichen würden? Diese sind aber nur ein Teil der wirtschaftlichen Zuflüsse. Ein Milchbetrieb wäre ohne die gesamte Produktionskette nicht rentabel. Zudem erbringen die Landwirte eine Gegenleistung für das Geld vom Staat: Die Pflege der unwegsamen Bergwiesen ist mühsame Arbeit. Und: Hiervon profitiert die ganze Region, denn Nutznießer sind all jene, die vom Tourismus leben – und das sind im Allgäu nicht wenige!

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
c/o Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern
Ignaz-Kiechle-Str. 22
D-87437 Kempten
Tel. (0)831 5 29 09 00
info@mvbayern.de
www.mvbayern.de

Von der Milch zum Käse

Landwirtschaftliches Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW)

Das LAZBW bearbeitet als öffentliche Anstalt des Landes Baden-Württemberg wichtige Themen in den Bereichen Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei.

An den Standorten Aulendorf, Langenargen und Wangen im Allgäu sind sowohl die Vermittlung von Wissen sowie die Durchführung praxisorientierter Projekte wichtige Aufgaben des LAZBW.

In Wangen ist das LAZBW bereits seit über 100 Jahren das zentrale Kompetenzzentrum für das Thema Milch- und Molkereiwirtschaft im südwestdeutschen Raum. Die Staatliche Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft ist Teil des Wangener Standorts und bietet in der Aus-, Fort- und Weiterbildung Angebote, wie die Überbetriebliche Ausbildung im Rahmen der Berufsausbildung zum/zur Milchtechnologen/-in und Milchwirtschaftlichen Laboranten/-in, Lehrgänge für Beschäftigte der Milch- und Molkereiwirtschaft ohne milchwirtschaftliche Fachausbildung, eine einjährige Fortbildung zum/zur Molkereimeister/-in – Bachelor Professional in Milchtechnologie sowie eine berufsbegleitende Fortbildung in der „Handwerklichen Milchverarbeitung“. Zudem werden an der Allgäuer Schulmolkerei Wangen fachbezogene Schullandheimaufenthalte angeboten. Dem Bildungsbereich steht eine komplett eingerichtete Lehr- und Versuchsmolkerei sowie chemische und mikrobiologische Schülerlaboratorien zur Verfügung.

Im Jugendwohnheim werden Auszubildende der Milchwirtschaft, Teilnehmende von Seminaren, Fortbildungsveranstaltungen und Schullandheimgruppen untergebracht, während ihres Aufenthaltes von der Küche versorgt und von pädagogischem Personal betreut.

Ein weiteres Angebot des LAZBW sind milchwirtschaftliche Labordienstleistungen, die von Betrieben in Anspruch genommen werden, um ihre Produkte auf verschiedene Qualitätsparameter untersuchen zu lassen. Die chemischen und mikrobiologischen Analysen dienen zur Absicherung und Ergänzung der Eigenkontrollen in den Molkereien sowie zur Unterstützung der Betriebe im Rahmen ihrer Sorgfaltspflichten (vorbeugender Verbraucherschutz) und bei Produktionsproblemen.

Geprüft wird nicht nur die Qualität der Milch und Milchprodukte, sondern auch, ob Deklaration und Kennzeichnung auf den Verpackungen mit dem Inhalt übereinstimmen. Für Hofkäsereien und -molkereien werden Lebend-Kulturen nach traditionellen Rezepten hergestellt und können online bestellt werden.

Darüber hinaus ist das LAZBW etablierter Ausbildungsbetrieb und bietet in Wangen Ausbildungsplätze in der Hauswirtschaft, Milchtechnologie und im milchwirtschaftlichen Labor sowie ein Duales Studium Soziale Arbeit an.

LAZBW
Milchwirtschaft
Am Maierhof 7
D-88239 Wangen im Allgäu
Tel. +49(0)7522 93 12-0
poststelle-mw@lazbw.bwl.de
www.lazbw.de

Text und Gestaltung in Überarbeitung

Milch ist nicht gleich Milch!

Rohmilch, H-Milch, Vollmilch, Frischmilch, Ur-Milch, Heumilch (s. Seite XXX), ... Mittlerweile gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Milchsorten zu kaufen. Doch wie unterscheiden sich die Milchsorten überhaupt?

Grundsätzlich haben der Fettgehalt und die Erhitzung der Milch Auswirkungen auf den Geschmack, die Haltbarkeit und den Nährstoffgehalt. Der Fettgehalt wird durch das Mischungsverhältnis von Magermilch und Sahne bestimmt.

Rohmilch, ist Milch im Rohzustand, die lediglich gefiltert wurde. Durch anschließende Kühlung wird die Vermehrung eventueller Bakterien oder Keime verhindert. Sie verfügt über ihren natürlichen Fettgehalt und ist reich an Vitaminen und Nährstoffen. Der Verkauf ab Hof ist in Deutschland nur unter strengen hygienischen Voraussetzungen erlaubt. Um die Infektionsgefahr zu reduzieren, sollte Rohmilch vor dem Verzehr abgekocht und schnell verzehrt werden. Für Kinder, ältere Personen und Schwangere nicht empfohlen.

Vorzugsmilch unterliegt besonders strengen Produktionsrichtlinien. Dabei handelt es sich um Rohmilch, die im Lebensmitteleinzelhandel verkauft werden darf und innerhalb 4 Tage verbraucht werden.

Um **Frischmilch** zu erhalten, wird Rohmilch pasteurisiert (s. Kasten), um eventuelle Keime abzutöten. Sie wird schnell abgekühlt.
Haltbarkeit: Ca. 7 – 10 Tage (gekühlt).

Bilder © J. M. Gabler-Saliter Milchwerk

Relativ neu ist die **ESL-Milch**: Frischmilch mit längerer Haltbarkeit („Extended Shelf Life“). Dabei wird Rohmilch pasteurisiert (s. Kasten), homogenisiert und dann abgekühlt. Durch den Vorgang gehen lediglich 0 – 5 % der Vitamine verloren; diesbezüglich ist sie mit der Frischmilch vergleichbar. Haltbarkeit: Bis zu drei Wochen (gekühlt).

Die wohl beliebteste Milchsorte ist **H-Milch**, die „haltbare“ Milch. Durch die Ultrahocherhitzung (UHT) ist sie monatelang ungekühlt haltbar. Sie enthält etwas weniger Nährstoffe und ist weniger geschmackvoll als Frischmilch. Der Kalziumgehalt ist vergleichbar. Eine Variante ist die Vollmilch mit einem Fettgehalt von mind. 3,5 %.

Die **A2 Ur-Milch** ist die naturbelassene Milch von Rinderrassen, die aufgrund ihres Erbgutes eine spezielle Milch produzieren. Sie weist eine etwas andere Zusammensetzung auf als die reguläre „A1“-Milch. Dadurch kann sie bekömmlicher sein.

Was bedeutet eigentlich ...

... „**homogenisiert**“? Beim Homogenisieren wird das Milchfett aufgespalten und gleichmäßig in der Milch verteilt. Dadurch wird verhindert, dass sich der Rahm absetzt.

... „**ultrahocherhitzt**“? Zum Haltbarmachen wird die Milch für einige Sekunden auf mind. 135°C erhitzt.

... „**pasteurisiert**“? Ein Verfahren, um aus Rohmilch Frischmilch zu erzeugen. Es gibt die traditionelle Kurzzeiterhitzung (72 – 75°C) und die Hocherhitzung (85 – 127°C; ESL-Milch)

Saliter

natürlich aus dem Allgäu

Der Markenname „Saliter" steht seit über 300 Jahren für Genuss und Qualität aus dem Allgäu. Reine Allgäuer Milch von ausgewählten Bauernhöfen bildet die Grundlage für die hochwertigen Saliter-Milchprodukte. Das Milchwerk Gabler-Saliter in Obergünzburg zählt heute zu den ältesten und traditionsreichen Molkereien Bayerns

Schoko, Vanille, Erdbeere oder Banane? Wer kennt sie von Euch nicht – die leckeren Milchmischgetränke von Gabler-Saliter? Längst hat sich die Flaschenmilch aus dem Allgäu zum echten Klassiker entwickelt. Bereits zu Schulzeiten konnte man sich das nahrhafte Pausengetränk beim Hausmeister oder vom Bäcker nebenan aus dem Kühlschrank holen.

So ist die Saliter-Milch bei vielen nicht nur die einst geliebte Schulmilch geblieben, sondern sie wird heute noch genossen. Inzwischen gibt's die Schokomilch in Flaschen auch in einer Bio-Variante. Für besten Geschmack und Qualität setzt Gabler-Saliter neben der hochwertigen Milch auf natürliche Zutaten und verzichtet neben der Zugabe von Molke oder Geschmacksverstärkern auch auf Konservierungsstoffe.

Bereits vor rund 100 Jahren beginnt die Erfolgsgeschichte von Gabler-Saliter mit der Erfindung des Saliter-Verfahrens zur Milchtrocknung auf Trockenwalzen. Diese Innovation führte zur weltweiten Lizenzierung und legte den Grundstein für die heutige führende Unternehmensrolle in den Bereichen Ultrahocherhitzung und keimfreier Abfüllung. Die hochwertigen Milchprodukte aus Obergünzburg sind heute auch in internationalen Regalen zu finden. Ein Erfolg, den das Unternehmen neben seinem technischen Know-How auch essenziell der traditionellen Verbundenheit mit dem Allgäuer zuspricht.

Mit einem klaren Bekenntnis zur Regionalität werden in der Molkerei täglich 80.000 Liter konventionelle und 30.000 Liter Biomilch von ausgewählten Milchviehbetrieben aus dem Umkreis von rund 30 km angeliefert. Dabei stehen die kleineren Höfe mit artgerechter Tierhaltung und einer gentechnikfreien Fütterung im Fokus des Unternehmens. Das vielfältige Sortiment der Molkerei umfasst neben den bekannten Milchmischgetränken auch reine Alpenkaffeesahne, Kondensmilch und weitere Produkte für den Kaffeegenuss. Umweltfreundliche Glasflaschen unterstreichen das Engagement des Unternehmens für Nachhaltigkeit.

Saliter lebt Nachhaltigkeit und Qualität – eine Tradition, die seit 1713 fortbesteht.

J. M. Gabler-Saliter Milchwerk GmbH & Co. KG
Kemptener Straße 6 – 8
D-87634 Obergünzburg
Tel. +49 (0)83 72-70 30
info@saliter.de
www.saliter.de

Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Jeder Biss ein Genuss – für Euch und die Umwelt!

Artgerechte Tierhaltung, Transparenz und Authentizität, überdurchschnittlich hohe Milchpreise und beste Heumilch in Bio-Qualität: Auf diesen Werten beruht die Philosophie der Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Und der Erfolg gibt dem Konzept recht.

Wurde die Genossenschaft 2003 von acht Bio-Landwirten gegründet, gehören heute 20 Bio-Mitgliedsbetriebe aus der Umgebung der Käserei ein. Jährlich werden rund vier Millionen Liter qualitativ hochwertige Bio-Heumilch (s. Seite XXX) zusammen mit ausgesuchten Grundstoffen zu feinstem Bio-Käse verarbeitet.

In der gläsernen Produktion könnt Ihr selbst einen Blick auf die Käseherstellung werfen. Führungen durch die Produktionsräume lassen Euch in die Geheimnisse des Käsens eintauchen. Hier erfahrt Ihr, wie traditionelle Handwerkskunst und moderne Technik heutzutage Hand in Hand gehen, um beste Qualität zu erzielen. Und dass Qualität und Geschmack stimmen, bestätigt sich spätestens bei der anschließenden kleinen Käseverkostung.

In der Bio-Schaukäserei spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle.

Mittlerweile wird zu 100% CO2- und klimaneutral produziert, u.a. mithilfe regenerativer Energien in Form von Photovoltaik, Pellet-Heizzentrale und Eiswasseranlage mit Wärmerückgewinnung. Der in Deutschland einmalige große Ziegelgewölbekeller mit Salzbadanlage ermöglicht die ganzjährige natürliche Käsereifung mit geringem Energieaufwand. Die Käserei gilt als Vorreiter in der Branche und wurde als erster deutscher Bioheumilch- und Käseproduzent mit dem „Solar-Food"-Label der TU München-Weihenstephan ausgezeichnet. Ohne Umweltbelastungen macht der Käsegenuss doch gleich noch mehr Freude!

Bei den vier Verkaufsstandorten wird der Käseeinkauf zum Erlebnis. Über 30 eigene Käsesorten, eigene Frischkäse-Kreationen, ein reichhaltiges Naturkostsortiment, eigene Frischeprodukte wie Joghurt, Butter, Quark sowie weitere regionale Käsesorten sorgen mit Sicherheit dafür, dass Euch die Auswahl schwerfällt.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Die Produkte der Bio-Schaukäserei findet Ihr vor Ort in Wiggensbach, in den dazugehörigen Käslädle in Adrazhofen bei Leutkirch (Bergstraße 24) und Zaisenhofen bei Kißlegg (Wangener Str. 42) sowie im Allgäuer Kässtadl in Memmingen (Schrannenplatz 2). Oder wie wäre es mit einer Bestellung im Online-Shop?

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG
Kempter Straße 9
D-87487 Wiggensbach
Tel. +49 (0)8370 92 10 10
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Käsküche Isny

Leckere Käsespezialitäten aus Bio-Heumilch

Klasse statt Masse – so lässt sich der Grundsatz der Käsküche Isny gut beschrieben. Denn hier wird die hochwertige Bio-Heumilch (s. Seite XXX) von regionalen kleinbäuerlichen Bio-land- und Demeterbetrieben in traditioneller Handarbeit zu leckerem Käse und Frischeprodukten verarbeitet.

Hier schmeckt Ihr die Leidenschaft und das Engagement der 20 Mitarbeiter und landwirtschaftlichen Familien, die sich für die hohe Qualität mit viel Herzblut einbringen.

Die Käsküche entstand Ende der 1990er, als sich Bauern und Förderer vor Ort zusammenschlossen, da sie bei den Großmolkereien keine Abnehmer für ihre Milch fanden. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Von damals 300.000 Liter Milch pro Jahr ist die Menge der verarbeiteten Milch auf ca. eine Million Liter gestiegen.

Die Käsküche zahlt ihren sechs Landwirten deutschlandweit einen der höchsten Preise für ihre Milch. In den Familienbetrieben steht das Wohlergehen der Kühe im Vordergrund. Die Bio-Milch wird durch artgerechte Haltung und ökologisch angebautes Futter erzeugt. Der Käsküche Isny ist es ein Anliegen, nur Milch von hörnertragenden Kühen zu verarbeiten. Dieses Ziel wird bereits fast erreicht. Hornmilch gilt als besonders hochwertig und gesund. Mit der Vorgabe, nur Futter von eigenen Flächen zu verwenden, wird aktiv ein Beitrag zum Erhalt der vielfältigen

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäuer Kulturlandschaft geleistet. Vom Futteranbau bis zum Käsen wird auf Chemie wie Kunstdünger, Herbizide, Pestizide und Konservierungsmittel verzichtet. Dadurch wird der Biogedanke vom geschlossenen Hofkreislauf umgesetzt. Dies bietet u.a. kontrollierte Lebensmittelsicherheit und Unabhängigkeit.

Im hellen Verkaufsraum könnt Ihr durch eine große Glasscheibe direkt in die Käserei blicken und bei der Herstellung zusehen. Naturbelassene, schonende Verarbeitung, lange Reifezeiten und sorgsame Pflege von Hand im Reifekeller führen zu besonders schmackhaften Ergebnissen. Bei einer Führung mit anschließender Verköstigung könnt Ihr Euch selbst ein Bild der Käsküche machen.

Der Bioladen bietet ein umfangreiches Angebot an selbst hergestellten Spezialitäten sowie Biokäse anderer Käsereien aus der Region. Verschiedene Biolebensmittel für den täglichen Bedarf sowie frisches, regionales Obst und Gemüse und kleine Mitbringsel runden das das Angebot ab. Ein Verkaufsautomat und der Online-Shop sorgen für Einkaufsvergnügen rund um die Uhr.

Käsküche Isny GmbH & Co. KG
Maierhöfenerstr. 78
D-88316 Isny
Tel. +49(0)7562 91 27 00
post@kaeskueche-isny.de
www.kaeskueche-isny.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Bergkäserei Diepolz

Käseglück aus Heumilch

Ihr liebt Käse? Dann solltet Ihr die Bergkäserei Diepolz nicht verpassen, denn hier kommt echte Allgäuer Qualität her. Die Sennerei auf über 1.000m Höhe punktet zudem mit einem traumhaften Ausblick in die Oberallgäuer Berge – fast noch ein Grund mehr, die „Sennkuche" zu besuchen!

Seit über 125 Jahren werden in Diepolz Bergkäse, Emmentaler, diverse Schnittkäsesorten, Joghurt und Butter aus frischer Heumilch (s. S. xxx) in handwerklicher, bewährter Tradition hergestellt.

Ganz viel Reifezeit, althergebrachte Handarbeit, ausgewählte Rohstoffe und liebevolle Pflege sorgen für den puren Genuss.

Die hochwertige und gesunde Heumilch stammt von Bergbauernhöfen aus maximal 10km Entfernung. Den Genossenschaftsbauern und der Sennerei liegt das Tierwohl und die Nachhaltigkeit sehr am Herzen. Den Sommer verbringen die Kühe auf den mit duftenden Alpenkräutern übersäten Wiesen, im Winter fressen sie das von dort stammende Bergwiesenheu.

Die Landwirte haben sich einer naturnahen und extensiven Bewirtschaftung verschrieben – ganz frei von Gentechnik! Der Käsemeister verwendet bei der Herstellung der Käsespezialitäten zudem keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.

Der fertige Schnittkäse besticht durch ein laktose- und gentechnikfreies Ergebnis und enthält Kalzium und wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Im vor wenigen Jahren neu renoviertem und erweitertem Verkaufsladen habt Ihr die Qual der Wahl. Neben den rund 20 Käsesorten aus eigener Herstellung wie Bergkäse, Bockshornkleekäse oder Heublumenkäse werden auch weitere Milchprodukte aus der Region angeboten. Ein Sortiment regionaler Delikatessen und Mitbringsel, wie Honig, Essig & Öl, Nudeln oder Zubehör rund um den Käse rundet das Angebot ab.

Ein besonderes Highlight sind die nur zu bestimmten Zeiten erhältlichen Spezialitäten, wie Käserouladen, Käsemaultaschen oder Butterschmalz.

Erwerben könnt Ihr die Produkte zudem im Onlineshop, vor Ort am Verkaufsautomaten und auf verschiedenen Wochenmärkten in der Region, wo das Team mit einem eigenen Verkaufswagen zu finden ist. (Infos siehe Homepage).

Tipp: Die Sennerei befindet sich direkt neben dem Allgäuer Bergbauernmuseum.

Bergkäserei Diepolz eG
Diepolz 1
D-87509 Immenstadt
Tel. +49 (0)83 20 480
info@bergkaeserei-diepolz.de
www.bergkaeserei-diepolz.de

Käsefreunde Kißlegg

Mozzarella aus dem Allgäu

Inmitten saftig grüner Wiesen, nahe am Bodensee und den Alpen: In dieser wunderbaren Gegend wird seit 2018 eine zartmilde Käsespezialität hergestellt, die man sonst eher in Italien vermutet – der erste Mozzarella aus dem Allgäu!

Gegründet von vier Freunden des Käsereihandwerks und anfangs mit drei Mitarbeitern betrieben, tragen heute rund 70 Mitarbeiter zum Erfolg der ersten größeren, Speisemozzarella-Käserei in Baden-Württemberg bei.

Kaum jemand weiß, dass die schmackhafte, aus Italien stammende Käsespezialität Mozzarella seit einigen Jahren auch im Allgäu hergestellt wird. Seit 2018 wird der weiße Käse bei den Kißlegger Käsefreunden produziert. Die Verarbeitung geschieht auf der Basis verschiedener Milchqualitäten mit höchstem Standard.

Zu den Milchqualitäten gehören Bioland, Bio-Weidemilch, Naturland, Tierwohl, Demeter und konventionell. Als einer der ersten Mozzarellaproduzenten überhaupt, wurde bei den Kißlegger Käsefreunden ein Mozzarella aus reiner A2 Milch (s. S. XXX [Milch allg. Red.) hergestellt –für den unbeschwerten, natürlichen und bekömmlichen Käsegenuss.

Mit Light-Mozzarella in Bioqualität oder Tierwohlmozzarella orientiert

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

sich das Unternehmen konsequent an den Wünschen seiner Kunden. Zur Produktpalette der Spitzenprodukte gehören Mozzarella als Kugel- oder Rollenform sowie Reibekäse für die weiterverarbeitende Industrie (Pasta Filata-Mozzarella und Emmentaler).

Hochwertige Produkte

„Mit viel Liebe zur bäuerlichen Landwirtschaft hochwertige Produkte mit bester Milch aus Süddeutschland herstellen“ – so lautet die zentrale Philosophie des innovativen Unternehmens. Zentrales Thema ist es dabei, für einen unvergleichlichen und gleichbleibenden Geschmack bei höchsten Qualitätsmaßstäben zu sorgen.

Milch aus der Region

Verarbeitet wird überwiegend Milch aus dem Allgäu und Oberschwaben mit seinen saftig grünen Wiesen. Dadurch wird die regionale Wertschöpfungskette gestärkt. Hochwertige Rohstoffe sorgen für hohe Qualität, modernste Anlagen für höchste Produktsicherheit.

Kißlegg Käsefreunde GmbH
Wangener Str. 42
D-88353 Kißlegg
Tel. +49 (0)7563-9 13 60-0
info@kaesefreunde.eu
www.kaesefreunde.eu

Käserei Zurwies

Nachhaltigkeit, Regionalität und hochwertige Bio-Heumilch im Fokus

„Guter Käse kann nur aus guter Milch gemacht werden" – so beschreibt Geschäftsführerin Luise Holzinger das Prinzip der Käserei Zurwies. In der idyllisch gelegenen Sennerei bei Wangen werden seit 1990 feinste Weichkäsespezialitäten und weitere Milchprodukte nach handwerklicher Tradition in Bio-Qualität hergestellt.

Gekäst wird hier schon seit über einem Jahrhundert: Bereits 1899 gab es am jetzigen Standort eine Sennerei. Heute ist die Biokäserei ein moderner, aber bodenständiger und regional verwurzelter Familienbetrieb. Im Jahr 2009 wurde durch die Erweiterung der Produktionsgebäude das Sortiment um Frucht- und Naturjoghurt, Schlagsahne und Frischmilch ergänzt. Wie bei der Käseherstellung wird auch hier großen Wert auf die Verwendung von regional erzeugten Bio-Rohstoffen gelegt.

Grundlage sind 4 Millionen Liter hochwertige Heumilch (s. Seite XXX), die jährlich verarbeitet werden. Die Milch stammt von 15 regionalen Bio-Vertragslandwirten, deren Höfe maximal 25 Kilometer entfernt sind. Sie alle gehören dem Bioland-Verband (s. Seite XXX) an, der große Ansprüche an die Tierhaltung stellt. Die hohe Qualität und der ausgezeichnete Geschmack der Milch wird durch strenge Richtlinien sichergestellt, z.B. der Verzicht auf Kunstdünger, Pflanzenschutzmittel, Herbizide, Pestizide, Gärfutter sowie konventionelles Milchleistungsfutter. Den Sommer verbringen die Kühe auf der Weide, im Winter werden sie mit selbst erzeugtem Heu gefüttert. Die Heumilch in Bio-Qualität wird im Gegensatz zu konventionell erzeugter Milch höher vergütet; zudem werden für weitere Merkmale (z.B. Hornmilch) Prämien gezahlt.

Durch den hohen Milchpreis können die Bauern sinnvoll und nachhaltig investieren – für ihre eigene Zukunft und den Erhalt der regionalen Land- und Kulturwirtschaft!

Mit den leckeren Bioweichkäse-Spezialitäten und den anderen Heumilchspezialitäten könnt Ihr Euch vor Ort im betriebseigenen Laden, in verschiedenen Supermärkten, auf Wochenmärkten und in anderen Käsereien eindecken. Die Weichkäsesorten überzeugen nicht nur mit ihrem guten Geschmack, sondern wecken mit kreativen Bezeichnungen wie „gepfeffertes Ärschle" oder die nach dem Käsemeister benannte Sorte „Antons Liebe" die Neugierde bei großen und kleinen Käsefans.

Außerhalb der Öffnungszeiten bietet Euch der 24-Stunden Automat die Möglichkeit zum Käsekauf. Noch bequemer funktioniert es über den Onlineshop www.allesbiokaese.de

Käserei Zurwies GmbH
Zurwies 11
D-88239 Wangen
Tel. +49 (0)7522 55 81
mail@zurwies.com
www.zurwies.com

Bauernkäserei Leupolz

100% Allgäuer Käsespezialitäten

Die Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz e.G., die auch unter dem Namen Bauernkäserei Leupolz auftritt, wurde 1960 gegründet und besteht heute aus 170 Landwirten.

Jährlich verarbeitet die Genossenschaft ca. 48 Mio. kg Milch, davon 30% Biomilch, zu Schnitt- und Hartkäse sowie Butter. Traditionelle Handwerkskunst, moderne Technologie und Technik sorgen für besonders aromatische Käsespezialitäten in bester Qualität. Die traditionsreiche Käserei stellt hohe Ansprüche an ihre Landwirte. Jeder Hof hat eine eigene Philosophie, doch eines haben alle gemeinsam:
Im Mittelpunkt steht das Tierwohl.

Die Käserei hat sich mit ihren 30 Mitarbeitern vielseitig ausgerichtet. Seit 1986 wird Milch von Demeter-Höfen abgenommen, seit 2013 auch von Bioland-Höfen (s. Seite XXX). Für diese strikte Trennung ist ein erhöhter Aufwand nötig: So werden die einzelnen Milchsorten in getrennten Touren abgeholt. Zudem gibt es für die verschiedenen Produktschienen jeweils separate Käsefertiger.

Kernprodukte sind der Allgäuer Emmentaler und der Allgäuer Bergkäse, welche die EU-Bezeichnung „g.U. – geschützten Ursprungs“ führen dürfen.

Diese Angabe unterliegt strengen Richtlinien in der Herstellung. Zudem werden in Leupolz Emmentaler und Bergkäse nach Demeter-, Naturland bzw. Bioland-Richtlinien, konventioneller und Demeter-Hartkäse sowie Naturland Tilsiter und Naturland Drumlin hergestellt.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Die Emmentalerkäserei Leupolz eG ist seit 2001 einer von drei Gesellschaftern der Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA). Für die ÖMA-Produkte, die alle an den Bio-Handel geliefert werden, wird die Milch der biologisch-dynamisch wirtschaftenden Demeter-Höfe verarbeitet.

Im Werksverkauf in Leupolz könnt Ihr Euch mit dem eigenen Käse und anderen Milchprodukten aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- oder Büffelmilch, eindecken. Auf Vorbestellung erhaltet Ihr auch individuell angerichtete Käseplatten.

Die Produkte bekommt Ihr außerdem in Läden, Bäckereien, Metzgereien und Verkaufsautomaten in Oberschwaben, am Bodensee und im Allgäu (s. Homepage).

Rings um die Käserei könnt Ihr auf einem Lehrpfad durch die traumhafte Naturlandschaft einen Einblick in die Käseherstellung in Leupolz gewinnen. Oder wie wäre es mit einer Käsereiführung mit anschließender Verkostung? Anmeldung unter buero@kaeserei-leupolz.de, ca. 60min, ab 10 Personen.

Öffnungszeiten siehe Homepage, Sonderöffnungszeiten an Feiertagen.

Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz e.G.
Steinbergstraße 1
D-88239 Wangen im Allgäu
Tel. +49(0) 7506-225
kaeserei@kaeserei-leupolz.de
www.kaeserei-leupolz.com

Dorfsennerei Böserscheidegg

Traditionelle Käseherstellung hautnah

Was gibt es Schöneres, als ein herzhaftes, frisches Bauernbrot und dazu einen würzigen Allgäuer Bergkäse aus der Dorfsennerei Böserscheidegg?

Wisst Ihr eigentlich, wie die Löcher in den Käse kommen?

Die Löcher im Käse entstehen durch Milchsäure-Bakterien. Diese gelangen über winzige Heupartikel beim Melken in die Milch. Bei der Käseherstellung entstehen dann dadurch die typischen Löcher.
Je älter der Käse wird, desto größer werden die Löcher – denn die Bakterien haben mehr Zeit.

Die Dorfsennerei ist ein genossenschaftlicher Betrieb von 8 Landwirten, deren Urgroßväter sich schon vor über 100 Jahren zusammengeschlossen haben. Saftige Kräuter und würziges Heu verleihen dem Käse, der aus hochwertiger und gentechnikfreier Rohmilch hergestellt wird, den besonders leckeren Geschmack. Dafür werden täglich ca. 3500 Liter Milch verarbeitet.

Nach altüberlieferten Rezepten wird der Käse vom Käsermeister hergestellt. Zunächst wird die Milch durch Zugabe von natürlichem Lab und Kultur „dickgelegt“ und nach 30 Minuten wird der Bruch geschnitten und erwärmt. Anschließend kann der Käse in Formen gefüllt und gepresst werden und wird dadurch zum runden Laib. Dann darf der Käse in ein großes Salzbad, das dem Käse Wasser entzieht, Würze gibt und die Rindenbildung fördert. Zur Reifung kommt der Käse im Keller in ein großes Regal. Damit er dort gut reifen kann, muss er regelmäßig gepflegt werden. Jeden dritten Tag wird der Laib aus dem Regal genommen und mit Salzwasser abgebürstet (geschmiert).

Nach vier Monaten sind die ersten Käsesorten reif für den Verkauf. Ein Teil wird weiter gelagert und bis zur würzigen Reife gepflegt.

Durch das Fenster der Türe könnt ihr gerne in die Produktion der Käserei reinschauen. Im gemütlich eingerichteten Laden berät euch das Personal kompetent und freundlich. Auch könnt ihr dort nach einer Käseprobe fragen. Das Sortiment umfasst Allgäuer Bergkäse und Butter sowie Böserscheidegger Rahmkäse und Käsesorten, die mit verschiedenen Kräuern, Gewürzen oder Rotwein veredelt wurden. Leckerer Frischkäse, Joghurt, Quark und andere Delikatessen ergänzen das Angebot.

Ihr könnt es nicht mehr erwarten?

Die Dorfsennerei Böserscheidegg hat auch einen Online-Shop, bei dem Ihr den leckeren Käse direkt nach Hause bestellen könnt!

Dorfsennerei Böserscheidegg eG
Böserscheidegg 12
D-88175 Scheidegg
Tel. +49 (0)8381 8 34 56
info@kaeserei-boeserscheidegg.de
www.kaeserei-boeserscheidegg.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Naturkäserei Maucher

Natur pur vom Familienbetrieb

Hier ist der Betrieb von der Produktion bis zum Verkauf Familienangelegenheit – bei der Naturkäserei Maucher. Den Standort im Heimatort der Familie gibt es erst seit Februar 2024. Doch die Tradition geht viel länger zurück. Denn sowohl Georg Maucher als auch sein Sohn Nico haben viel Erfahrung in die hochmoderne gemeinsame Käserei mitgebracht.

Diese Expertise könnt Ihr in der gesamten Produktvielfalt erleben. Aus silofreier Heu-Hornmilch entstehen allein 15 verschiedene Käse-Variationen sowie 15 leckere Joghurt-Sorten. Zum Verkauf stehen im großzügigen Laden aber nicht nur die Käsespezialitäten und Milchprodukte. Auch Eier und Nudeln, Honig, Kräutertee und Wein von regionalen Partnern findet Ihr hier – und noch vieles mehr.

Denn zum Laden gehört auch ein gemütliches Café, das mit Käsebrotzeit und hausgemachten Kuchen und Torten zur Einkehr einlädt. Verwendet werden dafür die besten Zutaten wie Eier aus Freilandhaltung und Dinkelmehl von den regionalen Partnern. Mit Spielecke und Wickeltisch ist das Café außerdem besonders kinderfreundlich.

Wenn Ihr dabei neugierig geworden seid, wie der köstliche Käse entsteht, könnt Ihr einen Termin vereinbaren, um Molkereimeister Georg Maucher in der Schaukäserei über die Schulter zu schauen. Weitere Informationen hierzu findet Ihr auf der Webseite der Naturkäserei Maucher.

Nachhaltigkeit wird bei der Naturkäserei Maucher großgeschrieben. Das beginnt beim Pfandflaschen-System im Verkauf von Joghurt und Trinkmilch. Kundinnen und Kunden können auch ihre eigenen Behälter mitbringen und befüllen lassen. Das Herzstück ist das innovative Energiekonzept. Auf dem Dach befindet sich eine Photovoltaikanlage, die Strom für eine Eiswasseranlage produziert. Damit werden die Milch und der Käsekeller gekühlt. Die entstehende Abwärme wird wiederum dazu genutzt, das Gebäude zu beheizen.

Was in Oberreute entstanden ist, ist etwas Besonderes. Aber nicht nur dort findet Ihr die Naturkäserei Maucher. Mit zwei Verkaufswägen sind Georg und Nico Maucher auf vielen Wochenmärkten in Oberschwaben und am Bodensee präsent.

Tipp: Die Naturkäserei Maucher liegt einen Katzensprung von der B308, der Deutschen Alpenstraße, entfernt – perfekt zur Einkehr und zum Käsekauf für alle Ausflügler!

Naturkäserei Maucher GmbH
Staufner Str. 34
D-88179 Oberreute
Tel. +49 (0)83 87-3 90 39 19
info@naturkaeserei-maucher.de
www.naturkaeserei-maucher.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Hawanger Käsegenuss

Ein echt Allgäuer Geschmackserlebnis

Wer erstklassigen Bio-Käse sucht, ist bei der Käsegenuss Hawangen GmbH genau an der richtigen Adresse. Seit 2016 verarbeiten erfahrene Käsemeister hier konventionelle Biomilch zu exquisitem Käsegenuss.

Die Hawanger Käsegenuss GmbH wurde bereits mehrfach bei der Internationalen Käsemeisterschaft in Kempten für ihre erstklassigen Käsesorten mit Höchstpunktzahlen ausgezeichnet. Im Portfolio der Hawanger Käsegenuss GmbH findet Ihr den würzigen Chester, der Euch als Käseliebhaber mit seinem intensiven Geschmack und angenehmer Textur überzeugt. Mit dem Mozzarella (Pasta-Filata) und seinen milden Aromen taucht Ihr in die traditionelle Welt der italienischen Käsekunst ein. Wer kräftigen Käse bevorzugt und intensive Aromen schätzt, kann aus dem vielfältigen Sortiment einen Hartkäse auswählen.

Und was darf im Sortiment einer echten Allgäuer Käserei nicht fehlen?

Richtig, ein Emmentaler! Mit seinem unverkennbaren Geschmack eignet sich der leicht-nussige Reibe-Emmentaler aus Hawangen hervorragend in Küchen, um Klassiker wie Pasta, Risotto und Gratins zu veredeln. Aber auch als Belag auf Brötchen, Seelen oder Holzofenbroten ist er ein echtes Geschmackserlebnis. Mit jedem Bissen schmeckt Ihr hier ein Stück Allgäu!

Bei der Herstellung ihrer Käsespezialitäten legen die Käsermeister der Hawanger Käsegenuss GmbH höchsten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Die Milch für ihren Käse stammt überwiegend von Betrieben aus dem voralpinen Hügelland.

Um den perfekten Käse für jeden Anlass zu finden, steht ein fachkundiges Team mit Rat und Tat zur Seite. Gerade Gastronomen, Hotel- und Ladenbesitzer, die auf der Suche nach erstklassigem Geschmack und hoher Bio-Qualität sind, sind in Hawangen an der richtigen Adresse. Schließlich verbinden sich hier echte Heimatverbundenheit und preisgekrönte Qualität zu einem wahren Genussmoment.

Hawanger Käsegenuss GmbH
Ringstr. 30
D-87749 Hawangen
Tel. +49 (0)83 32-92 35 40
info@kaesegenuss.eu
www.kaesegenuss.eu

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Der Rösslerhof

Spezialisiert auf Vielfalt

Der Rösslerhof, der im 13. Jahrhundert von den Benediktinerabtei in Weingarten gegründet wurde, ist heute im Besitz der Bianka und Gereon Güldenberg. Er liegt im Voralpenland eingebettet in die schöne Hügel- und Seenlandschaft Oberschwabens.

Auf dem Bioland-Hof (s. Seite XXX) in Schlier hält die Familie Güldenberg mit ihren 3 Kindern 70 Milchkühe, die auf den saftigen Wiesen rund um den Rösslerweiher weiden. Aus der Heumilch wird in der nahegelegenen Käserei Bauhofer Bioland-Emmentaler und -Bergkäse nach handwerklicher Art hergestellt. Neben Milchviehhaltung wird auf dem Rösslerhof Acker- und Streuobst betrieben.

Dabei werden Dinkel, Roggen und Weizen, sowie Hanf und Lein angebaut. Alle eignen Ackerfrüchte werden von regionalen Partnern zu Rösslerhof-Produkten verarbeitet. Das Getreide zu Mehl, Hanf und Lein zu Speiseölen, und das Streuobst zu Apfelbalsamico, der auf dem Hof im Holzfass reift.

Der Anbau von Streuobst und die Pflege des Rösslerweihers ist der engagierten Landwirtsfamilie eine Herzensangelegenheit. Der behutsame Umgang mit der Natur und den vorhandenen Ressourcen nimmt einen großen Stellenwert auf dem Bioland-Hof ein. Artgerechte Tierhaltung und muttergestützte Kälberaufzucht sind selbstverständlich.

Der geschlossene Nahrungskreislauf mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer sowie Heu im Winter sorgt für hochqualitative Bioland-Heumilch (s. Seite XXX). Die 5-gliedrige Fruchtfolge und die Düngung mit hofeigenem Mist und Gülle sind besonders schonend für den Boden.

Im Hofladen könnt Ihr Euc vom eckeren Geschmack des Emmentalers sowie über weitere regionale Käsesorten überzeugen. Das angebotene Bio-Vollsortiment umfasst viel selbst erzeugte Produkte wie verschiedene Mehlsorten, Balsamico sowie Ölspezialitäten. Darüber hinaus aber auch viele regionale und vegane Bio-Spezialitäten.

Im Bio-Café mit Biergarten könnt Ihr Euch rundum verwöhnen lassen. Hausgemachte Frühstück, frischer selbstgemachter Kuchen und eine feine Brotzeitkarte laden zum gemütlichen Verweilen ein.

Wer länger bleiben will, bucht eine der fünf liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen. Der nahegelegene Rösslerweiher lädt im Sommer zu einem erfrischenden Bad ein.

Rösslerhof
Fam. Güldenberg
Rösslerhof
D-88281 Schlier
Tel. +49(0)7 51-4 56 19
cafe-laden@roesslerhof.de
www.roesslerhof.de

Erlebniswelt Schönegg

Die Schönegger Käse-Alm

Das mittelständische Unternehmen hat sich auf die Verarbeitung von 100 % Bergbauern-Heumilch spezialisiert. Seine Milchlieferanten aus dem Allgäu, Oberbayern, Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großes Walsertal und aus Tirol liefern täglich den wertvollen Rohstoff Bergbauern-Heumilch. Daraus entstehen besondere Käseschmankerl und leckere Heumilchspezialitäten.

Die Herstellung von Heumilch ist angepasst an den Lauf der Jahreszeiten. Im Sommer fressen die Kühe frische Gräser und Kräuter, im Winter das Heu, das während der warmen Monate gewonnen wurde. Silofutter kommt den Tieren garantiert nicht in den Trog. Dadurch kann Heumilch ohne mechanische oder chemische Behandlung zu Käse verarbeitet werden. Bei der Produktion von Heumilch müssen Käseverarbeiter und milchliefernde Bauern einem strengen Regulativ folgen, das weit über gesetzliche Richtlinien hinausgeht und von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird.

Dort, wo Sepp Krönauer den Familienbetrieb 1988 gegründet hat und auch heute noch die allererste Schönegger Käse-Alm steht, gibt es aber weit mehr zu sehen und zu entdecken.

Wildtierfütterung

Bei der Schaufütterung der heimischen Wildtiere könnt ihr das Rotwild und die Muffelschafe beobachten, die im groß angelegten Wildgehege in herrlicher Lage gefüttert werden. Hier bekommt ihr auch interessante Informationen rund um die beheimateten Wildtiere. Von Januar bis März könnt ihr jeden Samstag um etwa 11 Uhr dieses Spektakel erleben. Treffpunkt ist der Futterstadel des Wildgeheges Schönegg.

Rundlehrweg – Wildgehege, Bienenlehrpfad und besondere Apfelbäume

Bei einem gemütlichen Spaziergang in wunderschöner Umgebung lernt ihr regionale, beinahe vergessene Apfelsorten wie „Roter Erpftinger“, Himbsels Rambur“ oder „Kesseltaler Streifling“ kennen. Noch sind die Bäume jung und müssen erst zu großen, knorrigen Apfelbäumen heranwachsen. Sie begleiten euch bereits jetzt schon durch die schönen Wiesen südlich der Schönegger Käse-Alm, auf denen Rinder der alten oberbayerischen Rasse Murnau-Werdenfelser das saftige Gras grasen, bis hin zu einem großen Wildgehege in dem heimisches Rotwild und Muffelschafe mit einem herrlichen Ausblick zu beobachten sind.
In den Rundweg integriert ist auch ein Bienenhaus, in dem ihr ein Bienenvolk durch eine eingebaute Glasscheibe beobachten könnt. Entlang des Lehrpfades geben euch zahlreiche Schautafeln spannende Einblicke in die Welt der Wildtiere aber auch der Bienen. Mit dem Rundwanderweg ermöglicht die Schönegger Käse-Alm den Besuchern einen Einblick in die heimische Artenvielfalt, die durch die traditionelle Heuwirtschaft der Heumilchbauern und -verarbeiter seit Jahrhunderten gepflegt wird. Der Rundweg startet in Nähe der Echelsbacher Brücke und führt hin zum Parkplatz der Schönegger Käse-Alm.

Der Pfaffenwinkler Milchweg – Erlebnis für Groß und Klein

Auf dem einmaligen rund 4,2 km Pfaffenwinkler Milchweg finden Sie 10 verschiedene Stationen. Hier wird

In Überarbeitung Neu

auf kindgerechte Art erklärt, wie aus einer rohen Milch eine schmackhafte Käsespezialität entsteht. Ihr erfahrt zudem alles rund um die Kuh, die Arbeit der Landwirte, sowie den Weg vom Kalb zur Kuh.

Neben den Erklärungstafeln gibt es viele zusätzliche Erlebnisse wie das Riesenmemory mit vielen verschiedenen Bilder aus der Natur und Landwirtschaft.

Beim großen Glockenspiel kann jeder sein musikalisches Talent zeigen.

Das clevere Köpfchen wird vor allem bei dem Quiz gefordert und das Fingerspitzengefühl ist beim Melken der Plastikkuh – direkt an der Käse-Alm – sehr gefragt.

Diesen tollen Ausflug könnt ihr anschließend mit einer zünftigen Brotzeit in der urig eingerichteten Käse-Alm auf dem Bauernhof ausklingen lassen.

Der Milchweg ist auch für Rollstuhlfahrer/innen und Kinderwägen geeignet.

Käseschule und Käsekurs

In traumhafter Lage bietet sich die Möglichkeit in Begleitung mit der Kursleiterin Angelika Miller einen Weichkäse nach Feta-Art selber herzustellen. Dabei werden euch alle Schritte vom Einlaben über die Dicklegung bis zum Ausformen erklärt. Gleichzeitig könnt ihr alle Vorgänge an eurem eigenen Topf durchführen. Anschließend erfreut ihr euch an einer zünftigen Brotzeit mit leckeren Schmankerln in der traumhaften Lage der urigen Tenne.

Darüber hinaus könnt ihr an einem Käsekurs teilnehmen. Dabei erlebt ihr in angenehmer Atmosphäre die Vorbereitungsphase und die Herstellung von verschiedenen Käsesorten, Quark und Frischkäse. Angelika Miller zeigt euch alles Wissenswerte rund um die Herstellung von Käse, was mit einer zünftigen Brotzeit mit Käsespezialitäten der Schönegger Käse-Alm endet.

Schaukäsen

Wer schon immer mal wissen wollte, wie man einen Käse herstellt, ist hier richtig: Von Mai bis Oktober könnt ihr jeden Donnerstag von 11:00 Uhr bis ca. 12:00 Uhr in herrlicher Umgebung mit uneingeschränkter Sicht auf die Berge kostenlos beim Schaukäsen zusehen. Die Käsemeisterin Angelika Miller zeigt in einem Kupferkessel wie aus frischer gentechnikfreier Heumilch eine köstliche Käsespezialität entsteht. Dabei erfahrt ihr alles Wichtige rund um das Thema Käse und Milch.

Während des Schaukäsens können sich eure Kinder auf dem Spielplatz austoben oder das Kleintiergehege mit Ziegen und Hasen besuchen.

Schönegger Käse-Alm
Steinwies 20
D-86984 Prem
Tel +49 (0)8862 98 01 17
info@schoenegger.com
www.schoenegger.com

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Ehrmann

Keiner macht mich mehr an

„Ehrmann – Keiner macht mich mehr an“: Neben einem einprägsamen Slogan bietet die Familienmolkerei mit Stammsitz in Oberschönegg im Allgäu noch viel mehr: Höchste Qualität, bester Geschmack und ausgewählte Zutaten treffen auf gelebte Leidenschaft, modernste Verarbeitung und besondere Sorgfalt.

Ihr kennt die vielfältigen Almighurt-Joghurts, den fruchtigen „Obstgarten“, den eiweißreichen „High Protein“, den dino-leckeren Naschspaß „Robby“ oder das „Grand Dessert“? In der bunten Ehrmann-Produktvielfalt finden große und kleine Genießer genau das Richtige.

Das mittelständische Familienunternehmen blickt auf eine lange Tradition zurück. Vor mehr als hundert Jahren von Alois Ehrmann (sen.) als Ein-Mann-Unternehmen gegründet, ist es heute eine erfolgreiche Unternehmensgruppe mit ca. 3.300 Mitarbeitern, die an weltweit sieben Standorten produziert und die Produkte in über 70 Ländern verkauft.

Es wird Wert auf Regionalität gelegt

Der Großteil der Milch, die in Oberschönegg verarbeitet wird, stammt von privat geführten Bauernhöfen aus der Umgebung, zu denen meist schon lange vertrauensvolle Partnerschaften bestehen.

Das Thema Nachhaltigkeit wird in der Molkerei sowohl für das Unternehmen, als auch für die Gesellschaft großgeschrieben. Im Bereich Ökologie fußt die Nachhaltigkeitsstrategie auf drei Säulen: Landwirtschaft & Tierwohl, Verpackung und Klima. Dazu gehören zum Beispiel Maßnahmen wie Entsorgungshinweise auf den Produkten, Reduktion von Verpackungen oder Kooperationen gegen Lebensmittelverschwendung. Bereits heute ist Ehrmann einer der größten deutschen Anbieter von Milchfrischprodukten im 500-g-Mehrwegglas.

Immer einen Besuch wert: Das Ehrmann Lädele

Im Werksverkauf, direkt neben dem Hauptgebäude von Ehrmann, erwartet Euch ein vielfältiges Angebot. Hier habt Ihr eine breite Auswahl an Fruchtjoghurt, Fruchtquark, und Desserts. Wie wäre es mit tollen Geschenkartikeln und kleinen Mitbringseln aus der Ehrmann Markenwelt? Zudem ist ein Dorfladen mit Bäckerei in das „Lädele“ integriert, sodass Ihr dort auch Fleisch- und Wurstprodukte, Teigwaren, Kaffeesahne sowie frische Snacks bekommt.

Öffnungszeiten Ehrmann Lädele:
Montag bis Freitag: 6 – 12.30 Uhr,
Freitag: 14 bis 16 Uhr.

EHRMANN GmbH
A.-Ehrmann-Str. 2
D-87770 Oberschönegg
Tel. +49 (0)83 33-301-0
info@ehrmann.de
www.ehrmann.de

Limburger und Romadur – zwei Belgier aus Kammlach

Mang-Käsewerk

Als der Allgäuer Carl Hirnbein im Jahre 1829 von einer Reise in die belgische Provinz Limburg zurückkehrte, konnte niemand ahnen, was für zwei Erfolgsrezepte er als Souvenir mitgebracht hatte – nämlich die Rezepte für Limburger Käse und Romadur Käse.
Diese Käsesorten wurden bereits im 13. Jahrhundert von belgischen Mönchen hergestellt. Binnen kürzester Zeit machten diese beiden charakteristischen Sorten Karriere und das Allgäu als klassische Region der Käse-Herstellung bekannt.
Mit Franz Mang begann 80 Jahre später dann der nationale Siegeszug, der St. Mang Limburger und St. Mang Romadur als echte Allgäuer Weichkäse-Spezialitäten etablierte.

Regionalität und Frische – die Werte von St. Mang

Bereits 1910 begann Franz Mang, der Gründer des Mang-Käsewerks in Kammlach im schönen Unterallgäu, Stangen-Limburger nach den überlieferten Rezepturen in größerem Stil herzustellen, wofür er 1913 mit der Urkunde als „ehrende Anerkennung für verdienstliche Leistungen auf dem Gebiet der Käsezubereitung" ausgezeichnet wurde.

Regionalität wird in Kammlach großgeschrieben: Von rund 350 Erzeugern aus dem Umkreis wird die Frischmilch für die Käse-Herstellung täglich an das Mang-Käsewerk geliefert.

Damit stärkt das Unternehmen auch die landwirtschaftlichen Strukturen in der Region. Kurze Transportwege sichern ein Höchstmaß an Frische und schonen die Umwelt. Mit seinen Milcherzeugern pflegt das Mang-Käsewerk eine echte Generationen-Partnerschaft, die auf enge, vertrauensvolle und nachhaltige Zusammenarbeit baut.

In Überarbeitung - NEU -

Qualitätsmerkmale und besondere Herstellung

Bei St. Mang stehen die Handwerkkunst der Käsemeister und die Qualität der Rohstoffe im Vordergrund.

Die Weichkäse-Spezialitäten entstehen unter perfekten Bedingungen in den speziellen Reife-Räumen, in denen sich innerhalb von 14 Tagen frische Milch zu feinem Käse wandelt. Dieser zeichnet sich bei St. Mang durch den besonderen Reifeprozess mit ausgewählten Rotkulturen aus, die dem Käse seine charakteristische Würze verleihen.

Gut zu wissen: Durch den natürlichen Reifeprozess liegt der Laktosegehalt aller St. Mang-Käsesorten unter 0,1g/100g. In der Herstellung wird außerdem auf tierisches Lab verzichtet und stattdessen mikrobielles Lab einsetzt, wodurch der Käse auch für Vegetarier geeignet ist. Alle verwendeten Zutaten sind zudem frei von Gentechnik.

Ein Allgäuer Original

Das Allgäu ist seit über 100 Jahren die Heimat von St. Mang und zeichnet sich durch seinen eigenen Charakter, seine Traditionen und beständige Werte aus. Endlose grüne Wiesen und die Berge machen die Region authentisch und einzigartig.

Diese Werte prägen auch das Unternehmen: Als Familienkäserei im Herzen des Allgäus steht St. Mang für eigene, traditionelle Rezepturen, Handwerkskunst und Herstellung nach Original Allgäuer Hausreifung. Alle Weichkäse-Spezialitäten sind damit unverwechselbar ursprünglich und echt wie das Allgäu selbst.

Klassische Spezialitäten

Die Marke St. Mang steht vor allem für den charakteristischen Limburger, den es in drei Sorten gibt: Der Klassiker (nach überlieferter Rezeptur), der mit der extra Portion Rahm und die leichte Variante mit nur 9 % Fett absolut. Neben dem Limburger kam auch das Rezept für den belgischen Romadur ins Allgäu. Durch seine kleinere Form reift der Romadur schneller durch und entwickelt seinen typisch, intensiv würzigen Geschmack. Auch diese Spezialität gibt es sowohl als Klassiker, als Rahm- sowie als Leicht-Variante.

Das Portfolio wird ständig erweitert. So gibt es neben den „Klassikern“ auch den Original Allgäuer Rubius – deutlich milder und ausgesprochen cremig.

Alle Allgäuer Käsespezialitäten eignen sich nicht nur zur herzhaften Brotzeit oder als Begleiter zu Bier oder Wein, sondern kommen auch in der warmen Küche voll zur Geltung. Ob für die klassischen Allgäuer Kässpatzen, originell in den Kräuterwaffeln mit St. Mang Romadur und Rhabarber oder als Füllung für herzhafte Fleischpflanzerl – die St. Mang Käsespezialitäten garantieren immer ein besonderes Geschmackserlebnis.

Mang-Käsewerk

Untere Hauptstr. 2
D-87754 Kammlach
Tel.: +49 (0) 82 61-6 09-0
www.st-mang.com

Käseladen: Mo. bis Fr.
8 bis 12 und 13:30 bis 16 Uhr

In Überarbeitung - NEU -

Bier: Wenn Tradition auf Nachhaltigkeit trifft

Das deutsche Reinheitsgebot

Deutschland ist weltbekannt für sein Bier – und ein wichtiger Grund hierfür ist das über 500 Jahre alte bayrische Reinheitsgebot, das seit 1906 geltendes Recht in ganz Deutschland ist. Es handelt sich dabei um die älteste, noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Das Reinheitsgebot schreibt vor, dass nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe für das Bierbrauen verwendet werden dürfen.

Slow Brewing – Beginnt dort, wo das Reinheitsgebot aufhört

Herausragender Geschmack, Brauen mit Zeit und ein gutes Gewissen beim Genießen – dafür stehen mit dem „Slow Brewing"-Gütesiegel ausgezeichnete Bierspezialitäten.
Die Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe und eine langsame, schonende Brauweise sorgen für einen ganz besonderen individuellen Geschmack. Dabei verbinden sich traditionelle Brauverfahren mit höchstem brauwissenschaftlichem Know-How und modernster Produktionstechnik. Neben der Bierqualität wird auch die Brauerei einer umfangreichen Prüfung unterzogen. Hierbei stehen die Unternehmenskultur und ein faires und bewusstes

Handeln im Mittelpunkt, denn nur die besten erhalten das Gütesiegel.

Strenge regelmäßige Überprüfungen durch ein unabhängiges und wissenschaftlich fundiertes Kontrollgremium stellen die hohe Qualität der zertifizierten Brauereien sicher.

Slow Brewer im Allgäu:

Meckatzer Löwenbräu, Heimenkirch (s. Seite XXX)

Privat-Brauerei Zötler GmbH, Rettenberg (s. Seite XXX)

www. slow-brewing.com

Nachhaltiges Bier?

Bier und Nachhaltigkeit, geht das denn? Immer mehr Brauereien stellen die Nachhaltigkeit und gelebten Umweltschutz in den Fokus – aus unternehmerischer und persönlicher Überzeug, aus Kostengründen oder ganz bewusst aus Imagegründen, da immer mehr Kunden Wert auf einen geringen ökologischen Fußabdruck legen.

Mithilfe moderner Technologien, wie beispielsweise Rückgewinnungssystemen, lassen sich Wasser und Energie einsparen. Erneuerbare Energien, wie Solarkraft, sorgen für Einsparmöglichkeiten bei konventionell erzeugtem Strom – denn der Brauprozess benötigt viel Energie zum Wassererhitzen, Getreidemahlen oder Kühlen des Suds. Nachhaltig orientierte Brauereien versuchen, Nebenprodukte wie Treber als Tierfutter oder zur Lebensmittelherstellung sinnvoll zu verwerten.

Wichtig beim Nachhaltigkeitsgedanken ist die Verwendung lokaler Ressourcen, um die regionale Landwirtschaft zu unterstützen, Transportwege gering zu halten und die Abhängigkeit von importierten Rohstoffen zu verringern.

Ob nachhaltige Verpackungen – wie recyceltes Glas – oder effiziente Routenplanung bei der Auslieferung: Brauereien haben viele Ansatzmöglichkeiten, ihren betrieblichen Ablauf nachhaltig zu gestalten.

Meckatzer Löwenbräu

Zeit für was Gutes!

„Zeit für was Gutes“: So lautet der Leitsatz der Familienbrauerei Meckatzer Löwenbräu in Heimenkirch, und das schmeckt Ihr bestimmt.

Denn hier ist Zeit nicht Geld, sondern sorgt für besonders schmackhafte Bierspezialitäten. Die Braumeister nehmen sich viel Zeit, mit handwerklichem Können auf traditionelle Weise die feinen Biere herzustellen.

Das verbrieft auch das Slow Brewing Gütesiegel, das eine besondere Qualität der Biere und der Brauerei sicherstellt (s. S. XXX).

Viel Zeit ist auch vergangen seit den Anfängen der Brauerei. Fast 300 Jahre Brauereigeschichte, wirtschaftliche Höhen und Tiefen im Unternehmen und zukunftsweisende Qualitätsentscheidungen haben die Meckatzer Löwenbräu zu dem gemacht, was es heute ist: Eine moderne Familienbrauerei, die konsequent ihre selbst gewählten hohen Maßstäbe umsetzt. Die Qualitätsidee wurzelt in der Ruhe und Natürlichkeit des Allgäus. Leidenschaft, technische Innovationen, starke Partner und die Treue zur Familie und Tradition stehen dabei im Mittelpunkt.

Das Unternehmen gilt unter Deutschlands Brauereien als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Egal ob im ökonomischen, ökologischen oder sozialen Bereich – dem Unternehmen ist

Tipp: Ihr möchtet Euch einmal selbst ein Bild von der Brauerei machen? Bei einer Führung werdet Ihr mit der Braukunst vertraut gemacht. Anmeldung für Einzelpersonen/Kleingruppen unter meckatzer.reservix.de/events, ab 25 Personen Termine unter:
Tel. +49(0)8381 504-0 oder
brauereibesichtigung@meckatzer.de

es wichtig, zukunftsweisend zu wirtschaften und die wertvollen Ressourcen des Allgäus für die nachkommenden Generationen zu erhalten. So wurde bereits 1994 ein Umweltschutzhandbuch erarbeitet, das 2014 zu einem umfangreiches Nachhaltigkeitsmanagement erweitert wurde. Als einer der ersten Brauereien in Deutschland nimmt Meckatzer seit 20 Jahren an der EMAS-Zertifizierung und am „Umweltpakt Bayern“ teil. Mit der Teilnahme am Bündnis „Klimaneutrales Allgäu 2030“ setzt Meckatzer ein klares Bekenntnis zum Umweltschutz und zur Region.

Der Fanshop und die heimelige Brauereiwirtschaft laden dazu ein, den Besuch bei Meckatzer in entspannter Atmosphäre ausklingen zu lassen. Herzliche Gastlichkeit und Lebensfreunde sorgen dabei für das unverkennbare Meckatzer-Gemeinschaftsgefühl. Und eines dürft Ihr nicht vergessen: Euch ganz viel Zeit nehmen für Euren individuellen Genussmoment.

Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG

Meckatz 10
D-88178 Heimenkirch
Tel. +49 (0)83 81 50 40
info@meckatzer.de
www.meckatzer.de

Privat-Brauerei Zötler

Erlebt Allgäuer Familienbraukunst hautnah!

Seit Generationen werden bei Zötler in Rettenberg, dem „Bier. Genuss.Dorf", Biere mit außergewöhnlicher Leidenschaft gebraut.

Familie Zötler mit dem jungen Chef Niklas Zötler und einem engagierten Team zeichnet sich durch Hingabe zur Brauerei, Willen zur Perfektion und eine starke Heimatverbundenheit aus. Ein offenes Ohr für die Anliegen der Kunden ist dabei selbstverständlich. Bewusstsein für die eigenen Wurzeln, strategischer Weitblick, Herzblut und technische Innovationen haben Zötler zu einer der bekanntesten Familienbrauereien im Allgäu gemacht.

In der Brauerei werden einzigartige Charakterbiere nach dem deutschen Reinheitsgebot mit Rohstoffen aus Süddeutschland mit altbewährter Handwerkskunst und modernster Brautechnik hergestellt.

Das Angebot umfasst verschiedene klassische Biersorten, Craftbiere, Erfrischungsgetränke und Spirituosen.

Seit 2018 darf sich Zötler mit dem „Slow Brewing"-Gütesiegel schmücken, das für zertifizierte Qualität und höchsten Biergenuss steht (s. Seite XXX).

Tipp: Ihr habt Freude am Bier, Lust am Genießen und mögt Gemütlichkeit und Geselligkeit? Dann meldet Euch im Zötler-Freundeskreis an und profitiert von einem tollen Leistungspaket mit Vergünstigungen und Gemeinschaftsaktivitäten! Mehr Infos unter zoetler.de

Mit dem EMAS-Zertifikat leistet Zötler einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit – eben Biergenuss mit gutem Gewissen.

Im erlebnisreichen Besucherzentrum könnt Ihr Euch selbst von der Familienbrauerei überzeugen. Ob bei einem Braukurs unter dem Motto „sehen, riechen, schmecken" oder einer unterhaltsamen und lehrreichen Führung mit Verkostung – hier findet jeder seine passende Veranstaltung

Privat-Brauerei Zötler

Grüntenstr. 2
D-87549 Rettenberg
Tel. +49 (0)8327 92 10
zoetler@zoetler.de
www.zoetler.de

Getränkemarkt auf dem Brauereigelände

Tel. +49 (0)8327 78 00
brauereimarkt@zoetler.de
www.zoetler.de

Brauerei Clemens Härle

Erste klimaneutrale Brauerei Deutschlands

Hier trifft Tradition auf Innovation, Heimatverbundenheit auf Weitsicht: Seit 2009 ist die Leutkircher Brauerei Härle die erste klimaneutrale Brauerei Deutschlands. Schon seit 1897 wird hier gebraut.

Mit der vierten Braugeneration rückte die Nachhaltigkeit in den Fokus. Seit 1991 etablierte Gottfried Härle zahlreiche Maßnahmen. Statt reiner Betriebswirtschaft zählen hier auch gesellschaftliche und unternehmerische Verantwortung. Hier wird groß gedacht, aber im Kleinen angesetzt. Für ihr Engagement erhielt die Brauerei zahlreiche Auszeichnungen. Mit Esther Straub steht nun die nächste Generation bereit - zwar ohne Verwandtschaftsverhältnis, dafür mit derselben Weitsicht, Verbundenheit zur Tradition und Offenheit für Neues wie ihre Vorgänger.

Regionalität wird großgeschrieben in der Familienbrauerei. Mit Rohstoffen fast ausschließlich aus der Region und einem Vertrieb in Oberschwaben und im Allgäu wird Treibstoff eingespart und die Umweltbelastung verringert. Die Abfüllung erfolgt nur in Mehrweg-Flaschen und Fässern. Seit 2008 wird komplett regenerative Energie genutzt. Ein PKW-Fuhrpark mit e-Autos, der neue Elektro-LKW und weitere Maßnahmen flankieren die Bemühungen. Gut zu wissen: Zwar erfolgt die Produktion klimaneutral, die Biere und Getränke sind es aber nicht. Dafür müssten auch alle Lieferanten klimaneutral produzieren.

Rund 50 Mitarbeiter brauen jährlich 42000 Hektoliter Bier, verteilt auf 15 Biersorten – mit unverwechselbarem Charakter und in besonderer

Clemens-Härle-Brauqualität. Ihr habt's lieber alkoholfrei? Dann lasst Euch ein „SeeZüngle", das beliebte Bio-Erfrischungsgetränk, schmecken!

Übrigens: Bei öffentlichen Führungen erhaltet Einblick in das einzigartige Unternehmenskonzept (Infos s. Homepage).

Brauereigasthof Mohren: Schlemmerei & Braukunst

Der traditionsreiche Brauereigasthof Mohren bietet Euch ehrliche Küche, leckeres Bier und Übernachtungsmöglichkeiten. Macht es Euch in den urig-heimeligen Gaststuben der Landzunge-Gaststätte (s. Seite XXX) bequem und genießt raffinierte Speisen. Mit einer klimaneutralen Bewirtschaftung und der Verwendung von möglichst biologischer und saisonaler Ware möchten Simone Haas und Thomas Werner ihren Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten – ihr Motto: „Von Herz - von Hand – von hier". In ihrem kleinen, liebevoll eingerichteten „Lädele" könnt Ihr Euch mit leckeren Mitbringseln, Bieren oder kreativen Souvenirs eindecken.

Brauerei Clemens Härle
Am Hopfengarten 5
D-88299 Leutkirch i. Allg.
Tel. +49 (0)7561 98 28-0
info@haerle.de, www.haerle.de

Brauereigasthof Mohren
Wangener Straße 1
D-88299 Leutkirch i. Allg.
Tel. +49 (0)7561 9 85 70
info@haerle-brauereigasthof-mohren.de
www. haerle-brauereigasthof-mohren.de

Braumanufaktur Simmerberg

Älteste Bio-Brauerei im Allgäu

Erlesene Rohstoffe in Bio-Qualität, jahrhundertealtes Wissen, jahrelange Erfahrung, handwerkliches Geschick und echte Leidenschaft: Das macht das Bier aus der kleinen Braumanufaktur Simmerberg so einzigartig.

Während die Geschichte der Simmerberger Brauerei bis ins Jahr 1706 zurückreicht, liegen die Anfänge des Bio-Bieres im Jahr 1993. Für Brauereidirektor Manfred Biechl, selbst erfahrener Braumeister, ist es die logische Konsequenz, das Reinheitsgebot weiterzuführen: Mit der Verwendung von Biozutaten wird das Bier als reines Naturprodukt hergestellt, ohne dass Pestizide wie Glyphosat aufgrund von gespritztem Getreide ins Bier gelangen könnten. Seit 2018 sind alle Biere zu 100 % in Bio-Qualität und zudem „Bioland"-zertifiziert. Doch damit nicht genug – alle Rohstoffe kommen aus der nahen Umgebung: Das Bio-Braumalz aus dem Bayrisch-Schwäbischen Raum, der Bio-Hopfen aus Tettnang und das Brauwasser aus dem eigenen Artesischen Brunnen – nicht chloriert und zu 100 % unbehandelt und naturbelassen. Dieser achtsame und nachhaltige Umgang mit den Rohstoffen stellt aktiven Trinkwasser-, Klima- und Artenschutz für zukünftige Generationen sicher. Zugleich wird die regionale Wirtschaft gestärkt.

Die feinwürzigen Bierspezialitäten sind in ausgewählten Gastwirtschaften und Getränkemärkten im Westallgäu, in Oberschwaben und am Bodensee erhältlich.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Ob das bernsteinfarbene Feierabendbier „Simmerberger Rödler", helles und dunkles Hefeweizen, Kellerbier, Festbier, ein süffiges Allgäuer Gold, Pils, Bockbier, Bierbrand- oder likör: Hier kommt Ihr als Bierliebhaber voll auf Eure Kosten und genießt ein Stück Allgäuer Tradition. Davon könnt Ihr Euch auch bei einem persönlichen Besuch in der Braumanufaktur Simmerberg überzeugen.

Erlebnis pur

Schaut dem Braumeister bei einer Brauereiführung über die Schulter, bucht eine Brauereiführung, braut selber Bier oder werdet bei einer Bierprobe zum Bierapostel oder Ihr kehrt einfach im urigen Stammhaus, der „Bräustatt & Taferne", ein und lasst Euch das frisch gezapfte Bio-Bier bei einem vielseitigen und schmackhaften Speisenangebot schmecken.

Tipp: Eine Einkehr im Kastanienbiergarten mit Kinderspielplatz und Kräutergarten ist besonders zu empfehlen!

Aktienbrauerei Simmerberg
D-88171 Weiler-Simmerberg
Ellhofer Str. 2
Tel. +49 (0)8387 10 16
info@simmerberger.de
www.simmerberger.de

Kulinarisches Erlebnis in Aufkirch

Kaltentaler Brauhaus

Das Kaltentaler Brauhaus befindet sich in einem Gebäudeensemble inmitten von Aufkirch, einem Ortsteil der Gemeinde Markt Kaltental im Landkreis Ostallgäu.

Die historischen, denkmalgeschützten Räume in Restaurant und Brauhaus, die Sicht auf das Kupfersudwerk und die Lagertanks im Brauhaus, der Blick in den Gärkeller und ein einladender Biergarten schaffen eine Wohlfühlatmosphäre. Das Gesamtensemble erhielt 1995 den Denkmalpreis des Heimatbundes Allgäu.

Herausragende gastronomische Qualität - mit einer reichhaltigen Auswahl bayerischer Schmankerln und Speisen sowie rustikale Brotzeiten – und das selbstgebraute Bier machen Brauhaus und Restaurant zum Anziehungspunkt für Gäste aus nah und fern. Die ganzjährig verfügbaren Hausbiere sind ein naturtrübes Zwickelbier und ein ungefiltertes Weißbier mit charakteristischer Farbprägung.

Während der warmen Jahreszeit lädt zusätzlich der traditionelle Biergarten zu gemütlichen Stunden ein. Dieser ist auch sehr gut über die „Dampflokrunde“ mit dem Fahrrad zu erreichen und bietet Euch garantierte Abendsonne.

Kaltentaler Brauhaus
Blonhoferstr. 12
D-87662 Kaltental-Aufkirch
Tel. +49 (0)8345 15 65
www.kaltentaler-brauhaus.de
info@kaltentaler-brauhaus.de

Schnaps, Brand, Spirituose und Co

Was genau sind die Unterschiede?

Als Verbraucher ist es oftmals schwer, die Qualität bei Spirituosen einzuschätzen. Es gibt sie in unzähligen Varianten und Preisklassen. Großen Einfluss haben dabei Brennkunst, Zutaten und Technik.

(Edel)brand

Der Edelbrand ist die Königsklasse unter den hochprozentigen Erzeugnissen. Geschmack muss aus der Obstsorte stammen, deren Name er trägt. Es dürfen keinerlei künstliche Aromastoffe beigesetzt werden. Deshalb ist es besonders wichtig, qualitativ hochwertige und aromatische Früchte zu verwenden. Zudem darf er nicht verschnitten werden, d.h. es darf kein anderer Alkohol hinzugefügt werden. Der Alkohol entsteht nur aus dem Destillationsvorgang des eingemaischten und vergorenen Obstes. Nach dem Brennvorgang wird der Brand für Monate oder Jahre gelagert, damit sich das Aroma kräftiger ausbildet und der Geschmack milder wird.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Geist

Beim Geist wird Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol/Primasprit) als Basis verwendet und mit natürlichen Aromen versetzt, z.B. Himbeeren, Enzian o.ä. Der Vorteil ist, dass hierbei natürliche Produkte verwendet werden können, die kein oder kaum Zuckeranteil aufweisen. Künstliche bzw. naturidentische Aromen, die im Labor erzeugt werden, dürfen nicht zugesetzt werden.

Likör

Liköre müssen i.d.R. einen Mindestalkoholgehalt von 15% und einen Mindestzuckergehalt von 100g/l vorweisen. Es wird ein Grundalkohol mit Früchten oder Armen hinzugegeben. Zucker und Wasser sind weitere Bestandteile.

Spirituose

Der Begriff „Spirituose“ ist eine Art Überbegriff für alles Hochprozentige – also Brände, Geiste und Liköre. Gleichzeitig darf aber auch alles, was nicht in die o.g. Kategorien fällt, so genannt werden. Erlaubt ist dabei quasi alles – hier darf gesüßt, gefärbt oder künstlich aromatisiert werden.

Typische hochprozentige Erzeugnisse im Allgäu sind Obstbrände (Apfel/Birne oder Williamsbirne) oder Nussgeiste wie Haselnuss. Als Mitbringsel beliebt sind z.B. Heu-Schnaps, Kuhmilch-Sahne-Likör, Bierlikör, ...

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Fink

Die Allgäuer Schaubrennerei

Die Allgäuer Schaubrennerei der Familie Fink zeichnet sich durch Qualität, Regionalität und Liebe zur Heimat aus. Natürlichkeit und Regionalität werden besonders großgeschrieben.
Die Mehrheit der verwendeten Früchte wächst auf den eigenen Streuobstwiesen rund um den Hof, die liebevoll gepflegt werden.

So können die Brenner sicher sein, dass das Obst ihren hohen Ansprüchen gerecht wird. Positiver Nebeneffekt: Ein Großteil der Erzeugnisse wird in Bio-Qualität angeboten. Alle weiteren verwendeten Rohstoffe stammen aus der Region und tragen mit ihren kurzen Transportwegen ebenso wie ein effizientes Energiemanagement und neuste Brenntechnik zur Ressourcenschonung bei.

Obstspezialist und Brennereifachmann Herbert Fink und sein Sohn Daniel können auf handwerkliches Geschick und viel Erfahrung zurückgreifen. Davon könnt Ihr Euch beim ca. einstündigen Schaubrennen mit anschließender Verkostung selbst überzeugen (Anmeldung erforderlich). Nicht umsonst wurde der Obstler bereits mehrmals vom Kleinbrennerverein mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet.

Im Geschäft habt Ihr die Qual der Wahl aus rund 30 Sorten Schnäpsen und Liköre: Ob Apfel, Birne, Zwetschge oder Schlehe – fast kaum ein Bodenseeobst, das im Familienbetrieb nicht zu einer feinen Köstlichkeit verarbeitet wird.

Aber auch Heu und Haselnuss, Zirbe, Bier und vieles mehr werden im Familienbetrieb veredelt. Ihr mögt es lieber süß? Dann freut Euch auf die leckere Likörauswahl. Auch Gin- oder Whisky-Fans kommen voll auf ihre Kosten.

Der Verkauf vor Ort ist tagsüber geöffnet, einfach vorbeikommen und klingeln. Alternativ könnt Ihr auch unkompliziert unter www.schaubrennerei-fink.de bestellen oder die Produkte bei ausgewählten Verkaufsstellen erwerben.

Übrigens: Familie Fink bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof in der wunderschönen Westallgäuer Landschaft an – ein Paradies sowohl für Familien als auch Erholungssuchende.

Schaubrennerei Fink GbR
Heimen 78
D-88145 Opfenbach
Tel. +49 (0)8385 12 26
info@schaubrennerei-fink.de
www.schaubrennerei-fink.de

Allgäu Brennerei

Genusswerkstatt seit über 100 Jahren

Bereits in 4. Generation widmet sich die Familie Günther der Schnapsherstellung. Im Familienbetrieb verbinden sich traditionelle Brennkunst, hochwertige Ausgangszutaten und moderner Technik zu edlen Destillaten, schmackhaften Spirituosen und leckeren Likören.

Mit großer Sorgfalt, viel Geduld und Hingabe entstehen in der Genusswerkstatt in Sulzberg feine Köstlichkeiten. Vom Allgäuer Heuschnaps über den Kuhmilch-Sahne-Likör hin zu traditionellen Obstbränden, Gin und Whiskey-Delikatessen findet Ihr in der Allgäu Brennerei alles, was das Feinschmecker-Herz begehrt. Dabei entwickelt der geprüfte Destillateurmeister Stephan Günther mit seinem Team immer wieder neue, leckere Kreationen.

Blick hinter die Kulissen

Bei einer kurzweiligen Führung könnt Ihr auf Entdeckungstour durch die Brennerei gehen und erfahrt die Geheimnisse des guten Geschmacks. Beste Rohstoffe und der mehrfache Brennvorgang sorgt für milde und feine Fruchtaromen, den herrlichen Duft und den bekannt milden Abgang. Selbstverständlich könnt Ihr die Spezialitäten bei einer anschießenden Verkostung probieren. Für Gruppen nach individueller Absprache, feste Termine für Einzelpersonen. Weitere Infos unter www.allgaeu-brennerei.de

Heimeliger Vor-Ort-Verkauf

Im hell und freundlich eingerichteten

Ladengeschäft habt Ihr die Qual der Wahl aus über 50 verschiedenen Edelbränden, Spirituosen, Likören, Whiskys und Gins. Zudem könnt Ihr Euch mit Allgäuer Köstlichkeiten wie Käse, Wurst, Marmeladen, Süßem, Obst sowie liebevollen Geschenkartikeln und Souvenirs eindecken. Der Online-Shop sorgt dafür, dass Ihr auch ganz unkompliziert von zuhause stöbern und bestellen könnt.

Nachhaltigkeit als Herzensangelegenheit

Mit verschiedenen Aktionen, wie biologisch abbaubaren Verkostungsbechern oder der Teilnahme am Grünen Punkt, trägt die Allgäu Brennerei zum Umweltschutz bei. Seit 2020 ist das Unternehmen nach einer umfassenden Energieberatung und der Umsetzung von Effizienzmaßnahmen auch als klimaneutral ausgezeichnet. Dazu gehörten u.a. Photovoltaik-Anlagen, Abwärme-Nutzung für die Heizung, eine optimierte Heizungssteuerung sowie der Erwerb von Umweltzertifikaten zur Kompensation – damit die Allgäuer Heimat auch für nachfolgende Generationen lebenswert bleibt!

Allgäu Brennerei
Gewerbepark 1
D-87477 Sulzberg
Tel. +49 (8376) 92 99 20
info@allgaeu-brennerei.de
www.allgaeu-brennerei.de

Brot und Mehl im Allgäu

Brot als deutsches Kulturgut, von Hand geformte Backwaren und traditionsreiches Feingebäck – in vielen Allgäuer Bäckereien wird diese Philosophie lebendig gehalten. Hier kommen Tradition, Liebe zum Detail und Hingabe zusammen und führen zu lecker duftenden Geschmackserlebnissen. Wer kann da noch widerstehen?

Hochwertige Zutaten ohne Zusatzstoffe und ganz viel Zeit sind dabei wesentliche Bestandteile für das Gelingen. Ausgiebiges Kneten, behutsames Weiterverarbeiten und eine lange Reifezeit, die für die Ausprägung von Aromastoffen verantwortlich ist, sorgen für einzigartige, puristische Brot-Ergebnisse.

Viele Bäckereien im Allgäu setzen auf Bio-Backwaren – sei es mit dem ganzen Sortiment als Bio-Bäckerei oder mit einzelnen Produkten, die den strengen Bio-Vorgaben entsprechen. Beste Allgäuer Butter und Mehl aus heimischen Mühlen sorgen nicht nur für einen guten Geschmack, sondern unterstützen mit kurzen Transportwegen auch den Nachhaltigkeitsgedanken.

Übrigens:

Ihr neigt zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten? Dann probiert doch einmal Brot vom echten Handwerksbäcker – oftmals verringern sich dadurch Probleme!

Bilder © pixabay

Im Allgäu gibt es etwa 150 Bäckereien mit ca. 1000 Verkaufsstellen. Rund 40 Brotsorten stellt jeder Allgäuer Bäcker im Schnitt her. Diese außergewöhnliche Vielfalt untermauert die Bedeutung des Allgäus als Genussregion. In vielen Dörfern finden sich kleine, urige Bäckereien, in denen die Zeit fast gar stehen geblieben zu sein scheint – gelebtes Brauchtum sozusagen.

Alte Allgäuer Getreidesorten

In den letzten 100 Jahren sind in Deutschland ca. 90 Prozent der Getreidesorten verschwunden. Mittlerweile erlebt das Urgetreide – also die alten, fast vergessenen Sorten - eine Renaissance. Dazu gehören beispielsweise Dinkel, Emmer oder Kamut. Auch im Allgäu könnt Ihr regionaltypisches Urgetreide entdecken. Die Sorten „Lechfelder“ und „Allgäuer“ (Weizen), „Kaufbeurer Vierzeilige“ und „Lichtis Astra“ (Gerste) sowie der „Babenhauser Zuchtvesen“ (Dinkel) werden in der Ökomodellregion Günztal im Unterallgäu inzwischen wieder angebaut.

Was sagen die Zahlen der Mehltypen aus?

Ihr kennt es bestimmt vom Einkaufen: Weizenmehl 405 oder 550, Dinkelmehl 630 oder 1050? Die Zahlen geben den Mineralstoffgehalt des Mehls an. Diese wertvollen Elemente finden sich i.d.R. in der Schale des Korns. Je nach Mehltyp wird die Schale teilweise oder ganz entfernt. Dadurch verringert sich auch der Nährstoffgehalt im Mehl. Kurz gesagt: Je höher die Zahl, desto höher der Mineralstoffgehalt und desto dunkler auch das Mehl.

Konditorei und Feinbäckerei

Während in der traditionellen Bäckerei der Schwerpunkt auf Brot und Brötchen liegt, steht in der Konditorei und Feinbäckerei der süße Genuss im Mittelpunkt. Hier bekommt Ihr kreative, handgefertigte Produkte höchster Qualität, mit großem Aufwand gefertigt.

Duftende Croissants, prachtvoll dekorierte Torten oder allerliebst verzierte Pralinen – hinter der Theke vom Konditoreien werden die verführerischen Köstlichkeiten angeboten, die nicht nur fürs Auge schön anzusehen sind, sondern höchsten Genuss versprechen!

Die Geschichte der „Zuckerbäckerei" geht zurück bis ins 12. Jahrhundert, als sich der Rohrzucker über die Mittelmeerländer verbreitete und süße Naschwaren und kostbare Konfekte großen Anklang in der Bevölkerung fanden.

Heute gibt es in Deutschland über 3.000 meistergeführte Konditoreibetriebe. Die „Meister des guten Geschmacks" kreieren quasi alles, was mit Zucker zu tun hat – und noch einiges anderes rund um den Genuss. Individuell auf Kundenwunsch gefertigte Torten oder abwechslungsreiches Fingerfood für Veranstaltungen sorgen für eine klare Abgrenzung zu industriellen Großbetrieben.

Typische Konditorerzeugnisse [1]

- Torten (Sahne-, Creme-, Obst- und Moussetorten) und Petits Fours
- Motiv-, Festtags-, Hochzeitstorten
- Baumkuchen
- Florentiner, Mandelhörnchen, Tee- und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand- und Fruchtkuchen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse
- Pralinen, Konfekt, Figuren und Tafeln aus Schokolade
- Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Marzipan
- Marmeladen, Konfitüren und Früchtegelees
- Frühstücke, Kaffeespezialitäten Kleine Gerichte wie Gemüskuchen, Crepes, Suppen, Salate, Aufläufe, Pasteten, herzhafte Fours und Canapees

Bilder © Café & Feinbäckerei Zendler

Viele Bäckereien bieten neben Brot, Brötchen und Kleingebäck auch eine Auswahl an Feingebäck an. Dabei handelt es sich um Backwaren, die – im Unterschied zu Brot und Kleingebäck – einen Fett-/ und/oder Zuckergehalt von mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide aufweisen.

Typische Arten von Feingebäck [2]

- Aus Teigen (z.B. Butterkeks, Mürbegebäck, Braune Lebkuchen, Kräcker)
- Aus Massen (z.B. Löffelbiskuit, Makronen, Waffeln, Russisch-Brot)
- Konditoreiware (tortenartige Gebäcke mit Auflagen/Füllungen, z.B. Cremetorten, Bienenstich, Käsekuchen, Plundergebäck)

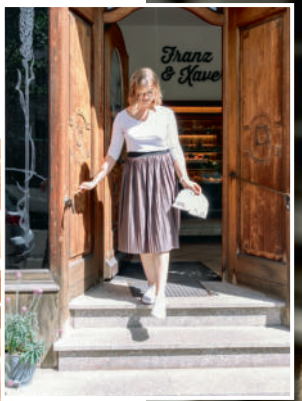
In Zeiten, in denen bei den Kunden das Nachhaltigkeitsbewusstsein steigt, rückt auch in Konditoreien und Feinbäckereien der Umweltschutzgedanke immer mehr in den Fokus. Mit kurzen Lieferwegen und einem regionalen Lieferanten- und Kundennetz, umweltschonender Produktion, Abfallvermeidung u.v.m. oder der Verwendung von Bio-Zutaten werden gezielt Maßnahmen ergriffen.

Als ausbildende Unternehmen oder mit Qualifikations- und Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden die Betriebe ihrer Verantwortung für die regionale Wirtschaft und der Arbeitsplatzerhaltung gerecht.

[1] Quelle: Deutscher Konditorenbund
[2] Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.

Franz & Xaver

Euer Allgäuer Bio-Bäcker



Bei Franz & Xaver kommt nur 100% Bio in die Tüte. Die leckeren, vollwertigen Backwaren werden mit viel Leidenschaft in der eigenen Backstube in traditioneller Handarbeit hergestellt selbstverständlich ohne Zusatzstoffe.

Großen Wert wird auf Frische, Regionalität und höchste Qualität gelegt, und das werdet Ihr auch schmecken.

Die Bio-Rohstoffe bezieht der Biobäcker von sorgfältig ausgewählten Lieferanten aus dem Allgäu bzw. Bayern. Das Mehl – im Vordergrund steht die Verarbeitung des nährstoffreichen Dinkelvollkorn – wird in der eigenen Mühle gemahlen. Die ehrliche Bio-Qualität zieht sich von Anfang bis Ende der Lieferkette und umfasst jeden Rohstoff und jedes einzelne Produkt. Ständige Kontrollen der einwandfreien Arbeitsbedingungen und der Hygiene, sowie der Qualität vom Wareneingang bis zum Verkauf schließen den Kreis um Qualität und Hygiene.

Neben den leckeren Broten, Semmeln, feinen Kuchen und Konditorkreationen bekommt Ihr bei Franz & Xaver belegte Snacks, knackige Salate sowie frische Müslis und saisonal wechselnde Specials. Bio-Produkte (z.T. glutenfrei) wie Riegel, Aufstriche und Müslis sowie Hofmilch-Milchprodukte, Backzutaten und Teespezialitäten ergänzen das Angebot.

Übrigens: Bei Franz & Xaver kommt jeder auf seine Kosten. So erhaltet Ihr laktosefreies, hefefreies und glutenfreies Bio-Brot sowie Bio-Brot aus Natursauerteig.

Freut Euch Montag bis Samstag auf ein liebevoll zubereitetes, abwechslungsreiches Frühstücksangebot. Dabei darf natürlich ein duftender Kaffee nicht fehlen – mit fair geernteten Kaffeebohnen ohne Einsatz von Düngemitteln. Mittags fällt Euch bei leckeren, frisch zubereiteten Gerichten wie z. B. Pizza und Gemüsestrudel die Auswahl sicherlich schwer.

Mit dem Coffee-to-go-Pfandsystem „Recup“ und der vergünstigen Feierabendtüte eine Stunde vor Ladenschluss unterstützt Franz & Xaver Nachhaltigkeitsmaßnahmen, denn Ressourcenschonung liegt dem Unternehmen sehr am Herzen.

Franz & Xaver liefert seit vielen Jahren tagtäglich den Beweis, dass gesunde Bio-Nahrung ganz besonders lecker ist. Im gemütlichen Café könnt Ihr dem Alltag entfliehen und mit dem Bio-Angebot Eurer Gesundheit etwas Gutes tun. Die Leckereien bekommt Ihr auch in den Coffee Friends Shops am Klinikum und in Dietmannsried. (www.coffeefriends.de).

Weitere Filialen im Allgäu:
In Sonthofen am Bahnhof und in der Füssener Altstadt

Franz & Xaver Bio-Lifestyle GmbH
D-87435 Kempten
Maler-Lochbihler-Str. 2
Tel. +49(0)831 2 35 35
info@franzundxaver.de
www.franzundxaver.de

HerzWerk Patisserie

HandWerk von Herzen

Die HerzWerk Patisserie ist der wahrgewordene Traum von Laura Hörmann. Die im Allgäu geborene Konditormeisterin hat in ihrem beruflichen Leben viel gesehen: Von der Ausbildung in Lindau über die Arbeit in München und auf verschiedensten Kreuzfahrtschiffen bis hin zu den Kakaoplantagen Südamerikas und Afrikas.

Das Ergebnis dieser Erfahrungen findet Ihr heute in der Patisserie mit dem gemütlichen Café in Altstädten.

Das Angebot an Törtchen und Macarons wechselt dort ständig. Wiederkommen lohnt sich also! Gleich bleibt aber das besondere Augenmerk auf Nachhaltigkeit und hochwertige Rohstoffe. Sei es für die Torten, die Ihr bestellen könnt, oder bei den Pralinen, die es zu besonderen Anlässen gibt: Verarbeitet werden nur Dinkelmehl und glutenfreie Alternativen, es finden sich auch immer Vegane Leckereien. Was wie Kakao und Zitrusfrüchte nicht regional zu bekommen ist, bezieht die Meisterin ihres Handwerks teils in Bio-Qualität und mit Siegeln für faire Qualität.

HerzWerk Patisserie
Am Anger 1
D-87527 Altstädten
Tel. +49 (0)83 21-7 87 88 36
herzwerkpatisserie@web.de
www.herzwerk-patisserie.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Café & Feinbäckerei Zendler

Traditionelle Backkunst in vierter Generation

„… so schmeckt Handwerk“ lautet der Slogan der Bäckerei „Café & Feinbäckerei Zendler“, und das schmeckt Ihr mit Sicherheit. Mit ausgewählten Zutaten wird hier mit Bedacht, Leidenschaft und Herzblut produziert.

Im Mittelpunkt stehen Genuss und Aroma, die wohldosierte Verwendung von Zucker sowie der Verzicht auf Zusatzstoffe und industrielle Produktion – eben traditionelle Backkunst!
Der Innungsbäcker bietet Euch täglich eine große Auswahl an frischen Backwaren. Neben rund 30 verschiedenen Brötchensorten gibt es jeden Tag drei bis sechs verschiedene Brote, Plundergebäck und süße Gebäcke. Das täglich leckere Frühstücksangebot, ein täglich wechselnder Mittagstisch und kleine Speisen ergänzen das Angebot. Viele der Backwaren werden nach alten Traditionsrezepten hergestellt. Trotzdem erschafft das Team um Inhaberin Tanja Sigg immer wieder neue Kreationen, wie beispielsweise leckere Dinkelspezialitäten. Die schmackhaften Gebäcke, das zarte, leckere Knusperkonfekt und der schmelzende Schokoladenbruch eignen sich nicht nur zum sofortigen Verzehr, sondern sind auch als Mitbringsel sehr beliebt.

Zu bestimmten Anlässen und Feierlichkeiten, wie Geburtstagen oder Hochzeiten, könnt Ihr „Beim Zendler“ individuelle Kuchen und Torten bestellen, die nicht nur toll aussehen, sondern auch so schmecken. Oder wie wäre es mit leckerem Fingerfood für Veranstaltungen aller Art?

Der Handwerksbetrieb wurde von Tanja Siggs Urgroßvater vor 90 Jahren gegründet und wird heute erfolgreich und mit großer Backleidenschaft in vierter Generation geführt.

Die drei Standorte der Bäckerei Zendler laden Euch mit ihren modernen und gemütlichen Cafés mit Feinbäckerei zum Verweilen und Genießen ein:
Der Hauptstandort in Lindenberg in zentraler Lage mit großem, elegantem Innenbereich sowie schönem Außenbereich unter den Arkaden, in der Appartmentanlage Rosenalm in Scheidegg mit Sonnenterrasse und traumhafter Bergsicht oder im quirligen Ortszentrum in Oberstaufen, wo Ihr von der Terrasse wunderbar den Passanten beim Schlendern zuschauen könnt.
Die Locations können auch für Feierlichkeiten aller Art genutzt werden, wie beispielsweise Taufen oder Geburtstage.7

Gut zu wissen:
Sonntagsverkauf ab 7.30 Uhr.
Die Geschäfte sind barrierefrei zugänglich, in Lindenberg zusätzlich mit barrierefreiem WC. Öffnung/Ruhetage der Cafés s. Homepage.

Café & Feinbäckerei Zendler

info@cafe-zendler.de
www.cafe-zendler.de

D-88161 Lindenberg
Hauptstraße 58
Tel. +49 (0)83 81 8 89 85 60

D-88175 Scheidegg, Kurstraße 9
Tel. +49 (0)8381 8 94 21 90

D-87534 Oberstaufen
Hugo-von-Königsegg-Straße 12
Tel. +49 (0)8386 6 64 96 35

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Bäckerei Steinhauser

Tradition, Regionalität und Nachhaltigkeit seit 1953

Mit jahrzehntelang erprobten Rezepten, traditioneller Handarbeit und seit 2008 eigens für die Bäckerei angebautem Getreide macht sich die Bäckerei Steinhauser mit ihren hochwertigen Backwaren mittlerweile in dritter Generation einen Namen bei der Kundschaft.

„Dahoim“ in Diepoldshofen, zwischen Leutkirch und Bad Wurzach, werden die Backwaren Tag für Tag mit viel Herzblut und Sorgfalt hergestellt. Hier wird jedes Croissant von Hand gerollt, jedes Brot von Hand geformt und jeder Zopf von Hand geflochten.

Lange Teigführung, selbstgezüchtete Sauerteige und täglich frisch angesetzte Vorteige sorgen für besonders guten Geschmack. Unter dem Motto „Wissen, was drin ist“ stammt ein Großteil der Zutaten aus der Region: Der Dinkel der Erzeugergemeinschaft „OberschwabenKorn“ wird nur wenige Kilometer entfernt angebaut – frei von Gentechnik und kontrolliert von Anfang bis Ende. Wie die anderen verwendeten Qualitätsmehle wird das Korn in der nahegelegenen Stelzenmühle vermahlen. Die Freilandeier, von Hand einzeln aufgeschlagen, stammen von glücklichen Hühnern. Der Familienbetrieb gehört dem Zusammenschluss der „Allgäuer Bäcker“ an. Für diese Bäckereien ist es selbstverständlich, keine Teiglinge zuzukaufen und ihre Auszubildenden übertariflich zu bezahlen – für die nachhaltige Zukunft des Bäckerhandwerks im Allgäu!
Im Stammhaus und den weiteren Verkaufsstellen bekommt Ihr neben typischen Allgäuer Seelen, knusprigen Brezeln und „Wecken“ natürlich auch aromatische Brote und alle Backwaren, die Euer Herz begehrt – von reichhaltig belegten Snacks über süße Teilchen bis hin zu geschmackvollen Kuchen oder raffinierten Torten. Auf Vorbestellung erhaltet Ihr leckeres Fingerfood, luftige Burgerbuns oder die beliebten Riesenbrezeln.

Oder wie wäre es mit einem leckeren Frühstück mit regionalen Produkten oder Kaffee- und Kuchen-Genuss in den angegliederten Cafés? Besonders gemütlich ist es im hell und freundlich eingerichteten Stammhaus mit Kamin und großen Holztischen.

Und überall: Freundliches Personal, das sich für Euch Zeit nimmt und immer ein Lächeln auf den Lippen hat!

Tipp vom Bäckermeister:
Probieren Sie unser Dinkelknauzenlaib. Eine echte schwäbische Spezialität mit Natursauerteig und langer Teigführung.

Verkaufsstellen:
Diepoldshofen: Stammhaus mit Bäckerei & Der Dorfladen
Bad Wurzach:
Das Bäckercafé & Café Schuhmacher
Leutkirch: toom-Baumarkt
Isny: REWE Samuel Schönle

Bäckerei Steinhauser
In der Vorstadt 20
D-88299 Leutkirch-Diepoldshofen
Tel. +49(0)75 61 9 88 69 60
info@baeckerei-steinhauser.de
www. baeckerei-steinhauser.de

Allgäuer Genussbäcker

Wo der Name Programm ist

Das Bäckereihandwerk neu denken – das hat sich der passionierte Handwerksmeister Leonhard Menig zum Ziel gesetzt. Schon in der Berufsschule wurde sein Ehrgeiz mit einem Abschluss als Jahrgangsbester belohnt. Mehrere Brote wurden in den letzten Jahren mit dem Kikeriki-Preis, dem Genusssiegel aus dem Süden, prämiert.

Mit der neuen, gläsernen Backstube mit kleinem Café verkehrsgünstig am Ortseingang von Leutkirch-West hat sich Leonhard Menig den Traum erfüllt, mehr Raum für Qualität zu bieten und Euch daran teilhaben zu lassen. Hier könnt Ihr Euch selbst von der Hochwertigkeit, der puristischen Herstellung und dem ehrlichen Handwerk überzeugen. Wer kann da schon einem herrlich duftenden, frischen Brot widerstehen?

Die charaktervollen Backwaren entstehen zu 100% in Handarbeit und überzeugen durch beste natürliche und regionale Zutaten. Das kommt nicht nur der Region zugute, sondern auch dem Geschmack, der Qualität und der Umwelt. Eine lange Teigführung sorgt für ein unvergleichliche Aromaentfaltung, super Verträglichkeit und lange Frischhaltung.

Im Geschäft trifft das bewährte Kernsortiment immer wieder auf neue, saisonal verfügbare Produkte. Dabei gehen Tradition und Innovation Hand in Hand: Dort das klassische Demeter-Dinkelvollkorn-Brot, im Sommer das mediterran angehauchte Curry-Tomaten-Baguette und im Winter das Früchtebrot mit Kirsche, Melone, Feige und vielem mehr. Manche Backwaren, wie der Laugen-Kringel, werden auch lactosefrei hergestellt. Ihr seid echte Leckermäuler? Dann steht Ihr beim Genussbäcker vor der schweren Wahl, Euch zwischen Apfel-Zimt-Schnecken mit Butterstreuseln, Walnuss-Hanf-Schnitten, Himbeer-Roulade und Co zu entscheiden. Und dazu gibt's leckeren Kaffee aus der Siebträger-Maschine.
Der junge, heimatverbundene Bäckermeister geht viele neue Wege: So sind Vorbestellungen über digitale Kanäle möglich. Seine Backkurse erfreuen sich großer Beliebtheit und sind in der Regel innerhalb weniger Minuten ausgebucht – schnell sein lohnt sich!

Die leckeren Brote und Backwaren bekommt Ihr übrigens auch auf Wochenmärkten in der Region (s. Homepage) sowie in mehreren Läden.

Tipp: Der Genussbäcker ist gerade einmal 600m von der Autobahnabfahrt A96 Leutkirch-West entfernt, direkt an der B465 – großer Parkplatz vorhanden. Die Abfahrt lohnt sich für eine kleine Rast bei belegten Semmeln, Brotzeit oder süßem Gebäck!

Allgäuer Genussbäcker Leonhard Menig
Heidschachenstr. 1
D-88299 Leutkirch/Allgäu
Tel. +49(0)173-4 51 82 19
info@allgaeuer-genussbaecker.de
www.allgaeuer-genussbaecker.de

Schneiders Backstube

Brotspezialitäten für Genießer

Wer sich um Bad Wurzach aufhält und Wert auf äußerst leckere Backwaren vom traditionellen Handwerksbäcker legt, kommt an Schneiders Backstube nicht vorbei. Bereits seit über 120 Jahren versorgt das Familienunternehmen seine Kunden mit echter handwerklicher Qualität aus hochwertigen, heimischen Zutaten.

Seit 1998 wird die kleine, aber feine Dorfbäckerei von Bäckermeister Stefan Schneider in vierter Generation geführt. Er hat sich vor allem auf die Verarbeitung von aromatischen Dinkelprodukten spezialisiert. Dabei werden ausschließlich nachhaltige Rohstoffe aus der Region verwendet, teilweise auch in Bio-Qualität. Das Getreide stammt aus der direkten Umgebung. Es wird in der Stelzenmühle in Eggmannsried zu Mehl verarbeitet; das Vollkornmehl wird täglich frisch in der Backstube gemahlen. Eine Besonderheit ist das Urkorn Emmer, das vom Biohof Schraag seit 2011 exklusiv für Schneiders Backstube angebaut wird – oft sogar in Sichtweite der Bäckerei!

Bäckermeister Schneider setzt für den guten Geschmack, die bessere Bekömmlichkeit und die lange Frischhaltung auf bewährte Rezepturen und hochwertige Zutaten: So wird mit echter Butter, Frischmilch vom Bauern und Freilandeiern gebacken. Er verzichtet auf Zusatzstoffe und Emulgatoren und jegliche Backvormischungen.
Mit seiner Auswahl an Brot, Seelen und Brötchen überzeugt die Backstube immer wieder auf ganzer Linie. Bekannt ist der Betrieb auch für die traumhaften Zimtschnekken, die verschiedenen Seelenvarianten und die leckeren Brezeln. Neben traditionellen Brot- und Gebäcksorten überrascht das Team immer wieder mit neuen Kreationen.

Schneiders Backstube ist Mitglied in der Erzeugergemeinschaft „Oberschwabenkorn“ (s. Seite XXX). Damit möchten die beteiligten Betriebe die Wirtschaft der Region stärken und den Nachhaltigkeitsgedanken konsequent umsetzen.

Tipp: Den mobilen Verkauf von Schneiders Backwaren findet Ihr auf verschiedenen Wochenmärkten der Region (s. Homepage).

Schneiders Backstube
Dangelspitzstr. 24
D-88410 Bad Wurzach/Haidgau
Tel. +49(0)75 64-9 14 85
schneiders-back@t-online.de
www.schneiders-backstube.de

Bäckerei Holderied

Heimat, Handwerk, Herzlichkeit

Bei der Bäckerei Holderied verschmelzen innovative Technik und traditionelle Backkultur wie zu Großvaterszeiten … grad wia mas friener gmachet hot.

Das kommt auch bei jüngeren Kundengruppen gut an:
„Cool, dass es so etwas noch gibt!“

Handwerk ohne Schnickschnack

In der alteingesessenen Backstube in Lindenberg wird mit hauseigenen Rezepten leidenschaftlich, handwerklich und unverfälscht gebacken.
„Wer will guten Kuchen backen,
der muss haben sieben Sachen …“

Allgäuer Backkultur

Markus Holderied ist Mitglied der Erzeugergemeinschaft Oberschwabenkorn und verwendet regionales Getreide, welches in der Stelzenmühle in Egmating vermahlen wird.
„Warum in die Ferne schweifen?“

Teigruhe und Hingabe

Die Teige werden einfühlsam, mit viel Zeit und Ruhe gepflegt und bei Laune gehalten.
„Für Sie erkennbar am guten Geschmack – am besten Sie testen!“

Bäckerei Holderied
Hauptstraße 97
D-88161 Lindenberg
Tel. +49(0)83 81-15 21
info@baeckerei-holderied.de
www.baeckerei-holderied.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Vollwertbäckerei Kornblume:

Natürlicher Brotgenuss

Ein beliebtes Ziel für Liebhaber von vollwertigem Brot und Backwaren ist die Kornblume in Ofterschwang. Das Erfolgsgeheimnis der Vollwertbäckerei liegt dabei in der Kombination von traditionellem Handwerk mit der Verwendung hochwertiger Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Von urigem Dinkel über Sonnenblumenkerne und Walnüsse - jedes Produkt wird sorgfältig im Sinne der Regionalität ausgewählt. Das Mehl für die Backspezialitäten wird sogar frisch im eigenen Betrieb vermahlen.

Im reichhaltigen Sortiment der Kornblume findet Ihr eine breite Auswahl an Leckereien, die sowohl regionale Gebäckspezialitäten wie die Geschöpfte Dinkelsemmel als auch verschiedene Mischbrot-Klassiker und Kuchen-spezialitäten umfasst. Darüber hinaus erwartet Euch eine Vielfalt an Produkten aus Dinkelmehl.
Ihr wollt die hausgemachten Leckereien direkt probieren? Dann macht es Euch im angrenzenden, kleinen Café mit einer Tasse Tee oder Kaffee und einem Gebäckstück Eurer Wahl gemütlich. Im Ladengeschäft Kornblume findet Ihr zudem viele leckere Produkte für ein schmackhaftes Frühstück.

Vollwertbäckerei Kornblume
Westerhofen 37
D-87527 Ofterschwang
Tel. +49 (0)83 21-12 75
info@vollwertbaeckerei-kornblume.de
www.vollwertbaeckerei-kornblume.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Donath-Mühle

Müllern mit Leib und Seele

Wenn Ihr großen Wert auf die Bio-Qualität Eures Mehls legt und gerne Kuchen, Brot oder Brötchen backt, dann ist der Mühlenladen der Donath-Mühle in Bad Wörishofen für Euch ein wahres Einkaufsparadies. Als älteste Demeter-Mühle Süddeutschlands setzt sie seit fast einem Jahrhundert Maßstäbe im ökologischen Müllern.

Die Philosophie ihres Gründers Hermann Donath prägt bis heute die Unternehmensführung unter Wendelin Blankertz.

Die Mühle zeichnet sich durch ihre konsequente Verarbeitung von ausschließlich biologisch angebautem Getreide zu erstklassigem Mehl, Müsli, Flocken, Grieß und Kleie aus. Vor knapp 100 Jahren erkannte Donath bereits, dass nur ökologisch angebautes Getreide, kombiniert mit einer schonenden Verarbeitung, ein natürliches und gesundes Lebensmittel hervorbringen kann.

Diese Vision wird heute immer noch weitergeführt. Die Partnerschaft mit Demeter- und Naturland-Landwirten aus dem Unterallgäu, Ostallgäu, Landsberg und Augsburg garantiert eine nachhaltige und ökologische Herkunft des Getreides. Die Landwirte verzichten dabei konsequent auf den Einsatz von Chemie und Gentechnik. Nach der Ernte wird das Korn in der Mühle in einem aufwendigen Prozess gereinigt und behutsam vermahlen. So wird bis heute in der Donath-Mühle das Handwerk des Müllers mit Leidenschaft und Überzeugung ausgeübt, um Produkte von höchster Qualität zu erzeugen.

Donath-Mühle GmbH & Co.KG
Dorfstraße 9
D-86825 Bad Wörishofen-Stockheim
Tel. +49 (0)82 47-21 12
info@donath-muehle.de
www.donath-muehle.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Kaffee

das Lieblingsgetränk der Deutschen

Kaffee gilt als eines der beliebtesten Getränke. Im Jahr 2022 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland 168 Liter im Jahr und lag damit vor Mineralwasser (130l) oder Bier (90l).

Der Anbau

Kaffeepflanzen wachsen im sogenannten „Kaffeegürtel“ in Gebieten entlang des Äquators mit feucht-heißem Klima. Die wichtigsten Kaffeearten sind die Sorten Arabica und Robusta. Eine Kaffeepflanze trägt erst nach drei bis vier Jahren die ersten Früchte, die Kaffeekirschen. In jeder Kaffeekirsche befindet sich neben Fruchtfleisch und weiteren Schichten zwei Kaffeebohnen. Für die Aufbereitung der Kaffeebohnen gibt es verschiedene Verfahren: Die trockene, die halbtrockene („honey-processed“) und die nasse Aufbereitung. Bei der letzteren werden die Kaffeebohnen fermentiert.

Über 80% des Kaffees wird von Kleinfarmern angebaut. Es gibt ca.12,5 Millionen Kaffeebauern in 27 Ländern; Kaffee ist die Lebensgrundlage für über 125 Millionen Menschen weltweit.

Der Röstvorgang

In vielen kleinen Kaffeeröstereien werden die Kaffeebohnen sorgsam mit dem schonenden Trommelröstverfahren in kleinen Mengen geröstet. Dadurch wird der Kaffee säurearm und bildet besonders gut seine Aromastoffe aus. Wenn Kaffee nicht lange gelagert und nach Bedarf geröstet wird, bleibt der Geschmack bestens erhalten. Bei der Industrierösterei, wo der Kaffee meist nur wenige Minuten mithilfe der Heißluftröstung geröstet wird, leidet hingegen oftmals das Aroma.

Nachhaltiger Kaffee?

Der Klimawandel, die Verknappung landwirtschaftlicher Flächen und das Bevölkerungswachstum stellen eine Bedrohung für die Kaffeewirtschaft dar. Da die Preise vom

internationalen Handel bestimmt werden, haben die Kleinbauern vor Ort sehr wenig Verhandlungsmacht. Problematisch ist zudem auch die Umweltbelastung. Oftmals werden schädliche Chemikalien eingesetzt, um den Ertrag der Kaffeepflanzen zu steigern.

Als Kaffeeliebhaber könnt Ihr zum nachhaltigen Kaffeeanbau weltweit beitragen. Dabei geht es um bessere Lebensstandards in den Anbauländern, Umweltschutz und den langfristig gesicherten Kaffeeabsatz.

Verschiedene Siegel können einen Hinweis auf die Umwelt- und Sozialverträglichkeit geben. Grundsätzlich können aber natürlich auch nicht-zertifizierte Kaffees aus nachhaltigem Anbau stammen.

EU- Bio-Siegel

Umfasst lediglich ökolog. Kriterien.

Fairtrade

Ganzheitliches Konzept, das Kleinbauern in den Mittelpunkt stellt und stabile Preise, Klimawandel, Beratungs- und Kreditangebote sowie Anreize für Kooperativen fokussiert.

Rainforest Alliance/UTZ

Schutz der Natur, Verbesserung der Lebensbedingungen, Stärkung der Menschenrechte und Kampf gegen die Klimakrise.

4C („Common Code for the Coffee Community“)

Soziale, ökologische und wirtschaftliche Bedingungen für Kaffeeproduktion und -verarbeitung.

Kaffeerösterei Jehle

Echter Kaffeegenuss aus Wangen im Allgäu

Die Kaffeerösterei Jehle ist eine kleine Kaffeerösterei, die ausschließlich nach dem traditionellen, auf jede Kaffeesorte individuell abgestimmten Trommelröstverfahren arbeitet.
Kaffee aus Wangen ist hochwertiger Rohkaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt, schonend vor Ort geröstet. Deshalb ist er so gut verträglich und reich an Aromen.

Wo es möglich ist, wird fair gehandelter Rohkaffee auf dem Weltmarkt gekauft. Die Kaffeebauern vor Ort profitieren von verbesserten Arbeitsbedingungen und fairer Bezahlung.

Neben verschiedenen Kaffeesorten erhaltet Ihr in der liebevoll eingerichteten Rösterei alles rund um den Kaffeegenuss: Tassen, Kaffeemühlen oder kleine Leckereien. Genießen oder erwerben könnt Ihr den Jehle-Kaffee in zahlreichen Bäckereien, Cafés, Gasthäusern und diversen Supermärkten (siehe Homepage).

Verkauf:
Geöffnet Mi. & Fr. 14 – 18 Uhr
Onlineshop (per Versand oder zur Abholung) unter www.jehlekaffee.de
Besichtigungen und Degustationen nach Absprache, info@jehlekaffee.de

Kaffeerösterei Jehle e.K.
Schuppenberg 2
D-88239 Wangen
Tel. + 49(0)7522 9 76 49 95
info@jehlekaffee.de
www.jehlekaffee.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Tee

Eines der beliebtesten Getränke der Welt

Teeplantagen gibt es rund um die Welt. China gilt als die Wiege des Tees, dort wird seit mindestens 5.000 Jahren die Teetradition gepflegt.

In Europa hielt der Tee erst vor rund 500 Jahren Einzug, als die Holländische Ostindien Kompanie im Jahr 1610 den ersten Tee aus Japan und China mitbrachte.

Früher wurde Tee hauptsächlich als Heilmittel eingesetzt. Tee ist für seine Antioxidantien bekannt, die positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben können, z.B. auf das Herz-Kreislauf-System und den Stoffwechsel. Kräutertee wird gerne bei Erkältungen, Magen-Darm-Erkrankungen etc. verwendet.

Unterschiedliche Anbaubedingungen bringen verschiedene Sorten hervor. Asien ist weltweit führend im Teeanbau und dort ein wichtiges Wirtschaftsgut. So sind in Sri Lanka 60% des Exporterlöses dem Ceylon-Tee zuzuschreiben.Afrika ist berühmt für den nur dort wachsenden Rooibos- und Honeybuschtee. Zudem werden dort ca. 15% der weltenweiten Schwarztees angebaut. Den Matetee, das „grüne Gold der Indios“, gibt es nur in Brasilien. Den Tee zum richtigen Zeitpunkt richtig zu verarbeiten, ist eine Kunst. So nehmen die Dauer der Fermentation, die Erhitzung oder die Trocknung Einfluss auf den Geschmack und die Qualität des Tees. Der beliebteste Tee weltweit ist Schwarztee.

Tee gilt als eines der reinsten Lebensmittel überhaupt. Wenn Ihr Wert auf Bio-Tee legt, tut Ihr Euch selbst, der Umwelt und den Produzenten vor Ort etwas Gutes. Nachhaltige und schonende Anbaumethoden, geringere Pestizidbelastung, faire Arbeitsbedingungen und transparentere Transportketten sind bezeichnend. Günstiger Supermarkttee enthält oft Rückstände von

Bilder © pixabay

Schadstoffen oder Pestiziden. Auch Aroma-, Süß- und Farbstoffe sind keine Seltenheit.

Manche Teeliebhaber behaupten, dass Bio-Tee einen „reineren“ Geschmack hat. Dies ist jedoch subjektiv und kann von vielen Faktoren abhängen, einschließlich der Qualität der Teepflanze und der Kunstfertigkeit beim Ernten und Verarbeiten.

Ob Ihr Euch für biologisch angebauten oder konventionellen Tee entscheidet, hängt von persönlichen Werten, Geschmacksvorlieben und Preissensibilität ab. Wer großen Wert auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz und möglichst naturreine Produkte legt, wird wahrscheinlich eher zu Bio-Tee greifen.

Gut zu wissen:

Egal ob Weißer Tee, Oolong, Grüner Tee, Schwarzer Tee oder Pu-Erh-Tee: Alle stammen von derselben Pflanze, nur unterschiedliche Verarbeitungsweisen führen zu anderen Teearten. Kräuter- und Früchtetees gelten technisch gesehen nicht als „echte Tees“, da sie nicht von der Teepflanze Camellia sinensis stammen. Sie werden aus verschiedenen getrockneten Früchten, Blumen, Gewürzen und Kräutern hergestellt.

Entwurf

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Teehaus Kaufbeuren

Eine Oase für exquisiten Teegenuss

Seit seiner Gründung im Jahr 1978 ist das Teehaus eine feste Institution in der charmanten Innenstadt von Kaufbeuren, einer Stadt mit historischem Stadtkern. Ihr findet uns in der Ledergasse 12, nur etwa zwei Gehminuten vom Buron-Center oder vom Busbahnhof Plärrer in Richtung Innenstadt entfernt.

Enteckungsreise in die Welt des Tees

Das reichhaltige Sortiment umfasst rund 250 rückstandskontrollierte, erlesene Teesorten aus aller Welt von ausgezeichneter Qualität sowie eine große Auswahl an Tees aus kontrolliert biologischem Anbau.

Ob Teekenner oder Einsteiger in die Welt des Tees – hier kommt jeder auf seine Kosten: Klassische Schwarz- und Grüntees, auch in zahlreichen aromatisierten Variationen, sowie duftende Kräuter-, Früchte- oder Rooibos-Tees stehen in großer Auswahl bereit.

Darüber hinaus kann der Teeliebhaber aus einem umfangreichen Angebot an Zubehör für die Teezubereitung wählen: Von Teekannen aus Porzellan, Steingut oder Glas, über traditionelle Gusskannen, passende Cups, besondere Tassen, sowie Teedosen und Filter von Papier bis Edelstahl.

Daneben finden sich Zucker, Kandis und Rumkandis, Liköre und feine Confiserie sowie Trinkschokolade, Chai-Tees von „David Rio“ und erlesener Kaffee aus der Murnauer Kaffeerösterei als feine Köstlichkeiten. Reine ätherische Öle entführen in die Welt der Düfte, sowie alles rund ums Räuchern.

Ein erfahrenes Team berät gerne, stellt individuelle Teegeschenke und -körbe nach Wunsch zusammen und verpackt sie geschmackvoll. Mit jahrzehntelanger Erfahrung im Teefachhandel bleiben keine Wünsche offen.

Teehaus Kaufbeuren
Marianne Brugger
Ledergasse 12
D-87600 Kaufbeuren
Tel. +49 (0)83 41-93 47 147
info@teehaus-kaufbeuren.de
www.teehaus-kaufbeuren.de

Allgäuer Honig

Ein echtes Naturprodukt!

Blühende Wiesen mit reichhaltigem Nahrungsangebot, fernab von ressourcenschädigenden Monokulturen und Pestiziden: Die Honigbiene findet im Allgäu beste Voraussetzungen vor.

Die wertvolle Grünlandbewirtschaftung der Bauern sorgt für eine artenreiche Pflanzenvielfalt. So ist es kein Wunder, dass der Allgäuer Honig mit einer hohen Qualität und besonderem Geschmack punkten kann. Jede Jahreszeit und jeder Standort bringen ein anderes Aroma hervor – ein echtes Naturprodukt eben! Durch die sorgfältige Pflege der Bienenvölker, liebevolle Handarbeit und schonende Aufbereitung entsteht dann das naturbelassene, schmackhafte Endprodukt.

Schon lange weiß man von der positiven Wirkung des „flüssigen Golds“ auf den Köper und die Gesundheit. Noch heute wird Honig als schonendes Hausmittel, z.B. bei Erkältungen, angewendet. Honig gilt – in Maßen verzehrt – als sehr gesund und enthält viele verschiedene wichtige Inhaltsstoffe, z.B. Vitamine, Mineralien und Aminosäuren.

In Deutschland gibt es heute nur noch ca. 500 Berufsimker, die Hobby-Imkerei hat in den letzten Jahren dagegen stark zugenommen. Aber nur 20% des in Deutschlands verzehrten Honigs stammen auch aus Deutschland, der der Anteil an Bio-Honig ist dabei verschwindend gering. Die Tendenz ist aber stark steigend. Doch kann Honig überhaupt Bio sein? Schließlich fliegen die Tierchen über mehrere Kilometer und der Imker kann kaum Einfluss darauf nehmen, wo die Bienen Nektar sammeln. Für Bio-Honig existieren aber eigene Richtlinien, u.a. zum Material der Bienenkästen und zum Winterfutter, zur geeigneten Standortwahl in der Nähe von Wildpflanzen und/oder ökologischen Pflanzenanbau, keine Wärmeschädigung des Honigs, kein Einsatz von chemischen Mitteln und Medikamenten.

Honigsorten im Allgäu – Je nach Saison

Alpenhonig: Wird auf den Bergwiesen der Allgäuer Alpen gewonnen, aromatisch-blumiger Geschmack. Mit hohem Aufwand verbunden.

Bilder © pixabay

Blütenhonig: Klassische Honigsorte, mild im Geschmack und cremig in der Konsistenz. Gewinnung aus dem Blütennektar von Wiesenblumen, Kräutern und Baumblüten.

Löwenzahnhonig: Feincremige Konsistenz und kräftige gelbe Farbe. Geschmack variiert von ganz mild bis kräftig oder gar scharf.

Waldhonig: Weitere klassische Honigsorte. Kräftig-würziger Geschmack und dunkle Farbe.

Tannenhonig: Waldhonig aus Tannenwäldern. Qualität und Verfügbarkeit stark abhängig von der Witterung. Harziges Aroma, feine Tannennote und kräftige dunkle Farbe.

Weitere Bienenprodukte

Propolis: Von Bienen produziertes Harz, dem eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird.

Gelee Royale (Bienenköniginnen-Futtersaft), Hauptnahrung der Bienenköniginnen, der eine hohe positive Wirkung auf die Gesundheit nachgesagt wird. Wird auch „als einer der wertvollsten Schätze der Natur“ bezeichnet.

Bienenkosmetik, z.B. Lippenpflegestifte, Cremes, Bart-Öl, ...

Lebensmittel, z.B. Honigwein, Blütenpollen als Nahrungsergänzungsmittel, ...

Medizinprodukte, z.B. Wundgel auf Honigbasis, antibakterieller medizinischer Honig.

Bienenwachsprodukte, z.B. Kerzen, Holz- und Lederpflegemittel, ...

Eine Auswahl an Imkereien im Allgäu:

XXXX ..... siehe Seite ...
XXXX ..... siehe Seite ...
XXXX ..... siehe Seite ...
XXXX ..... siehe Seite ...
XXXX ..... siehe Seite ...

MAKRi Schokolade

Die Natur stellt die besten Lebensmittel bereit

Die Schokolade aus Argenbühl ist ein Höhepunkt des Genusses, wird sie doch ohne raffinierten Zucker hergestellt. Fein gemahlene Datteln und aromatischer Edelkakao verschmelzen zu einem sinnlichen Geschmackserlebnis. Drei natürliche Zutaten – Kakaomasse, Kakaobutter und gemahlene Datteln - machen natürlichen und gesunden Genuss so einfach wie nie zuvor.

Was die MAKRi Schokolade besonders macht, ist die Verwendung von Datteln als Süßungsmittel. Dieses besondere Geschmackserlebnis liefert nicht nur Süße, sondern auch wichtige Vitamine, Ballaststoffe und Mineralstoffe. Die Ballaststoffe in den Datteln sorgen dafür, dass der natürliche Fruchtzucker langsamer in den Blutkreislauf übergeht, was zu einer gleichmäßigen Energieversorgung führt. Frei von raffiniertem Zucker, lecithinfrei, laktosefrei, glutenfrei und vegan – die MAKRi Schokolade vereint Genuss und gesunde Ernährung. Die drei natürlichen Zutaten stammen aus nachhaltigem biologischem Anbau, wodurch nicht nur dein Genuss, sondern auch die Umwelt profitiert.

Makri GmbH
Ahegg 22
D-88239 Wangen i. Allg.
Tel. +49 (0)7566 94 99 0 -20
info@makri-schokolade.de
www.makri-schokolade.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Fleisch und Wurst

Fleisch ist für viele ein wichtiger Bestandteil ihrer Ernährung. Jeder Deutsche verzehrt im Schnitt ca. 30 kg Fleisch und 30 kg Wurst pro Jahr. Ganz vorne liegt Schwein, gefolgt von Geflügel und Rind- und Kalbfleisch.

Was hat Einfluss auf die Fleischqualität?

Gutes Fleisch verfügt über eine feine Fettmarmorierung, ist fest und gibt auf Fingerdruck leicht nach. Das Fett schmilzt beim Zubereiten und macht das Fleisch saftig, zart und geschmackvoll.

Faktoren, die die Fleischqualität beeinflussen:

- Alter
- Genetische Einflüsse (z.B. Rasse, Geschlecht)
- Haltungsform
- Futter
- Schlachtvorgang

Vor allem in traditionellen, kleineren Metzgereien wird selbst geschlachtet. Wichtig dabei ist, dass die Schlachter ihr Handwerk verstehen und der Vorgang möglichst stressfrei geschieht – aus Achtung vor dem Tier und um die Ausschüttung von Stresshormonen zu vermeiden.

Wurst

In kaum einem Land gibt es so viele Wurstsorten wie in Deutschland. „Wurstware“ ist definiert als Gemenge aus zerkleinertem Fleisch, ggfs. Innereien, Gewebe, Gewürzen, Salz und Zucker. Die Masse wird in Därme oder künstliche Hüllen gefüllt und erhitzt, getrocknet, geräuchert oder gereift. Es gibt unzählige Sorten: Rohwurst/Dauerwurst (z.B. schnittfeste Salami/streichfähige Teewurst), Brühwurst (z.B. Bockwurst) oder Kochwurst (z.B. Leberwurst). Dazu kommt Pökelware, z.B. Schinken oder Roastbeef. Wurstwaren, welche die Bezeichnung „Spitzenqualität“, „1a“ oder „fein“ beinhalten, dürfen nur ausgewählte Bestandteile enthalten.

„From Nose to tail“ – „Von der Nase bis zum Schwanz“

In den letzten Jahren gab es ein Besinnen auf die Ganztierverwertung. Nach dem Prinzip „from nose to tail“ wird möglichst viel vom Tier verarbeitet, z.B. Rinderbacken, Saumagen oder Kutteln. Dies geschieht aus Respekt vor den Lebewesen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und den Tierverbrauch zu reduzieren. Vor allem im Bio-Bereich, wo der Nachhaltigkeitsgedanke besonders großgeschrieben wird, freuen sich Verbraucher an der Bio-Qualität der vermeintlich unedleren Fleischteile – und können sie sich eher leisten wie teure Filets.

Fleisch und Wurst in Bio-Qualität

Bio-Fleisch und -wurst hat sich mittlerweile etabliert. Wie auch in vielen traditionellen Betrieben stehen hochwertige Zutaten, bewährte Rezepturen und handwerkliche Technik im Fokus. Die traditionelle Warmfleischverarbeitung direkt nach dem Schlachten sorgt dafür, dass kaum Hilfsmittel vonnöten sind. In Bio-Wurst dürfen keine Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphate oder Emulgatoren verarbeitet werden.

Übrigens:

Ab 2024 muss Schweinefleisch aus Deutschland mit einem staatlichen Kennzeichen zur Tierhaltung versehen sein.

Metzgerei Maischberger

Genuss und Qualität seit 1966

Christian Maischberger weiß, worauf es ankommt: Der Fleisch-Sommelier kennt sich bestens mit handwerklicher Tradition und hochwertigem Fleischgenuss aus. Respekt vor dem lebenden Tier, kurze Transportwege, handwerkliche Schlachtung und präzise Reifung bilden die Basis in seinem Betrieb.

Die teilweise bereits jahrzehntelange Zusammenarbeit mit bäuerlichen Familienbetrieben aus der Umgebung sorgt für hervorragende Fleischqualität. Die Schlachtung erfolgt in der Traditionsmetzgerei durch Fachpersonal. Das Fleisch wird fachmännisch zerlegt und anschließend gereift und entsprechend weiterverarbeitet. Rohwürste und Schinken werden nach alter Tradition vor Ort naturgereift. Zusatzstoffe werden nur verwendet, wenn es technologisch notwendig und sensorisch sinnvoll ist.

Eine Besonderheit sind die bereits mehrfach preisgekrönten Spezialitäten vom Mangalica-Wollschwein, die außergewöhnlich geschmackvoll sind. Fast schon ein Geheimtipp sind die „Allgäuerle“: Die Brotzeitwürstel nach Art einer Brühpolnischen sind deftig-würzig im Geschmack und können kalt oder warm oder vom Grill verzehrt werden. Wer es abwechslungsreich mag, probiert sie in der Chili- oder Käsevariante.

Im Ladengeschäft in Buchloe warten zahlreiche regionale und internationale Spezialitäten auf Euch. Lasst Euch fachkundig bei allen Fragen rund ums Thema Fleisch und Wurst beraten. Der Imbiss lockt mir täglich wechselnden Tagesgerichten. Vom Partyservice könnt Ihr für Eure Feste oder Veranstaltungen ein individuelles Angebot zusammenstellen lassen – egal ob Fingerfood oder Buffetspezialitäten.

Im Online-Shop habt Ihr die Möglichkeit, Euch für Euren Einkauf vor Ort inspirieren zu lassen oder die leckeren Waren direkt zu Euch nach Hause zu bestellen. Neben den Wurst- und Schinkenspezialitäten, Konserven oder deftigen Fertiggerichten könnt Ihr Euch auch mit liebevoll verpackten Geschenkkörben beliefern lassen.

Metzgermeister Christian Maischberger ist es ein Anliegen, mit seinem Traditionsbetrieb Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region zu erhalten. Das Einkaufen in der Metzgerei vor Ort ist praktizierter Umweltschutz: Die Wertschöpfung erfolgt vor Ort, zudem werden die Transportwege geringgehalten. Sein Credo lautet „Weniger Fleisch essen, aber auf regionale, qualitativ hochwertige Produkte achten.“

Metzgerei Maischberger
Angerstraße 1
D-86807 Buchloe
Tel. +49 (0)8241 45 23
info@maischberger.net
www.metzgerei-maischberger.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Metzgerei Kleiber

Natürlich gutes Fleisch

Das Unternehmen Kleiber wurde 1910 in Memmingen gegründet, wo heute noch der Hauptsitz, die eigene Schlachtung und die Verarbeitung sind.

Geführt wird das Unternehmen mit seinen 9 Filialen von Michael Kleiber, dem Urenkel des Firmengründers. Sein Credo: « Unsere Aufgabe ist es, unsere Kunden mit gutem frischem Fleisch und frischen Delikatessen zu verwöhnen. Köstlichkeiten, die wunderbar schmecken, die gut tun, und die man mit gutem Gewissen auch gegenüber Tier und Natur genießen kann».

Fleisch aus der Region

Das Fleisch kommt von Tieren ausgewählter Bauern der Umgebung. Die vor Gesundheit strotzenden Schweine werden mit selbstangebautem Futter aufgezogen. Die Vollmilchkälber – es gibt nur Kalbfleisch von Vollmilchkälbern bei Kleiber – werden nicht wie üblich mit dem Milchaustauscher gefüttert, sondern bekommen frische, warme Kuhmilch. Das Wild liefern heimische Jäger, die Lämmer kommen von der schwäbischen Alb.

Die eigene Schlachtung

Geschlachtet wird in kleinen Mengen, die Verarbeitung erfolgt vor Ort. Die eigene Schlachtung ermöglicht die Verwertung vom Schwanz bis zur Schnauze und liefert die Grundlage für das vielfältige, wöchentlich wechselnde Angebot.

Einzigartig gute Würste – kompromisslos frisch

Jede Wurst wird von Grund auf neu aufgebaut: mit ausgewählten Fleischsorten und sorgfältiger Arbeitsweise. Zudem entstehen täglich frisch zubereitete Salate, leckere Maultaschen und mit viel Liebe gekochte Fertiggerichte. Wirklich gut schmecken die Würste und Salate nur, wenn sie gerade fertig geworden sind. Lieber wird weniger produziert, als dass Ihr etwas kaufen könnt, was nicht ganz frisch ist.

Was es nächste Woche Besonderes gibt

Lasst Euch sonntags per Newsletter informieren, was es nächste Woche in Eurer Filiale Besonderes gibt, was kurzfristig besonders günstig zu haben ist oder welche Fertiggerichte es wann gibt. (QR Code Anmeldung)

Kauf- und Kochberatung

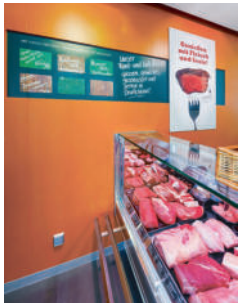
Oftmals kaufen die Kunden nur dieselben Fleischstücke, wie das Filetstück, die Schnitzel, vielleicht das Scherzel, die Haxen oder die Rinderschoss. Dabei gibt es Hunderte unterschiedliche Stücke. Jedes schmeckt anders, eignet sich für eine andere Zubereitung und für einen anderen Zweck. Und natürlich gibt es auch gewaltige Preisunterschiede. Lasst Euch vom Verkaufspersonal beraten. Sagt, was Ihr machen möchtet und bekommt eine Fleischempfehlung samt Rezept!

Michael Kleiber GmbH
Saarlandstr. 23
D-87700 Memmingen
Tel. +49(0) 8331-9521-0
www.kleiber-metzgerei.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Metzgerei Kaufmann

Mit Fleisch und Seele in 7. Generation



Leidenschaft am Handwerk und Liebe zum Geschmack – das zeichnet die Metzgerei Kaufmann aus. Im Herzen des Allgäu gelegen, punktet die Traditionsmetzgerei in Roßhaupten mit ihrem alpenländischen Charakter, einem unverwechselbaren Geschmack und einem Höchstmaß an Qualität.

Damit dies gewährleistet wird, kommt bei Handwerksmeister Andreas Kaufmann alles aus einer Hand: Von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zur Produktion findet alles vor Ort statt.

Die leckeren Fleisch- und Wurstprodukte bekommt Ihr im Hauptgeschäft in Roßhaupten, in den Filialen in Rieden und Bidingen sowie in Läden in der Umgebung (s. Homepage).

In seiner Geschmackswerkstatt entwickelt Andreas Kaufmann zusammen mit seinem Team immer wieder neue Kreationen. Ein Dauerbrenner sind die „Via Claudia-Sticks“ – ein Rezept für Salamisticks, das sein italienbegeisteter Vater einst aus dem Urlaub mitbrachte.

Ob Leberkäs oder Salami, ob Braten oder Steak: Das freundliche Team punktet mit viel Fachwissen. Kenner freuen sich über Grillspezialitäten und besonderen Zuschnitte oder Spezialitäten vom Ostallgäuer Ochsen und Weiderind. Besonders stolz ist Andreas Kaufmann auf den geräucherten, vier Monat gereifte Allgäuer Schinken.

In der Metzgerei ist Nachhaltigkeit nicht nur eine leere Phrase, sondern gelebte Realität: 95% der geschlachteten Tiere stammen aus einem Umkreis von maximal zehn Kilometern, sodass die Produktion ultrafrisch erfolgt. Auf den Tafeln in der Metzgerei könnt Ihr transparent nachvollziehen, woher das Fleisch stammt.

Die persönliche Beziehung – auf die der Chef größten Wert legt- zu den Lieferanten garantiert schnelle Warenverfügbarkeit und beste Qualität.

Durch traditionelle Produktionen, wie das Warmbrätverfahren (s. Seite XXX), kann auf viele Zusatzstoffe verzichtet werden. Trendprodukte wie Biltong oder Beef Jerky sind inzwischen aus ökologischen Gründen aus dem Sortiment verschwunden. Schon der Großvater von Andreas Kaufmann war ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Bereits vor mehr als 60 Jahren installierte er eine der ersten Wärmerückgewinnungsanlagen. In den letzten Jahren wurde einiges modernisiert, um den Energieverbrauch zu senken und selbst decken zu können, z.B. durch die eigene Photovoltaikanlage. Mittlerweile können 50% des Energiebedarfs ökologisch und nachhaltig gedeckt werden – Tendenz steigend!

Metzgerei Kaufmann
Seeger Str. 7
D-87672 Roßhaupten
Tel. +49 (0)83 67-3 53
info@kaufmann-metzgerei.de
www.kaufmann-metzgerei.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Fischreiches Allgäu

Über die Fischzucht und Co

Mit seiner Vielzahl an Gewässern bietet das Allgäu optimale Lebensbedingungen für Fische.

Bilder © pixabay

Anglerherzen schlagen aufgrund der vielen freien Gewässer in malerischer Landschaft höher, Feinschmecker freuen sich über die Fischzuchtanlagen. Hier werden verschiedene Fischarten, von der Forelle bis hin zu Saiblingen und Karpfen, aufgezogen – je nach Betrieb umfasst das Angebot Räucherfische, lebendfrische Speisefische oder Besatzfische.

Die klaren Gewässer der Region bieten ideale Voraussetzungen für die Aufzucht verschiedener Fischarten, von Forellen bis hin zu Saiblingen und Karpfen.

In Teichen und Becken werden die Fische sorgfältig gezüchtet, wobei auf optimale Wasserqualität und artgerechte Bedingungen geachtet wird.

Nachhaltiges Wirtschaften, beispielsweise die Verwendung von Quellwasser oder recyceltem Wasser und umweltverträglicher Futtermittel, antibiotikafreie Produktion, ganz viel Zeit und eine geringe Besatzdichte nimmt einen immer wichtigeren Stellenwert ein – mit positiven Effekten nicht nur auf die Umwelt, sondern auch auch Qualität und Geschmack. Einen besonderen Einfluss hat die Wasserqualität, bei dem es sich möglichst um Fließgewässer handeln sollte. Es sollte sauber, sauerstoffreich, nährstoffarm und eiskalt sein. In vielen Allgäuer Fischzuchten wird reines, natürlich vorhandenes Quellwasser verwendet.

Mithilfe technologischer Innovationen und modernen Aquakulturtechniken können die Fischwirte ihre Aufzucht detailliert kontrollieren, sodass die Fische optimal überwacht sind und eine effiziente Produktion ermöglicht wird.

Die Fische werden traditionell geräuchert, was für ein besonderes Aroma und eine lange Haltbarkeit sorgt. Das natürliche Vorkommen von hochwertigen, mehrfach ungesättigten Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren macht den Fisch zu einer besonders gesunden Nahrung.

Heimische Fischspezialitäten, wie geräucherte Forelle oder gebratener Saibling, findet Ihr auf vielen Speisekarten von Allgäuer Restaurants und Gastwirtschaften. Bei einigen Fischzuchten könnt Ihr Euch auch in Brotzeitstuben direkt vor Ort von der Qualität und dem leckeren Geschmack überzeugen.

Darüber hinaus trägt die Fischzucht zur Erhaltung der biologischen Vielfalt in den Gewässern des Allgäus bei. Durch gezielte Zuchtprogramme und den Schutz natürlicher Lebensräume leisten die Züchter einen wichtigen Beitrag zum Erhalt bedrohter Fischarten und Ökosysteme.

Angelparadies Allgäu

Neben der Fischzucht gibt es in den vielen Allgäuer Seen, Flüssen und Bächen eine breite Palette an Fischarten. Zu den häufigsten gehören Forellen, Saiblinge, Karpfen, Hechte, Barsche, Rotaugen und Rotfedern und Stichlinge.

Fisch am Bodensee

Nur einen Katzensprung vom Westallgäu entfernt befindet sich der Bodensee im Dreiländereck Deutschland – Österreich – Schweiz. Im „Schwäbischen Meer“ kommen rund 30 verschiedene Fischarten vor; der beliebteste dürfe der Felchen sein - quasi ein Muss für Fischliebhaber!

Entwurf

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Lindauer Fruchtgarten

Fruchtgenuss vom Bodensee

Natur pur, fruchtig und frisch – das bietet Euch das mittelständische, moderne Familienunternehmen Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH mit seinen leckeren Säften, Schorlen und Nektaren.

Mit der Premiummarke „Lindauer Fruchtgarten“ ist das Unternehmen, das bereits seit 1936 in der hauseigenen Kelterei produziert, deutschlandweit bekannt. Als einziges Unternehmen der Branche wurde es 2023 mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet und ist gleichzeitig die meistprämierte Fruchtsaftmarke Deutschlands. Gelegen in der bekanntesten Obstbauregion Deutschlands, gilt das Motto „wir wissen, was bei uns in die Flasche kommt!“ Regionalität wird besonders großgeschrieben. Rund 130 Sammelstellen sorgen dafür, dass der leistungsstarke Keltereibetrieb große Streuobstmengen von fleißigen bayrischen Obstbauern aufnehmen kann. Vertragsanbindung sorgt für Planungssicherheit auf beiden Seiten. Frisch vom Baum direkt in die Flasche heißt es beim Apfelsaft, auf dem das Hauptaugenmerk liegt. Doch auch Johannisbeeren, Rhabarber oder exotische Früchte wie Orangen werden zu leckeren Säften verarbeitet. Viele Säfte könnt Ihr auch in leckerer Bio-Qualität genießen. Punsch und Glühwein versüßen Euch den Winter. Oder wie wäre es im Sommer mit einem leckeren, fruchtig-frischen Mostschorle?

Die Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH macht sich stark für Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Seit 20 Jahren besteht das Streuobst-Apfelsaft-Projekt zusammen mit dem BUND Naturschutz in Bayern. Mit Nachpflanzungen von Streuobstbäumen, der Förderung von Baumschnittmaßnahmen, eigenen Bio-Streuobstwiesen-Projekten sowie Partnerschaften mit Landwirten wird die einmalige, heimische Streuobst-Kulturlandschaft unterstützt und Lebensraum für Tiere erhalten.

Photovoltaikanlagen produzieren eigenen Strom, modernste Press- und Mahlsysteme sorgen für einen verringerten CO^2-Ausstoß. Vom Glas bis zum Etikett kann alles recycelt werden. Ein ausgereiftes Mehrwegsystem sorgt dafür, dass das Leergut möglichst oft befüllt wird.

Die für die Säfte benötigten Obstbäume sind untrennbar mit den Bienen verbunden. Um deren Erhalt zu unterstützen, kümmert sich der Lindauer Fruchtgarten um bunte Blumenwiesen und Blühstreifen und errichtet Bienenhäuer aus regionalen Hölzern. Mit jeder Maßnahme rückt sie dem Ziel einer klimaneutralen Saftproduktion ein Stück näher.

Direktverkauf:
Mo bis Fr: 8 – 12 Uhr und 13 – 17 Uhr

Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH
Kellereiweg 8
D-88131 Lindau
Tel. +49 (0)8382-94 91-0
info@lindauer-fruchtgarten.de
www.saefte-vom-bodensee.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Rapunzel Naturkost

Bio aus Liebe

Rapunzel – hier stehen seit 1974 Mensch und Natur im Fokus.

Damals begann alles ganz klein: Joseph Wilhelm und Jennifer Vermeulen gründeten eine Selbstversorger-Gemeinschaft auf einem Bauernhof mit kleinem Naturkostladen. Bis heute hat sich daraus ein international tätiges Unternehmen mit über 500 Mitarbeitenden entwickelt. Die Idee ist dabei stets die gleiche geblieben: Kontrolliert biologische, naturbelassene und vegetarische Lebensmittel herzustellen und diese möglichst vielen Menschen zugänglich machen.

Heute ist Rapunzel Naturkost einer der führenden Bio-Hersteller Europas und setzt mit innovativen Ideen immer wieder neue Standards.

Die Rapunzel Produkte der ersten Stunde waren Nussmuse, Fruchtschnitten und Müsli. Inzwischen umfasst das Sortiment rund 550 vegetarische und vegane Produkte, wie beispielsweise auch Pasta, Speiseöle, Schokoladen, Kaffee, Aufstriche und vieles mehr. Mehr als die Hälfte der Produkte wird in Legau im Allgäu hergestellt oder verarbeitet.

Die Produkte könnt Ihr in zahlreichen Biomärkten erwerben oder ganz unkompliziert im Webshop unter shop.rapunzel.de bestellen.

Nachhaltigkeit und gesellschaftliches, kulturelles und politisches Engagement nehmen einen großen Stellenwert im Familienunternehmen ein. Rohstoffe werden direkt aus den Ursprungsländern importiert. Mit einem vielfältigen sozialen Engagement, z.B. dem Fair-Trade-Programm „HAND IN HAND“ oder eigenen Bioanbauprojekten, kommt das Unternehmen seiner sozialen Verantwortung nach. Für jedes verkaufte Produkt spendet Rapunzel 1 Cent für ökologische und soziale Projekte – den Bio-Cent.

Rapunzel Welt in Legau: Bio mit allen Sinnen

Das neuerbaute, architektonisch einzigartige Besucherzentrum nimmt Euch mit in die spannende Bio-Welt von Rapunzel. Das interaktive Museum, ein Restaurant, der Bio-Markt, der liebevoll gestaltete Garten mit Spielplätzen, Bauerngarten und großer Freifläche laden zum Entdecken ein. Ein Müslifeld, das Tropenhaus mit Kaffee, Kakao, Mango und Co. sowie die gläserne Kaffeerösterei lassen Euch den Anbau und die Produktion der hochwertigen Produkte hautnah erleben.

Rapunzel Naturkost GmbH
Rapunzel Welt
Rapunzelstr. 1+2
D-87764 Legau
Tel. +49 (0) 83 30 5 29-0
www.rapunzel.de
www.rapunzelwelt.de

Via Nova Naturprodukte GmbH

Wertvolle Naturprodukte für alle Lebenslagen

Seit 1990 unterstützt die Via Nova GmbH mit ihren bewährten Nahrungsergänzungsmitteln, hochspezifischen Sauerstoff-Pflegeprodukten und Sportpräparaten auf Naturrohstoff-Basis den Alltag ihrer gesundheitsbewussten Kunden. Die qualitativ hochwertigen Produkte sorgen dafür, dass Ihr Euch vital, fit und voller Energie fühlt und Eure Lebensqualität steigt.

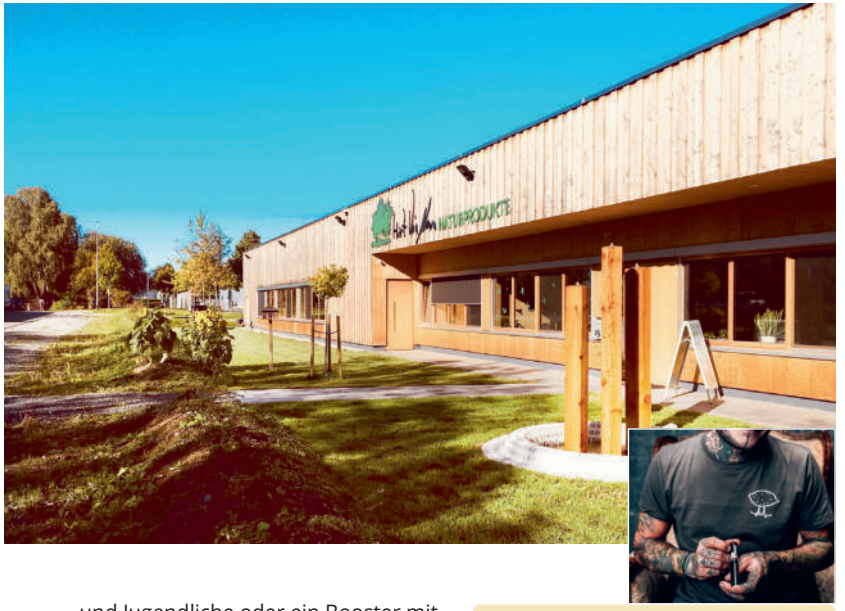
Der Dreiklang Körper, Seele und Geist steht bei VIA NOVA im Mittelpunkt. VIA NOVA hat Lösungen für Probleme gesucht – und in der Natur gefunden! Die Produkte werden möglichst naturbelassen hergestellt. Dabei werden hochwertigste Naturstoffe verwendet, auf deren Qualität und Nutzen Ihr Euch verlassen könnt. Mit den VIA NOVA-Naturprodukten sollen die Energiebereitstellung Eures Körpers oder Probleme der Haut und des Bewegungsapparats verbessert werden. Mit verschiedenen Präparaten können höhere Leistung und größere Ausdauer erreicht werden, ohne dabei die körperliche Gesundheit aus den Augen zu verlieren. Vor lauter Stress wisst Ihr nicht, wo Euch der Kopf steht? Egal ob bei Überforderung, Krankheit oder Höchstleistungen, auch hier können die VIA-NOVA-Produkte wohltuend unterstützen.

Die natürlichen Nahrungsergänzungsmittel decken ein breites Spektrum für alle Altersklassen und Lebenslagen ab – ob ein Vitalstoffkonzentrat für Kinder und Jugendliche oder ein Booster mit wertvollen Aminosäuren. Im Bereich der Naturkosmetik habt Ihr die Qual der Wahl, wie Ihr Eure Haut verwöhnen wollt. Verschiedene Sportpräparate, wie beispielsweise ein ausgewogenes Kraftsupplement, können für Fitnessfreunde durchaus sinnvoll sein.

Darüber hinaus hat die VIA NOVA auch ein Mittel auf pflanzlicher Basis mit Langzeitwirkung gegen Insekten im Programm.

Im Werksverkauf im modernen Firmensitz könnt Ihr Euch mit dem VIA NOVA-Sortiment eindecken – einfach per Mail oder Telefon bestellen und vor Ort abholen. Natürlich könnt Ihr Euch dort auch kompetent und persönlich beraten lassen.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte



Besser kann ein Tattoo nicht heilen: In Zusammenarbeit mit einem regionalen Tattoo-Artist wurde ein natürliches Wund- und Pflegemittel für frisch gestochene Tattoos entwickelt. Es mindert Schmerzen und beschleunigt den Heilungsprozess. (www.vianova-vitattoo.com).

Via Nova Naturprodukte GmbH
Reinhartser Str. 25
D-87437 Kempten
Tel. +49 (0) 831 96 07 52-0
info@via-nova-naturprodukte.de
www.via-nova-naturprodukte.de

Bergland

Naturkosmetik aus dem Allgäu fühlen, riechen und erleben

Seit 1982 entwickelt Bergland Produkte für ein gesundes und vitales Wohlbefinden. Das Unternehmen nutzt sein fundiertes Wissen um die Wirkkraft natürlicher Pflanzenstoffe und bietet natürliche Pflege für ein gutes Körpergefühl an.

Die Überzeugung, dass nur naturreine ätherische Öle einen positiven Einfluss auf den Körper haben führten dazu, Naturkosmetik mit ätherischen Ölen zu entwickeln. Nach einem ersten Sortiment mit Teebaumkosmetik ist Bergland heute ein modernes und flexibles Produktionsunternehmen mit einer breiten Palette zertifizierter Naturkosmetik nach höchstem COSMOS-Standard.

In Heimertingen entwickeln und produzieren rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit viel Leidenschaft hochwertige Naturkosmetik für die ganze Familie.

Das umfangreiche Portfolio umfasst neben Klassikern wie Teebaum-, Bienen- und Aloe Vera-Kosmetik auch moderne Aromakosmetik und neue Trends.

Entdecke die Kraft der Natur und besuche den Bergland-Werksverkauf. Hier kannst du in entspannter Atmosphäre und mit kompetenter Beratung nach Herzenslust fühlen, riechen und erleben.

Öffnungszeiten Werksverkauf

Montag	09.00 bis 13.00 Uhr
Mittwoch	09.00 bis 13.00 Uhr
Donnerstag	12.00 bis 17.00 Uhr

Bergland-Pharma GmbH & Co. KG
Alpenstraße 15
D-87751 Heimertingen
Tel. +49 (0)83 35 98 21 01
Fax +49 (0)83 35 98 21 09
info@bergland.de www.bergland.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Hinter Famöl steht Steffi Hundbiß – sie ist unabhängige Wellnessberaterin und hat seit 2021 ihre Passion, Menschen zu helfen mit der Leidenschaft für die Welt der ätherischen Öle zu ihrer Berufung gemacht.

Ihr wollt mehr über die Kraft der Natur wissen und wie ätherische Öle Euren Alltag erleichtern können? Sucht Ihr natürliche Methoden für Alltagsthemen wie Immunsystem, Verdauung und Stoffwechsel oder auch zur Entspannung und Stressmanagement? Dann seid Ihr bei Famöl genau richtig!

Angefangen in der Schwangerschaft hat Steffi Hundbiß die Wirkung der ätherischen Öle durch eigene Erfahrung kennengelernt. Mittlerweile sind sie aus dem Familienalltag nicht mehr wegzudenken, haben das Leben ihrer und anderer Familien bereichert und positiv verändert. Zuletzt hat die Ausbildung in der Aurachirurgie ihre Tätigkeit vervollständigt. Im Sinne ihres Leitspruchs „Finde deine Balance – körperlich, emotional und auch seelisch“ steht Euch Steffi Hundbiß bei einem individuellen und kostenlosen Beratungsgespräch in allen Anliegen mit Rat und Tat zur Seite.

Gesund kann so einfach sein!

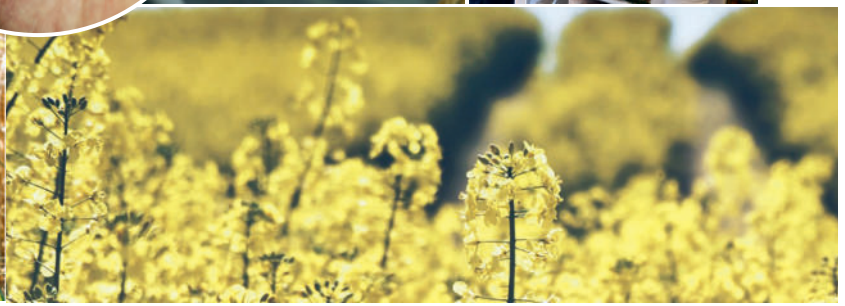
Famöl
Steffi Hundbiß
famoel@gmx.de
Instagram:
@familien.balance
Tel. +49 (0)1 70-6 31 39 11

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäuer Ölmühle

Weil's einfach gut tut!



Was 2004 mit der Pressung von kleinen Mengen Raps als Treibstoff für eigene Traktoren begann, hat sich seitdem zu einem erfolgreichen Familienunternehmen entwickelt: Die Bio-Manufaktur „Allgäuer Ölmühle".

In handwerklicher Tradition und basierend auf langjähriger Erfahrung werden hier aus Nüssen, Kernen und Saaten gesunde, qualitativ hochwertige Öle in 100% Bio-Qualität gewonnen. Durch schonende Kaltpressung mit mechanischen Schneckenpressen bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zudem sichert dieses Vorgehen für ein besonderes Geruchs- und Geschmackserlebnis. Viele Pressvorgänge ermöglichen eine sensible Feinabstimmung, um besten Geschmack zu gewährleisten.

Ob der Klassiker in deutschen Küchen – Bio-Sonnenblumenkernöl – oder das Bio-Schwarzkümmelöl, ob das gesunde Bio-Borretschöl oder feinsäuerliche Bio-Essige: Die Wahl fällt schwer! Wer sich nicht entscheiden kann oder ein Geschenk sucht, greift zu den Genießerboxen mit mehreren liebevoll zusammengestellten Spezialitäten. Abgerundet wird das Sortiment durch eine Vielzahl an zertifizierten Demeter- oder Bayern-Bio-Produkten (s. Seite XXX).
Das Produktsortiment der Allgäuer Ölmühle ist in den letzten Jahren stetig gewachsen und umfasst neben den hochwertigen Ölen und fruchtigen Essigen auch Mehle und Proteine sowie Würzöle und Ölkapseln. Alles natürlich in Bio-Qualität.

Der heimatverbundene Betrieb legt großen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit mit transparenten Wertschöpfungsketten. Wo immer möglich, werden Saaten aus Bayern bezogen – selbstverständlich alle Bio! Fairer Handel und ökologisch wertvoller Anbau sind weitere selbst gesetzte Ansprüche. Mit der Nutzung von Fernwärme und dem Anschluss ans Wasserkraftwerk Kempten, über Wiederverwendung von Verpackungsmaterialien, Mehrweg-Projekten und Unterstützung regionaler Projekte leistet die Allgäuer Ölmühle ihren Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit.

Im Sinne der ganzheitlichen Verarbeitung wird der sogenannte „Presskuchen", der bei der Ölpressung von Saaten und Nüssen entsteht, zu Mehlen und Proteinen weiterverarbeitet. Sie punkten mit wertvollen Nähr- und Ballaststoffen, die sich für eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise eignen.

Online-Shop und Öffnungszeiten Werksverkauf: siehe Homepage

Allgäuer Ölmühle e.K.
Heisinger Str. 45
D-87437 Kempten
Tel. +49(0)8 31 96 09 86 11
info@gutes.bio
www.allgaeuer-oelmuehle.de

Wilde-Öle-Mühle

Gesund, wild und ursprünglich

Die Ölmühle Aichbaindthof im Allgäu ist die perfekte Adresse für echt kaltgepresste, hochwertigste Pflanzenöle in rohköstlicher Qualität.

Wer sie liebt, diese naturbelassenen und stoffwechselanregenden Pflanzenöle in Speisen und Anwendungen für Körper, Seele und Geist, der wird fündig im Ölmüllerhandwerk auf dem Aichbaindthof. Seit 2021 werden in einmaliger Kaltpressung hiesige Pflanzenkulturen wie beispielsweise Lein, Walnuss, Hanf, Nachtkerze und Sanddorn unter 37 Grad zur Pressung gebracht und mit der jeweiligen Pflanzen-Lebensmusik informiert. Alle hier gewonnenen Speiseöle zeichnet ein milder und sortentypischer Geschmack aus.

In Wertschätzung für diese Pflanzen- vereint Ölmüllerin Ulrike Völker Wissen mit höchster Ölqualität. Die Ölsaaten bezieht die Ölmüllerin vermehrt von regionalen Bio-Bauern und steht für die hohe Qualität der Saaten ein, die frei von chemischen Düngemitteln und Pestiziden angebaut werden. In den Wilden Öle steckt nun die Urkraft aus dem Samen. Diese sind essentiell in einer bewussten Ernährung.

Tipp: Wer die Vielfalt der Wilden Öle kennenlernen möchte, dem wird ein Online-Öl-Tasting geboten, welches mit einem Set an Ölproben für das Gold im Samen und die Pflanzen zum Botschafter wird.

Ölmühle Aichbaindthof
87487 Wiggensbach
info@wildeoele.de
www.wildeoele.de
Tel. +49 (0)151-59 49 98 85
Öffnung: Fr.: 10-12 & 13-17 Uhr
Samstag: 15-17 Uhr
Versand jederzeit

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Rogg Allgäu Spezialitäten

Eine Reise durch die kulinarische Tradition des Allgäus

Die Welt der Traditionsmanufaktur im Herzen des Allgäus ist faszinierend – hier wird das Herz des Allgäus mit jedem Bissen spürbar. Die Stärke des Unternehmens liegt nicht nur in der Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln, sondern auch in der tiefen Verbundenheit zur Heimat.

Rogg Allgäu Spezialitäten legt besonderen Wert auf die Verwendung heimischer Rohstoffe und möglichst kurze Wege. Nachhaltigkeit und Regionalität sind hier nicht nur Schlagworte, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.

Wie sonst lassen sich Kommentare wie „... Die Allgäuer Spätzle sind hervorragend, wirklich wie von Muttern. Kann ich nur weiterempfehlen. Dazu ein toller Service ...“ in den Social-Media- Kanälen erklären?

Schließlich spiegelt sich die kulinarische Geschichte des Allgäus in der Vielfalt des Sortiments wider: Eine breite Palette an Suppeneinlagen und Tellergerichten, die alle aus sorgfältig ausgewählten regionalen Zutaten hergestellt werden. Das Sortiment reicht von traditionellen Leberknödeln und Leberspätzle über verschiedene Spätzle-Variationen bis hin zu innovativen veganen Krautkrapfen.

Die kulinarischen Köstlichkeiten von Rogg Allgäu Spezialitäten erzählen Geschichten von der geschichtsträchtigen Esskultur der Region.

Neben der Belieferung des Lebensmittelgroßhandels, von dem die Hotellerie und Gastronomie profitiert, liegt der Fokus auf dem Lebensmitteleinzelhandel sowie den gemütlichen Dorfläden im Allgäu, die mit den kulinarischen Köstlichkeiten beliefert werden.

Ziel der Lebensmittelmanufaktur ist es, die Traditionen der Region zeitgemäß zu präsentieren, sei es durch hochwertige und frische Produkte, die im Werksverkauf erworben werden können oder durch den innovativen Online-Shop, in dem die frischen Allgäuer Spezialitäten gekauft werden können.

Öffnungszeiten Werksverkauf:
Montag bis Donnerstag:
8 bis 12 und 12.30 bis 16 Uhr,
Freitag: 8 bis 13 Uhr.

Rogg Allgäu Spezialitäten GmbH
Kemptener Str. 11b
D-87490 Haldenwang
Tel. +49 (0)83 04-50 11
Fax +49 (0)83 04-13 60
info@rogg-spezialitaeten.de
www.rogg-spezialitaeten.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Wertachtal-Werkstätten

Stärken erkennen & Chancen eröffnen

Gleichberechtigt am gesellschaftlichen Leben teilnehmen – das ermöglichen die Wertachtal-Werkstätten ihren Mitarbeitenden. Als Tochtergesellschaft der Lebenshilfe Ostallgäu-Kaufbeuren e.V. ist die gemeinnützige GmbH seit 1973 innovativer Arbeitgeber für Menschen mit geistiger, seelischer oder körperlicher Beeinträchtigung.

Das Portfolio der Wertachtal-Werkstätten umfasst hochwertige Produkte und Dienstleistungen für alle – egal ob Privatpersonen, öffentliche Einrichtungen oder Industrie.

In den Werk- und Förderstätten in Kaufbeuren, Neugablonz, Marktoberdorf und Füssen arbeiten über 850 Mitarbeiter, davon 75% mit Beeinträchtigung. Fünfzehn Tätigkeitsfelder sorgen dafür, dass jede und jeder einer Arbeit entsprechend der eigenen Leistungsfähigkeit und dem eigenen Interesse nachgeht. Im Rahmen betrieblicher Inklusion wird auch die Integration auf den ersten Arbeitsmarkt gefördert, zum Beispiel durch Praktika oder sog. Außenarbeitsplätze in Betrieben in der Region. In den Förderstätten erfolgt die individuelle Beschäftigung von Menschen mit einem erhöhten Unterstützungsbedarf.
Mit den Geschäftsbereichen Außenanlagepflege, Autoinnenreinigung und Wäscherei sowie in der internen Hauswirtschaft dreht sich alles rund um Instandhaltung und Sauberkeit. In der Biomanufaktur werden nachhaltige Lebensmittel hergestellt, die Kombigruppe in Füssen entwirft und fertigt Anlasskarten. Die Bürologistik deckt alles rund um Versand und Bürodienstleistungen ab. Das Team des Café Werkgeplauder in Füssen ist für Euer leibliches Wohl verantwortlich. Bei Montageaufträgen, in der Holzabteilung, in den Elektrogruppen oder im Metallbereich stehen die Firmenkunden im Fokus.
Wer die Wertachtal-Werkstätten als Partner wählt, agiert nachhaltig und sozial. Ihr unterstützt die Selbstständigkeit von Menschen mit Beeinträchtigung und sorgt für eine sinnstiftende Tätigkeit – für mehr Lebensfreude und -qualität. Als Kunde könnt Ihr Euch auf zuverlässige Abwicklung, qualitative Ergebnisse und hohe Serviceorientierung verlassen.

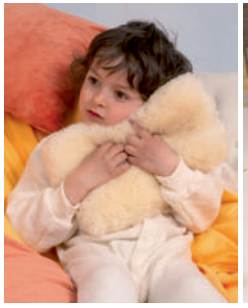
Übrigens: Nachhaltigkeit liegt auch der Lebenshilfe Ostallgäu-Kaufbeuren am Herzen. So werden in den Wertachtal-Werkstätten austauschbare Pfandbehälter angeboten oder CO^2-neutrale Verpackungen verwendet. Zudem stieg die Wertachtal-Werkstätten gGmbH vor kurzem mit ihrer Gemeinwohlökonomie-Bilanz in den Kreis der GWÖ-Pionierunternehmen auf.

Wertachtal-Werkstätten gGmbH
Porschestraße 30
D-87600 Kaufbeuren
Tel. +49 (0)83 41-90 07-0
Info@wertachtal.de
www.wertachtal.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Schäfereigenossenschaft Finkhof

Von der alternativen Kommune zum modernen Versandhandel



Die Geschichte des Finkhofs beginnt in den 1970er Jahren. Wie an vielen Orten im Land wollen junge Menschen im Bad Wurzacher Ortsteil Arnach anders leben und arbeiten, als es üblich ist – ohne Chefs und gleichberechtigt.

Sie gründen einen selbstverwalteten Betrieb, kaufen Schafe und beginnen, deren Wolle auf lokalen Märkten zu verkaufen. Die Nachfrage steigt rasch an und über die Jahre entwickelt sich aus der kleinen Wanderschäferei ein Versandhandel rund um Schafwolle mit eigener Fellnäherei, Hofladen, Handweberei, einem 200 Seiten starken Katalog sowie einem modernen Online-Shop. Dementsprechend umfangreich ist das Sortiment. Im Mittelpunkt steht Naturmode für Damen, Herren und Kinder. Das Angebot umfasst Pullover, Jacken, Unterwäsche, Socken und Accessoires. Darüber hinaus werden Felle und in der eigenen Näherei gefertigte Fellprodukte, Wolldecken, Wollstoffe und Bettwaren wie Kissen, Decken und Matratzen angeboten. Eine wichtige Rolle spielen seit jeher natürlich die Wollgarne – zum Stricken, Häkeln oder Weben. An erster Stelle kamen am Finkhof seit Beginn die Ökologie und Nachhaltigkeit. Dafür bürgt das Siegel „Naturtextil IVN zertifiziert BEST“, das zahlreiche Produkte aus dem Sortiment tragen. Um diese Zertifizierung zu bekommen, müssen 100 Prozent der verarbeiteten Fasern aus kontrolliert biologischer Produktion stammen. Natürlich ist der Finkhof auch selbst Mitglied im Internationalen Verband der Naturtextilwirtschaft (IVN e.V.).

Wollt Ihr Euch einen Eindruck von der Produktvielfalt des Finkhofs verschaffen und die Naturprodukte anfassen und anprobieren, seid Ihr im Hofladen im Herzen von Arnach an der richtigen Adresse. Wenn Ihr telefonisch oder per E-Mail einen Termin vereinbart, könnt Ihr sogar die Matratzen Probe liegen.

Oder Ihr stattet der Allgäuer Genussmanufaktur im Örtchen Urlau zwischen Isny und Leutkirch einen Besuch ab. In dem ehemaligen Brauereigebäude sind nicht nur mehrere Handwerksbetriebe beheimatet.

Auch der Finkhof verkauft dort eine Auswahl seiner Klassiker von Socken und Mützen über Garne und Felle bis hin zu Fahrradsattelbezügen aus Fell.

Tipp: Das ganze Sortiment findet Ihr auch im modern gestalteten Online-Shop. Hier könnt ihr zu jeder Zeit in den nachhaltigen Wollprodukten stöbern und sie bequem direkt zu Euch nach Hause bestellen.

Schäfereigenossenschaft Finkhof eG
Berngariusstr. 1
D-88410 Bad Wurzach
Tel. +49 (0)75 64-93 17 11
info@finkhof.de
www.finkhof.de

Schäferladen:

Minekussar's Schoflädele

Allgäuer Kuschelzeit

Was gibt es Schöneres, als sich an kalten, schmuddelig Tagen in eine warme Decke oder Jacke aus echter Schafwolle einzukuscheln? Das Material fühlt sich angenehm auf Eurer Haut an und vermittelt Euch ein wohliges Gefühl.
Das Minekussar´s Schoflädele in Vorderhindelang ist ein einzigartiges Geschäft mit einer beeindruckenden Auswahl an Schafwollprodukten.

Doch das Lädele in Hindelang ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern bereits weit über das Allgäu hinaus bekannt und ein echtes Highlight für Liebhaber von ökologischen und nachhaltigen Schafwollprodukten geworden.

Auf rund 400 qm Verkaufsfläche berät die Geschäftsinhaberin Monika Blanz zusammen mit ihren Mitarbeitern Kompetenz zu Kleidung, Fellen, Wolle, Teppichen und Naturbetten.

Die Schafwollprodukte zeichnen sich nicht nur durch ihre wärmenden und isolierenden Eigenschaften aus, sondern auch durch ihre hervorragende Atmungsaktivität und Langlebigkeit. Viele der angebotenen Waren im Laden kommen von der hofeigenen Landwirtschaft.

Familie Blanz bewirtschaftet 30 Hektar und besitzt rund 200 Schafe, die im Sommer die Almwiesen pflegen und das Verbuschen aufhalten. Dabei wächst das Fell der Schafe gesund und stetig nach und liefert

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

ein echtes Allgäuer Naturprodukt, das ökologisch weiterverarbeitet wird. Im Schoflädele webt Monika Blanz an einem großen Webstuhl die Wolle zu farbenfrohen, maßgefertigten Schurwollteppichen. Besonders interessant ist auch das umfangreichen Schafwollsortiment für Babys und Kleinkinder im Laden.

Denn gerade für die allerkleinsten ist es wichtig, dass sie bei eisigen Temperaturen nicht auskühlen. Ein kuscheliges Schaffell im Kinderwagen oder Schlitten sorgt jedoch nicht nur für flauschige Wärme, sondern hat neben seinen antibakteriellen und selbstreinigenden Effekten auch eine beruhigende Wirkung.

Tipp: Die Familie Blanz vermarktet auch das Fleisch ihrer Tiere an die Allgäuer Gastronomie sowie an Privatkunden. Um die Schafe artgerecht und ohne Stress zu schlachten, haben sie auf dem Betrieb eine hofeigene, zertifizierte Metzgerei etabliert.

Minekussar's Schoflädele
D-87541
Bad Hindelang
Tel. +49 (0) 83 24-86 20
info@schaeferladen.de
www.schaeferladen.de

BioTextilien-Allgäu

Naturmode zum Wohlfühlen – stilvoll, nachhaltig und fair

BioTextilien-Allgäu bietet ein vielfältiges Sortiment an Bio-Mode, ökologischer Kleidung und Heimtextilien in Naturfasern für die ganze Familie an.

Im inhabergeführten Ladengeschäft im Herzen von Altusried findet Ihr auf einer Fläche von 180 m² über 60 Natur- und Bio-Marken von Herstellern mit geprüften Nachhaltigkeitssiegeln wie GOTS oder IVN angeboten. Aktuelle Farben, Muster und angesagte Schnitte sind hier ebenso zu finden wie hochwertige Materialien z. B. aus klassischer Bio-Baumwolle, Bio-Merinowolle und Seide, Hanf, Leinen, Tencel und recycelten Materialien.

Ergänzt wird das Sortiment durch umweltbewusste Produkte wie Frühchen-Kleidung, Schuhe, Waschmittel, Trinkflaschen oder Brotboxen – alles ausgewählt mit Herz und Verstand. Bei www.biotextilien-allgaeu.de könnt Ihr das Angebot aus fairer Produktion auch jederzeit online einkaufen.

In Kontakt mit den Kunden zu sein, deren Wünsche zu bedienen und einen guten Kundenservice zu bieten, ist für Geschäftsinhaber Roland Spieker sehr wichtig. Ebenso wird der persönliche Kontakt zu den Lieferanten mit renommierten Zertifizierungen gepflegt. Zudem engagiert er sich in Umweltprojekten und für soziale Zwecke.

Tolle modische Kleidung, Accessoires und Textilien könnt Ihr hier mit gutem Gewissen kaufen, ohne Euch mit Schadstoffen zu belasten.

BioTextilien-Allgäu
Hauptstraße 33
D-87452 Altusried
Tel. +49 (0) 8373 92 12 00
info@biotextilien-allgaeu.de
www.biotextilien-allgaeu.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Stadelmann Natur

Naturmode für die ganze Familie

Das Familienunternehmen Stadelmann Natur in Wiggensbach führt mit Liebe und Verstand ausgewählte, zertifizierte Naturmode von namhaften und vertrauenswürdigen Biotextilherstellern.

Neben funktionellen und modischen Aspekten stehen bei der sorgfältigen Produktauswahl vor allem Gesundheit, Nachhaltigkeit, Umweltverträglichkeit und soziale Fairness im Vordergrund. Viele Produkte sind GOTS zertifiziert.

In dem charmanten kleinen Dorfladen findet Ihr nachhaltige Kleidung für Kinder und Erwachsene, hautfreundliche Seidentextilien und natürliche Produkte für Babys und junge Eltern. Hier gibt es auch zahlreiche Bücher aus dem Stadelmann Verlag, die Original Stadelmann®-Aromamischungen für die natürliche Hautpflege sowie originelle Accessoires und Geschenke. Lasst Euch bei einem Besuch freundlich, kompetent und vor allem individuell beraten – das Team arbeitet und lebt seit vielen Jahren mit Naturmode und Naturkosmetik und gibt Erfahrungen gerne an Euch weiter!

Tipp: Stadelmann Natur gibt es auch online! Im nachhaltigen Online-Shop kann man nach Lust und Laune von überall aus durch das faire und natürliche Angebot stöbern und bestellen!

Stadelmann Natur
An der Schmiede 1
87487 Wiggensbach
Tel. +49 (0)83 70-20 90 69
info@stadelmann-natur.de
www.stadelmann-natur.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Zwergenparadies

Bekleidung für die Kleinen und mehr

In Haselburg, gleich neben dem Gasthaus Rössle, liegt das Zwergenparadies – eine Schatzkammer für Schönes und Nützliches rund um Babys und Kinder. Ihr seid auf der Suche nach nachhaltiger Kleidung oder Spielzeug für Eure Kleinen, ohne dabei das Internet durchforsten zu müssen? Dann seid Ihr hier goldrichtig, denn der Name ist Programm.

In dem kleinen, familiengeführten Laden von Bianca Karrer findet Ihr sowohl nachhaltig gefertigte Kindermode bekannter Marken (darunter Loud + Proud, Little Green Radicals und Feetje) als auch besondere Einzelstücke aus Handarbeit. Die schöne Kinderkleidung gibt es bis Größe 116. Auch für die Mamas und Papas wird mit einer Auswahl an Babytragen, Tragetüchern, Stillschals und Stillkissen gesorgt. Wenn Ihr ein Geschenk für die Geburt oder einen Geburtstag sucht, dann könnt Ihr im Zwergenparadies handgefertigte Windeltorten (gerne auf Wunsch) oder Gutscheine erwerben. Oder Ihr stöbert durch die Auswahl an Holzspielzeugen und Stofftieren, auch hier sind Nachhaltigkeit und Fair Trade ein großes Thema.

Das Zwergenparadies ist ein besonderes Paradies für die Kleinen!

Ein Besuch lohnt sich!

Zwergenparadies
Haselburg 1
D-88299 Leutkirch
Tel. +49(0)176-63 35 55 91
bianca@zwergenparadies-leutkirch.de
www.zwergenparadies-leutkirch.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäuer Keramik

Qualität aus Tradition

Seit über einhundert Jahren entsteht im Oberallgäuer Altstädten hochwertige Keramik. Was damals mit Produkten für die Industrie begann, ist heute eine Manufaktur für einzigartiges Geschirr.

Etwa 200 unterschiedliche Artikel umfasst das Sortiment – von Tassen und Tellern über Kannen und Brottöpfe bis hin zu individuell bemalten Zierkeramiken. Sogar Sonderanfertigungen sind möglich. Die „Stars“ des Angebots aber sind die Kässpatzenschüsseln. Diese gibt es in sechs Größen und zwölf Dekoren. Doch sind die Kässpatzen in einer solchen Schüssel nicht nur etwas fürs Auge.

„Sie schmecken auch besser“, weiß Geschäftsführerin Ruth Rebstock.

Ausgewählte Produkte findet Ihr im Online-Shop. An erster Stelle steht aber der Verkauf vor Ort. Denn dort kann man durch eine Scheibe in die Werkstatt die filigrane Handarbeit beobachten und auf der einladenden Ausstellungs- und Verkaufsfläche gibt es noch viel mehr zu entdecken.

Allgäuer Keramik
Hans Rebstock GmbH & Co. KG
Töpferweg 16
D-87527 Altstädten
Tel. +49 (0)83 21-34 54
kontakt@allgaeuer-keramik.de
www.allgaeuer-keramik.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Natur bunt Leben

Entdecke die Vielfalt der Natur

Wenn du einen Laden kennenlernen möchtest, der mit Liebe und Leidenschaft geführt wird, bist du hier genau richtig. Bei Natur bunt Leben findest du nur Dinge, die der Inhaberin, Martina Auffinger, selbst von Herzen gefallen. Nachhaltigkeit und Transparenz in der Produktion liegen ihr dabei besonders am Herzen.

In den gemütlich eingerichteten Räumlichkeiten erwartet dich eine große Auswahl an nachhaltigen Produkten: von Bekleidung für Damen und Herren über Sportfunktionswäsche aus Merinowolle, Heimtextilien, Taschen, Gürtel, Accessoires, Hängematten, Schaffelle, Lebensmittel, Naturseifen, Produkte für Körperpflege und Haushalt, Bücher und vieles mehr. Außerdem gibt es kleine Geschenke wie Schokolade, Tee, Gewürze und Kaffee.

Das Geschäft mit Kaffeeküche und einer ruhigen Sonnenterrasse ist eine kleine Oase und bietet eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Verwöhnt werden die Kunden neben ihrem Einkaufsbummel mit hausgemachtem Kuchen zu einer Tasse Kaffee oder Tee.

Komm vorbei und tauche ein in die Vielfalt der Natur.

Natur bunt Leben

Säntisweg 9
D-87534 Oberstaufen
Tel. +49 (0)8386-9 80 35 71
Fax +49 (0)8386-9 80 35 73
ja@naturbuntleben.de
www.naturbuntleben.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Biohof Siegel Familienbetrieb

Nachhaltiger Alpengenuss von glücklichen Tieren

Der Biohof Siegel UG im malerischen Allgäu steht für eine vorbildliche, familiengeführte Bio-Landwirtschaft, die sich konsequent für ethische Standards und ökologische Nachhaltigkeit einsetzt.

Die tierschutzgerechte Schlachtung ohne Lebendtransport und ohne Stresshormone, die ganzjährige Weidehaltung und die muttergebundene Kälberaufzucht in artgerechter Mutterkuhhaltung sind die Grundprinzipien des Hofes. Auf schmerzhafte Praktiken wie Enthornung und Kastration wird bewusst verzichtet.

Der Biohof arbeitet mit modernster Technik wie Doppelmessermähwerk und Kammschwader, die nicht nur die Effizienz steigern, sondern auch dem Insekten- und Umweltschutz dienen. Darüber hinaus legt der Betrieb großen Wert auf die überwiegende Verwendung von Trockenfutter und einen nachhaltigen Umgang mit Düngemitteln, wobei der Kompoststall im Vordergrund steht, und die Gülleproduktion minimiert wird.

Die breite Produktpalette der Biohof Siegel UG umfasst hochwertige Bioprodukte wie Eier, Geflügel, Wurst, und Fleisch, die alle auf dem Hof produziert werden. Bionudeln und -Eis sind auch bei uns erhältlich.

Die transparente Bestellmöglichkeit über das Internet bieten dir die Möglichkeit, die Produkte bequem nach

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Hause liefern zu lassen. Die Qualität und das Engagement des Hofes wurden bereits mehrfach ausgezeichnet. Neben der Landwirtschaft bietet der Hof auch eine gemütliche Ferienwohnung mit 14 Betten, die den Gästen einen erholsamen Aufenthalt inmitten der Natur ermöglicht.

Biohof Siegel GbR
Unterwilhams 13
D-87547 Missen-Wilhams
Telefon +49 (0)83 20 5 12
hallo@biohof-siegel.de
www.biohof-siegel.de

Biohof Siegel UG
Kapellenweg 10
D-87547 Missen-Wilhams
Tel. +49 (0)83 20 9 25 75 50
vertrieb@biohof-siegel-ug.de
www.biohof-siegel-ug.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Der Rösslerhof

Spezialisiert auf Vielfalt

Der Rösslerhof, der im 13. Jahrhundert von den Benediktinerabtei in Weingarten gegründet wurde, ist heute im Besitz der Bianka und Gereon Güldenberg. Er liegt im Voralpenland eingebettet in die schöne Hügel- und Seenlandschaft Oberschwabens.

Auf dem Bioland-Hof (s. Seite XXX) in Schlier hält die Familie Güldenberg mit ihren 3 Kindern 70 Milchkühe, die auf den saftigen Wiesen rund um den Rösslerweiher weiden. Aus der Heumilch wird in der nahegelegenen Käserei Bauhofer Bioland-Emmentaler und -Bergkäse nach handwerklicher Art hergestellt. Neben Milchviehhaltung wird auf dem Rösslerhof Acker- und Streuobst betrieben.

Dabei werden Dinkel, Roggen und Weizen, sowie Hanf und Lein angebaut. Alle eignen Ackerfrüchte werden von regionalen Partnern zu Rösslerhof-Produkten verarbeitet. Das Getreide zu Mehl, Hanf und Lein zu Speiseölen, und das Streuobst zu Apfelbalsamico, der auf dem Hof im Holzfass reift.

Der Anbau von Streuobst und die Pflege des Rösslerweihers ist der engagierten Landwirtsfamilie eine Herzensangelegenheit. Der behutsame Umgang mit der Natur und den vorhandenen Ressourcen nimmt einen großen Stellenwert auf dem Bioland-Hof ein. Artgerechte Tierhaltung und muttergestützte Kälberaufzucht sind selbstverständlich.

Der geschlossene Nahrungskreislauf mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer sowie Heu im Winter sorgt für hochqualitative Bioland-Heumilch (s. Seite XXX). Die 5-gliedrige Fruchtfolge und die Düngung mit hofeigenem Mist und Gülle sind besonders schonend für den Boden.

Im Hofladen könnt Ihr Euc vom eckeren Geschmack des Emmentalers sowie über weitere regionale Käsesorten überzeugen. Das angebotene Bio-Vollsortiment umfasst viel selbst erzeugte Produkte wie verschiedene Mehlsorten, Balsamico sowie Ölspezialitäten. Darüber hinaus aber auch viele regionale und vegane Bio-Spezialitäten.

Im Bio-Café mit Biergarten könnt Ihr Euch rundum verwöhnen lassen. Hausgemachte Frühstück, frischer selbstgemachter Kuchen und eine feine Brotzeitkarte laden zum gemütlichen Verweilen ein.

Wer länger bleiben will, bucht eine der fünf liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen. Der nahegelegene Rösslerweiher lädt im Sommer zu einem erfrischenden Bad ein.

Rösslerhof
Fam. Güldenberg
Rösslerhof
D-88281 Schlier
Tel. +49(0)7 51-4 56 19
cafe-laden@roesslerhof.de
www.roesslerhof.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Ferienhof Teufelsberg

Hier trifft Genuss auf Nachhaltigkeit

Am Ende der Straße, im malerischen Ferienhimmel Oberschwabens, liegt der Biohof, eingebettet in Obstwiesen, Felder und Wälder – einfach himmlisch!

Ökologische Ausrichtung

Als anerkannter Biolandbetrieb werden hier mit Hingabe Tafeläpfel nach ökologischen Richtlinien angebaut. In der Obstanlage könnt ihr die erlesenen Sorten Topaz, Santana, Rubinola, Elstar, Idared und Natyra während der Erntezeit verkosten. Äpfel, die nicht für den direkten Genuss geeignet sind, finden Verwendung in dem hauseigenen, naturtrüben Apfelsaft, Apfelessig oder in unserer Brennerei. Die ökologische Ausrichtung des Hofes spiegelt sich auch in der Pflege der Obstanlage wieder.

Mit gezielten Fördermaßnahmen werden hier Kleinstrukturen und Lebensraum für Kleintiere und Insekten geschaffen. So grasen auf den umliegenden Wiesen Schafe, Ponys und Ziegen, während im Juni das Heu als Futtermittel für die Wintermonate gewonnen wird.

In der hauseigenen Brennerei entstehen unter fachkundiger Hand exquisite Edelbrände wie Obstler, Zibarten- oder Zwetschgenwasser. Diese dienen auch als Grundlage für die Herstellung von Likören aus Himbeer, Tannenspitz oder das Teufelsberger Kräuterle. Diese Kostbarkeiten können in dem kleinen Hofladen nach einer Kostprobe erworben werden.

Ab-Hof-Verkauf

Der Ab-Hof-Verkauf bietet nicht nur Liköre und Schnäpse, sondern auch frische Bioland-Eier von Nachbars' Hühnern, sowie Apfelsaft, Äpfel und eine vielfältige Auswahl weiterer Produkte.

Schaut vorbei und erlebt die Vielfalt und Qualität des Ferienhof Teufelsberg, wo Genuss und Nachhaltigkeit keine Gegensätze sind.

Ferienhof Teufelsberg
Teufelsberg 2
D-88263 Horgenzell
Tel. +49 (0)75 04-18 81
info@ferien-jochum.de
www.ferien-jochum.de

NATURELL Naturkost

Bio-Vollsortiment & schöne Dinge auf der Lindauer Insel

Seit über 45 Jahren versorgt der Biomarkt NATURELL seine Kunden mit frischem Obst und Gemüse, abwechslungsreichen Getränken, ausgewählten Käsespezialitäten und leckeren Backwaren.

Auf einem Spaziergang durch den Freut Euch auf saisonale Quiches, köstliches Eis und viele weitere Bio-Lebensmittel, bevorzugt in Bioland-, Naturland- und Demeter-Qualität. Das Sortiment wird komplettiert durch Naturkosmetik und nachhaltige Reinigungsmittel.

Regionalität wird im NATURELL großgeschrieben. Viele Waren kommen direkt aus Lindau oder der Bodenseeregion: Ob leckere Honigsorten, feine Spezialitäten von „Naturreich“ aus Vorarlberg, Wein aus Lindau oder feine Bio-Kräutertees aus Stockach. Im NATURELL erhaltet Ihr zudem ein liebevoll zusammengestelltes Angebot an besonderen Geschenkideen. Stöbert durch Helmensdorfer Eisenpfannen, traumhaft schöne Kuscheldecken, „Little Bee Fresh“-Bienenwachstücher, handgefertigte Engelskerzen oder Lifestyle-Produkte der jungen Firma Roadtyping aus dem Allgäu.

Der kleine, feine Bioladen in der historischen Altstadt punktet mit einer tollen Auswahl und hoher Qualität. Die sehr engagierte und freundliche Inhaberin Astrid Widmaier freut sich auf Euren Besuch in diesem wunderschönen Bioladen!

NATURELL Naturkost
Fischergasse 1
D-88131 Lindau
Tel. +49 (0) 83 82 2 14 85
astrid.widmaier@gmail.com
www.naturell-lindau.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Bio Top Naturkostmarkt

Top in Auswahl, Service und Bio-Qualität!

Seit 2001 bietet Euch der BioTop Naturkostmarkt ein Vollsortiment an biologischen Lebensmitteln. Täglich frisches Obst und Gemüse, das zum großen Teil – je nach Jahreszeit – aus der Bodenseeregion geliefert wird, liegen der Inhaberin besonders am Herzen.

Dazu kommt eine Käseauswahl (ca. 60 Sorten), die keine Wünsche offenlässt, plus eine Feinkost-theke mit super leckerer Antipasti.
Und Wein, ja den gibt es natürlich auch. Hochwertige Naturkosmetik, Reinigungsmittel u.v.m. machen das Angebot komplett.

Inhaberin Alexandra Hertel wählt ihre Lieferanten und Partner sorgfältig aus. So erhaltet Ihr auch viele regionale Produkte, z. B. Tees von artemisia (s. Seite XXX), Backwaren von der Kornblume oder Produkte von Rapunzel (s. Seite XXX).

Mit der Marke greenorganics gibt es auch Bio-Produkte für den kleineren Geldbeutel.

Der hell und freundlich eingerichtete Laden lädt dazu ein, gemütlich einen Kaffee vor Ort zu trinken. Die freundlichen Mitarbeiter kennen sich bestens aus und beraten Euch gerne bei allen Fragen.

Der Bio Top Naturkostmarkt befindet sich im Herzen Sonthofens unweit der Fußgängerzone. Parkplätze findet Ihr direkt am Geschäft.

Bio Top Naturkostmarkt
Blumenstraße 2
87527 Sonthofen
Tel. +49 (0) 83 21 67 78 91
info@biotop-naturkostmarkt.de
www.biotop-naturkostmarkt.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

BioMarkt Türkheim

Genussvoll die Heimat schützen

Beim BioMarkt in Türkheim, der jeden Donnerstag von 15 bis 19 Uhr am Marienplatz stattfindet, könnt Ihr Euch mit hochwertigen Lebensmitteln eindecken.

Der Markt, der im Herbst 2008 von einem Arbeitskreis ins Leben gerufen wurde, findet in der Gemeinde breite Unterstützung durch die Türkheimer und Umgebung – Schließlich lässt sich hier bestens die Vielfalt der biologisch erzeugten Produkte aus der Region erleben.

Auf dem Türkheimer BioMarkt könnt Ihr Euch darauf verlassen, dass Ihr ausschließlich mit biologisch und ökologisch einwandfreier Ware versorgt werdet. Mit dem Einkauf auf dem Markt leistet Ihr einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz: Ihr unterstützt die heimische Landwirtschaft und deren Arbeitsplätze, sorgt für geringe Transportwege und könnt durch das Mitbringen von eigenen Körben und Taschen Verpackungsmüll einsparen.

Der BioMarkt Türkheim ist mittlerweile zu einem beliebten Treffpunkt der Gemeinde geworden. Bei einer kleinen Verköstigung könnt Ihr Euch von den Produkten der Fieranten

überzeugen. Im Weltladen könnt Ihr Euch mit Kaffee und Kuchen verwöhnen lassen.

Besonders beliebt sind die Frühjahrs- und Herbstmärkte. Ein erweitertes Angebot sorgt an diesen Tagen für einen eventartigen Charakter und lädt zum ausgiebigen Verweilen ein. Darüber hinaus bietet der BioMarkt örtlichen Vereinen und Einrichtungen eine Plattform für verschiedene Aktionen.

Tipp:
Verschenkt doch einmal individuellen Genuss mit einem Gutschein in beliebiger Höhe für den BioMarkt Türkheim. Bestellungen per Mail an gottfried.filser@t-online.de.

Die Fieranten auf dem BioMarkt Türkheim:

Obst und Gemüse
Werner Albrecht, Igling
Anni Scharnagl, Siebnach

Molkereiprodukte und Käse
Christoph Weber, Türkheim

Wurst und Fleisch
Benno Bönisch, Eggenthal

Eier, Eierlikör und Nudeln
Robert Dietmaier, Markt Wald

Forelle, Saibling, Fischprodukte, Brot und Backwaren
Dieter Wagner, Fuchstal

Olivenöl und Olivenprodukte
Gabriele Kechagias, Schwabmünchen

Bier
Martin Ledermann, Rammingen

Ziegenmilchprodukte & Ziegenkäse
Ziegenhof Hämmerle, Salgen
(14tägig)

Stoffwaren Upcycling
Petra Fischer, Bad Wörishofen
(4wöchentlich)

Hanfspezialitäten & -schätze
D'Gmiasbaura, Türkheim
(4wöchentlich)

Nicht alle Fieranten sind wöchentlich vertreten. Die konkreten Termine findet Ihr unter:
www.biomarkt-tuerkheim.de

Arbeitskreis Biomarkt Türkheim
www.biomarkt-tuerkheim.de

Allgäuerin Bioladen

aus Liebe zur Natur

Im kleinen, heimeligen Bioladen „Allgäuerin“ im Herzen von Isny findet Ihr ein komplettes Bio-Vollsortiment, vegane Produkte und vieles mehr.

Obst und Gemüse stammen möglichst aus regionalem Anbau, z.B. die Äpfel vom Bodensee. Der regionale Biobäcker liefert feine Vollkornbrote und einmal pro Woche könnt Ihr Euch über glutenfreie Brote freuen. In der Käsetheke findet Ihr über 60 verschiedene Käsesorten, leckere Antipasti und Frischkäsespezialitäten.

Nachhaltigkeit und Konsumverantwortung liegen Daniela Fischbeck und ihrem Team am Herzen. So wartet ein großes Sortiment an unverpackten Produkten auf Euch – also gerne wiederverwendbare Behälter zum Abfüllen mitbringen. Ihr sucht ein Mitbringsel oder etwas Besonderes für Euch? Dann freut Euch auf regionale Geschenkartikel, wie z.B. Seifen, Kräuterkerzen oder Allgäuer Kräuter, Tees, Gewürze und Öle.

Während Ihr durch das Angebot stöbert oder Euch von den freundlichen und kompetenten Mitarbeitern beraten lässt, wartet auf Eure Kinder ein tolles Highlight: Eine Rutsche mitten im Verkaufsraum!

Biogenuss vom Feinsten bietet Euch das Café mit Innen- und Außenbereich. Genießt leckere Kaffee- oder Teespezialitäten, Milchgetränke und süße oder herzhafte Snacks.

Allgäuerin
Daniela Fischbeck
Wassertorstraße 47
D-88316 Isny i.A.
Tel. +49 (0)7562 9 38 9 22
info@allgaeuerin-bioladen.de
www. allgaeuerin-bioladen.de

BioWelten

Qualität aus der Region mit Bio-Lieferservice

Lieferanten, die nicht nur Partner, sondern auch Freunde sind und ein super engagiertes Team, das Wohlfühlatmosphäre in einem modern eingerichteten Laden versprüht: Die BioWelten sind ein Bio-Markt, der seine Philosophie überzeugend lebt.

Mit vielen regionalen Produkten unterschiedlichster Hersteller und Manufakturen wird der Grundsatz unterstrichen, die Bio-Wirtschaft in der Region zu unterstützen – denn das macht ökologisch Sinn!

Egal, ob Vegetarier oder Veganer, ob gluten- oder laktosefreie Ernährung: Im großen Sortiment sind mit Marken wie Dennree auch Bio-Produkte für jedes Budget im Angebot – denn jeder soll Bio essen können!

Als sogenannter Vollsortimenter lässt das Sortiment keine Wünsche offen. Brot vom regionalen Bäcker, selbstgebackene Leckereien sowie hausgemachter Cashewkäse als Highlight runden die Produktpalette aus über 8000 Produkten ab.

Viele Artikel sind als Großpackungen erhältlich. Saisonale Waren und Drogerieprodukte machen das Sortiment komplett. Hier gibt's Verkauf aus persönlicher Überzeugung: Die hochwertigen Nahrungsergänzungsmittel und Gesundheitsprodukte werden vom Team selbst getestet. In den Biowelten erhaltet Ihr superfrisches Gemüse direkt vom Feld aus der Region Kempten. Ein begehbarer Kühlraum sorgt dafür, dass Obst und Gemüse länger frisch bleibt. Die Unverpackt-Station ermöglicht Euch individuelle Einkaufsmengen.

Der neue, wunderschöne Nonfood-Bereich im 1. Stock lädt dazu ein, zwischen ökologischer und bio-energetischer Kleidung bzw. Textilien, Fairtrade-Produkten, Geschenkartikeln und hochwertiger Naturkosmetik zu stöbern.

In der liebevoll gestalteten Bistro-Café-Ecke könnt Ihr es Euch mit Getränken und hausgemachten veganen Kuchen stärken. Unter dem Motto „kreativ, bunt, vielseitig" gibt es einen leckeren Mittagstisch (Mo-Sa). Die Kreativität, der Sinn für Ästhetik und die spürbare Leidenschaft des Küchenteams machen ihn zu einem Erlebnis.

Mit dem flexiblen Lieferservice erhaltet Ihr die Ware der BioWelten zu Ladenpreisen geliefert - von Dietmannsried bis Mittelberg im Kleinwalsertal (A), von Hergatz bis Füssen. Über den Webshop könnt Ihr euch jederzeit bequem von zu Hause euren individuellen Einkauf zusammenstellen und nach Hause bringen lassen. Besonders beliebt sind die saisonal variierenden Biokisten (Obst und/oder Gemüse oder Brot) in verschiedenen Größen. Ihr seid flexibel und könnt einmalig liefern lassen oder bequem im Abo bestellen.

BioWelten Lieferservice

Festgelegte Liefertage je nach Ort. Bestellung über den Webshop, Bezahlung per Lastschrift.
Telefonischer Kundenservice
Mo – Fr 8 bis13 Uhr:
Tel. +49(0)83 23 9 68 53 66

BioWelten
BIOMARKT, BISTRO
LIEFERSERVICE

Liststraße 22
D-87509 Immenstadt
info@biowelten.de
www.biowelten.de
Tel. +49(0)8323 96 83 82-0

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

PurNatur

Genussvolles Einkaufserlebnis in entspannter Atmosphäre

Besondere Produkte von besonderen Manufakturen: Die gibt es im PurNatur, dem Naturkostladen der Bahnhof-Apotheke Kempten. Hier erleben Kundinnen und Kunden auf über 800 m² eine Bio-Oase mit Lebensmitteln für den täglichen Bedarf, ausgewählter Naturkosmetik, besonderen Köstlichkeiten aus der Region und feinen Mitbringseln.

Das integrierte Bio-Bistro ist bekannt für schmackhaftes und gesundes Essen.

Convenience gibt es hier nicht! Im PurNatur wird großer Wert auf Handarbeit und frische, regionale Lebensmittel gelegt. Hier werden die Gäste mit einem besonderen Frühstücksangebot verwöhnt. Für den kleinen Hunger werden Panini, Quiche, Snacks und Kuchen aus der hauseigenen, weizenfreien Backstube angeboten. Ab 11:30 Uhr gibt es den täglich wechselnden Mittagstisch, bei dem auch für Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche etwas dabei ist. Einfach ein besonderer Treffpunkt für alle, die sich bewusst ernähren und eine wohltuende Atmosphäre schätzen.

Ihr könnt nicht genug davon bekommen?

Dann deckt Euch mit der Hausmarke „PurAllgäu“ ein! Von eingekochten Gerichten über leckere Eissorten bis zu cremigen Nussmusen bietet das PurNatur ein vielfältiges Angebot aus seiner Küche zum Mitnehmen an. Von Gerichten mit Bio-Fleisch aus garantiert nachhaltiger Haltung bis zu perfekt abgeschmeckten veganen Kompositionen: Eine feine Möglichkeit für gesundheitsbewusste Genießer mit wenig Zeit zum Kochen.

Naturkost vom Feinsten!

Ein Besuch des PurNatur lohnt sich immer. Vom Einkehrschwung ins Bio-zertifizierte Bistro bis zum Einkauf an der sehr beeindruckenden 14 m langen Frischetheke mit hausgemachten Backwaren, Allgäuer Käse sowie feinen Antipasti- und Wurstspezialitäten. Neben unzähligen Artikeln von Bio-Pionieren warten obendrein ausgewählte Geschenkideen von kleinen, regionalen Manufakturen darauf entdeckt zu werden. Einfach ein besonderer Ort zum Verweilen und Genießen!

Tipp: Termine für kulinarische Weinproben und Käseverkostungen sowie weitere Veranstaltungen findet Ihr auf der Homepage.

Pur Natur OHG
Kotterner Str. 78-80
D-87435 Kempten
Tel. +49 (0)831-5 22 66 77
info@purnatur-kempten.de
www.purnatur-kempten.de

Ökokiste Allgäu

Gesundes Essen vor der Haustür

Kennt Ihr die Ökokiste Allgäu? Sie ist eine großartige Erfindung für alle, die frische, regionale Lebensmittel in bester ökologischer Qualität schätzen. Wenn Ihr unter der Woche keine Zeit habt, auf dem Wochenmarkt einzukaufen, müsst Ihr dank der Idee von Angelika und Josef Kienle nicht darauf verzichten.

Als ehemalige Wochenmarkthändler ist es ihnen ein Herzensanliegen, Euch als Kunden frische, gute und vor allem regionale Produkte in bester Qualität anzubieten. Um ein vielfältiges Sortiment liefern zu können, arbeiten sie mit verschiedenen regionalen Direktvermarktern eng zusammen. Da die verschiedenen Produkte in eine Kiste gepackt werden, wird auf unnötiges Verpackungsmaterial und Plastik verzichtet.

Die Ökokisten könnt Ihr online, in verschiedenen Variationen bestellen. Je nach Lust, Geschmack und Jahreszeit könnt Ihr verschiedene Obst- oder Gemüsekisten wählen oder Eure Kiste individuell zusammenzustellen. Neben Obst, Gemüse und frischem Fisch gibt es bei

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

der Ökokiste (fast) alles, was es in einem Lebensmittelladen auch gibt: Teigwaren, Mehl, Müsli, Gewürze, Öl- und Essig, Marmelade, Honig, Getränke, Tee, Kaffee und noch vieles, vieles mehr.
Sobald Ihr Eure Bestellung aufgegeben habt, stellen Angelika und Josef Eure Kiste zusammen und liefern sie mit der nächsten Tour direkt vor Eure Haustüre. Praktisch – oder?

Ihr könnt selbst entscheiden, wie oft die Kiste zu Euch nach Hause kommen soll. Jede Woche könnt Ihr individuell bestellen, ohne ein Abo abzuschließen. Wenn Ihr im Urlaub seid, pausiert auch die Kiste.

Die Kienles fahren auf mehreren Touren und beliefern Kunden von Oberstdorf bis Kirchdorf an der Iller und von Wangen bis Füssen. Das spart übrigens auch noch CO2! Ein tolles Konzept – das Ihr unbedingt mal ausprobieren solltet!

Tipp: Auch für Unternehmer, die Wert auf die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter legen, bietet die Ökokiste eine wöchentliche Vitaminlieferung an.

Ökokiste Allgäu GmbH

Ottobeurer Str. 19
D-87749 Hawangen
Tel. +49 (0)83 32-9 25 44 50
info@oekokiste-allgaeu.de
www.oekokiste-allgaeu.de

Bio Oase Biomarkt & Café

Hier trifft Bio-Genuss auf Tradition

In Bad Wörishofen, der malerischen Kurstadt mit dem charmanten Flair, empfängt dich die Bio Oase. Hier ist Bio nicht nur Lifestyle, sondern gelebte Leidenschaft: Seit 2012 ist das Unternehmen fester Bestandteil der Stadt.

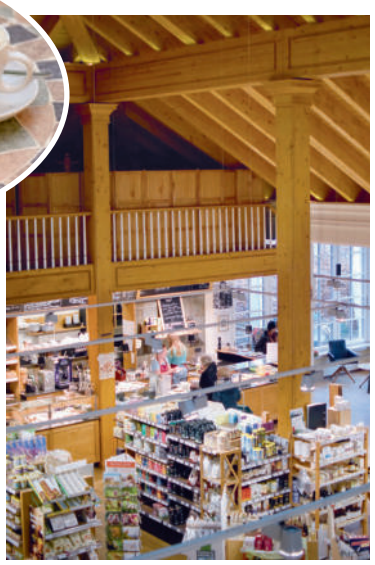
Der Biomarkt präsentiert ein beeindruckendes Sortiment an Bio-Lebensmitteln, das von frischem Obst und Gemüse bis zu einer verlockenden Frischetheke mit Käse, Wurst und Backwaren reicht. Ein komplettes Trockensortiment und Produkte des täglichen Bedarfs, alles in kontrollierter Bio-Qualität, machen den Markt zu einer wahren Fundgrube für dich, als Bio-Liebhaber. Auch Naturkosmetik findet hier ihren Platz.

Die Markthalle lädt dich zu einer Entdeckungsreise durch die Welt des Bio-Genusses ein.

Das Bistro der Bio-Oase verwöhnt dich täglich mit einem wechselnden Mittagstisch, inspiriert von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt, auch der bayerischen Küche. Hier treffen Geschmack und Frische aufeinander. Aber nicht nur Mittagsliebhaber kommen hier auf ihre Kosten - auch frische Säfte, Snacks sowie exzellente Kaffee- und Kuchenspezialitäten versprechen Genussmomente für Zwischendurch.

„Bio für alle“ lautet das Credo der Bio-Oase Bad Wörishofen. Hier findet jeder, ob Familie oder Single-

Allgäu – Bio- und Naturprodukte



Haushalt, für jeden Geldbeutel und Geschmack das passende Angebot. Seit nunmehr 10 Jahren wächst das Sortiment stetig und umfasst rund 70 Käsesorten, regionales Obst und Gemüse sowie leckere Backwaren von Traditionsbäckern aus der Region.

Gelebte Nachhaltigkeit
Die Wurzeln der Bio Oase liegen tief in der Geschichte der Ladnerin Margot, die seit über 49 Jahren Bio liebt und lebt. Ihr eigener Laden ist nicht nur ein Geschäft, sondern ein Ort, an dem „echte, nahrhafte Lebensmittel“ für jedermann und jedefrau zugänglich sind. Seit der Erweiterung engagieren sich auch ihre beiden Töchter Bernadette und Anna-Lena mit Begeisterung in der Bio Oase Bad Wörishofen, um die Vision der Familie – Bio-Genuss für die ganze Gemeinde – weiterzuführen. Ein Besuch in der Bio Oase Bad Wörishofen ist nicht nur ein Einkauf, sondern eine Reise durch die Welt des nachhaltigen und genussvollen Lebens.

Bio Oase
Biomarkt & Café
Fidel-Kreuzer-Str. 13
D-86825 Bad Wörishofen
Tel. +49 (0)82 47-9 92 47 14
bioinbw@googl email.com
www.biooase.org

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

B.i.o.–Euer Biomarkt im Ostallgäu

Hochwertige Vielfalt trifft gemütliches Ambiente

Im Herzen von Marktoberdorf erstrahlt der Biomarkt – „b.i.o. – Biomarkt im Ostallgäu“, als wahre Oase für Freunde hochwertiger Bio-Lebensmittel. Seit Juni 2008 lädt der inhabergeführte Familienbetrieb zu einer einzigartigen und vielfältigen Reise durch die große Bio-Vielfalt ein.

Auf einer großzügigen Verkaufsfläche von 500 m² präsentiert sich der Marktoberdorfer Naturkostfachhändler als pures Einkaufs- und Genussparadies für Gesundheits- und Umweltbewusste. Über 9.000 Produkte von Obst und Gemüse über Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu Naturkosmetik und Drogerieartikeln stehen in bester Bio-Qualität zur Auswahl. Der riesige Frische-Bereich mit täglich frischem Obst und Gemüse von regionalen und befreundeten Anbauern sowie die einzigartige Käsevielfalt an der acht Meter langen Theke lassen keinen Gaumenwunsch offen. Dabei legt das Team großen Wert auf persönliche Beratung und eine entspannte Einkaufsatmosphäre.

Neben dem breiten Sortiment beeindruckt der Biomarkt durch seine liebevolle Einrichtung und individuelle Gestaltung, die auch Platz für Kundinnen und Kunden mit Rollstuhl oder Kinderwagen bietet.

Über 70 zertifizierte Lieferanten, viele davon aus der Region, garantieren eine besondere Note, die man sehen, riechen und schmecken kann. Dabei setzt die Geschäftsführerin Evi Demmler nicht nur auf Qualität, sondern auch auf faire Preise für die Erzeuger und die Stärkung kleiner und regionaler Handelskreisläufe und Wertschöpfungsketten.

Der Biomarkt in Marktoberdorf ist aber nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch ein Ort der Begegnung. Mit einer gemütlichen Sitzecke, einem Bistro mit täglich frisch zubereiteten Mittagsgerichten und knackig frischen Salaten sowie Kuchen und einem Kinderspielhaus für die Kleinen lädt der Biomarkt zum Verweilen und entspannten Entdecken ein.

Die Inhaber von „b.i.o.“ verstehen ihren Laden nicht nur als Geschäft, sondern als Lebensgefühl. Die ökologischen und fairen Prinzipien bei Anbau, Haltung, Schlachtung und Herstellung entsprechen ihrer Vorstellung von einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und Schöpfung. Mit jedem Einkauf trägt der Kunde nicht nur zu seinem eigenen Wohlbefinden bei, sondern auch zum Wohl unserer gemeinsamen Umwelt.

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8:30 bis 18 Uhr, Sa. 8:30 bis 13:00 Uhr.

b.i.o. -
Ihr Biomarkt
im Ostallgäu
Schwabenstr. 38
D-87616 Marktoberdorf
Tel. +49 (0) 83 42-89 57-606
markt@biomarkt-oal.de
www.biomarkt-oal.de
Instagramm: biomarkt.marktoberdorf

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

PurNatur

Genussvolles Einkaufserlebnis in entspannter Atmosphäre

Besondere Produkte von besonderen Manufakturen: Die gibt es im PurNatur, dem Naturkostladen der Bahnhof-Apotheke Kempten. Hier erleben Kundinnen und Kunden auf über 800 m² eine Bio-Oase mit Lebensmitteln für den täglichen Bedarf, ausgewählter Naturkosmetik, besonderen Köstlichkeiten aus der Region und feinen Mitbringseln.

Das integrierte Bio-Bistro ist bekannt für schmackhaftes und gesundes Essen.

Convenience gibt es hier nicht! Im PurNatur wird großer Wert auf Handarbeit und frische, regionale Lebensmittel gelegt. Hier werden die Gäste mit einem besonderen Frühstücksangebot verwöhnt. Für den kleinen Hunger werden Panini, Quiche, Snacks und Kuchen aus der hauseigenen, weizenfreien Backstube angeboten. Ab 11:30 Uhr gibt es den täglich wechselnden Mittagstisch, bei dem auch für Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche etwas dabei ist. Einfach ein besonderer Treffpunkt für alle, die sich bewusst ernähren und eine wohltuende Atmosphäre schätzen.

Ihr könnt nicht genug davon bekommen?

Dann deckt Euch mit der Hausmarke „PurAllgäu“ ein! Von eingekochten Gerichten über leckere Eissorten bis zu cremigen Nussmusen bietet das PurNatur ein vielfältiges Angebot aus seiner Küche zum Mitnehmen an. Von Gerichten mit Bio-Fleisch aus garantiert nachhaltiger Haltung bis zu perfekt abgeschmeckten veganen Kompositionen: Eine feine Möglichkeit für gesundheitsbewusste Genießer mit wenig Zeit zum Kochen.

Naturkost vom Feinsten!

Ein Besuch des PurNatur lohnt sich immer. Vom Einkehrschwung ins Bio-zertifizierte Bistro bis zum Einkauf an der sehr beeindruckenden 14 m langen Frischetheke mit hausgemachten Backwaren, Allgäuer Käse sowie feinen Antipasti- und Wurstspezialitäten. Neben unzähligen Artikeln von Bio-Pionieren warten obendrein ausgewählte Geschenkideen von kleinen, regionalen Manufakturen darauf, entdeckt zu werden. Einfach ein besonderer Ort zum Verweilen und Genießen!

Tipp: Termine für kulinarische Weinproben und Käseverkostungen sowie weitere Veranstaltungen findet Ihr auf der Homepage.

Pur Natur OHG
Kotterner Str. 78-80
D-87435 Kempten
Tel. +49 (0)831-5 22 66 77
info@purnatur-kempten.de
www.purnatur-kempten.de

Allgäuer Kräuter und Heilpflanzen

Wahre Schätze der Natur!

© Allgäu GmbH, Marc Oeder

Schon seit Jahrtausenden wird das Wissen um Kräuter und Heilpflanzen auf der ganzen Welt von Generation zu Generation weitergegeben.

Das Allgäu bietet hierbei eine große Vielfalt. Ob in sorgfältig angelegten Kräutergärten oder wildwachsend in der Natur – die Vielfalt in Farben, Duft und ihre Wirkungsweisen sind beeindruckend. Zudem können sie das Wohlbefinden steigern, körperliche Beschwerden lindern oder einfach zur Verfeinerung von Speisen genutzt werden.

Das Allgäu bietet mehrere Kräutergärten, die Ort der Besinnung und der Begegnung sind. Hier könnt Ihr innehalten, zur Ruhe kommen und mehr über die Kraft der Heilpflanzen erfahren.
In der Regel könnt Ihr Euch hier auch mit Saatgut oder Kräuterprodukten eindecken, oft auch in Bio-Qualität.
Liebhaber von Wildkräutern werden im Allgäu ebenso fündig – ob im eigenen Garten, an Wiesen oder Ortsrändern.
Wildkräuter weisen eine große Menge an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen auf, werden aber aufgrund ihrer rasanten Ausbreitung eher als Unkraut wahrgenommen.

Da es unter den Wildpflanzen auch etliche giftige, z. T. tödlich wirkende gibt, ist eine fundierte Kenntnis von Kräutern und Beeren unerlässlich. Deshalb: im Zweifelsfall unbedingt die Finger davonlassen. Zudem dürfen in Naturschutzgebieten bzw. geschützte Pflanzen gar nicht gesammelt werden. Bei den anderen ist Sorgfalt und Maßhalten eine Selbstverständlichkeit.
Merke: Wenn eine Kräuterfrau sammelt, sieht niemand, dass sie hier war!

Allgäuer Wildkräuterfrauen und kräuterkundige Experten halten das Wissen lebendig, leisten aktiven Naturschutz und lassen Euch bei Veranstaltungen teilhaben. Ob Kräuterkränze binden, Salben rühren oder bei einer Kräuterwanderung – das Angebot ist so vielfältig, dass die Auswahl schwerfällt.

© Allgäu Stauden

© Allgäu GmbH, Marc Oeder

Typische Allgäuer Kräuter und ihre Wirkungsweisen (Auswahl):

- **Brennnessel:** Stoffwechselanregend, entwässernd und durchblutungsfördernd.
- **Dost:** Stimmungsaufhellend, beruhigend, angstlösend.
- **Echtes Johanniskraut:** Entspannend, stimmungsaufhellend, hilfreich bei Magen-Darm-Beschwerden.
- **Ringelblume:** Desinfizierend, wundheilungsfördernd, entzündungshemmend. Kommt wild nicht vor!
- **Schafgarbe:** Leicht krampflösend, entzündungshemmend, appetitanregend.
- **Gänseblümchen:** Wundheilend, entzündungshemmend, auswurffördernd-
- **Thymian:** blutstillend, entzündungshemmend, schmerzstillend, schleim- und krampflösend.
- **Spitzwegerich:** Beruhigt Schleimhäute. Hilfreich bei Erkältungen. Entzündungen der Mund-/ Rachenschleimhaut.

Übrigens:

In den Gärtnereien und Gartenbaubetrieben im Allgäu findet Ihr neben Kräutern, meist auch in Bioqualität, alles Weitere rund um das Thema Gartengestaltung oder Nutzpflanzen im heimischen Garten – Es lohnt sich, wenn Ihr Euch vor Ort beraten lasst! Eure Ansprechpartner sind fachlich versiert und wissen bestens über die lokalen Gegebenheiten, die es zu berücksichtigen gilt, Bescheid.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Artemisia

Pflanzen- und Tiervielfalt im Allgäuer Kräutergarten

In Hopfen bei Stiefenhofen findet sich ein ganz besonderes Kleinod der ökologischen Landwirtschaft im Allgäu: Der Kräuterhof artemisia.

Hier erlebt Ihr eine einzigartige Pflanzen- und Tiervielfalt hautnah, die von bewährten Handwerkstechniken und kulturellen Erfahrungswerten mitgeprägt wird.

Auf einem Spaziergang durch den 13ha großen Kräutergarten mit Streuobstwiesen, Acker, Waldweide und Gartenanlage seid Ihr der Natur ganz nah. Kleine, individuell gestaltete Hütten mit verschwiegenen Plätzen sind Orte der Besinnung. Hier könnt Ihr tief einatmen und Euch auf eine intensive Begegnung zwischen Erde, Pflanze, Mensch und Tier einlassen. Naturschutzflächen, auf denen die Wiesen ungehindert wachsen und blühen dürfen und angepflanzte Bäume bieten Raum für Spiritualität und Kultur.

Der Anbau von Gemüse sowie Heil-, Tee- und Gewürzpflanzen erfolgt nach ökologischen Kriterien. Nach der Ernte werden sie direkt am Hof zu leckeren Produkten wie Tee, Gewürzen, Marmelade und anderen Leckereien verarbeitet.

Die hofeigene Gärtnerei bietet Euch ein buntes Sortiment an Heil-, Tee- und Gewürzkräutern, Gemüsepflanzen, Schmuck und Wildstauden aus eigener Vermehrung mit samenfestem Saatgut. Im Hofladen und im Online-Hofversand unter www.artemisia.de könnt Ihr Euch neben den Eigenprodukten auch mit Lebensmitteln, Naturkosmetik, Büchern und Geschenkideen von regionalen, biologischen Erzeugern eindecken.

In der familienfreundlichen Teestube locken der hausgemachte Mittagstisch und leckere Kuchen. Bei gutem Wetter lässt sich die Sicht über die Anlage von der Terrasse genießen.

Eine Vielzahl an wechselnden kulinarischen Angeboten, Seminaren und Veranstaltungen auf dem Hof machen einen Besuch im Kräutergarten artemisia immer wieder zu einem besonderen Erlebnis. Erweitert Euer Wissen und Eure Beziehungen und sammelt neue Erfahrungen im Rhythmus der Natur.

Öffnungszeiten:
Garten: Jederzeit zugänglich
Gemüsekeller & Gärtnerei: Jederzeit Selbstbedienung
Teestube & Hofladen:
Mi-Fr: 12-18 Uhr, Sa-So: 10-18 Uhr

Artemisia Allgäuer Kräutergarten
Hopfen 29
D-88167 Stiefenhofen
Tel. +49 (0)83 86 96 0510
info@artemisia.de

Kräuterhof Schedel

Mehr als Bio – achtsam im Einklang mit der Natur

Mit Leidenschaft bewirtschaftet Familie Schedel ihren Bioland-Betrieb in Tussenhausen. Ihre Philosophie geht weit über die gängigen Öko-Richtlinien hinaus, denn sie legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelerzeugung sowie einen respektvollen Umgang mit der Natur und ihren Tieren.

Dieser hohe Anspruch lässt Euch in eine Welt voller Natürlichkeit und authentischem Geschmack eintauchen. Durch ihre umweltschonende Art der Landbewirtschaftung im Einklang mit der Natur bieten sie eine breite Auswahl an Urgetreidesorten wie Einkorn, Emmer, Urdinkel, Gelbweizen und Nackthafer sowie Weizen und Roggen an, erhältlich als ganzes Korn oder verschiedenste Mehltypen. In der hauseigenen Brennerei werden mit Hingabe und Fachkenntnis Obst, Wildfrüchte und Kräuter zu erlesenen Tropfen, Destillaten und Likören veredelt. Besonders stolz sind sie auf ihre einzigartigen Gin-Variationen, die Euch immer wieder begeistern werden.

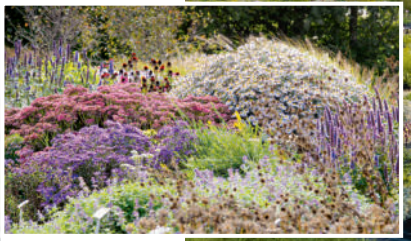
Daneben können Naturliebhaber bei Kräuterführungen im hofeigenen Kräutergarten oder in der Unterallgäuer Landschaft sowie bei Räucherabenden die Kraft der Natur erleben.

Bioland-Kräuterhof Schedel
Türkheimer Str. 1
D-86874 Tussenhausen
Tel. +49 (0)82 68-16 34
kraeuterhof-schedel.info@gmx.de
www.bio-kraeuterhof-schedel.com

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

AllgäuStauden

Winterharte Gartenpflanzen aus dem Allgäu



Mitten im malerischen Allgäu liegt die Gärnterei AllgäuStauden, ein blühendes Paradies für Naturfreunde und Pflanzenliebhaber. Der Weg der 2011 gegründeten Gärtnerei von den bescheidenen Anfängen zur blühenden Oase ist ein inspirierendes Abenteuer.

Die Suche nach einem geeigneten Grundstück erwies sich als Herausforderung, doch die Gärtnerei fand in Kimratshofen vorübergehend Unterschlupf und im Juni 2017 zog die Gärtnerei an ihren heutigen Standort im Leutkircher Ortsteil Weipoldshofen.

Nachhaltigkeit wird bei AllgäuStauden groß geschrieben. Die Gärtnerei produziert alle Stauden, Kräuter, Gräser, Farne und robuste Rosen und Beerenpflanzen nach den strengen Bioland-Richtlinien. Die Vielfalt des Sortiments umfasst derzeit rund 1.400 Arten und Sorten, wobei ständig neue hinzukommen, um das Angebot frisch und spannend zu halten. Hier, auf knapp 700 Metern Höhe, mitten im rauen Allgäuer Klima, gedeihen die Pflanzen prächtig.

Besonders reizvoll sind die Duftveilchen, Nelkenwurzen, Sonnenbräute und Mittagsblümchen. Ob vor Ort oder im Onlineshop, die Gärtnerei bietet eine attraktive Auswahl und garantiert erstklassige Pflanzenqualität.

Das Bekenntnis zum biologischen Anbau zieht sich durch das gesamte Unternehmen. Die meisten Pflanzen werden aus eigener Anzucht vermehrt und hauptsächlich an Privatkunden per Postversand oder direkt in der Gärtnerei verkauft.
Du bist herzlich eingeladen, die Gärtnerei in Weipoldshofen zu besuchen, nicht nur um einzukaufen, sondern auch um die prächtigen Pflanzen zu bewundern und dich für den eigenen Garten inspirieren zu lassen. In der Gärtnerei, Weipoldshofen 2, 88299 Leutkirch, kannst du das gesamte Sortiment erwerben.

Mit der Pickliste der Gärtnerei **www.allgaeustauden.de/pickliste** kannst du dich gezielt auf deinen Einkauf vorbereiten.

Übrigens: Alle Pflanzen werden auch per Post verschickt, damit du die Schönheit des Allgäus direkt nach Hause holen kannst.

AllgäuStauden
Ulrike Bosch und
Mathias Röttgen
Weipoldshofen 2
D-88299 Leutkirch
Tel. +49 (0)75 61 9 83 13 93
Fax +49 (0)75 61 9 83 13 94
info@allgaeustauden.de
www.allgaeustauden.de

Kutter Baumschule und Gartencenter

Seit über 100 Jahren ein Begriff im Allgäu

Nur wenige Baumschulen und Gartencenter in Deutschland können auf eine über 100jährige Geschichte zurückblicken. Die Kutter Gartencenter GmbH, aus der Baumschule Kutter entstanden, die im Jahr 1910 in Memmingen gegründet wurde, hat sich zu einem bekannten Unternehmen in der Region mit einem vielfältigen Angebot entwickelt.

Beim Gartencenter Kutter in Memmingen und Kempten könnt Ihr Euch bestens aufgehoben fühlen – egal ob als Pflanzenneuling mit vielen Fragen oder als versierter Gartenliebhaber. Kompetente und freundliche Beratung, eine große Auswahl in allen Abteilungen und frische Ware sorgen für ein kurzweiliges und schönes Einkaufserlebnis.

In den mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Verkaufsflächen könnt Ihr Euch inspirieren lassen. Hier findet Ihr Blumen, Stauden, Kräuter und Co - ob zum Verschenken oder für die eigenen Wände, ob nützlich oder dekorativ, ob pflegeleicht oder anspruchsvoll. Neben Zimmerpflanzen und Schnittblumen werden auch Garten- und Nutzpflanzen angeboten. Zubehör wie Blumentöpfe, Erden, Rindenmulch, Dünger und allgemeiner Gartenbedarf machen das Angebot komplett. Im Bereich Dekoration könnt Ihr Euch mit Geschenkideen, saisonalen Dekoaccessoires uvm. eindecken.

Eine Besonderheit in den Gartencentern sind die Gehölze aus der eigenen Memminger Baumschule. Dadurch erhaltet Ihr abgehärtete und widerstandsfähige Pflanzen – bestens geeignet für das eher raue Allgäuer Klima.

Beim Kutter Gartencenter dreht sich alles rund um Pflanzen, für die gesundes Wachstum und Frische essentiell sind. Deshalb liegt dem Unternehmen Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Denn nur mit Rücksicht auf Saisonalität, Regionalität und

Umweltschutz kann es eine gemeinsame grüne Zukunft geben, in der Ihr Euch der gewohnt guten Qualität der Kutter-Produkte erfreuen könnt. Mit einer Anbindung an das Nahwärmenetz Memmingen, Optimierungsmaßnahmen in der Gebäudetechnik, beim Fuhrpark und im Energieverbrauch sowie Mehrweg statt Einweg geht Kutter mit gutem Beispiel voran. Darüber hinaus kommen Nützlinge bei der Schädlingsbekämpfung zum Einsatz und die Pflanzen werden mit Regenwasser aus der eigenen Zisterne gegossen. Viele Produkte sind Bio-zertifiziert oder aus recycelten Materialien.

Mit mehreren Ausbildungsmöglichkeiten stärkt das Kutter Gartencenter zudem die regionale Wirtschaft und übernimmt soziale Verantwortung.

Tipp: Es lohnt sich, einmal durch die Homepage vom Gartencenter Kutter zu stöbern – mit Gartenkalender, Kräuterlexikon, dem aktuellen Pflanzenkatalog und vielen Tipps und Tricks.

Kutter Gartencenter

Memmingen
Europastraße 2
D-87700 Memmingen
Tel. +49 (0)8331 9 79 75-0
information.mm@kutter-pflanzen.de
www.kutter-pflanzen.de

Kempten
Riederau 3
D-87437 Kempten (Allgäu)
Tel. +49 (0)831 5 22 52-0
kempten@kutter-pflanzen.de
www.kutter-pflanzen.de

Die Topinambur Manufaktur

Gesundes aus heimischem Anbau

Natürlich, vielfältig und lecker – so lässt sich Topinambur beschreiben.

Die schöne Pflanze, die zur Familie der Sonnenblumen gehört, bildet schmackhafte und gesunde Knollen in der Erde aus. Seit über 15 Jahren hat sich Familie Lindl aus dem Westallgäu dem leicht nussig schmeckenden, fast vergessenen Gemüse verschrieben. In ihrer kleinen Bio-Landwirtschaft dreht sich alles rund um diese robuste Pflanze.

Im Online-Shop der Manufaktur unter www.topinambur-manufaktur.de findet Ihr eine vielfältige Produktauswahl. Hier gibt es frische Knollen zum Essen und Anpflanzen (Oktober bis April), sowie ganzjährig hochwertige Trockenprodukte wie z.B. Mehl, Granulat, Kräcker oder schmackhafte Sirups, Spirituosen, Nudeln und Cookies. Topinambur ist vor allem für seinen Ballaststoff Inulin bekannt, der sich positiv auf die Darmgesundheit auswirken kann und daher auch von Diabetikern geschätzt wird. Eine gute Möglichkeit für die regionale, gesunde Ernährung über das ganze Jahr!

Durch Euren Einkauf in der Topinambur Manufaktur fördert ihr eine kleine, artenreiche Landwirtschaft und tragt zum Erhalt der Kulturlandschaft und der nachhaltigen Produktion von regionalen Lebensmitteln bei.

Die Topinambur Manufaktur
Riedhirsch 190
D-88178 Heimenkirch
Tel. +49 (0)8381 40 54 04
info@topinambur-manufaktur.de
www.topinambur-manufaktur.de

Giardini di Milano

Exklusive Gehölze und majestätische Gartenkunst

Monumentale Prachtbäume, exquisite Solitärgehölze und meisterhafte Formgehölze in Verbindung mit ästhetischen Skulpturen, Musik und Antiquitäten – dieser einzigartigen Symbiose hat sich die Baumschule Kahl in Leutkirch-Niederhofen (in Sichtweise zu Mailand im Allgäu!) mit ihrer Marke MAILÄNDER-GÄRTEN, bzw. „GIARDINI DI MILANO", verschrieben.

Inspiriert von der mediterranen Gartenkunst in Italien sowie dem charmanten Lebensstil des italienischen Dolce Vita, entführt Euch das gepflegte Anwesen in die Welt der exklusivsten und kostbarsten Solitärgehölze, imposanten Prachtbäume und virtuosen Formgehölze und bietet Euch inspirierende Ideen für Eure Gartenanlage.

Mit über 50 Jahren Erfahrung legt das Allgäuer Baumschul-Unternehmen, zu dem auch die Marke THUJA-ZENTRUM ALLGÄU-BODENSEE gehört, großen Wert auf eine naturnahe Kultivierung. Im Sinne der Nachhaltigkeit richtet die Produktionsbaumschule ihren Fokus vorrangig auf die Pflanzenstärkung aus und produziert größtenteils ohne chemischen Pflanzenschutz nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Mit ihrer naturnahen Wirtschaftsweise nimmt die Baumschule eine Vorreiterrolle in Deutschland ein.

Giardini di Milano – Mailänder Gärten
eine Marke von Baumschulen Kahl

Niederhofen 95,
88299 Leutkirch/Mailand im Allgäu
Tel. +49 (0)7561-9 85 77 44 + 29 16
info@mailaender-gaerten.de
www.mailaender-gaerten.de
www.baumschulen-kahl.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Gemüsebau Hiedl

Bioland-zertifiziert seit über 30 Jahren

Biogemüse aus eigenem Anbau, 100% natürlich und Bioland-zertifiziert: Das bekommt Ihr bei Bioland Gemüsebau Hiedl aus Wasserschwenden bei Altusried-Krugzell.

Hier werden auf 1800m² Gewächshaus- und 5000m² Ackerfläche ca. 25 verschiedene Kulturen angebaut. Dazu gehören Feingemüse (z.B. Tomaten, Gurken und Paprika), Feldgemüse (z.B. Zwiebeln, Sellerie oder Kraut), Kräuter und verschiedene Salate. Um die Pflanzen möglichst gesund und produktiv zu halten, setzt die Bio-Gärtnerei auf Nützlinge wie Hummeln, Raubmilben oder Schlupfwespen.

Das Sortiment des selbst erzeugten Gemüses wird mit Handelsware in Bio-Qualität von Kollegen aus der Region und von einem Bio-Großhändler vom Bodensee ergänzt. Überzeugt Euch von der hohen Qualität und dem guten Geschmack auf dem Kemptener Wochenmarkt (Mi + Sa 7 – 13 Uhr). Oder direkt vor Ort: Bei einem Besuch im Hofladen direkt an der Gärtnerei in Wasserschwenden zwischen Kempten und Altusried.

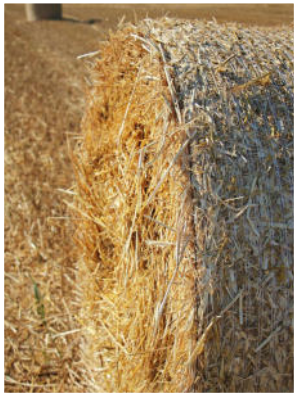
Tipp: Jeden Herbst ist der Altusrieder Alternativmarkt für alle Bio-Hiedls ein großes Event, wo das in Wasserschwenden angebaute Filderkraut frisch gehobelt und für die Sauerkrautproduktion angeboten wird.

Bioland
Gemüsebau Hiedl
Wasserschwenden 8
D- 87452 Altusried
Tel. +49 (0)8374-2 55 80
info@bio-hiedl.de
Geöffnet Di. u. Fr. von 15 – 18 Uhr.

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Nachhaltiges Bauen

Bauwende statt Bausünde



In früheren Zeiten war nachhaltiges Bauen selbstverständlich, denn es konnten nur die natürlichen Baustoffe verwendet werden. In Zeiten des Klimawandels und Ressourcenverknappung, begleitet von immer stärker wachsenden Städten und der damit verbundenen Flächenversiegelung, wird das Interesse am nachhaltigen Bauen wieder größer.

Dabei sollten die drei Säulen der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden: Ökonomie, Ökologie und Soziales. Dies bedeutet eine wirtschaftliche und umweltverträgliche Bauweise sowie die Ausrichtung auf den späteren Nutzungszweck, z.B. bezüglich Barrierefreiheit.

Kernpunkte des nachhaltigen Bauens sind die Schonung von Ressourcen, der Umweltschutz, die Nutzung nachwachsender Rohstoffe und die Reduzierung des Energiebedarfs des Gebäudes. Gleichzeitig steigt auch die Lebensqualität, z.B. durch die Verwendung von Material, das keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit hat.

Dies lässt sich über verschiedene Herangehensweisen erreichen. Eine **geringe Flächeninanspruchnahme** sorgt für weniger Flächenversiegelung, eine **robuste und materialgerechte Bauweise** für Langlebigkeit. Besonders nachhaltig sind Gebäude aus natürlichen Baustoffen.
Die geeignetsten Bauweisen sind Massivbauweise, Holzbaumassivbauweise (massiver Trockenbau) und Holzbauweise. An bestimmten Stellen können recycelbare oder **nachwachsende Rohstoffe** eingesetzt werden, z.B. Holz als Allroundtalent oder **Schafwolle Hanf oder Stroh** zur Wärmedämmung. Die Wärmedämmung beeinflusst wiederum den Energiebedarf und kann **CO^2-Emissionen reduzieren**. Bei der Auswahl der **Energieträger** lassen sich mittlerweile viele zukunftsfähige Energieformen wählen. Bestenfalls sind die Gebäude energieautark. Ein wichtiger Punkt zur Reduzierung des Gesamtenergiebedarfs betrifft die **Anlagetechnik** in Gebäuden, wie Lüftungstechnik oder Wassertechnik (z.B. Wassersparinstallationen oder Toilettenspülung mit Regenwasser).

Bilder © pixabay

Doch nicht nur beim Neubau, auch bei der Renovierung von Bestandsgebäuden könnt Ihr nachhaltig agieren – vor allem, wenn Ihr Euch zwischen Neubau und Sanierung entscheiden müsst. Hier solltet Ihr immer die sogenannte Graue Energie berücksichtigen. Dabei handelt es sich um die Energiemenge, die für Herstellung und Transport der benötigten Materialien sowie den Bau und den Abbruch bzw. die Entsorgung aufgewendet wurde.

Althergebrachte Konventionen zu überdenken und neue Möglichkeiten zu erschließen, kann sich gewinnbringend auf die Baubranche auswirken. So ist beispielsweise das Bauen mit formstabilen Strohballen und Lehm eine in Süddeutschland eher unbekannte ökologische Bauweise – das Strohhaus ist kostengünstig, mit hervorragenden Dämmeigenschaften und dazu langlebig!

Zimmerei Redle

Langlebigkeit durch höchste Qualität

Schon seit fünf Generationen ist die Zimmerei Redle fest verwurzelt in der Region. Was 1853 mit Josef Redle begann, wird seit 1994 von Günther Redle fortgeführt und lebt mit dem Geschäftsführer Martin Berger weiter. Das bodenständige Handwerksunternehmen zeichnet sich durch Zuverlässigkeit und qualitativ hochwertige Arbeiten aus.

Das Redle-Team arbeitet rasch und lösungsorientiert und punktet mit Freundlichkeit, einer professionellen Arbeitsweise und ganz viel Fachwissen. Alle Maßnahmen werden vorab ausgiebig mit Euch besprochen. Auf die termingerechte und saubere Ausführung mit speziellen Staubschutztechniken könnt Ihr Euch verlassen.

Ob Modernisierung, Renovierung, An- oder Umbau oder Sanierung – die Firma Redle steht Euch bei Euren Projekten kompetent zur Seite. Qualitativ hochwertiges Material und eine handwerklich saubere Arbeitsweise sorgen für Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Apropos Nachhaltigkeit: Wo es möglich ist, werden Altbauten saniert oder Gebäude restauriert. Selbst mit Kirchenrestaurierungen und Translozierungen kennt man sich aus.

Ein besonderes Projekt war dabei in 300 Jahre alter Bauernhof, der abgebaut, akribisch vermessen

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

und dokumentiert, restauriert und im Bauernhausmuseum Wolfegg wieder aufgebaut wurde.

Die Zimmerei ist aber auch Profi in modernen Bauthemen – sei es Fertigbau, Passivhaus oder Energieberatung. Auch vor unkonventionellen Bautechniken schrecken die Zimmerer nicht zurück: So sind sie am ersten vorgefertigten Haus in Stroh-Lehmbau-Weise (s. S. xxx) in der Region beteiligt.

Mit kompetenten Partnern an der Hand – seien es kreative Architekten oder gewissenhafte Statiker oder örtlichen Handwerksbetrieben – ermöglicht das Team Euch die Umsetzung Eurer Ideen. Für die Bauherren bedeutet das wenig Stress und wenig Aufwand.

Holzbau Redle GmbH
Spitalriedstr. 10
D-88299 Leutkirch
Tel. +49 (0)7565 71 56
www.holzbau-redle.de
weitere Details:
www.deinstrohaus.de
holzbauredle@t-online.de

Annamia

„Glück ist Zeit, in der man sie vergisst“

Von außen ein alter Bauernhof, von innen ein Paradies für Dekofans, Genießer und Träumer: So erwartet Euch das Annamia zwischen Vogt und Wolfegg.

Im wunderschön eingerichteten Laden findet Ihr ein liebevoll arrangiertes Angebot rund um Vintage, Mode und Deko. Freut Euch auf Geschirr und Küchentextilien, Möbel, Dekoration und Spielzeug sowie Mode und Vintage-Kalkfarben. Anna Sonntag, die hier ihre Leidenschaft für Dekoration und Einrichtung auslebt, fängt das Einzigartige und Schöne jeder Jahreszeit ein. Dabei legt sie auch Wert auf Nachhaltigkeit.

Das Annamia ist ein besonderes Juwel. Lasst Euch vom einzigartigen Flair und den knarrenden Holzdielen verzaubern, vergesst beim Stöbern die Zeit und legt eine Pause vom Alltag ein. Dabei hilft auch das kleine niedliche Café im Laden, in dem es jeden Tag selbstgemachte Kuchen und Torten von der Chefin gibt! Mehrmals im Jahr finden verschiedene Events statt, z.B. mit Modenschauen oder Live-Musik. Öffnungszeiten siehe Homepage.

Tipp: Bei größerem Hunger lockt das „Gasthaus zum Bräuhaus“ von Fam. Sonntag, 10 Autominuten entfernt (s. Seite xxx).

Annamia
Vogter Straße 32
D-88267 Vogt
Tel. +49 (0) 7527 9 60 09 48
info@annamia-deko.de
www.annamia-deko.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Grias di im Zirbenstadel

Ein Paradies für Liebhaber von Zirbenholz und handgefertigten Schätzen

Im Unterallgäu findet ihr nicht nur naturbelassene Landschaften, sondern auch eine Quelle der Inspiration und Handwerkskunst: den Zirbenstadel. Hier verschmilzt die Leidenschaft für Zirbenholz mit meisterhafter Schreinerarbeit, geschaffen von Markus Schilling, dem kreativen Kopf und Inhaber dieses einzigartigen Unternehmens.

Zirbenholz, mit seiner warmen Ausstrahlung und den positiven Eigenschaften für Raumklima und Gesundheit wird in der Werkstatt zu wahren Kunstwerken verarbeitet.

Von einladenden Dielen bis zu Wandverkleidungen, von metallfreien Zirbenholzbetten bis zu kleinen Geschenkartikeln und duftenden Zirbenspänen – hier finden Zirbenliebhaber alles, wonach sie suchen.

Markus Schilling selbst entdeckte seine Liebe zum Zirbenholz, als er 2014 sein eigenes Haus damit ausstattete. Seither hat er nicht nur seine eigenen Fähigkeiten als Schreiner perfektioniert, sondern auch zahlreiche Menschen für die Schönheit und die Vorteile von Zirbenholz in Wohnräumen begeistert.

Das Holz, das im Zirbenstadel verarbeitet wird stammt aus den besten Zirbenregionen in Tirol. Vom Stamm bis zum fertigen Produkt wird hier alles aus einer Hand hergestellt.

Der Zirbenstadel ist aber auch Anlaufstelle für das weiterverarbeitende Gewerbe, das hier vom Stamm bis zur geschnittenen Ware alles bekommt.

Online-Shop und Öffnungszeiten
Werksverkauf: siehe Homepage

Zirbenstadel
Hauptstraße 29 a
D-87775 Salgen
Tel. +49 (0)1703-54 53 62
schilling@zirbenstadel.de
www.zirbenstadel.de

Lampart Holz

Bewährt seit Generationen

Wer hochwertige Holzprodukte sucht, braucht einen verlässlichen und erfahrenen Partner. Bei Lampart Holz werdet Ihr fündig. Karl und Inge Hempfer führen den Betrieb in vierter Generation. Die Geschichte reicht über 500 Jahre zurück – bis zur ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1464.

Höchste Qualität für Industrie- und Privatkunden wird durch hochmoderne Produktionsanlagen erreicht. Im Hobel-u. Keilzinkwerk können die unterschiedlichen Wünsche der Kunden umgesetzt werden. Verarbeitet werden dort verschiedene Holzarten, vor allem aber heimische und nordische Fichte, Tanne und Lärche.

Kompetente Beratung zu allen Fragen rund um den Innenausbau mit Holz gibt es vor Ort im Holzfachmarkt und in der ständig aktualisierten Ausstellung. Auf rund 1000 m² erwarten Euch verschiedenste Holzprodukte. Von Böden aus Massivdielen, Parkett, Kork, Laminat oder Vinyl über moderne Dekorpaneele und Zimmertüren bis hin zur Gartenwelt mit Spielgeräten für die Kleinen.

Lasst Euch von der großen Auswahl inspirieren!

Lampart Holz GmbH
Holzwerkstraße 3
D-87773 Pleß/Iller
Tel. +49 (0)83 35-9 84 60
service@lampart-holz.de
www.lampart-holz.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Gesunder Schlaf und nachhaltige Möbel und Innenausbau

Seelos-wohnen-leben

Gesunder Schlaf und die Rolle des „Schlaf-Gesund-Coaches“ stehen im Mittelpunkt der Geschichte von Seelos-wohnen-leben in Roßhaupten, dem malerischen Ferienort am Forggensee.

Seit 1988 widmet sich das Unternehmen unter der Leitung von Schreinermeister und Schlaf-Gesund-Coach Günther Seelos der Planung und Fertigung von hochwertigen und ökologischen Möbeln und Inneneinrichtungen.

Das Team von Seelos-wohnen-leben legt großen Wert auf handwerkliche, individuelle Fertigung und setzt dabei auf natürliche Materialien und hochwertige Naturprodukte.

Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt im Bereich des gesunden Schlafens. So fertigt die Werkstatt metallfreie Massivholzbetten mit natürlichen Oberflächen, nutzt die beruhigende Wirkung von Zirbenholz und fördert die Schräglage, die Schlafstörungen und somit Gesundheitsproblemen vorbeugt.

Ein weiteres Standbein ist der ökologische und natürliche Möbel- und Innenausbau, ergänzt durch Produkte aus den Bereichen Schlafen, Sitzen, Wohnen und Leben.

Die Mission des Unternehmens ist die Gestaltung einer Produkt-, Lebens- und Arbeitswelt nach ethischen, nachhaltigen und ökologischen Grundsätzen.

Die Massivholzmöbel von Seelos-wohnen-leben sind sowohl optisch ansprechend als auch funktional langlebig und „enkeltauglich“. Sie sind frei von schädlichen Chemikalien und tragen zu einem gesunden und natürlichen Wohnen bei.

Seelos-wohnen-leben möchte allen Menschen helfen, die unter Schlafproblemen, Nacken- und Rückenschmerzen leiden oder einfach nachts zur Ruhe kommen wollen. Auch für Menschen, die sich nach einem entspannten, bequemen und gesunden Sitzen sehnen oder elektrosmogfrei in einer natürlichen Umgebung wohnen und leben möchten, hat das Unternehmen passende Lösungen parat.

In den Ausstellungsräumen der Schreinerei in Roßhaupten, können auch die „Waldviertler Schuhe“, die ein gesundes Stehen und Gehen möglich machen, getestet werden. Darüber hinaus bieten zahlreiche weitere Produkte Inspiration für ein gesundes und natürliches Wohnen und Leben.

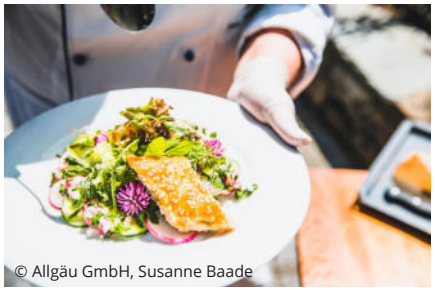
Seelos – Wohnen & Leben
Schreinerei & Naturwaren

Augsburger Str. 20
D87672 Roßhaupten
Tel. +49 (0)8367 597
Fax +49 (0)8367 12 05
seelos-wohnen-leben@freenet.de
www.seelos-wohnen-leben.de

Grüner Tourismus

Nachhaltiger Urlaub mit gutem Gewissen
Kulinarik mit natürlichen Aromen

© Allgäu GmbH, Marc Oeder


© Allgäu GmbH, Susanne Baade

Umweltschonender Urlaub liegt voll im Trend. Ursprünglich ein Nischenprodukt, steigt die Nachfrage nach „grünem Tourismus“ seit Jahren kontinuierlich.

. Im Urlaub sich selbst und der Umwelt etwas Gutes tun – das könnt Ihr in nachhaltig ausgerichteten Hotels, in denen großen Wert auf eine ökologische Ausrichtung, Transparenz und soziale Verantwortung gelegt wird.

Für nachhaltigen Urlaub gibt es viele Ansatzpunkte. Im Mittelpunkt stehen Umweltschutzmaßnahmen, wie z.B. Abfallvermeidung, effiziente Gebäudetechnik (z.B. LED-Technik), eigene Wasseraufbereitung, eigene Stromerzeugung aus regenerativen Energien (z.B. Photovoltaik), effiziente Verwaltungsmaßnahmen (z.B. papierloses Arbeiten) oder Optimierung organisatorischer Abläufe (z.B. optimiertes Warenwirtschaftssystem). Der Verzicht von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, baubiologische Gebäude und wohngesunde Einrichtung, Verwendung ökologischer Waschmittel oder der Verzicht auf Allergie auslösende Putzmittel sind Maßnahmen, von denen die Gäste direkt profitieren können.

In nachhaltigen Hotels und in entsprechend ausgerichteten Restaurants sind die Lebensmittel eine wichtige Stellschraube. Hier lässt sich über kurze Transportwege mit Lebensmitteln aus der Region, die saisonale Ausrichtung der Speisekarte oder die Vermeidung von überquellenden Büffets viel Gutes für die Umwelt tun. Klein, aber fein und dafür hochwertig, so die Devise.

© Allgäu GmbH, Marc Oeder

Nicht nur nachhaltig, sondern sogar Bio!

Nachweisbare Nachhaltigkeit auf höchstem Niveau bieten zertifizierte Bio-Hotels, die von unabhängigen Stellen regelmäßig geprüft werden.

Mit entsprechenden Zertifikaten oder Siegeln sorgen sie für hohe Transparenz und verdeutlichen, dass sie sich besonders bemühen, die Umwelt zu schonen.

Wichtig: Begriffe wie „Bio-Hotel“ oder „Öko-Hotel“ sind nicht rechtlich geschützt. So kann jedes sogenannte „Biohotel“ oder eine „Eco-Buchungsplattform“ seine Bio-Standards selbst festlegen.

Seriöse Siegel oder Zertifizierungen können Euch deshalb bei der Auswahl helfen.

Siegel und Zertifikate für Bio-Beherbergungsbetriebe (Auswahl):

BIO HOTELS ®: Strenge Standards, die in sehr engem Zeitfenster überprüft werden. Kriterien sind z.B. 100% Bio-Lebensmittel, regelmäßige CO2-Bilanzierung, Aspekte der Baubiologie und Verwendung von Naturmaterialien, Wassersparprogramme, www.biohotels.info

DEHOGA-Umweltcheck: Kriterien sind z.B. Energie- und Wasserverbrauch, Abfall, Herkunft der Lebensmittel, www.dehoga-umweltcheck.de

Green Key: Weltweit in der Tourismusbranche etabliert. Kriterien sind z.B. Umweltmanagement (Wasser, Abfall, Wäsche, ...), Speisen & Getränke, Verwaltung, www.greenkey.global

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Restaurant & BIO-Hotel Adler

Demeter-Gastronomen aus Leidenschaft

Mitten im Ortskern von Vogt, zwischen Ravensburg und Wangen, befindet sich das charmante Restaurant und Bio-Hotel Adler. Als „Tor zum Allgäu“ ist die Lage zu den Allgäuer Bergen und zum Bodensee äußerst attraktiv.

Der Adler war das erste Demeter-Restaurant in Baden-Württemberg, das 2012 offiziell zertifiziert wurde. Zudem erhielt das Bio-Hotel eine Auszeichnung der Landesregierung für sein besonders nachhaltiges Konzept.

Wenn Ihr auf der Suche nach etwas Besonderem seid, Ruhe und Entspannung sowie das Leben im Einklang mit der Natur schätzt, dann seid Ihr im Restaurant und Biohotel Adler genau richtig. Die Gastgeber Nicole und Andreas Humburg heißen Euch herzlich willkommen. Seit über zehn Jahren haben sich die beiden dem ökologischen Gedanken der Nachhaltigkeit verschrieben und servieren exquisite, saisonale Köstlichkeiten aus ökologischem Anbau. Ob deftige schwäbische Traditionsgerichte oder fleischlose, vegane Köstlichkeiten – hier findet Ihr Euer Lieblingsgericht, und zwar zu 100 % bio! Denn Fleisch, Eier, Gemüse sowie Obst beziehen die Gastronomen von ausgewählten Demeter-Landwirten aus der Region. Auf diesen Höfen dürfen die Kälber noch bei den Kühen auf der Weide aufwachsen, und die Schweine vergnügen sich im Stroh.

Mit Wertschätzung und ganz ohne Geschmacksverstärker wird das Fleisch von erfahrenen Köchen zubereitet und zum echten Hochgenuss veredelt. Selbstverständlich tragen auch die verwendeten Öle, Mehle und Gewürze das Biosiegel.

Neben dem Restaurant bietet Euch der Adler in Vogt als 3 Sterne Superior Hotel ein Ort der Ruhe, Entspannung und Geborgenheit. Alle zehn Zimmer wurden nachhaltig und ökologisch renoviert und in echte Wohlfühloasen verwandelt. Geschmackvolle Holzmöbel aus wiederaufbereitetem, unbehandeltem Eichenholz sorgen für ein besonderes Ambiente. Die Betten sind mit Naturkautschukmatratzen und Kokosfaserkern ausgestattet für einen guten und erholsamen Schlaf. Um anzukommen, zu entspannen und den Alltag hinter euch zu lassen, bietet Nicole Humburg als ausgebildete Yogalehrerin auch Yogastunden an.

Übrigens finden im Adler immer wieder besondere Veranstaltungen statt: Ob das Silvestermenü mit sechs Gängen kulinarischer Versuchung oder die humorvolle Kulinarik & Comedy-Reihe "Helden reisen – Gäste speisen" – der Adler schafft unvergessliche Erlebnisse!

Tipp: Um ganz in die Erholung einzutauchen, könnt ihr Euch von der Gastgeberin mit einer Klangmassage nach Peter Hess verwöhnen lassen!

Restaurant und BIO-Hotel Adler ***s

D-88267 Vogt
Ravensburger Straße 2
Tel. + 49(0)75 29 91 22 12
www.vogter-adler.de
info@vogter-adler.de

Kein Ruhetag

Landgasthof Rössle

Zu Gast im Kräuterparadies

Eines muss man Küchenmeister Axel Kulmus lassen: Er hat ein ganz besonderes Gespür für das Besondere, um den leckeren Speisen aus seiner Küche den letzten Schliff zu geben.

In „Axels Kräuterwerkstatt“ trifft ehrliche Allgäuer Küche auf kreative Interpretationen, hier erlebt Ihr echte Naturküche und bodenständiges Küchenhandwerk. Der „Kräuterwirt“ ist weithin bekannt für seine pfiffige und frische Kräuterküche – denn die Kräuter sind nicht nur Deko, sondern wesentlicher Bestandteil der mit viel Liebe zum Detail zubereiteten Gerichte.

Das historische Anwesen aus dem 16. Jahrhundert im kleinen Dörfchen Stiefenhofen verspricht schon von außen echte Wohlfühlkulinarik und macht Lust, die Speisekarte zu entdecken. Das gemütliche Ambiente in den urig eingerichteten Gasträumen wird begleitet von Allgäuer Gastlichkeit und ganz viel Historie – so verlief vor 200 Jahren die bayrisch-österreichische Grenze genau durch das Gasthaus.

Neben Kräuterfreunden werden auch Fans traditioneller Gerichte und Liebhaber von Wildspezialitäten im Rössle fündig. Auf Frische, Saisonalität, schonende Zubereitung und regional erzeugte Produkte wird größten Wert gelegt. Das I-Tüpfelchen sind die Zutaten aus eigener

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Produktion, wie ungedüngtes Bergwiesen-Heu, Bio-Kräuter, hausgebackenes Holzofenbrot, Räucherfleisch. Der Landgasthof ist Partnerbetrieb des Vereins Landzunge (s. Seite XXX), nach dessen Philosophie Genuss aus der Region mit hochwertigen Zutaten im Mittelpunkt steht. Kein Wunder, dass auch Publikationen wie Guide Michelin, Feinschmecker und Varta einen Besuch des Kräuterwirts in Stiefenhofen empfehlen.

Ein Ort zum Genießen und Kraft tanken ist der Biergarten, der sich direkt neben dem sonnigen, liebevoll gepflegten Kräutergarten befindet. Hier duftet es ganz besonders aromatisch – von den bis zu 100 Pflanzen, aber auch von den appetitlich angerichteten Tellern der Gäste. Hier könnt Ihr nach Herzenslust schnuppern und probieren.

Ihr wollt länger bleiben? Kein Problem, für Übernachtungsgäste hält das Landhotel eine gemütlich eingerichtete Ferienwohnung und liebevoll im Landhausstil eingerichtete Zimmer in modern-gehobenem Ambiente bereit – ein kinder-, motorrad- und radfahrerfreundliches Hotel.

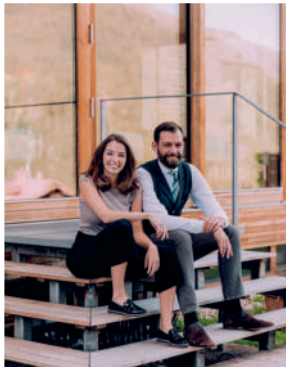
Landgasthof Rössle
Beim Kräuterwirt
Familie Kulmus

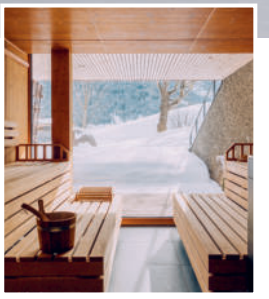
Hauptstraße 14
D-88167 Stiefenhofen
Tel. +49(0)8383 9 20 90
info@roessle.net
www.roessle.net

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Naturhotel Chesa Valisa ****S

Ein kraftvoller Ort im Kleinwalsertal





Im Naturhotel Chesa Valisa im Kleinwalsertal findet Ihr einen exklusiven Rückzugsort für pure Entspannung und Wohlbefinden. Erlebt Bio-Refugium der Extraklasse, in dem die ganzheitliche Betrachtung von Körper, Geist und Seele höchste Priorität hat.

Durch inspirierendes Yoga und ayurvedische Massagen findet Ihr Eure innere Balance. Beim Wandern durch die unberührte Bergnatur und durch eine ausgewogene, gesunde Ernährung schöpft Ihr Kraft und neue Lebensenergie.

Das Naturhotel Chesa Valisa „Haus der Walser“ (aus dem Rätoromanischen) befindet sich in Hirschegg im Kleinwalsertal auf 1.200 Metern und zählt zu den besten Yoga-Hotels Europas. 2005 wurde der Betrieb komplett auf 100% Bio umgestellt und seit 2019 ist das Hotel das erste klimaneutrale-Biohotel in Vorarlberg. Neben einer erstklassigen Wellness-Oase mit verschiedenen Saunen, Dampfbad, einem warmen Quellwasser-Außenpool und dem großzügigen Garten bietet Euch das Hotel ein vielseitiges Aktiv- und Yoga-Angebot.

Dr. Dinu, der Ayurveda Arzt aus Kerala (Indien), führt Euch zusammen mit seinem Team in die Geheimnisse des Ayurveda ein. Neben ayurvedischen Gerichten wird im Naturhotel traditionell österreichisch und vegan gekocht.

Alle Lebensmittel wurden zu 100 % ökologisch angebaut. Mit Achtsamkeit, Nachhaltigkeit und einem verantwortungsvollen Umgang mit Natur, Umwelt und dem Klima vermittelt die Hoteliersfamilie Kessler ihren Gästen ein herzliches Heimatgefühl inmitten einer unglaublichen Natur.

Nachhaltigkeits-Tipp:
Wenn Ihr während Eures Aufenthaltes auf das Auto verzichtet und den Schlüssel abgebt, erhaltet Ihr – je nach Saison – ein Mountainbike oder eine Langlaufausrüstung zur Verfügung gestellt. Als Dankeschön bekommt Ihr zum Abschied ein Stück echten Walser Bio-Bergkäse.

Naturhotel Chesa Valisa ****S
Gerbeweg 18
A-87569 Hirschegg/ Kleinwalsertal
Tel. +43 (0)5517 5 41 40
info@naturhotel.at
www.naturhotel.at

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Bio-Berghotel Ifenblick

100% Bio-Genuss: Zertifiziert. Echt. Ehrlich.

Inmitten des Naturparks Nagelfluhkette, umgeben von einer atemberaubenden Landschaft und einer beeindruckenden Natur, findet Ihr auf 1.100m das Bio-Berghotel Ifenblick in Balderschwang.

Hier könnt Ihr wunderbar entschleunigen und neue Kraft tanken – unterstützt von frischer Bergluft und dem sagenhaften Bergblick.

Das Team um Hotelchefin Bianca Schießl bietet Euch in familiärer Atmosphäre ein ganz besonderes Zuhause auf Zeit – mit vielen liebevollen Details, die Euren Urlaub besonders machen. Bio ist hier keine Modeerscheinung, sondern eine ganzheitliche Philosophie. Vor rund 20 Jahren fing es an mit ganzen Tieren regional, 2014 fiel dann die Entscheidung zur 100%-Bio-Ausrichtung. Als zertifiziertes BIOHOTEL (s. Seite XXX) unterliegt der Betrieb strengen Qualitätskriterien, die in allen Bereichen umgesetzt werden.

Mit den Bergen direkt vor der Haustür eignet sich das Hotel bestens für Aktivurlauber – egal ob bei traumhaften Wanderungen, winterlichem Pistenspaß oder abwechslungsreichen Radstrecken. Doch auch als Genussliebhaber kommt Ihr voll auf Eure Kosten: Lasst Euch verwöhnen mit der Ifenblick Genusspension mit All-Inclusive Light in Bio-Qualität.

Unter dem Motto „regional, saisonal, natürlich“ kreiert das Team täglich leckere, abwechslungsreiche Gerichte aus hochwertigen Bio-Lebensmitteln, natürlich auch vegan und vegetarisch. Freut Euch auf selbstgebackenes Brot von Bäckermeister Bastl, dem Bruder Eurer Gastgeberin, oder das hausgemachtes Bio-Eis.

Nach einem ereignisreichen Tag könnt Ihr im Wellnessbereich mit Schwimmbad, zwei Saunen, Massageabteilung und Infrarotkabine bestens die Seele baumeln lassen – übrigens ab 2025 noch größer und frisch renoviert! Ein kostenfreies, hochklassiges Aktiv-Programm mit Wanderungen, Yoga oder Gymnastik sorgt für aktive Entspannung.

Wie die Zimmer laden auch die Gasträume mit viel hellem Holz und ausgewählten Farbakzenten zum Wohlfühlen ein. Auf der sonnigen Terrasse oder dem behaglichen Wintergarten lässt sich immer ein lauschiges Plätzchen finden. Die wohnlichen Zimmer wurden in den letzten Jahren rundum erneuert und versprechen moderne Gemütlichkeit im regionalen Stil.

Die Schwester von Bianca Schießl, Nina Meyer, ist eine von bundesweit nur 25 BIOSpitzenköchInnen. In ihrem 2023 erschienenen Kochbuch „Zwischen Mett, Dim Sum und Käspätzle“ stellt die Küchenchefin des Bio-Berghotels ihre Lieblingsrezepte aus ihrer alpinen Fusionsküche vor.

Bio-Berghotel Ifenblick***
Gschwend 49
D-87538 Balderschwang
Tel. +49(0)8328 9 24 70
info@berghotel-ifenblick.de
www.berghotel-ifenblick.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Berghüs Schratt

Das erste Bio-und Veggiehotel im Oberallgäu

Ursprünglich 1952 als Pension erbaut, entwickelte sich das Berghüs Schratt durch Pionierdenken, konsequente Weiterentwicklung und unternehmerische Weitsicht zum vegetarischen und veganen Bio-Hotel, auf das die Betreiberfamilie Schratt heute zu Recht besonders stolz ist.

Mit 25 Betten in 16 Einzel-, Doppel- und Familienzimmern bietet das ruhig gelegene Berghüs eine familiäre Atmosphäre. Von den hellen, im Landhausstil eingerichteten Zimmern genießt Ihr den Blick auf den Naturpark Nagelfluhkette und die weitläufige Bergwelt rund um Oberstaufen-Steibis.

Das Biohotel beeindruckt durch feine, vitale vegetarische oder vegane Gerichte, für deren Zubereitung bereits seit 1982 ausschließlich frische Bio-Produkte verwendet werden.

Lasst Euch beim Frühstücksbuffet verwöhnen mit Früchtemüsli, selbstgebackenem Brot oder hausgemachten Aufstrichen. Zum Abendessen erwarten Euch exzellente 4-Gänge-Menüs. Und wie wäre es dazu mit einem Gläschen ausgezeichnetem Bio-Wein?

In der Therapie & Wellness-Praxis könnt Ihr Euch bei Massagen, Naturkosmetik-Anwendungen oder Fußpflege entspannen. Mit verschiedenen Angeboten, wie Wandern und Schneeschuh/Wandern, Eisbaden, Radl-Wochen, Buchinger oder Fastenwochen, Yoga und weiteren Workshops Retreats hat Eure Gastgeberfamilie Schratt besonders attraktive Gesundheits- und Urlaubspakete geschnürt. Gegen Aufpreis und nach Absprache könnt Ihr Euren Hund mitbringen.

Direkt vom Haus könnt Ihr loswandern oder schöne Spaziergänge unternehmen. Die Imbergbahn ist nur wenige Minuten zu Fuß entfernt, im Winter beginnt das Schneevergnügen direkt vor der Haustür. Mit der Gästekarte mit Oberstaufen Plus Mehrzweckgutscheinkarte erhaltet Ihr zahlreiche freie Leistungen in Eurem Urlaub, wie beispielsweise die Nutzung von Bergbahnen, dem Kletterwald, dem Erlebnisbad, eBike uvm

Im Berghüs Schratt könnt Ihr Euch sicher sein, dass die Themen Bio und Nachhaltigkeit essentielle Themen sind. Zertifizierungen und die Mitgliedschaft in verschiedenen Verbänden, wie beispielsweise Veggiehotels, BioHotels, das Vegan oder das Bio-Siegel spiegeln dies wider. So werden auch über 20 verschiedene, nachhaltige Maßnahmen umgesetzt. Im Hotel werden beispielsweise ökologische Reinigungsmittel genutzt, Strom aus erneuerbaren Energien verwendet, Maßnahmen zur Energieeinsparung umgesetzt und Lademöglichkeiten für Elektrofahrzeuge angeboten.

Berghüs Schratt
vegetarisches Biohotel

Sägmühle 19
87534 Oberstaufen-Steibis
Tel. +49(0)8386 98 01-0
info@biohotel-schratt.de
www.biohotel-schratt.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Gasthof zum Bären

Erstklassige schwäbische Küche in uriger Dorfwirtschaft

Eine gepflegte Schindelfassade, bunte Fenster und verzierte Fensterläden: Der historische Gasthof zum Bären macht allein durch sein Äußeres schon Lust zur Einkehr.

Im Inneren versprühen wohl eine der schönsten Gaststuben der Region mit den alten, hölzernen Kassettendekken, dem urigen Kachelofen und den bunt vertäfelten Wänden ein rustikal-heimeliges Wohlfühlflair.

Hier empfängt Euch Mareike Breitenbach, die Chefin des Hauses, mit ihrer herzlichen Art. Zusammen mit ihrem Team bietet sie einen freundlichen und zuvorkommenden Service, während ihr Mann Benjamin in der Küche die exzellenten Speisen frisch und mit viel Herzblut zubereitet.

Vorher in der Region Stuttgart wohnend, haben sie mit der Dorfwirtschaft ihren Traum verwirklicht, in wohl einer der schönsten Regionen Bayerns zu leben und die Natur und den hohen Freizeitwert zu genießen.

In der historischen Gastwirtschaft könnt Ihr typische schwäbische Spezialitäten genießen, die mit Liebe angerichtet und aus regionalen Zutaten von Benjamin Breitenbach gezaubert werden. In seiner Küche legt der Meisterkoch vor allem Wert auf frische, erstklassige Bio-Produkte. So stammt das Fleisch stammt ausschließlich von regionalen Bio-Landwirten, die Breitenbach meist auch persönlich kennt.

Neben frischen Kässpatzen, köstlichen Maultaschen und herzhaften Zwiebelrostbraten verwöhnt er seine Gäste im Herbst mit ofenfrischer Gans oder schmackhaftem Wild. In der kalten Jahreszeit könnt Ihr Euch über leckeres Käsefondue freuen.

Auch Vegetarier werden auf der Karte fündig. Dazu passend gibt es Biere von Meckatzer (s. Seite XXX) und Zötler (s. Seite XXX) und regionale alkoholfreie Getränke, Bodenseewein und Brände aus der Region.

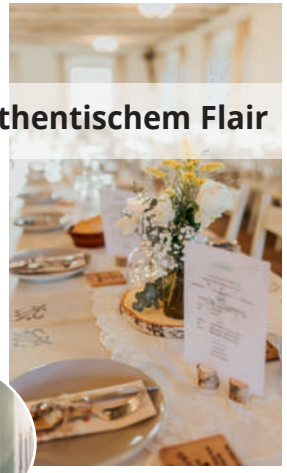
Bei warmem Wetter locken die Sonnenterrasse und der gemütliche Biergarten – bestens geeignet, um die Seele baumeln zu lassen. Ob als Zwischenstopp auf der Durchreise zwischen Allgäu und Bodensee, bei einem Radel- oder Wandertag oder als kulinarischer Ausflug:
Der Gasthof Bären ist definitiv eine Pause wert. Hier könnt Ihr bodenständige, schwäbische Küche in einer ungezwungenen, urig-gemütlichen Atmosphäre genießen – noch dazu bei einem äußerst fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Ein echtes Kleinod, das Ihr Euch nicht entgehen lassen solltet.

Tipp: Der Gasthof zum Bären liegt im beschaulichen Eglofstal direkt an der B12, die das Allgäu und den Bodensee verbindet.

Gasthof zum Bären
Eglofstal 47
D-88260 Argenbühl
Tel. +49 (0)75 66-8 07 99 42
info@baeren-eglofstal.de
www.baeren-eglofstal.de

Bräuhaus Roßberg

Leckere Küche in historisch-authentischem Flair



Seit kurzem erstrahlt der über 400 Jahre alte „Gasthof zum Bräuhaus“ in Roßberg in neuem Glanz, aus dem Dornröschenschlaf geweckt von Stefan und Anna Sonntag. Klassische Wirthauskultur, ein tolles Ambiente und leckere, bodenständige Speisen erwarten Euch.

Mit viel Liebe zum Detail, alten aufgearbeiteten Möbelstücken und warmen Farben sind die Räumlichkeiten gemütlich eingerichtet. Im altehrwürdigen Saal könnt Ihr Feiern veranstalten, Kultur genießen oder beim Tanzen in alten Zeiten schwelgen. Im Sommer lockt der Biergarten mit altem Baumbestand.

Im Mittelpunkt steht regionale Küche: Frisch, lecker und nachhaltig – ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe, nach alten traditionellen Rezepten oder leckere vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte. Freut Euch auf die legendäre Dinnete – eine Art schwäbischer Flammkuchen und besonders lecker. Oder wie wäre es mit Rindfleisch aus Neuwaldburg?
Außerdem: Wohnmobilstellplätze und eine E-Bike-Ladestation befinden sich am Gasthof.

Tipp: Anna Sonntags „Annamia“ – ein kleines Ladenparadies für Vintage-, Deko- und Modefreunde nur 10 Autominuten entfernt (s. S. XXX).

Bräuhaus Roßberg
Roßberg 1
D-88364 Wolfegg
Tel. +49 (0)75 27-9 61 69 11
braeuhaus@rossberg1.net
www.bräuhaus-rossberg.de

Allgäu – Bio- und Naturprodukte

Wir bewerben nach Erscheinen die kostenfreien Online – E-Books

bei Facebook

Wir hinterlegen einen direkten Link, bei Facebook
so dass die E – Books direkt
geöffnet und gelesen werden können.

Aus dem E – Book heraus
verlinken wir Ihre Internet – Webseite.

Vorankündigung:

ALLGÄU
Bio- und Naturprodukte

Frische, beste Bio- und Natur-produkte

Mit unseren Tipps entdecken Sie…

- Kulinarik
- Cafés/Bistros/Restaurants
- Metzgereien/Bäckereien
- Käsereien/Käseläden
- Hofkäsereien
- Brauereien ,Biere und mehr…
- Schnäpse, Getränke und mehr…
- Wochenmärkte
- Naturkostläden/ Reformhäuser
- Direktvertrieb
- Höfe/Hofläden
- Naturkosmetik
- Nachhaltige Mode Naturtextilien
- SoLaWi/Fairtrade
- Eine-Welt-Läden
- Gärtnereien/Baumschulen
- Nachhaltiger Urlaub
- Biobauernhöfe/ Ferienhöfe/Hotels
- Nachhaltig Wohnen/Leben

Neu, erscheint im 2. Quartal 2024. ISBN: 978-3-934739-68-0

Ca. 300 Seiten im handlichen Taschenbuchformat

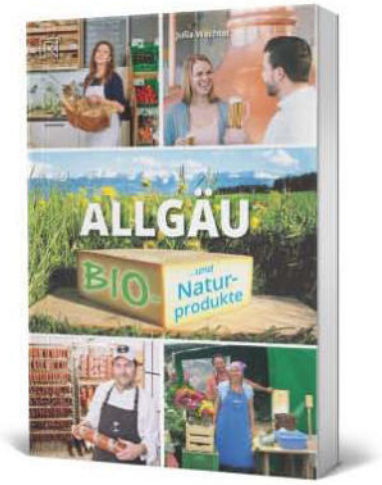
DAS ALLGÄU entdecken

mit kostenlosen Allgäu-E-Books

www.reise-idee.de/allgaeu-ebooks/

Vertriebs – Verkaufs – Beispiel

Hier bei Amazon - wie alle unsere Bücher.



ALLGÄU: Bio + Natur - Produkte Broschiert

von Julia Wachtel (Autor)

Alle Formate und Editionen anzeigen

Vielfältige Einkauftipps, nachhaltige Urlaubserlebnisse und spannende Hintergrundinfos – das und noch viel mehr bietet das neue Buchprojekt „„ALLGÄU – BIO- und Naturprodukte I Nachhaltigkeit ist angesagt", das 2024 als gedrucktes Buch und eBook im Reise-Idee Verlag Kempten erscheint. Die Allgäuer sind zu Recht stolz auf ihre Heimat. In der Region werden Traditionen und Kultur mit viel Herzblut am Leben gehalten und Ursprüngliches bewahrt. Die Verbundenheit zur Natur nimmt traditionell einen hohen Stellenwert ein und ist Ausdruck eines besonderen Lebensgefühls. Unter dem Leitspruch „Nachhaltigkeit und Bio im Allgäu – Denn was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht" gibt das Buch einen Überblick über kulinarische Erlebnisse, traditionelles und naturverbundenes Lebensmittelhandwerk, Wochenmärkte und Einkaufstipps. Bauernhöfe mit Direktvermarktung oder Übernachtungsmöglichkeiten finden ebenso ihren Platz. Ob nachhaltiges Wohnen und Leben, zertifizierte Naturkosmetik, Naturtextilien oder nachhaltige Mode – das Buch stellt große Betriebe, moderne Start-Ups und kleine Manufakturen vor, die im Allgäu beheimatet sind. Ein echtes „Inspirationsbuch" für Urlauber und Einheimische Das Buch verrät tolle Betriebe, Orte und Einrichtungen im Allgäu – ein Leitfaden für Tagesausflügler, interessierte Urlauber und natürlich auch für den Allgäuer. Die ansprechende Aufmachung, die kurzweiligen Beiträge und die direkte Ansprache der Leserschaft machen Lust, durch das Buch zu blättern, Pläne zu schmieden und Produkte neu kennenzulernen.

Ein Problem mit diesem Produkt melden

Seitenzahl der Print-Ausgabe	Sprache	Herausgeber	Erscheinungstermin	ISBN-10
400 Seiten	Deutsch	Reise-Idee	1. Oktober 2024	3934739687

Paperback
14,95 €

Weitere in der Kategorie Neu ab 14,95 €

Neu: 14,95 €

Preisangaben inkl. USt. Abhängig von der Lieferadresse kann die USt. an der Kasse variieren. Weitere Informationen.

KOSTENFREIE Retouren

GRATIS Lieferung **Mittwoch, 9. Oktober, 2024**

Oder schnellste Lieferung **Dienstag, 8. Oktober, 2024**

Lieferung an Kempten (allgaeu) 87435 – Standort aktualisieren

Dieser Artikel ist noch nicht erschienen.

Jetzt vorbestellen vor und wir liefern Ihnen den Artikel sobald er verfügbar ist.

Menge: 1

Sowie im Buchhandel in Deutschland,

Österreich und der Schweiz.

Und natürlich im Einzelhandel vor Ort im Allgäu.