

Restaurants / Gaststätten

1 Mom's Table
86150 Augsburg | Maximilianstr. 77 | Tel. 0821 / 50829677 | www.momstable.com
Mo.-Sa.: 10 – 23 Uhr, So.: 11.30 – 21 Uhr, auch Feiertags geöffnet
100% biologisch, vegan, glutenfrei, Industriezucker frei, ohne Geschmacksverstärker, vegane kalte und warme Speisen, Rohkost, raw Kuchen, frische Säfte & Smoothies, Superfoods

2 K41 - Essen & Kunstgalerie
86150 Augsburg | Konrad-Adenauer-Allee 41 | Tel. 0175 / 6651912
www.lienus.de | k41.orga@gmail.de | Mo.-Fr.: 11.30 – 15 Uhr, Di.-Fr.: 18 – 21 Uhr
Veganes glutenfreies Menü, täglich frisch zubereitet. Keine Speisekarte & WC

3 ANNA Café - Restaurant
86150 Augsburg | Im Annahof 4 | Tel. 0821 / 4550780 | www.das-anna.de
genuss@das-anna.de | Mo.: 9 – 18 Uhr, Di. bis Sa.: 9 – 23 Uhr, jeden 1. So. im Monat: Brunch 9 – 14 Uhr
Große Frühstückskarte, verschiedenes Speiseangebot regionaler Erzeuger, Cocktailbar, Terrasse, Festsaal, Tagungen, Catering

4 Färberei
86150 Augsburg | Färbergäßchen 5 | Tel. 0821 / 50898267
www.faererei-augsburg.de | kontakt@faererei-augsburg.de
Di. bis Sa.: 12 – 14.30 Uhr und 18 – 23 Uhr

5 Tratto's
86150 Augsburg | Milchberg 24 | Mo.-Fr.: 11 – 15 Uhr
Im Stil einer typischen Trattoria

6 KAPPENECK Essen und Trinken
86152 Augsburg | Kappeneck 30 | Tel. 0821 / 512660 | www.kappeneck.de
info@kappeneck.de | Mo.-Sa.: 18 – 24 Uhr, So. und Feiertage geschlossen
regionale und internationale Küche mit Produkten aus der Region, GEPA Fair Trade Kaffee

7 rheingold
86153 Augsburg | Prinzstraße 14 | Tel. 0821 / 44989431
www.fb.com/rheingold.lokal | ahoi@das-rheingold.com | Mo.-Do.: 17 – 1 Uhr bis 23 Uhr
Küche, Fr.-Sa.: 10 – 1 Uhr, So.: 10 – 23 Uhr
Unsere Karte vereint die schwäbische-, mediterrane- und tamilische Küche

8 Café himmelgrün
86153 Augsburg | Am Alten Schlachthof 9 | Tel. 0821 / 45593766
www.cafe-himmelgrün.de | Mo.-Fr.: 7 – 18 Uhr, Sa. und So.: 8 – 17 Uhr
Bio Frühstück, Mittagessen und Café

9 Osteria Kuckuck
86157 Augsburg | Uhländstr. 35 | Tel. 0821 / 544682 | www.osteria-kuckuck.de
info@osteria-kuckuck.de | Mi. bis Sa.: ab 18 Uhr | Jeden 2ten Sonntag Gourmet-Brunch | Biergarten von Mai-September 18 – 22 Uhr
BESH-Produkte (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

10 Lokalhelden
86159 Augsburg | Bismarckstraße 10 | Tel. 0821 / 65058944
www.lokalhelden-augsburg.de | Mo.-Fr.: 10 – 20 Uhr, Sa.: 9 – 16 Uhr
Urbane Hofladen mit regionalen Erzeugnissen, viel in Bio-Qualität. Diese werden in unserer Küche zu leckeren vegetarischen und veganen Speisen verarbeitet.

11 Bio Hotel Bayerischer Wirt
86167 Augsburg | Neuburger Straße 122 | Tel. 0821 / 7909750
www.bayerischer-wirt.de | Mo.-Sa.: 7 – 23 Uhr, So. & Feiertag: 7 – 14 Uhr
Warme Küche: Mo.-Sa.: 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr, So. & Feiertag: 12 – 14 Uhr
100% biologische Speisen und Getränke + großes Angebot an veganen und vegetarischen Gerichten

12 Gasthaus Goldener Stern
86316 Rohrbach | Dorfstraße 11 | Tel. 08208 / 407
www.gasthaus-goldenerstern.de | Mo. und Di. Ruhetag, Mi. bis So.: 10 – 24 Uhr

13 Gasthof Zum Schloss
86316 Friedberg-Stätzing | Pfarrer-Belzer-Str. 7 | Tel. 0821 / 793484
Di. und Mi. Ruhetag, sonst täglich ab 10 Uhr geöffnet
Wittelsbacher Weidexen, Spezialitätenwirt, täglich frisches Salatbuffet, hausgemachte Fruchtaufstriche

14 Andechser in Mering
86415 Mering | Marktplatz 8 | Tel. 08233 / 744150 | www.andechser-mering.de
Täglich außer Di. 10 – 1 Uhr warme Küche | Terrasse

15 Kühners Landhaus
86438 Kissing | Gewerberg 3 | Tel. 08233 / 20005 | www.kuehners-landhaus.de
Mi. bis So. 11.30 – 14.30 Uhr und ab 18 Uhr, Mo. Und Di. Ruhetag

16 Gasthaus Zum Adler
86459 Wollishausen | Dossenberg Str. 9 | Tel. 08238 / 7912
Fr.: 18 – 23 Uhr, So.: 11 – 15 Uhr und 17 – 23 Uhr

17 Gasthof Giggenbach
86510 Baindlkirch | Rettenbachstraße 1 | Tel. 08202 / 8349
www.gasthof-giggenbach.de | Fr., Sa. und Mo.: 17 – 24 Uhr, So.: 10 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr | Wildspezialitäten aus eigenem Revier und Gehege, täglich Salatbuffet

18 Waldgasthof Burghof
86551 Aichach-Oberwittelsbach | Stauffenstraße 2 | Tel. 08251 / 50099
www.waldgasthof-burghof.de | Mo. und Di. Ruhetag, Mi. bis Fr. 17 bis 1 Uhr, Sa.: 11 – 14 Uhr und 17 – 1 Uhr, So.: 10 – 1 Uhr

19 Ochsnwirt Pöttmes
86554 Pöttmes | Augsburger Straße 20 | Tel. 08253 / 253 | www.ochsnwirt.de
info@ochsnwirt.de | Di. und Mi. Ruhetag, Do. bis Mo.: 7 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
Rieser Culatello Riserva

20 Wirtshaus Meyers Keller
86720 Nördlingen | Marienhöhe 8 | Tel. 09081 / 4493 | www.jockl-kaiser.de
Mo. und Di. Ruhetag, Mi.: 18 – 22 Uhr, Do.-So.: 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr
Rieser Culatello Riserva

21 Gasthof-Metzgerei Diem
86381 Krumbach | Kirchenstr. 5 | Tel. 08282 / 88820
Metzgerei: regionales Biorindfleisch, Bioschweinefleisch, hausgemachte Feinkostkonserven und Suppen | Im Gasthaus: regionale Produkte, schwäbische Spezialitäten, schöner Biergarten

22 Hotel Gasthof Sonne
89423 Gundelfingen-Echenbrunn | Lauinger Str. 52 | Tel. 09073 / 958640
www.hotelgasthof-sonne.de | info@hotelgasthof-sonne.de
Mo.: 17 – 23 Uhr, Di.-So.: 11 – 23 Uhr | saisonale Produkte aus der Region, eigener Fischteich, hausgemachte Kuchen, Bio-Limousin-Rind vom Bio Hofgut Abele in Bernau, Bio-Ziegenkäse vom Waldziegenhof aus Ziertheim

Erzeuger

1 Mein Affineur Tölzer Kasladen
86150 Augsburg | Vorderer Lech 2 | Tel. 0821 / 50832932 | www.toelzer-kasladen.de
augsburg@toelzer-kasladen.de | Mo.-Fr.: 10 – 18.30, Sa.: 9 – 16 Uhr
Über 150 traditionell und handwerklich hergestellter Käse

2 VIA DEL GUSTO
86153 Augsburg | Johannes-Haas-Str. 38 | Tel. 0821 / 45032700
augsburg@viadelgusto.de | I Do. und Fr.: 10 – 19 Uhr, Sa.: 9 – 12.30 Uhr
86609 Donauwörth | Dr. Friedrich Drechster Str. 8 | Tel. 0906 / 7092399
donauwoerth@viadelgusto.de | Do.: 15 – 19 Uhr, Fr.: 9.30 – 19 Uhr, Sa.: 9.30 – 15 Uhr
Italienische Lebensmittel von kleinen Produzenten

3 Gärtnerei der Ulrichswerkstätten (VWA)
86159 Augsburg | Hanreiweg 9 | Tel. 0821 / 5606159 | Mo. - Do.: 8.30 – 12 Uhr und 13 – 15.30 Uhr, Fr.: 8.30 – 15.30 Uhr
Integrationsbetrieb, nachhaltige Landwirtschaft Feldfrisches Gemüse und Blumen

4 Der Holler-Hof
86199 Augsburg | Wellenburger Str. 102 | Tel. 0821 / 9981904
www.hollerhof-augsburg.de | zimmermann-hollerhof@web.de
Fr.: 10 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr, Sa.: 9 – 12.30 Uhr
Angus Mutterkuhhaltung „from grass to beef“ / Schweinefleisch (Strohhaltung), saisonales Geflügel, Eier, saisonales Wild, hausgemachte Würstwaren und Fruchtaufstriche, Honig aus eigener Imkerei, Holunderprodukte

5 Körners Hofladen
86316 Friedberg | Herrgottsruhstr. 4 | 0821 / 6070040
koerners.hofladen@web.de | Mo. bis Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
Fleisch- und Würstwaren aus eigener Hofmetzgerei ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe

6 Metzgerei Kaindl
86316 Friedberg | Haagstr. 19 | Tel. 0821 / 601430 | www.metzgerei-kaindl.de
info@metzgerei-kaindl.de | Mo.-Fr.: 8 – 12.30 Uhr und 14.30 – 18 Uhr, Mittwoch nachmittags geschlossen, Freitag durchgehend, Sa. 7.30 – 12 Uhr
Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Wurst, Käse, Salate, Feinkost / Bioland-Vertragsmetzgerei / eigene Schlachtung

7 Die Bennomühle
86316 Friedberg | Achstr. 35 | Tel. 0821 / 7101620 | www.bennomuehle.de
Mo. bis Fr.: 8 – 12.30 Uhr und 13.30 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12.30 Uhr
Dinkel, Mehle aus Getreide von regionalen Vertragsbauern

8 Vollwertbäcker Schneider
86356 Neusäß | Benzstr. 1 | Tel. 0821 / 4552100 | www.vollwertbaecker-schneider.de
Verschiedene Verkaufsstellen im Stadtgebiet und im Landkreis

9 Biolandhof Mayer, „Moirhof“
86368 Gersthofen/Hirblingen | Wertingerstr. 17 | Tel. 0821 / 463549
www.biolandhof-mayer.de | info@biolandhof-mayer.de
Do. und Fr.: 9 – 18 Uhr, Sa.: 9 – 12 Uhr | Schweinefleisch, Rindfleisch, Kartoffeln, Getreide, Mehl und Backwaren aus eigener Erzeugung / gut sortierte Käsetheke / regionales Obst- und Gemüse / Naturkostsortiment / Würstwaren aus eigener Metzgerei am Hof

10 Bioland Hof Wessinger
86399 Bobingen | Augsburg Str. 4a | Tel. 08234 / 8341
josef.wessinger@t-online.de | Mi.: 9 – 13 Uhr, Fr.: 8.30 – 18 Uhr, Sa.: 8.30 – 12.30 Uhr | Eier, Obst und Gemüse, Kartoffeln, Kürbisse, Bauerngockel, Weideputz

11 Lidl's Hof-Eis
86415 Mering | Baierberg 15 | Tel. 08233 / 4524 | www.bauernhofeis-lidl.de
bauernhofeis-lidl@web.de | Speiseeis und Frischmilch in Glasflaschen von der Milch der eigenen Kühe / Inhaber Qualitätsiegel Wittelsbacher Land

12 Ölmühle Hartmann
86420 Biburg bei Diedorf | Lindendfeldweg 12 | Tel. 0821 / 483144
www.koenig-der-oele.de | info@koenig-der-oele.de
Werksverkauf jeden 1. Freitag des Monat von 8 – 18 Uhr, außer im Januar
Kaltgepresste Öle / eigener Anbau / Schnäppchen und kleine Kostproben

13 Brotladen Oberschönenfeld
86459 Gessertshausen | Zisterzienserrinnenabtei Oberschönenfeld
Tel. 08238 / 96250 | www.abtei-oberschoenenfeld.de | Mo.: Ruhetag,
Di. – Fr. 9.30 – 17 Uhr, Sa. 9.30 – 13 Uhr | Oberschönenfelder Holzofenbrot

14 Bioland-Bäckerei-Konditorei M. Sahlender
86470 Thannhausen | Frühmeßstr. 21 | Tel. 08281 / 3411
www.bioland-baeckerei.com | m.sahlender@t-online.de
Mo. bis Fr.: 6 – 12.30 Uhr und 14 – 18 Uhr, Sa.: 6 – 12.30 Uhr
Bioland-Brot und Backwaren, Dinkel, Roggen, Weizen, Einkorn, Rotkornweizen
Bioland, Schafkäse, Backmittel und Feidfrüchte | Bioland/Demeter

15 Bioland-Hof Donderer Fleisch+Wurstspezialitäten
86479 Aichen | Pfarrer-Bobinger-Str. 6a | Tel. 0170 / 7612492
www.biohofdonderer.de | Bio-Hofladen-Selbstbedienung 24 h / Hauptverkaufstermine siehe Homepage
Bioland-Fleisch+Wurst, Eier, Nudeln, Käse etc.

16 Bäckerei + Konditorei Herbert Gellner
86482 Aystetten | Bahnhofstr. 1 1/2 | Tel. 0821 / 482757 | www.baekerei-gellner.de
gellnerherbert@t-online.de | Mo.-Do.: 6 – 12.30 Uhr und 14.30 – 18 Uhr, Fr. 6 – 18 Uhr, Sa.: 6 – 12.30 Uhr | Backwaren, Kooperation mit Augsburg-Land

17 Biohof Hesch
86494 Emersacker | Hauptstraße 43 | Tel. 08293 / 1769 | hesch-oekolandbau@gmx.de
Di., Mi., Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr, Mo. & Do. geschlossen
60 samenfeste, alte Tomatensorten, heimisches Gemüse (Salate, Karotten, Gurken, Zucchini, rote Beete, Fenchel usw.), seltenes altes Getreide (Einkorn, Emmer, Urdinkel, Waldstandenroggen), exotisches Gemüse (Yakon, Lichtwurzeln, Tomatillos, Pattison)

18 Ölmühle Kappelbauer, Johannes Spengler
86500 Maingründel | St. Leonhard-Str. 32 | Tel. 08238 / 964925
www.kappelbauer.de | info@kappelbauer.de
Mo.-Do.: 8 – 13 Uhr / u.n. Vereinbarung
Kaltgepresste, biologische Speiseöle, Leindotteröl, Rapsöl, Sonnenblumenöl

19 Destillerie und Obsthof Zott
86514 Usterbach | Hauptstr. 32 | Tel. 08236 / 1518
www.zott-destillerie.de | www.zott-obsthof.de | info@zott-destillerie.de
Selbstpflückerplantage, Edelobstbrände, Liköre, Obst, Christbäume

20 Bioland-Hof Kreppold
86551 Aichach | Wilperberg 1 | Tel. 08258 / 211 | Fax 08258 / 1061
biolandhof-kreppold@web.de | Do.: 16 – 19 Uhr, Fr.: 10 – 18.30 Uhr, Sa.: 8.30 – 12.30 Uhr
Getreide, Gemüse, Angus-Rindfleisch aus Muttertierhaltung, stressfreie Schlachtung

21 Vogl Hof - Paartaler Landschwein
86684 Pessenburgheim | Sulzer Str. 4 | Tel. 08276 / 519401
www.voglhof.de | info@voglhof.de
Schweinefleisch vom Cornwallschwein in ganzjähriger Freilandhaltung, Holzofenbrot

22 Landkäseerei Reißler GmbH
86695 Nordendorf | Schmutterstr. 5a | Tel. 08273 / 994080
www.kaeserei-reissler.de | info@kaeserei-reissler.de
ÖZ Käseladen in Nordendorf. Mo.-Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
Handwerklich erzeugte Käsespezialitäten von Weich- bis Schnittkäse, Ziegenkäsespezialitäten, Milchprodukte (Joghurt, Milch, Quark), Verschiedene Produkte von Partnerbetrieben aus der Region

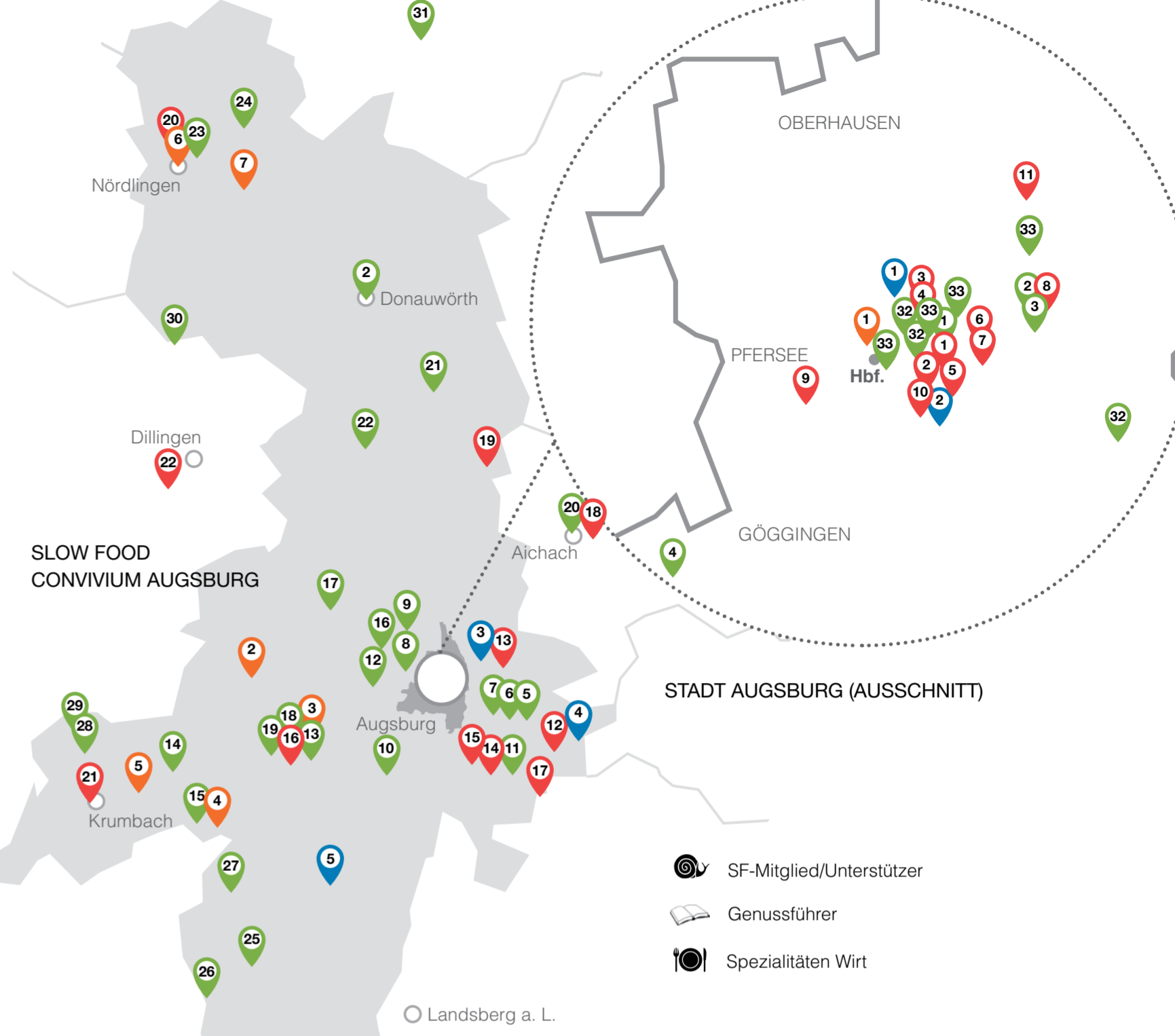
23 Demeter-Gärtnerei Wokert
86720 Nördlingen-Löpsingen | Vorderer Angerstr. 9 | Tel. 09081 / 22588
Saisonales Gemüse wie: Salate, Kohlrabi, Brokkoli, Blumenkohl, Fenchel, Bohnen, Tomaten, Gurken, Paprika und Wurzelgemüse

24 Obere Mühle Laub
86754 Laub | Mühlstr. 14 | Tel. 09092 / 8680
www.obere-muehle-laub.de | info@obere-muehle-laub.de
Mo. bis Fr.: 8 – 13 Uhr und 14 – 19 Uhr, Sa.: 8 – 13 Uhr
Mehl aus regionalem Getreide, Wurst und schwarzgeräuchertes aus eigener Herstellung, Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie Spargelanbau ohne Folie und themenbezogene Seminare

25 Bioland-Bauernhof Schedel
86874 Tussenhausen | Türkeimer Str. 1 | Tel. 08268 / 1634
Mehl, Getreide, Kartoffeln, Liköre und Destillate aus eigener Herstellung

26 Bäckerei Fäßler
87719 Mindelheim | Maximilianstr. 17 | Tel. 08261 / 1552
www.baekerei-faessler.de | Vollwertbäckerei, auch Bio

27 Forellenhof Schindler
87745 Eppishausen | Mühlenweg 2 | Tel. 08266 / 1650 | www.forellenhof-schindler.de
Täglich geöffnet | Bauernmarkt Schwabmünchen: Fr.: 14 – 17 Uhr
Stadtmarkt Augsburg: Mi.: 9 – 14 Uhr, Fr.: 8 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 14 Uhr
Süßwasserfische aus eigener Zucht



28 Käserei Molkerei Leising
89358 Kammeltal-Ried | Hauptstr. 33 | Tel. 08283 / 921939
Täglich geöffnet von 7 – 12.30 Uhr und 14 – 18 Uhr, außer Mittwoch bis 12.30 Uhr
Weichkäse und Faßbutter aus eigener Herstellung

29 Bioland-Hof Krimbacher
89368 Kammeltal-Ettenbeuren | Ichenhauser Str. 24 | Mo.-Sa.: 14 – 17 Uhr
Getreide, Kartoffeln, Rindfleisch, Nudeln, Eier, Honig

30 Bioland-Waldziegenhof
89446 Ziertheim | Schloßstr. 19 | Tel. 09076 / 958737
www.waldziegenhof.de | waldziegenhof@gmx.de | Di. und Fr.: 18 – 20 Uhr
Wochenmarkt Nördlingen: Mittwoch 8 – 12 Uhr
Ziegenfleisch, Ziegenkäse und weitere Produkte von eigenen Tieren aus artgerechter Haltung

31 Bio-Metzgerei Prosiegel
91801 Markt Berolzheim | Felderstr. 10 | Tel. 09146 / 233

32 Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG
Filiale am Königsplatz / Filiale am Stadtmarkt / Filiale in Hochzoll
www.baekerei-schubert.de
100% Bio, Dinkelbackwaren, Sauerteigbrote, großes Vollkornsortiment, langzeitgeführte Brote




33 Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Filiale am Stadter Markt / Filiale am Schloßle / Filiale Bahnhofstr. 24 / Filiale Philippine-Weiser-Str. 15 | Tel. 089 / 5202 - 0
www.hofpfisterei.de | info@hofpfisterei.de
Pfister Öko-Bauernbrote aus reinem Natursauerteig


Händler

1 Marktschwärmerei Augsburg
86152 Augsburg | Kooperation mit dem AKTI:F CAFE | www.marktschwaermer.de
Was bis Mo. Abend unter marktschwaermer.de bestellt ist, kann im AKTI:F CAFE Klinkertorstraße 1, 86152 Augsburg am Mi. von 17.30 – 19 Uhr abgeholt werden

2 Weinhandel Uli Scheffler
86159 Augsburg | Neidhartstr. 25 / Ecke Bismarckstr. | Tel. 0821 / 586110
www.wein-augsburg.de | info@wein-augsburg.de
Di.-Fr.: 13 – 19 Uhr, Sa.: 10 – 16 Uhr
Bio-Weine aus ökologischem Anbau, Weinproben, Weinseminare

3 Die rollende Gemüseekiste GmbH
86167 Augsburg | Bürgermeister-Wegele-Straße 14 | Tel. 08207 / 9632000
www.rollende-gemueseekiste.de | Online Shop / Wochenmärkte in Göggingen, Bobingen, Hochzoll und Stadtbergen | Lieferung frei Haus im Großraum Augsburg, Aichach-Friedberg, Donauwörth, Ulm u.v.m.

-  SF-Mitglied/Unterstützer
-  Genussführer
-  Spezialitäten Wirt

 Landsberg a. L.

4 VITAshrimp GmbH
86495 Eurasburg | Birkenfeld-Süd 7 | Tel. 0172 / 7875964
www.vitashrimp.com | info@vitashrimp.com | Sa.: 9 – 12 Uhr oder nach Absprache
White Tiger Garnelen aus dem Wittelsbacher Land, Fangfrisch - Naturbelassen - ohne Antibiotika.

5 Delikatessenhandel Rubinello Weinimport
86830 Schwabegg | Schloßbergstr. 50 | Tel. 08232 / 996012
www.rubinello.net | kretzer@rubinello.net | Kein Ladengeschäft
Feine Weine und Delikatessen aus Italien und Spanien, Produkte aus handwerklicher Herstellung, Wurst- und Käsewaren aus ausgesuchten Betrieben

Getränke

1 Riegele BierManufaktur
86150 Augsburg | Frölichstraße 26 | Tel. 0821 / 32090 | www.riegele.de
14 Riegele Traditionsbiere, 10 Riegele Brauspezialitäten, Riegele Michaeli, Jahrgangsbierreihe „Magnus“

2 Schwarzbräu
86441 Zusmarshausen | Marktplatz 6 | Tel. 08291 / 880
www.schwarzbraeu.de | info@schwarzbraeu.de | Mo.-Fr.: 7.30 – 17 Uhr
Bierspezialitäten, Saisonbiere, alkoholfreie Getränke unter der Marke „ALASKA“

3 Brauerei Schimpfle GmbH & Co KG
86459 Gessertshausen | Hauptstr. 16 | Tel. 08238 / 96370
www.brauerei-schimpfle.de | mail@brauerei-schimpfle.de
Freierr von Zech Bierspezialitäten, Lösch-Zwerg Braumanufaktur / Herstellung aus regionalen Produkten nach traditionellem Brauverfahren (offene Bottichgärung)

4 Zusamtaler Saftmanufaktur, Inh. Th. Garner
86479 Aichen | Kohlstattweg 2 | Tel. 08262 / 960673
www.zusamsaft.de | Öffnungszeiten nach telefonischer Rücksprache
Apfel- und Mischsäfte aus Streuobst, Cidré, Likör, Honig

5 Klosterbräuhaus Ursberg GmbH
86513 Ursberg | Dominikus-Ringeisen-Str. 2 | Tel. 08281 / 99890
www.klosterbraeuhaus.de | info@klosterbraeuhaus.de | täglich von 7 – 23 Uhr
Eigene Brauerei

6 mölle Trinken
86720 Nördlingen | Reutheweg 27 | Tel. 09081 / 25830 | www.moelletrinken.de
Mo.-Fr.: 8 – 12 Uhr, Mo.-Do.: 14 – 18 Uhr, Fr.: 14 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr, Sonntag geschlossen
Alkoholfreie Getränke, Schorlen und Wasser in Bioqualität aus regionalen Produkten

7 Brennerei Manufaktur + Brauerei Appl
86773 Alerheim | Schloß 2 | Tel. 09085 / 1212
www.donare-appl.de | brauerei-appl@gmx.de | Mo.-Fr.: 9 – 13 Uhr
Brände, Geiste, Liköre / Craft Bier

Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH

Pfister Öko-Bauernbrote aus reinem Natursauerteig

Frei von Lebensmittelzusatzstoffen und CO₂e neutral produziert

Verbunden mit einer fast 700-jährigen Geschichte schlägt die Hopfisterei eine Brücke zwischen Tradition und Zukunft. Sie beruft sich mit ihren Bauernbrot auf alte bayerische Tradition. Mit ihrer rein ökologischen Herstellungsweise zeigt sie gleichzeitig ihr zukunftsorientiertes Engagement für einen sorgsam Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen.



Erfahrung und Tradition haben gezeigt, dass Qualität und Geschmack um so besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Das bedeutet, was heute selten geworden ist, sich Zeit zu nehmen – für den natürlichen Verlauf des Sauerteiges und für den langsamen, aufwändigen Backvorgang. Aus diesem Grund kann die Hopfisterei auf künstliche oder chemische Lebensmittelzusatzstoffe verzichten.

Der Dreistufen-Sauerteig der Hopfisterei wird nach handwerklicher Tradition hergestellt und mit langer Reifezeit geführt. Es dauert 24 Stunden bis er fertig ist. Dieser Vorgang harmonisiert die natürlichen Entwicklung der Hefen und der Milch- & Essigsäurekulturen zu dem typisch feinen Geschmack und garantiert Genuss bis zum letzten Scherz.

www.hopfisterei.de

Rollende Gemüsebox

Frische Vielfalt bis an die Haustüre

Saisonale Ware für gesundheits- und ernährungsbewusste Haushalte unkompliziert zur Verfügung stellen zu können – das ist der Leitgedanke der rollenden Gemüsebox, die Woche für Woche ein Stück unverfälschte Natur an Personen liefert, die nicht die Möglichkeit oder die Muße besitzen, sich selbst in Hofläden mit frischem Gemüse, unbehandeltem Obst oder anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu versorgen.

50 Mitarbeiter bedienen ein großflächiges Liefergebiet, das sich über den Großraum Augsburg bis hin nach Ulm, Landsberg am Lech, Fürstentfeldbruck und Donauwörth erstreckt. Die rollende Gemüsebox führt ausschließlich Bio-Ware im Sortiment, die von etwa 15 Erzeugern aus der näheren Umgebung stammt. 50 Prozent des Jahressortiments kann die rollende Gemüsebox so abdecken – die verbleibenden 50 Prozent erhält sie über regionale Bio-Großhändler. Zudem sind ca. 70 Prozent der Ware im Jahresdurchschnitt Verbandsware wie Bioland, Demeter und Naturland.



Der Kunde kann aus einem vielseitigen Produktsortiment wählen – saisonales und regionales Obst und Gemüse, Getreideprodukte, Käse, Wein und Brotaufstriche, aber auch ökologische Kosmetika und Reinigungsmittel sind über die rollende Gemüsebox erhältlich. Wurst- und Fleischwaren werden im Rahmen von begrenzten Aktionen angeboten und stammen aus artgerechter Tierhaltung und Schlachtung. Die Bestellung erfolgt telefonisch oder im Internet; von Montag bis Donnerstag können gesundheitsbewusste Genießer auch direkt in den Lagerräumen der rollenden Gemüsebox einkaufen oder aber von Donnerstag bis Samstag den Stand auf den Wochenmärkten in Göggingen, Bobingen, Hochzoll-Süd und Stadtbergen besuchen.

www.rollende-gemuesebox.de

Terra Madre und Salone del Gusto

Slow-Food ist eine internationale Organisation mit Sitz in Turin (Italien). Eine der wichtigsten transnationalen Aktivitäten von Slow-Food ist die internationale Veranstaltung Terra Madre Salone del Gusto, die 2018 7.000 Terra-Madre-Delegierte und rund 900 Aussteller aus 143 Ländern in Turin, Italien, versammelte. Sie fand schon zum zwölften Mal. Terra Madre Salone del Gusto wird von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin ausgerichtet.

1996 hat Slow Food zum ersten Mal den Salone del Gusto in Turin organisiert, um Kleinerzeuger und hochwertige Lebensmittelerzeugnisse zu unterstützen, die vom globalen Markt in die Enge getrieben werden. Auf dem großen Markt präsentierten und verkauften Landwirte, Viehzüchter und Lebensmittelhandwerker aus aller Welt ihre Produkte.

Food for Change - Essen für den Wandel - ist der inhaltliche Faden, der sich durch die bedeutendste internationale Veranstaltung zum Thema gute, saubere und faire Lebensmittel zieht. Das Thema der Food-Revolution für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem bildete die Klammer um das gesamte Event-Programm u.a. bestehend aus Konferenzen, Terra-Madre-Foren und Geschmackserlebnissen.

Aktuelle Informationen zu Terra Madre finden Sie in englischer Sprache unter www.salonedelgusto.com/en/



Riegele BierManufaktur

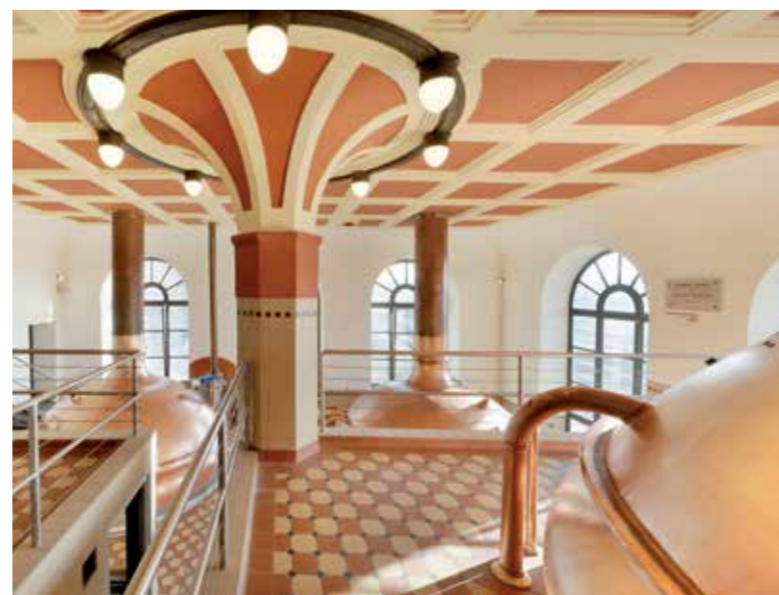
Modernes Brauhandwerk, traditionell und regional

Bewährtes zu bewahren und Offenheit gegenüber dem Neuen – das ist die Leitidee beim Brauhaus Riegele. Auf dieser Grundlage entstehen in der Augsburger Familienbrauerei seit über 600 Jahren handwerklich gebrannte Biere mit starkem Charakter. Neben 10 ausgewählten Brauspezialitäten zählen dazu 14 traditionelle Biere sowie das Riegele Michaeli und die holzfassgereifte Jahrgangsbier-Reihe „Magnus“.

Höchste Qualität, gelebte Regionalität, große Freiheit. Das sind nur drei der sieben Werte der „Freien Brauer“, denen sich das Brauhaus Riegele verpflichtet. Als Familienbrauerei haben die Augsburger damit die Freiheit, unabhängig von Konzernstrukturen zu agieren und im Zweifel die Qualität vor die Wirtschaftlichkeit zu stellen. Dazu gehören neben langen Lagerzeiten für die Biere zum Beispiel auch die Anwendung besonderer traditioneller Verfahren in der Produktion wie das Dreimaischverfahren und die Spelzentrennung. Für gleichbleibend höchste Qualitätsstandards sorgen täglich 11-Sterne Braumeister Frank Müller und sein Team. Das überzeugt auch die Jurys renommierter Branchenpreise: Das Brauhaus Riegele ist unter anderem Gewinner zahlreicher European Beer Stars, DLG-Medaillen und Stockholm Beer Festival Awards und dazu Träger der Titel „Bier des Jahrzehnts“, „Beste Brauerei Europas“ 2013, „Craft Beer Brauer des Jahres“ 2015, 2017 und 2018, „Craft Bier des Jahres“ 2016 und „International Lager Champion“ 2015. 2018 wurde Riegele bereits zum 11. Mal mit dem Bundesehrenpreis in Gold für Qualität ausgezeichnet und konnte zudem als erstes Brauhaus den Titel „Craft Beer Brauer des Jahres“ verteidigen.

In der Riegele BrauWelt im Herzen Augsburgs können Besucher außerdem die ganze Welt der Riegele Biere erleben. Bei einer Brauereiführung, einem Bierexpertenseminar oder einem Braukurs wird man zum echten Bierkenner. Allerlei rund um die flüssige Lebensfreude – wie hausgemachte Biermarmelade oder Honig aus dem eigenen Biergarten - gibt es im Riegele BierLaden zu entdecken. Und das Riegele Wirtshaus verwöhnt in einzigartigem Ambiente mit bayerischen Spezialitäten. Für ein ...schönes Leben hier!

www.riegele.de



Impressum

Herausgeber:

Slow Food Convivium Augsburg
augsburg@slowfood.de – Vors.: Petra Kraft
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/augsburg

Verlag:

Outline – Online Medien GmbH, Gögginger Straße 99, D-86199 Augsburg
www.outline.de

Druck:

pinusdruck.de Karl J. Mühlberger, Augsburg
3. Auflage: Stand: Frühjahr 2019

Die Listen der Anbieter basierten auf Hinweisen von Mitgliedern des Slow Food Conviviums Augsburg. Die Adressen wurden sorgfältig recherchiert und überprüft. Dennoch sind alle Angaben ohne Gewähr. Die Richtlinien für die Aufnahme in den künftigen Einkaufsführer von Slow Food Deutschland wurden den Aufgenommenen ebenso wie die Ausstellerordnung für die Slow Food Messe in Stuttgart 2018 zur Kenntnis gegeben.

Änderungswünsche senden Sie bitte mit vollständigen Informationen an:
genusslandkarte@outline.de

Wir bedanken uns bei den Text-Inserenten, den Slow Food Unterstützern für die finanziellen Beiträge, durch die die kostenlose gedruckte „Landkarte des Genusses“, sowie die Internet-Version unter www.genusslandkarte.de erst verwirklicht werden konnten.



Das Augsburger Huhn

Regionaler Passagier auf der Arche des Guten Geschmacks

Robust und optisch einzigartig ist das Augsburger Huhn, das sich seit Ende des 19. Jahrhunderts zunächst in Augsburg und anschließend in ganz Bayerisch-Schwaben ausbreitete: Ursprünglich 1870 aus einer französischen und einer italienischen Hühnerrasse gezüchtet, fand das Augsburger Huhn aufgrund seiner außergewöhnlichen Schönheit, seiner Robustheit und der besonderen Geschmackserlebnisse, die sein Fleisch und seine Eier bieten, zu großer Beliebtheit. Die Tiere werden extensiv in kleinen Gruppen mit Freilandauslauf gehalten und artgerecht mit heimischen Getreiden, regional und gentechnikfrei produziertem Soja sowie Gras, Samen, Beeren und Insekten ernährt, die sich die Hühner bei ihrem Freilauf selbst suchen. Das Augsburger Huhn ist in der „Arche des Geschmacks“ geschützt.



Die Arche des Geschmacks

Das internationale Slow Food-Projekte „Die Arche des Geschmacks“ schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessenwerden und bewahrt so die Individualität einer Region. „Passagiere“ der Arche des Geschmacks sind in ihrer Existenz bedroht, trotz ihrer historischen Bedeutung und ihrer einzigartigen geschmacklichen Qualität. Sie prägen den Charakter einer Region und unterstützen ihre nachhaltige Entwicklung.



Vern Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden

Wenn Sie Ihre Adresse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter www.slowfood.de/mitgliedwerden


Slow Food®
Augsburg



Die regionale Landkarte des Genusses

