

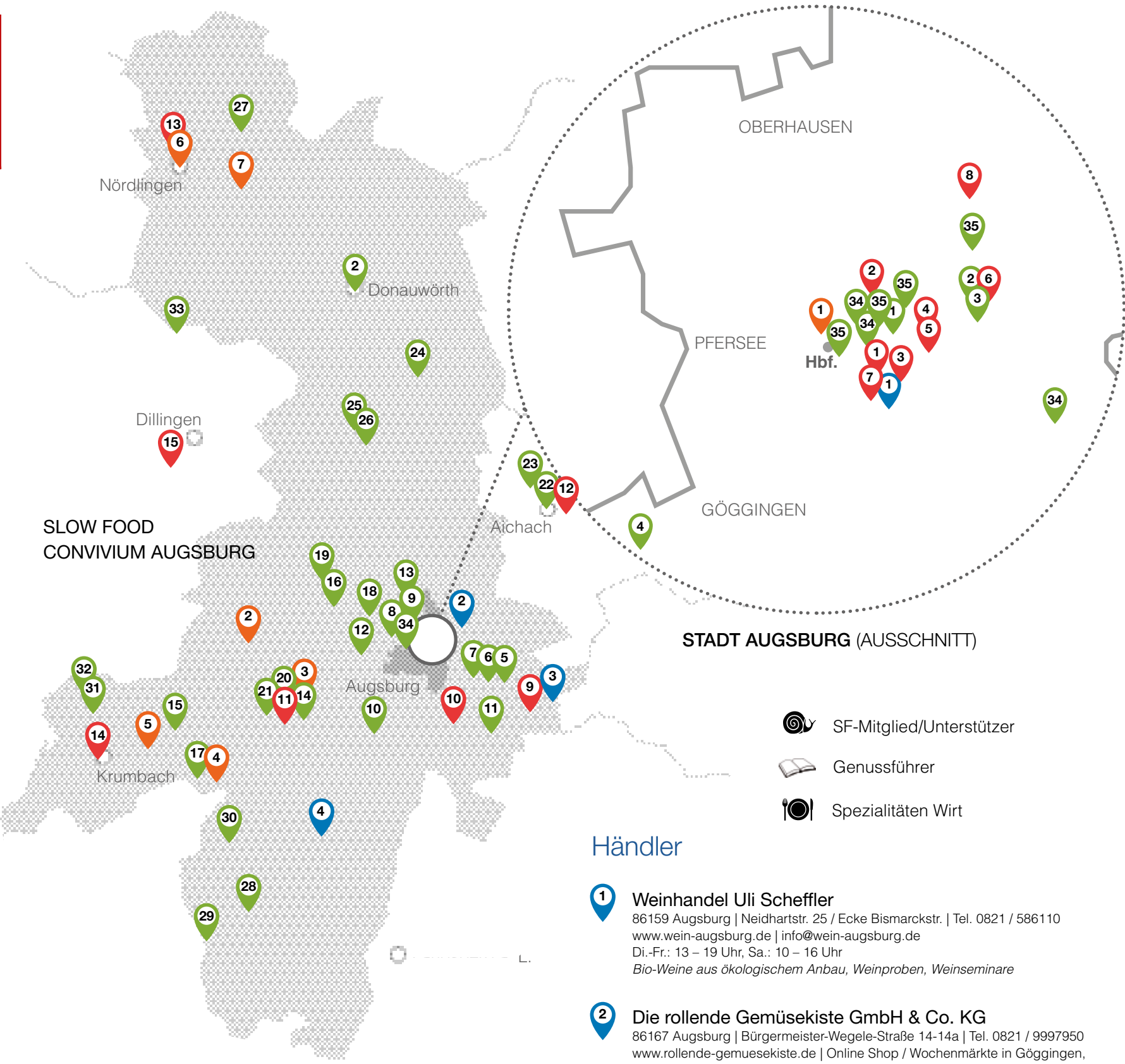
Restaurants / Gaststätten

- 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
- 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
Große Frühstückskarte, verschiedenes Speiseangebot regionaler Erzeuger, Cocktailbar, Terrasse, Festsaal, Tagungen, Catering
- Tratto's**
86150 Augsburg | Milchberg 24 | Mo.-Fr.: 11.30 – 15 Uhr
Im Stil einer typischen Trattoria
- KAPENECK Essen und Trinken**
86152 Augsburg | Kappeneck 30 | Tel. 0821 / 512660 | www.das-kappeneck.de
info@das-kappeneck.de | Mo.-Sa.: 17.30 – 23 Uhr, So. und Feiertage geschlossen
Regionale und internationale Küche mit Produkten aus der Region, GEPA Fair Trade Kaffee
- rheingold**
86153 Augsburg | Prinzstraße 14 | Tel. 0821 / 44989431
www.fb.com/rheingold.lokal | ahoi@das-rheingold.com | Mo.-Mi.: Ruhetag, Do.: 17 – 24 Uhr, Fr. & Sa.: 10 – 24 Uhr, Sonn- & Feiertage: 10 – 23 Uhr
Unsere Karte vereinigt die schwäbische-, mediterrane- und tamilische Küche
- 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
- Lokalhelden**
86159 Augsburg | Bismarckstraße 10 | Tel. 0821 / 65058944
www.lokalhelden-augsburg.de | Mo.-Fr.: 10 – 18.30 Uhr, Sa.: 10 – 14 Uhr
Urbaner Hofladen mit regionalen Erzeugnissen, viel in Bio-Qualität. Diese werden in unserer Küche zu leckeren vegetarischen und veganen Speisen verarbeitet.
- Bio Hotel Bayerischer Wirt**
86167 Augsburg | Neuburger Straße 122 | Tel. 0821 / 7909750
www.bayerischer-wirt.de | Mo.-Sa.: 7 – 23 Uhr, Sonn- & Feiertag: 7 – 23 Uhr
Warme Küche: Mo.-Fr.: 18 – 21 Uhr, Sa., Sonn- & Feiertag: 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr
100% biologische Speisen und Getränke + großes Angebot an veganen und vegetarischen Gerichten
- Gasthaus Goldener Stern**
86316 Rohrbach | Dorfstraße 1 | Tel. 08208 / 407
www.gasthaus-goldenerstern.de | Ruhetage: Montag / Dienstag, Mi.-Sa.: 11.30 – 15 Uhr und ab 18 Uhr, So.: 11.30 – 15 Uhr
- Kühners Landhaus**
86438 Kissing | Gewerberg 3 | Tel. 08233 / 20005 | www.kuehners-landhaus.de
Mo.-Di. Ruhetag, Mi.-Fr.: 17.30 – 24 Uhr, Sa.&So.: 11.30 – 14 Uhr und 18 – 24 Uhr
- Gasthaus Zum Adler**
86459 Wollshausen | Dossenberger Str. 9 | Tel. 08238 / 7912
Fr.: 18 – 22 Uhr, So.: 11 – 15 Uhr und 17 – 22 Uhr
- Waldgasthof Burghof**
86551 Aichach-Oberwittelsbach | Stauffenstraße 2 | Tel. 08251 / 50099
www.waldgasthof-burghof.de | Mo. und Di. Ruhetag, Mi.-Sa.: ab 17 Uhr, So.: ab 11 Uhr. Für Gesellschaften telefonische Absprache möglich.
- Wirtshaus Meyers Keller**
86720 Nördlingen | Marienhöhe 8 | Tel. 09081 / 4493 | www.jockl-kaiser.de
Mo., Di., Mittwochmittag geschlossen. Sonst: 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr (Küchenzeiten), So. durchgehend warme Küche, 18 Uhr letzte Reservierungsaufnahme
Rieser Culatello Riserva / Lamm aus Heideallianz / Heimisches Wild
- Gasthof-Metzgerei Diem**
88381 Krumbach | Kirchenstr. 5 | Tel. 08282 / 88820
Metzgerei: regionales Bio-Rindfleisch, Bio-Schweinefleisch, hausgemachte Feinkostkonserven und Suppen | Im Gasthaus: regionale Produkte, schwäbische Spezialitäten, schöner Biergarten
- 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.-Sa.: 11 – 23 Uhr, So.: 11 – 14 Uhr
Saisonale Produkte aus der Region, Lachsforellen und Forellen aus dem eigenen Teich, hausgemachter Kuchen, Bio-Limousin-Rind vom Bio Hofgut Abele in Bernau, Bio-Ziegenkäse aus dem Waldziegenhof aus Ziertheim

Erzeuger

- Mein Affineur Tölzer Kasladen**
86150 Augsburg | Vorderer Lech 2 | Tel. 0821 / 50832932
www.toelzer-kaslade.de | augsburg@toelzer-kaslade.de | Mo.-Mi.: Ruhetag, Do.: 10 – 16 Uhr, Fr.: 10 – 18 Uhr, Sa.: 10 – 14 Uhr
Über 150 traditionell und handwerklich hergestellter Käse
- VIA DEL GUSTO**
86153 Augsburg | Johannes-Haas-Str. 38 | Tel. 0821 / 45032700
augsburg@viadelgusto.de | Mi.: 10 – 15 Uhr, Do.: 10 – 18 Uhr, Fr.: 10 – 18 Uhr, Sa.: 10 – 15 Uhr | Angebot vor Ort: Leckere Speisen und Getränke
86609 Donauwörth | Dr. Friedrich Drechsler Str. 8 | Tel. 0906 / 7092399
donauwoerth@viadelgusto.de | Do.: 14 – 18 Uhr, Fr.: 9.30 – 15 Uhr, Sa.: 9.30 – 15 Uhr
Italienische Lebensmittel von kleinen Produzenten
- "Carotte"**
Gärtnerei und Laden der Ulrichswerkstätten Augsburg
86159 Augsburg | Hanreiweg 9 | Tel. 0821 / 5606159 | Mo.-Do.: 8.30 – 12 Uhr und 13 – 15.30 Uhr, April - Okt.: Fr. 8.30 – 18 Uhr, Nov. - März: Fr. 8.30 – 15.30 Uhr
Sortiment wie ein kleiner Lebensmittelladen mit Schwerpunkt eigene Produktion von Gemüse und Obst.
- 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 Frucht-aufstriche, Honig aus eigener Imkerei, Holunderprodukte
- Körners Hofladen**
86316 Friedberg | Herrgottsruhstr. 4 | 0821 / 6070040 | koerners.hofladen@web.de
Mo. bis Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr | Landwirtschaftlicher Betrieb mit Hofladen mitten in Friedberg mit dem Schwerpunkt Hofmetzgerei. Alle Fleisch- und Wurstwaren sind ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Laktose und werden ausnahmslos in den eigenen Räumlichkeiten hergestellt.
- 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
- 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
- Vollwertbäcker Schneider**
86356 Neusäß | Benzstr. 1 | Tel. 0821 / 4552100 | www.vollwertbaecker-schneider.de
Bio- und Vollkornbrot, große Dinkel-Auswahl, Filialen im Stadtgebiet und Landkreis
- 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 / Wurstwaren aus eigener Metzgerei am Hof
- 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, Weideputze
- LIDL's Hof Produkte**
86415 Mering | Baierberg 15 | Tel. 08233 / 4524 | www.lidls-hofprodukte.de
info@lidls-hofprodukte.de | Selbstbedienungs-Hofladen: 6 – 20 Uhr
Produkte von der Milch der eigenen Kühe: 50 Sorten Eis, Frischmilch A2, Natur- und Fruchtjoghurts, Dinkel-Griesbrei, ab Herbst 2021 umgestellt auf Bio
- Ölmühle Hartmann**
86420 Biburg bei Diedorf | Lindenfeldweg 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
- Hofmetzgerei Zimmermann**
86456 Gablingen | Angerstraße 3 | Tel. 08230 / 1760
www.hofmetzgerei-zimmermann.de | info@hofmetzgerei-zimmermann.de
SB-Automat 24 Std., Bestellte Ware im Automat abholen, Hofladen Mi.: 8 – 13 Uhr, Fr.: 8 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
Aufzucht von Schweinen, Rindern, Anguskühen (Mutterkuhherde) in der eigenen Landwirtschaft, eigene Schlachtung und Verarbeitung, weiteres Angebot von befreundeten Landwirten, Partyservice
- Brotladen Oberschönenfeld**
86459 Gessertshausen | Zisterzienserinnenabtei Oberschönenfeld
Tel. 08238 / 96250 | www.abtei-oberschoenenfeld.de
abtei@abtei-oberschoenenfeld.de | Mo.: Ruhetag, Di.-Fr.: 9.30 – 17 Uhr, Sa.: 9.30 – 13 Uhr | Oberschönenfelder Holzofenbrot

- Bioland-Bäckerei-Konditorei M. Sahlender**
86470 Thannhausen | Frühmeßstr. 21 | Tel. 08281 / 3411
www.bioland-baeckerei.com | m.sahlender@t-online.de
Montag Ruhetag, Di.-Fr.: 6 – 12.30 Uhr und 14 – 18 Uhr, Sa.: 6 – 12 Uhr
Bioland Dinkel – Roggen – Weizen, Brot und Backwaren, Bioland Hanföle, Leinöle, Hanf Protein, Hanf Tee, ÖKO DE 006 -Quell/ Steinsalz
- Hasenberg Hof**
86477 Adelsried | Am Hasenberg | Tel. 0151 / 59445552 | info@bio-hasenberghof.de
Fr.: 13 – 18 Uhr, Sa.: 9 – 13 Uhr
Eier, Dinkelmehl, Suppenhühner, Bruderhähne, zusätzl. Hofladen mit Bio-Obst und Gemüse
- 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., Hofbesichtigung und Vorträge auf Anfrage
- 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
- Biohof Hesck**
86494 Emersacker | Hauptstraße 43 | Tel. 08293 / 1769 | www.biohof-emersacker.de
hesck-oeokolandbau@gmx.de | Mo.-Mi. Ruhetag, Do.-Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
60 samenfeste, alte Tomatensorten, heimisches Gemüse, seltenes altes Getreide (Einkorn, Emmer, Urdinkel, Waldständeroggen), exotisches Gemüse (Yakon, Lichtwurz, Tomatillos, Patison), Führung in der Permakultur
- Ölmühle Kappelbauer, Johannes Spengler**
86500 Mainingründel | 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, Sojaöl, Hanföl, alle Öle Bioland zertifiziert
- Destillerie und Obsthof Zott**
86514 Ustersbach | Hauptstr. 32 | Tel. 08236 / 1518
www.zott-destillerie.de | www.zott-obsthoef.de | info@zott-destillerie.de
Mo.-Do.: 13 – 18 Uhr, Fr.: 9 – 12 und 13 – 18 Uhr, Sa.: 9 – 12 Uhr
Selbstpflückplantage, Edelobststrände, Liköre, Obst, Christbaumé
- Bioland-Hof Kreppold**
86551 Aichach | Wilperberg 1 | Tel. 08258 / 211
www.bioland-kreppold.de | biolandhof-kreppold@web.de
Do.: 16 – 18.30 Uhr, Fr.: 10 – 18.30 Uhr, Sa.: 8.30 – 12.30 Uhr
Getreide, Gemüse, Angus-Rindfleisch aus Mutterierhaltung, stressfreie Schlachtung
- Sieber Hof**
86570 Inchenhofen-Sainbach | Rosenstraße 8 | Tel. 08257/1068 | www.sieber-hof.de
info@sieber-hof.de | SB-Hofladen Mo.-Sa.: 8 – 20 Uhr
Schweine in Freilandhaltung, Anbau von Kartoffeln und Süßkartoffeln, weiteres Angebot von befreundeten Landwirten, Partner von Erlebnis Bauernhof
- Vogl Hof - Paartaler Landschwein**
86684 Pessenburheim | Sulzer Str. 4 | Tel. 08276 / 519401
www.voghof.de | info@voghof.de | jeden 2. und 4. Freitag im Monat 13 – 18 Uhr
Verkauf, sonst Selbstbedienungsangebote
Schweinefleisch vom Cornwallschwein in ganzjähriger Freilandhaltung, Holzofenbrot
- Landkäserei Reißler GmbH**
86695 Nordendorf | Schmutterstr. 5a | Tel. 08273 / 994080
www.kaeserei-reissler.de | info@kaeserei-reissler.de
ÖZ Käseladen in Nordendorf: Do.-Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
Handwerklich erzeugte Käsespezialitäten von Weich- bis Schnittkäse, Ziegenkäs-spezialitäten, Milchprodukte (Joghurt, Milch, Quark), Verschiedene Produkte von Partnerbetrieben aus der Region
- Schwabenbüffel**
86695 Nordendorf | Hauptstraße 9 | Tel. 0175 / 3481767 | www.schwabenbueffel.de
info@schwabenbueffel.de | Mo.-Sa.: 6 – 20 Uhr, Selbstbedienungsladen mit Vertrauenskasse | Fleisch & Wurst vom Wasserbüffel, Freilandeier von Zweinutzungshühnern, weitere regionale Produkte
- Obere Mühle Laub**
86754 Laub | Mühlstr. 14 | Tel. 09092 / 8680
www.obere-muehle-laub.de | info@obere-muehle-laub.de
Do.-Fr.: 8 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr und nach Absprache
Spargelanbau ohne Folie seit 40 Jahren, Übernachtungsmöglichkeit am Bauernhof. Räumlichkeiten von 10-60 Personen für Feiern zu mieten.
- Bioland-Bauernhof Schedel**
86874 Tussenhausen | Türkheimer Str. 1 | Tel. 08268 / 1634
www.bio-krauererhof-schedel.com | bioland.schedel@gmx.de
Mehl, Getreide, Kartoffeln, Liköre und Destillate aus eigener Herstellung / heimische Kräuter für Körper und Wohlbefinden



- Bäckerei Fäßler**
87719 Mindelheim | Maximilianstr. 17 | Tel. 08261 / 1552 | www.baekerei-faessler.de
Mo.-Fr.: 5 – 18 Uhr, Sa.: 5 – 13 Uhr
Vollwertbäckerei, auch Bio
- Forellenhof Schindler**
87745 Eppishausen | Mühlenweg 2 | Tel. 08266 / 1650 | www.forellenhof-schindler.de
Laden in Eppishausen: Mo.-Fr.: 8 – 13 und 14 – 18 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr
Bauernmarkt Schwabmünchen: Fr.: 14 – 17 Uhr
Stadtmarkt Augsburg: Mi.-Do.: 9 – 14 Uhr, Fr.: 8 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 14 Uhr
Süßwasserfische und Seelische, buchenholzgeräucherte Fische aus eigener Zucht
- 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, Kleiner Dorladen
- Bioland-Hof Krimbacher**
89368 Kammeltal-Ettenbeuren | Ichenhauser Str. 24
SB-Hofladen: Mo.-Do.: 8 – 18 Uhr, Bedienung: Fr.: 9 – 17 Uhr, Sa.: 9 – 15 Uhr
Eigene Produktion: Getreide, Kartoffeln, Rindfleisch, Wurst, Nudeln, Eier, Honig und verschiedene Artikel von befreundeten Höfen
- Bioland-Waldziegenhof**
89446 Ziertheim | Schloßstr. 19 | Tel. 09076 / 958737
www.waldziegenhof.de | waldziegenhof@gmx.de | Hofladen: Fr.: 15 – 18 Uhr und Sa.: 9 – 12 Uhr, Wochenmarkt: Mittwochs in Nördlingen, Freitags in Herbrechtingen, Samstags in Heidenheim
Ziegenfleisch, Ziegenkäse und weitere Produkte von eigenen Tieren aus artgerechter Haltung
- Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG**
Filialen in Augsburg: Königsplatz / am Stadtmarkt / in Hochzell / Filiale in Leitershofen | www.baekerei-schubert.de
100% Bio, Dinkelbackwaren, Sauerteigbrote, großes Vollkornsortiment, langzeit-gelührte Brote, 100% Roggen Vollkornbrote, Getreide von Bioland-Bauern aus der Region
- Ludwig Stocker Hopfpfistererei GmbH**
Filialen in Augsburg: am Stadtmarkt / am Schloßle / Bahnhofstr. 24 / Philippine-Welser-Str. 15 | Zentrale: 80335 München Tel. 089 / 5202 - 0
www.hopfpfistererei.de | info@hopfpfistererei.de
Pfister Öko-Bauernbrote aus reinem Natursauereteig

Händler

- SF-Mitglied/Unterstützer
- Genussführer
- Spezialitäten Wirt

Getränke

- Riegele BierManufaktur**
86150 Augsburg | Frlichstraße 26 | Tel. 0821 / 32090 | www.riegele.de
14 Riegele Traditionsbiere, 10 Riegele Brauspezialitäten, Riegele Michaeli, Jahrgangsbierreihe „Magnus“
- Schwarzbräu**
86441 Zusmarshausen | Marktplatz 6 | Tel. 08291 / 880
www.schwarzbraeu.de | prost@schwarzbraeu.de | Mo.-Fr.: 7.30 – 17 Uhr
Eigene Mälzerei, traditionelle Biere, handwerkliche Brauverfahren, alkoholfreie Getränke unter der Marke "ALASKA"
- Brauerei Schimpfle GmbH & Co KG**
86459 Gessertshausen | Hauptstr. 16 | Tel. 08238 / 96370
www.brauerei-schimpfle.de | mail@brauerei-schimpfle.de
Bazi Cola-Mix, Lösch-Zwerg Biere und Biermischgetränke sowie alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Freiherr von Zech Bierspezialitäten / Herstellung der Biere aus regionalen Produkten nach traditionellem Brauverfahren (offene Bottichgärung)
- Zusamtaler Saftmanufaktur, Inh. Th. Garner**
86479 Aichen | Kohlstattweg 2 | Tel. 08262 / 960673
www.zusamsaft.de | Öffnungszeiten nach telefonischer Rücksprache
Apfel- und Mischsäfte aus Streuobst, Cidrè, Likör, Honig
- Klosterbräuhaus Ursberg GmbH**
86513 Ursberg | Dominikus-Ringelisen-Str. 2 | Tel. 08281 / 99890
www.klosterbraeuhaus.de | info@klosterbraeuhaus.de | täglich von 7 – 23 Uhr, durchgängig warme Küche
Eigene Brauerei

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 Bauernbrotchen auf alte bayerische Tradition. Mit ihrer rein ökologischen Herstellungsweise zeigt sie gleichzeitig ihr zukunftsorientiertes Engagement für einen sorgsamsten 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 Scherzl.

www.hopfisterei.de

Hofmetzgerei Zimmermann

Regionalität, Nachhaltigkeit und beste Qualität - für unsere Kunden nur das Beste plus ein gutes Gewissen.

Die Hofmetzgerei Zimmermann ist ein Familienbetrieb, der von Lena und Martin Zimmermann geführt wird, in dem höchste Qualitätsansprüche, Regionalität und Nachhaltigkeit die Eckpfeiler des wirtschaftlichen Arbeitens sind. Damit wir diesen Ansprüchen gerecht werden und unseren Kunden beste Qualität garantieren können, bekommen Sie bei uns alles aus erster Hand - von der Aufzucht der Tiere über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zum Verkauf und unserem Partyservice. Neben dem Hofladen haben wir einen immer reichlich bestückten Automaten und vorbestellte Waren können auch im Automat zeitunabhängig abgeholt werden. Bei der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben achten wir darauf, dass diese unseren Ansprüchen gerecht werden und ähnliche Werte wie wir verfolgen.

Zur Hofmetzgerei Zimmermann gehört auch eine eigene Landwirtschaft, in der unter anderem die Futtermittel erzeugt werden und die Aufzucht der Schlachttiere (Schweine, Rinder und eine Mutterkuhherde von Angusrindern) betrieben wird.

www.hofmetzgerei-zimmermann.de



Die 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. Woche für Woche liefern Sie ein Stück unverfälschte Natur an Personen, die nicht die Möglichkeit oder die Muße besitzen, sich selbst in Hofläden mit frischem Gemüse, unbehandeltem Obst oder anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu versorgen. 70 Mitarbeiter bedienen ein großflächiges Liefergebiet, das sich über den Großraum Augsburg bis hin nach Ulm, Landsberg am Lech, Ammersee, Fürstenfeldbruck und Donauwörth erstreckt. Die rollende Gemüsebox führt ausschließlich Bio-Ware im Sortiment, die von etwa 20 Erzeugern aus der näheren Umgebung stammt. Die Hälfte des Jahressortiments kann die rollende Gemüsebox so abdecken – Den Rest erhält sie über 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 vor allem im Rahmen von Aktionen angeboten und stammen aus artgerechter Tierhaltung und Schlachtung. Die Bestellung erfolgt telefonisch oder bequem rund um die Uhr im Online-Shop. Von Donnerstag bis Samstag können Genießer den Stand auf den Wochenmärkten in Göggingen, Bobingen, Hochzoll-Süd und Stadtbergen besuchen.

www.rollende-gemuesebox.de



Gasthof Diem

Tradition im Herzen von Krumbach

Bio-Nose-to-Tail in Familienhand

Beim Einbiegen in die Krumbacher Kirchenstraße kann man im Herzen der mittelschwäbischen Kleinstadt eines nicht verfehlen: den Gasthof Diem - inklusive Hotel, Biergarten und Feinkost-Metzgerei.

Die Familie Diem führt das Haus bereits in achter Generation seit 1864 und setzt seitdem auf die Rückendeckung ihres regionalen Netzwerks. Ob nun der Bio-Schweinebraten im Biergarten oder die Steaks aus dem Dry Ager: der Gasthof und sein Drumherum wird regional von Freunden des Hauses beliefert.

Hier zählt der Grundsatz: Wissen wo's herkommt. Beim Gasthof Diem landet nur bestes Bio-Fleisch und Feinkost aus der Region in der Einkaufstasche oder auf dem Teller.

Weitere Informationen & Onlineshop

www.gasthof-diem.de | www.diem-feinkost.de



Riegele BierManufaktur

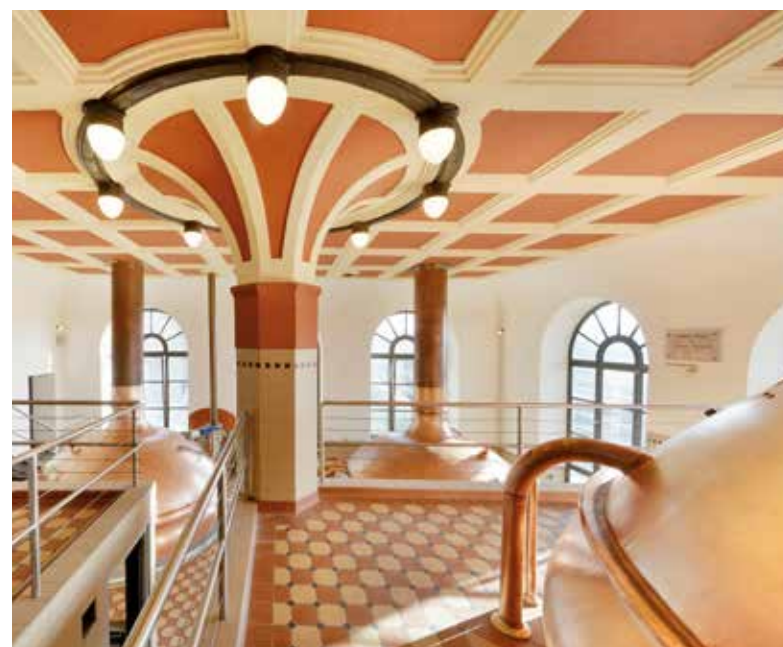
Modernes Brauhandwerk, traditionell und regional

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 gebraute 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 13-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. 2019 wurde Riegele bereits zum 13. Mal mit dem Bundessehrenpreis in Gold für Qualität ausgezeichnet und war damit 3 Mal in Folge „Beste Brauerei Deutschlands“.

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.: Marina Behr
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
4. Auflage: Stand: Herbst 2021

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 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.



Jakob Fischer Apfel in der Arche des Geschmacks

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein nachhaltiges, umweltfreundliches Lebensmittelsystem einsetzt. Genuss und Verantwortung gehören dabei zu den wichtigsten Zielen der Organisation. Slow Food engagiert sich mit verschiedenen Projekten für den Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt, des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie der regionalen Geschmacksvielfalt.

Die Arche des Geschmacks ist seit 1996 ein erfolgreiches Projekt dieses Engagements. Weltweit mehr als 5000 vom Aussterben bedrohte Lebensmittel wurden seitdem an Bord genommen (Stand 2021). Ob Obst- und Gemüsesorten, Tierrassen, Käse-, Wurst- oder Brotsorten: alle verbindet, dass in der industrialisierten Lebensmittelproduktion und -verarbeitung kein Platz mehr für sie ist, weil sie den Standarderwartungen bezüglich Arbeitsaufwand, Form, Größe, Lagerfähigkeit nicht entsprechen.

Der Jakob-Fischer-Apfel wurde im Jahr 2012 als zweite Apfelsorte aus Deutschland nach dem Lausitzer Nelkenapfel in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Neben dem Bedeutungsverlust der Streuobstwiese ist ihm seine geringe Lagerfähigkeit zum Verhängnis geworden. Und im Zeitalter der ständigen Verfügbarkeit von Äpfeln aus aller Welt ist sein früher Reifezeitpunkt kein „Marktvorteil“ mehr. „Essen, was man retten will“ - dies ist der Slogan der Arche des Geschmacks. Und auch beim Jakob-Fischer-Apfel funktioniert dies: Baumschulen und Naturschutzverantwortliche nicht nur im Oberland sorgen dafür, dass er auf Streuobswiesen und in Gärten weiter angebaut wird. In der Region ist er nach wie vor als Rohstofflieferant für aromatisches Apfelmus beliebt. Und sogar in der Oberlausitz kann man reinsortigen Apfelsaft vom Jakob-Fischer-Apfel kaufen – alles in überschaubaren Mengen, aber genug, um ein Aussterben und Vergessen zu verhindern.

Eine Besonderheit wies der Archepassagier aus dem Oberland zum Zeitpunkt der Aufnahme aus: der Ur-Baum der aus einem Zufallsämling entstandenen Sorte stand noch und war als Naturdenkmal geschützt. Zehn Jahre später ist er im stolzen Alter von 117 Jahren abgestorben. Sehr anrührend für die Kümmerer um das Arche-Projekt von Slow Food ist, dass das Holz des Baumes weiter leben darf in den Skulpturen von Bernhard Schmid!

Gerhard Schneider-Rose

(Leitung Archekommission von Slow Food Deutschland)



www.slowfood.de/mitgliedwerden
Augsburg@slowfood.de oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter
werden, schreiben Sie uns unter

Wenn Sie Interesse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter
begeben uns auf kulinarische Exkursionen: zum Käse, zum Bier, zum
Nahrungsmittel und Nützeren, die vom Verschwinden bedroht sind und
Projekts „Genussführer“, wir sorgen für den Erhalt von regionalen Nah-
und Händler, wir suchen das authentische Gasthaus im Rahmen des
treffen uns regelmäßig zu einem Stammtisch, besuchen Erzeuger
Die Gliederung in unserer Region ist das Convivium Augsburg. Wir

und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
der in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln-
Slow Food bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander

Gut, sauber, fair.
die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Nach dem Motto:
eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und
Slow Food fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei,

die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben.
Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern

