

BIO-Genuss aus der Region
Gutes von Nebenan



Bio-Lebensmittel

Regional & biologisch genießen





Liebe Bürgerinnen und Bürger,

mit der neu aufgelegten Direktvermarktungsbroschüre der Öko-Modellregion Paartal halten Sie ein echtes Stück Erfolgsgeschichte in den Händen.

Seit das Wittelsbacher Land sich 2019 erfolgreich als Öko-Modellregion beworben hat, nimmt die Begeisterung für das Projekt stetig zu. „Alles wächst“ – wie die Aichacher Zeitung im Sommer 2021 treffend titelte - und zwar längst auch über die Grenzen des Landkreises hinaus. Inzwischen haben sich Bio-Landwirte auch aus dem nördlichen Bereich der Paar - aus Schrobenhausen, Hohenwart, Waidhofen und Langenmosen – der Initiative angeschlossen.

In dieser Broschüre stellen unsere Bio-Landwirte und bio-zertifizierten Direktvermarkter sich und ihre Produkte vor und bringen uns sprichwörtlich auf den Geschmack. Ob Kartoffeln, Kürbiskerne, Sojabohnen oder Spargel: Unsere Region ist wahrlich reich an „Bodenschätzen“. Das Netzwerk, das die Öko-Modellregion Paartal geschaffen hat und stetig weiter ausbaut, versorgt uns aber nicht nur mit regionalen Köstlichkeiten. Der Bio-Landbau ist auch von enormer Bedeutung für eine „enkeltaugliche“ Zukunft unserer Region. Den nachfolgenden Generationen ein gesundes und lebenswertes Land zu hinterlassen, ist ein Ziel, dem wir uns alle verschreiben sollten.

Umsetzen können wir es, indem wir bio-regional einkaufen: beim Direktvermarkter, im Hofladen oder in Unverpackt-Läden. Auch hier fördert die Öko-Modellregion Paartal den Aufbau entsprechender Strukturen. Nutzen Sie die Gelegenheit, vor Ort einzukaufen, lernen Sie die Erzeuger persönlich kennen und erfahren Sie mehr über den landwirtschaftlichen Alltag. Ich verspreche Ihnen, es lohnt sich!

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß bei dieser geschmackvollen Lektüre, ein spannendes Einkaufserlebnis in der Öko-Modellregion und natürlich genussvolle Momente beim Verkosten unserer großartigen regionalen Bio-Produkte.



Herzlichst Ihr 

Dr. Klaus Metzger | Landrat

mein bio-regionaler
Einkaufszettel:

Liebe Bürger und Bürgerinnen, liebe Besucher & Besucherinnen der Öko-Modellregion,

Das Ziel der Öko-Modellregionen ist es, gemeinsam mit den Akteuren vor Ort Ideen und Maßnahmen zu entwickeln, um den Anteil und das Angebot ökologisch produzierter Lebensmittel in der Region zu erhöhen. Dabei fungieren wir ProjektmanagerInnen als Schnittstelle zwischen Urproduzenten, Verarbeitern, Vermarktern und öffentlicher Verwaltung, um die gesamte Wertschöpfungskette in unserer Region zu integrieren und zu stärken.

Bei unserer täglichen Arbeit haben wir engen Kontakt zu den vorgestellten Betrieben und Unternehmen. Positiv stimmt uns dabei das vielfältige Angebot regionaler Produkte, die wir in der Öko-Modellregion bereits haben. Wichtigste Voraussetzung ist die große Leidenschaft der Akteure vor Ort für die Idee der Öko-Modellregion. Vom Bio-Pionier bis zum Umsteller, vom Betreiber eines Eierautomaten bis zum Unverpacktladen: Gemeinsam ist ihnen die Überzeugung, dass bio-regionale Lebensmittel die Zukunft für eine nachhaltige Landwirtschaft ist und regionale Wertschöpfungsketten unerlässlich für eine resiliente Region sind.

Diese Broschüre soll Sie ermutigen, unsere Direktvermarkter zu besuchen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen, lassen Sie sich mitreißen von ihrer Begeisterung für die ökologische Landwirtschaft und Lebensmittel. Viele der DirektvermarkterInnen haben nicht nur ein tolles Angebot, sie liegen auch eingebettet in die wunderschöne Landschaft des Paartals, die zum Spazieren gehen oder Rad fahren einlädt. So wird aus dem Einkauf ein Erlebnis und aus der Ernährung eine Wohltat für Körper und Geist.

Nun wünschen wir viel Spaß beim Stöbern und einen guten, gesunden Appetit!

Dipl. Geogr. Sandra Ledermüller | Öko-Modellregion Managerin



 **Paartal**
ÖKO-MODELLREGION

Der Wittelsbacherland Verein

Seit über 20 Jahren fördert der Wittelsbacher Land Verein die Direktvermarktung in der Region, sensibilisiert z.B. mit dem Schulprojekt „na(h) gut“ für gesunde und regionale Ernährung und informiert die Verbraucher über Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter.

Seit 2019 beheimaten wir die Öko-Modellregion Paartal – zum einen örtlich in der Geschäftsstelle (Werlbergerstraße 7 in Aichach), zum anderen aber auch durch zahlreiche gemeinsame Projekte, Ideen und Ziele. Diese werden seitdem nach und nach durch engagierte Akteure mit Leben gefüllt.

Ab 2022 unterstützt der Wittelsbacher Land Verein auch einzelne Akteure aus der Öko-Modellregion bei konkreten Projekten finanziell.

Die Ergänzung der Vereinsarbeit um die Öko-Modellregion ermöglicht uns nicht nur neue Themen zu bespielen und neue Zielgruppen zu erreichen, sondern auch bereits bestehende Formate sinnvoll zu ergänzen und Menschen zusammenzubringen.

Diese Broschüre soll Ihnen genau diese Vielfalt des Wittelsbacher Landes näherbringen.

Geschäftsstelle:
Werlbergerstraße 7
86551 Aichach
Tel: +49 (0)8251 86-5050

Geschäftszeiten
Mo-Fr: 8:30 - 12:30
und nach Vereinbarung



www.wittelsbacherland-verein.de






ÖKO-MODELLREGION

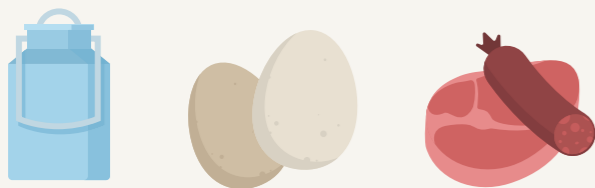


Alle bio-regionalen
Direktvermarkter auf
einer Online-Karte

www.is.gd/paartal

Inhalt

MILCH, EIER & FLEISCH:	Seiten 8-13
GEMÜSE, KARTOFFELN & OBST:	Seiten 14-21
BIO- & HOFLÄDEN, LIEFERDIENSTE & GASTRONOMIE:	Seiten 22-29
GETREIDE, NUDELN, BROT & KUCHEN:	Seiten 30-33
HONIG, GETRÄNKE, GENUSS & MEHR:	Seiten 34-41



Milch, Eier & Fleisch

Milch & Käse

Besuchen Sie Ihren Bio-Milchviehbetrieb in der Nähe und füllen Sie sich an den Milchtankstellen frische Bio-Vollmilch aus dem Automaten ab – und das über die Ladenöffnungszeiten hinaus, auch sonntags! Oftmals wird auch Milch in ihrer veredelten Form als Weich-, Hartkäse oder Joghurt und Quark angeboten. Besonders stolz sind wir auch auf unsere drei regionalen Bio-Milchziegenbetriebe und bald die erste Käserei, die ebenfalls frische Ziegenmilch und Käse anbietet.

Eier & Suppenhühner

Im Ökolandbau ist eine artgerechte Tierhaltung oberster Grundsatz. Davon profitieren auch unsere Bio-Hühner in der Region, denn sie leben in Ställen mit Volieren, Wintergärten, Sandbädern und auf der Weide. Genügend Platz, gutes, regionales Bio-Futter und die Aufzucht ihrer Brüder als BruderHahn macht sie zu glücklichen Hühnern. Das schmeckt man auch mit jedem Ei!

Fleisch & Wurst

Regionales Bio-Fleisch und Wurstwaren sind rar. Das liegt vor allem an den fehlenden Bio-Metzgern. Daher sind wir besonders stolz auf die einzige Bio-Metzgerei Kaindl im Paartal.

Mit dem BruderOx Projekt soll aufgezeigt werden, dass Milch und Fleisch zusammengehören. Neben neuen Kooperationen zwischen Bio-Milchviehbetrieben und Mästern soll auch die regionale Nahversorgung mit gutem Bio-Fleisch verbessert werden. Einige Akteure setzten sich bereits tatkräftig dafür ein (weitere Infos dazu auf Seiten 42-43). Darüberhinaus gibt es landwirtschaftliche Direktvermarkter, die nur wenige Tiere oder nach Bedarf schlachten, und echte Spezialitäten wie Lammfleisch etc. anbieten.



Ludwig Asam

Ökologische Erzeugung
aus Überzeugung

Seit 2010 bewirtschaften wir unseren Hof nach EU-Biorichtlinien. Unsere Bergschaf- und Angusherde in Weidehaltung werden 100% Bio gefüttert und direkt am Hof im eigenen Schlachthaus stressfrei geschlachtet.

Lammfleisch, Angusfleisch (Fleischpakete)
Erdbeerglühwein/-Punsch (Weihnachtszeit), Außerdem: Erdbeeren, Heidelbeeren

Öffnungszeiten:
Hofverkauf: nach Absprache
Beerenhütten: in Saison, Mo-So: 8:00 –20:00
Automat am Hof: 24/7

Hauptstraße 2
86438 Kissing

www.asam-bio.de



Familie Arzberger

Unsere Leidenschaft sind unsere Angusrinder. Sie wachsen in Mutterkuhhaltung auf unserem kleinen Hof artgerecht und glücklich auf.

Wir verkaufen von Herbst bis Frühjahr gemischte Fleischpakete (6kg / 10kg).

Aichacher Str. 22
Sielenbach

maria.arzberger@web.de
Telefon und Whatsapp: 0151 59176031



Metzgerei Kaindl

Wir sind stolz, Ihnen Biolandprodukte anbieten zu können. So können sie sichergehen, dass das Fleisch, das wir ihnen anbieten, von Bauernhöfen stammt, die biologischen Landbau betreiben. Danke an unsere Landwirte, die diesen hohen Aufwand der Umwelt, den Tieren und schließlich auch Ihnen zuliebe, aufbringen.

Großes Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren (ca. 180 Wurstsorten)

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do:
8:00 - 12:30 Uhr / 14:30 - 18:00 Uhr
Mi: 8:00 - 12:30 Uhr
Fr: 8:00 - 18:00 Uhr
Sa: 7:30 - 12:00 Uhr

Haagstraße 19
86316 Friedberg

Tel: 0821 601430

www.metzgerei-kaindl.de



Paartaler Weidelamm

Biolandhof Familie Hubert Nießner

Die Lämmer werden auf der Weide gehalten.

Ganze Lämmer zerlegt oder Fleisch portioniert. Frisch nach Vereinbarung oder immer tiefgekühlt vorrätig

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung

Hubert Nießner
Wittenberger Str. 13
86316 Friedberg – Paar

Tel: 08205/962195
hubertniessner@gmx.de

www.paartal-weidelamm.de



Sailer's Biomilch

Frische Biomilch

Frische Biomilch zum selber zapfen. Flaschen gibt es zu kaufen, auch gerne eigenes Gefäß mitbringen. Wir bieten ein großes Sortiment der Molkerei Andechser Natur an z.B. Käse, Quark, Joghurt und vieles mehr!

Bio Rohmilch, Honig, Milchprodukte der Molkerei Andechser Natur (Butter, Joghurt, Käse etc.)

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Bio-Milchtankstelle
Andreas u. Katerina Sailer

Harthäuser Str. 8
86316 Friedberg – Rinnenthal

Tel: 08208/445
wolke85@gmx.net

www.biomilch-sailer.business.site



Biolandhof Breitsameter

...eine Idee glücklicher

Unsere Hühner werden nach den Vorgaben des Bioland Verbandes gehalten. Viel Platz, Auslauf und gutes Futter sind uns dabei sehr wichtig. Wir garantieren außerdem die Aufzucht der männlichen Küken.

Bioland-Eier mit Aufzucht der Bruderhähne

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr zur Selbstbedienung geöffnet

Hohleneich 1,
86453 Dasing,

www.biolandhof-breitsameter.de





Anton Tyroller

Bio-Eier und 2-mal
im Jahr Suppenhühner

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienungsladen

Winden 5
86556 Kühbach

Tel: 08257 1001
tyroller@gmx.de



Lidls Hof-Produkte

A2-Frischmilch „Die Urige“

Die A2-Milch vom Biohof der Familie Lidl wird schonend pasteurisiert und nicht homogenisiert, wodurch der natürliche Geschmack und Fettgehalt (mind. 3,8%) erhalten bleibt. Das Besondere ist, dass diese die ursprüngliche Eiweißstruktur enthält. Deshalb wird sie auch als Ur-milch bezeichnet. Die Milch ist in Glasflaschen erhältlich.

A2-Milch, 3,8% Fett, Glasflaschen, Bioeis

Öffnungszeiten:
Mo – So: 6:00 – 20:00 Uhr

Baierberg 15
86415 Mering

info@lids-hofprodukte.de

www.lids-hofprodukte.de



Texas Longhorn Neumaier

Der Erlebnisbauernhof mit
Wild-West-Spirit

Der Schwerpunkt unseres biologisch wirtschaftenden Betriebes ist der Ackerbau und die Zucht unserer Texas Longhorn Rinder.

Seit 2019 ist unser Hof auch als Erlebnisbauernhof zertifiziert, und es werden verschiedene Events für Groß und Klein angeboten.

Eier, Honig und saisonal Fleisch

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Stefan/ Alexandra Neumaier
Brunnenstraße 11
86551 Aichach

Tel: 08251 4646
alexandra-neumaier@gmx.de
info@longhornranch.de

www.longhornranch.de



Bio-Milchziegenhof

Bioqualität aus Überzeugung
Emanuel Hermann

Die Ziegen haben das ganze Jahr über Auslauf und dürfen im Sommer auf die Weide. Außerdem haben sie viel Beschäftigung durch Bürsten, Lecksteine, Klettermöglichkeiten und ein gemütliches Bett aus Stroh. Das Futter stammt aus eigenem Anbau und der Region.

Ziegenmilch, Ziegenmilchprodukte,
Kitzfleisch saisonal auf Vorbestellung,
Ziegensalami

Selbstbedienungshütte:
Landgasthof Aumiller
Kirchfeldstraße 13
86504 Merching

Ab Hof Verkauf:
Steindorfer Str. 50
82297 Steindorf

Tel.: 0175/5151950
biomilchziegenhof-steindorf@gmx.de
Instagram: biomilchziegenhof_steindorf

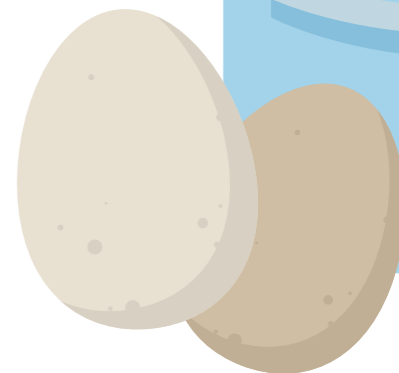


Bio-Hof Familie Mayr

Bio-Eier, Bio-Dinkelnudeln,
Bio-Kartoffeln, Bio-Erdbeeren

Berg im Gauer Str. 5
86571 Langenmosen

Tel: 08433 9293701
mayr.langenmosen@web.de





Gemüse, Kartoffeln & Obst

Kartoffeln

Im Herbst werden die Knollen der Königin der Nachtschattengewächse geerntet: Die Kartoffel. Die vitamin-, spurenelement- und mineralstoffhaltige Knolle wird an vielen Orten im Landkreis unter ökologischer Wirtschaftsweise angebaut und direkt an den Hofstätten vermarktet. Oft finden Sie weitere Angebote aus der eigenen Erzeugung, sodass Sie sich vor Ort für das nächste Kartoffel-Mahl inspirieren lassen können.

Gemüse

Alles was gerade Saison hat, ist in unserer Region in Bioqualität zu finden. Darüber hinaus werden Kräuter und Jungpflanzen für die Gärtnerfreuden im eigenen Garten angeboten, passend dazu Kurse zum Thema biologisches Gärtnern. Zum Mitmachen laden zwei Solidarische Landwirtschaften ein, wobei nicht nur der Acker erlebt werden kann, sondern auch die Gemeinschaft, die das Ackern ermöglicht.

Obst

Das Paartal besitzt einige Streuobst-Wiesen, auf denen alte Apfel-, Birnen- und Quittenbäume gedeihen. Diese Sorten sind nur selten im Einzelhandel zu finden und werden lokal zu schmackhaften Produkten wie Saft, Cider oder Fruchtgummis verarbeitet. Darüber hinaus werden über den Sommer feine Bio-Erdbeeren und Bio-Heidelbeeren angebaut. *(siehe Seite 8)*



Bioland

Familie Sedlmair

Bio-Erlebnisbauernhof

Der „Bio-Erlebnisbauernhof“ bietet Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, sich den Themen Landwirtschaft und Umwelt auf vielfältige Weise zu nähern. Nach Alter, Interessenslagen und Zusammensetzung der Gruppe können die einzelnen Themenschwerpunkte und Attraktionen im Voraus mit Sieglinde Sedlmair abgesprochen werden.

Kartoffeln aus eigenem Anbau im 2,5-Kilo-Pack oder im 5-Kilo-Pack

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Bio-Kartoffelkiste

Ringstraße 40
86511 Schmiechen

Tel: 08206 / 1279
sieglinde.sedlmair@web.de

www.erlebnisbauernhof-sedlmair.myfreesites.net/



Bioland

SoLawi Blumenthal

Gemeinsam Landwirtschaft gestalten

Mit unserem kleinbäuerlichen Bio-Betrieb wollen wir gemeinsam mit Menschen aus der Region Landwirtschaft neu denken und gestalten sowie Ökolandbau für viele Menschen erlebbar machen. Dafür bauen wir Gemüse an, halten Ziegen und stellen eigenen Käse her.

Saisonales Bio-Gemüse: vorwiegend samenfeste und auch alte Sorten

Abholstellen in Blumenthal, Friedberg, Merching, Augsburg, Altomünster und München

Biohof Blumenthal eG
Blumenthal 1
86551 Aichach
www.biohof@schloss-blumenthal.de

www.schloss-blumenthal.de



Bioland

Biohof Reiner

Frisch-Bio-Regional

Seit 2016 bewirtschaften wir den Loachbauern Hof nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und haben uns dem Bioland Verband angeschlossen. Neben Kartoffeln und Gemüse bauen wir noch Getreidearten, Zuckerrüben, Klee gras und Zwischenfrüchte in Bio-Qualität an.

Bio-Kartoffeln, Bio-Gemüse, Bio-Eier

Öffnungszeiten:
Hofverkauf Do: 15 – 18 Uhr

Biohof Reiner
Hartfeldstr. 11
86574 Petersdorf

christophreiner@web.de

www.biohof-reiner.de



Bioland

Biolandhof Schmidmair

Unsere Flächen rund um Schrobenhausen bewirtschaften wir seit 2015 nach den Richtlinien des Biolandverbandes und sind stolz ein Teil der starken Gemeinschaft geworden zu sein. Neben einer Vielzahl an verschiedenen Getreidearten, Klee gras, Zuckerrüben und Sonnenblumen bauen wir auf unseren Flächen auch viele verschiedene Gemüsearten an.

Eier, Kartoffeln, Zwiebeln rot und gelb, Hokkaido-Kürbisse, saisonales frisches Gemüse, Martins- und Weihnachtsgänse auf Vorbestellung

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Altenfurt 2
86529 Schrobenhausen

Franz.Schmidmair@gmx.de



Bioland

Bio-Streuobst Naßl

Wir lieben sie – wir haben sie: Äpfel, Birnen und mehr in großer Vielfalt in Bioland Qualität.

Über 300 Obstbäume geben ihr Bestes für uns. Keine Plantage, sondern ausgedehnte Streuobstwiesen mit großen Bäumen! Wir sind vom „Edenrieder Hochland“ auf der Wasserscheide zwischen Paar und Lech. Dort gedeihen Obstbäume besonders gut.

Äpfel und Birnen, vorwiegend alte Sorten, Bio-Apfelsaft und spritziger Cidre aus eigener Herstellung.

Öffnungszeiten:
Täglich ab 18.00 Uhr, Sa: ab 14.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

Bio-Streuobst Familie Naßl
Dorfstr. 12a
86551 Edenried

nassl.k@gmx.de
www.bio-streuobst.de



Bioland

Baur Michael

Bio-Kartoffeln, Hanföl und Hokkaido-Kürbisse

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr im Selbstbedienungsladen

Achstrasse 4
86508 Rehling

Tel: 08237 7080
segmartl@yahoo.de



Oase Steinerskirchen

Bio-Klostergut und Bildungshaus

Seit über 30 Jahren sind wir Bioland-Betrieb und Bildungshaus mit eigenem Seminarprogramm.

Oase Steinerskirchen
Steinerskirchen 1
86558 Hohenwart

Tel: 08446 92010
info@oase-steinerskirchen.de

www.oase-steinerskirchen.de



Gartengemüse Grünspecht

Bio, fair, erntefrisch

In unserer schnuckeligen Vielfalts-Gärtnerei auf einem der ältesten Bioland-Höfe Bayerns bauen wir rund 60 bunte Gemüsearten und Kräuter an. Dabei unterstützt uns unsere Solidarische Landwirtschaft. Unser Fokus liegt auf bodenschonender Mulch-Wirtschaft ohne schwere Maschinen.

Gemüse & Kräuter, Jungpflanzen (Frühjahr), Streuobst und Saft
Verschiedene Kurse & Führungen im Bereich „Biologisch Gärtnern“,
Solidarische Landwirtschaft
(Gemüse-Abo / April - Dezember)

Öffnungszeiten: Rund um die Uhr
Gemüse und Fleisch Selbstbedienung

Nele Sutterer
Hergertswiesen 2
86495 Eurasburg



Gartengemüse
Grünspecht

www.gartengemuese-gruenspecht.de



Biohof Kaspar

Unsere Familie kommt aus Westerbach bei Waidhofen/ Schrobenuhausen. Bereits in fünfter Generation führen wir mit viel Liebe unseren landwirtschaftlichen Familienbetrieb. Im Jahr 2018 entschieden wir uns aus Überzeugung – im Zeichen der Nachhaltigkeit –, auf einen rein biologischen Anbau umzusteigen.

Bio-Kartoffeln in großer Auswahl, Gemüse und Obst (saisonal), Eier, Mehl, Öl, Nudeln, Honig, viels Selbstgemachtes, Dinkelkissen- und rollen und vieles mehr...

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Hickerbachstr. 19
86579 Waidhofen-Westerbach

www.biohof-kaspar.com



Biohof Kaspar



Biolandhof Lenk

Ökologisch und nachhaltiger Landbau mit Leidenschaft und Verstand.

Seit 2008 bewirtschaften wir unseren Familienbetrieb biologisch. Wir bauen auf unseren Flächen Zwiebeln, Petersilie, Dill, Kerbel, Weizen, Hafer und Zuckerrüben an. Durch unsere vielfältige Fruchtfolge erzielen wir eine hohe Bodenqualität.

Rote und gelbe Zwiebeln

Ab Hofverkauf:
Echsheim – Wiesenbacher Straße 6

Verkaufshütten rund um die Uhr:
Mering - Am Sandberg
Stätzing – Haberskircherstraße 25
Merching – Kirchkelderstraße 13

Annika Lenk
Wiesenbacher Straße 6
86554 Echsheim

Tel.: 016091671544
Instagram: bioland.lenk



Regens Wagner

Die Gärtnerei ist Teil der Regens-Wagner-Werkstätten Hohenwart. In unserem Betrieb bieten wir jungen Menschen mit Unterstützungsbedarf eine REHA-Ausbildung (Gartenbaufachwerker/in, Fachrichtung Gemüsebau). Zudem finden Erwachsene mit Handicap in unserer Bio-Gärtnerei einen Werkstatt-Arbeitsplatz. Wir produzieren im Gewächshaus sowie im Freiland Gemüse, Obst, Kräuter und Blumen in Bio-Qualität nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes.

Gemüse, Obst, Kräuter und Jungpflanzen aus eigener Produktion

Gemüseverkauf über Vorbestellung und Abholung vor Ort, Jungpflanzenverkauf zur Selbstbedienung

hw-gaertnerei@regens-wagner.de



Regens Wagner

www.rw-gemüsestand-hohenwart.de

NaraFood

Wir lieben Bio Datteln!

Mit NaraFood haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Bio-Datteln aus aller Welt hierher zu bringen und unsere Begeisterung für die süße Wüstenfrucht und Faszination für die Kulturen des Orients zu teilen. Entdecke unsere Vielfalt an frischen Datteln, unsere feinen Dattelspezialitäten, Früchte und Nüsse – in bester Bio-Qualität!

**Datteln, Spezialitäten, Früchte,
Trockenfrüchte, Nüsse**

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 9 Uhr – 17 Uhr

Augsburger Str. 31
86551 Aichach

Tel: 08251 8916720
service@narafood.de

www.narafood.de





Bio- & Hofläden, Lieferdienste & Gastronomie

Bio-, regional- und Unverpacktläden

Wir stellen Ihnen drei Unverpacktläden vor, die sich zum Ziel gesetzt haben, einen Teil zur Reduktion von Plastikmüll beizutragen. Die lose Ware (z. B. Nudeln, Haferflocken, Waschmittel, Linsen, etc.) wird in großen Portionen geliefert und Kunden können sich die Produkte selbst in mitgebrachte Behälter abfüllen. Dadurch entfällt die Verpackung der einzelnen Portionen. Dabei setzen unsere Unverpacktläden auf regionale Lieferanten und unterstützen dabei die regionale Wertschöpfung.

Lieferdienste

Wer nicht direkt neben einem Direktvermarkter wohnt, muss nicht auf regionale Bioprodukte verzichten. Erfreulicherweise liefern zwei Lieferdienste in der Öko-Modellregion auch direkt an die Haustüre. Diese haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Bevölkerung mit regionalen Bioprodukten zu beliefern. Nicht ganz bis vor die Tür kommen die Marktschwärmer, der digitale Wochenmarkt. Bestellt wird aus einer Auswahl regionaler Anbieter auf der Homepage, abgeholt wird die bestellte Ware an einem festen Ort, zu arbeitnehmerfreundlichen Uhrzeiten und nicht selten gibt es am Abholort noch einen Plausch mit den Produzenten und anderen Kunden bei einem kühlen Bier!

Hofläden

Sehen, wo die Lebensmittel herkommen, Landluft schnuppern, den Blick über den Hof schweifen lassen und mit den Erzeugern in Kontakt kommen: Das können Sie beim Einkauf in einem der Hofläden im Paartal erleben. Dabei reicht das Angebot je nach Betriebszweig auf dem Hof von eigenem Fleisch, Eier, Getreide, Milchprodukte, Gemüse über ergänzende Produkte kooperierender Betriebe in der Region bis hin zum Bio-Vollsortiment. Die Hofläden in der Region werden flankiert von zahlreichen Selbstbedienungs-Verkaufsstellen, die auf Vertrauen basieren und ein kleineres Sortiment anbieten – dafür aber 100% regional und saisonal und jederzeit geöffnet.

Gastronomie

Neben komplett bio-zertifizierter Gastronomie und Biergarten, mit regionaler Ausrichtung, findet sich im Paartal auch ein grüner MICHELIN Stern. Dieser steht für eine besondere nachhaltige Ausrichtung eines Restaurants hinsichtlich Regionalität sowie Umwelt- und Ressourcenschonung.



Bauernmarkt Dasing

Frisches aus unserer Region!

Der Bauernmarkt Dasing ist ein landwirtschaftliches Direktvermarktungsprojekt, im Herzen des Wittelsbacher Landes. Die lichtdurchflutete Markthalle beinhaltet eine Gastronomie, einen Handel, eine eigene Backstube und eine Metzgerei. Im Handel findet man eine große Auswahl an biologischen Lebensmitteln.

Vollsortiment

Öffnungszeiten:

364 Tage im Jahr auch Sonn- und Feiertage

Gastronomie & Handel:

Mo-So: 8 – 18 Uhr

Metzgerei:

Di-Fr: 8 – 18 Uhr

Sa: 8 – 16 Uhr

An der Brandleitlen 6

86453 Dasing

info@bauernmarkt-dasing.de

www.bauernmarkt-dasing.de



Biohof Blumenthal

Gemeinsam Landwirtschaft gestalten

Unser Hofladen bietet ein kleines aber feines Vollsortiment für die Dinge des täglichen Bedarfs. Neben den Produkten aus unserer Gärtnerei, der Ziegenhaltung, der Käserei sowie von unseren Schweinen werden regionale und unverpackte Bio-Lebensmittel angeboten.

Ziegenkäse versch. Sorten, Ziegenjoghurt, -frischkäse, -quark, -wurst, -fleisch; Schweinefleisch, -wurst; ausgewähltes kleines Bio-Vollsortiment

Öffnungszeiten:

Mo: 14-19 Uhr, Do: 16-20 Uhr, Fr: 13-20 Uhr,

Sa: 9-20 Uhr (in den Wintermonaten

abweichende Öffnungszeiten)

Biohof Blumenthal eG

Blumenthal 1

86551 Aichach

www.biohof@schloss-blumenthal.de

www.schloss-blumenthal.de/biohof



Dachauer Biobauern Dienst

Lieber gleich vom Biobauern

Wir liefern seit 25 Jahren Fleisch und Wurst von Biorind, Biobüffel, Biokalb, Bioschwein, Biopute, Biohähnchen, Biolamm, Biofisch und Bioziege, Bioenten und Biogänse direkt an Endverbraucher.

Fleisch und Wurst von Biorind, Biobüffel, Biokalb, Bioschwein, Biopute, Biohähnchen, Biolamm, Biofisch und Bioziege, Bioenten und Biogänse

Bestellung bis Dienstag Abend per Telefon 08254-995288 oder über Webshop: www.biobauerdienst.de

Lieferung Donnerstag.

Schmelchen 1

85250 Altomünster

www.biobauerdienst.de



Fünf/Achtel

Gutes aus der Nachbarschaft

Bei uns findet ihr alles für den täglichen Bedarf. Von Obst, Gemüse, Molkereiprodukte bis über Getränke und Kosmetik. Außerdem gibt es eine große Brot- und Käsetheke, genau das Richtige für Genießer. Fünf/Achtel steht für ein regionales und nachhaltiges Einkaufserlebnis, aber auch für Austausch und Entspannung bei einer Tasse Kaffee.

Obst, Gemüse, Brot, Molkereiprodukte, Schlemmertheke, Trockenware, Haushaltsbedarf, Kaffee-Ecke

Öffnungszeiten:

Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr

Meringer Str. 58

86163 Augsburg

hallo@fuenf-achtel.de

www.fuenf-achtel.de



Marktschwärmer Schrobenhausen Bio-Hof Familie Moll

Alles Gute kommt von hier!

Saisonale Lebensmittel: Erntefrisch, fair und regional. Online bestellen, vor Ort abholen und dabei die Erzeuger treffen. Über 20 Erzeuger aus der Gegend in einem Shop und an einem Abholpunkt.

Lebensmittel Vollsortiment, Gemüse, Obst, Brot, Milchprodukte, Fleisch

Online fast immer

Abholung immer freitags!

Schrobenhausen „Leinfelderhof“

Regensburger Str. 67 | 16 – 17:30 Uhr

Aichach „Hinterhofbräu“

Auenstraße 2 | 16:30 – 17:30 Uhr

Waidhofen Pfarrzentrum,

Ringstrasse 9 | 16:30 – 17:30 Uhr

www.marktschwaermer.de/de-DE/ assemblies/11993

In unserem kleinen, aber feinen Selbstbedienungs-Hofladen findet Ihr neben unseren Bio-Eiern und Bio-Kartoffeln aus eigenem Anbau diverse Bio-Land-Produkte von Erzeugern aus der näheren Umgebung. Biologisch und nachhaltig!

Eier, Kartoffeln, Dinkelspezialitäten, (Mehle, Dunst, Grieß), Honig,

Öffnungszeiten:

Im Selbstbedienungsladen rund um die Uhr

Paul Moll

Haunswieser Str. 9

86444 Affing

Tel: 08207 958302

info@biohof-moll.de

www.biohof-moll.de



Dominikushof

Auf unserem Hof in Steinach bauen wir Kartoffeln, Zuckerrüben, Leguminosen und verschiedene, auch alte Getreidearten an. Auch Hühner, die uns und unsere Kunden mit Eiern glücklich machen, haben auf unserem Hof Ihr Zuhause. Im Gästehaus bieten wir unseren Übernachtungsgästen das legendäre „Steinacher Biofrühstück“.

Eier, Nudeln, Eierlikör, Emmer- und Dinkelmehl, Suppenhühner, Kartoffeln

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienungshofladen

Kapellenweg 2,
86504 Steinach

info@dominikushof.de

www.dominikushof.de



Demeterhof Birkmeir

Im Einklang mit der Natur seit 1954

Mit Idealismus und hohem Engagement bewirtschaften wir seit 1954 bereits in der 2. Generation unseren Hof biologisch-dynamisch. Zu unserem Betrieb gehören Milchkühe im Laufstall, Jungviehweiden, Moorwiesen, Getreide, Kartoffeln, Feldgemüse und alte Streuobstwiesen mit umliegenden Hecken.

Roh-Milch, Kartoffeln, Lagergemüse, Getreide, Apfelsaft, Äpfel und Birnen

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Tel: 08253 7535

Kapellenstraße 6
86554 Pöttmes



Biolandhof Kreppold

Gesundes bewusst genießen!

Seit fast 40 Jahren wirtschaften wir ökologisch und nach Bioland-Richtlinien. Der Schwerpunkt unseres Betriebes ist der Ackerbau. Wir bauen u.a. Bio-Backgetreide (Weizen, Roggen, Dinkel) und Soja für Tofu an. Zudem haben wir eine Angus-Mutterkuhherde, das Fleisch wird in unserem Hofladen verkauft.

Angus-Ochsenfleisch, Biofleisch- und Wurstspezialitäten (Biopute, Biogockerl), Bio-Dinkelspezialitäten (Dunst, Mehle, Nudeln, Spelz), Bio-Backgetreide (Korn und Mehl), Bio-Gemüse, Bio-Obst, Aufstriche, Öle, Müsli, Getränke, Käsespezialitäten, Hafer, unverpackt Sortiment

Öffnungszeiten:
Do: 16 – 18:30 Uhr
Fr: 10 – 18:30 Uhr
Sa: 8:30 – 12:30 Uhr

biolandhof-kreppold@web.de
www.biolandhof-kreppold.de



Wilpersberg 1
86551 Aichach

Biohof Marquart

Marquart Stephanie und Joachim

Biolandbetrieb seit 2002, Arbeiten mit der Natur zum Schutz der Lebensgrundlage von Mensch und Tier.

Eigene Kartoffeln und Eier vom Zweinutzenhuhn, Hofladen mit Biovollsortiment

Öffnungszeiten:
Selbstbedienungshaus in Bestihof und Haunswies rund um die Uhr geöffnet

Hofladen Bestihof 2
86316 Friedberg

Do & Fr 10–19 Uhr, Sa 10–13 Uhr

Kartoffel und Eierlieferung für Wiederverkäufer

Tel: 0821-58979916

info@biohof-marquart.de
www.biohof-marquart.de



Bioland



Ich BIN's regional & unverpackt

Friedbergs Unverpacktladen

Mit dem eigenen Gefäß genau die Menge einkaufen, die man benötigt und damit an Müll und Ressourcen sparen – das ist das Konzept von „Ich BIN's“. Bei der Produktauswahl wird viel Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit sowie fairen Handel gelegt.

BIO-Lebensmittel, Drogerieartikel auf Naturbasis, ökologische Reinigungsmittel und weitere Artikel für ein plastikfreies Leben.

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do: 9 – 13 Uhr & 14 – 18 Uhr
Mi, Sa: 9 – 13 Uhr,
Fr: 9 – 18 Uhr

Pfarrstraße
86316 Friedberg

Tel: 0821/90794394
www.ichbins-unverpackt.de



Gasthaus Goldener Stern

lebendig – leidenschaftlich – liebenswert

Im Gasthaus „Goldener Stern“ in Rohrbach gibt es nur ein Konzept: Nachhaltigkeit im Ganzen Leben. Wir erkennen die wertvollen Rohstoffe für unsere Speisen an. Nachhaltigkeit, Regionalität und das Tierwohl sind unsere Herzenthemen. Die Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern, Lieferanten und Partnern „fußt“ auf Vertrauen und einem freundschaftlichen Miteinander. Im Gasthaus Goldener Stern verbinden wir das Traditionelle mit dem Modernen. Die nachhaltige Sterneküche steckt voller Überraschungen.

Komplettes heimisches Lieferanten-Netz

Öffnungszeiten:

Mi – Sa: 11:30 – 15 Uhr
und ab 18 Uhr

Dorfstraße 1
86316 Rohrbach

www.gasthaus-goldenerstern.de



Naturkost Löwenzahn

Traditionsreicher Naturkostladen mit vielfältigen bioregionalen Angeboten.

Bio-Vollsortiment: Obst & Gemüse, Milchprodukte, Trockenwaren, Backwaren, Naturkosmetik uvm.

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 9 – 12:30 Uhr,
14 – 18 Uhr,
Sa: 9 – 12:30 Uhr,
Mi Nachmittag geschlossen

Arnold Federlin
Gerhauserstraße 9
86551 Aichach

Tel: 08251 – 4625

Bio-Gasthaus Blumenthal

Bodenständiges, bayerisches Gasthaus mit zünftigem Bio-Krustenbraten & raffinierten, vegetarischen, und veganen Gerichten. Kein Gegensatz, sondern Genuss. Wir sind echtes Küchenhandwerk mit frischen Ideen, gutem Essen in Bio-Qualität, aus Zutaten von zuverlässigen Partnern und Lebensmittelerzeugern, möglichst regional.

Gasthaus Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 17 – 22 Uhr,
Sa: 11 – 22 Uhr,
So, Feiertag: 11 – 16 Uhr,
Warme Küche bis 21 bzw. 15 Uhr

Blumenthal 1
86551 Aichach-Klingen
Tel: 08251 – 8904 120

info@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de



Tante Emma Schrobenhausen

Unverpackt Regional Bio

Einkaufen wie früher. Im Unverpacktladen Tante Emma kann man die Lebensmittel sehen, riechen und hören, wenn man sie in den selbstmitgebrachten Behälter abfüllt. Wer hier einkauft, tut nicht nur seiner Gesundheit etwas Gutes, sondern schützt dabei auch die Umwelt indem er unnötige Plastikverpackungen einspart.

Trockene Lebensmittel, Molke Produkte, Gewürze, Tee, Süßes, Reinigungsmittel, Kosmetikartikel, Artikel des täglichen Bedarfs und Geschenkartikel für einen nachhaltigen Lebensstil, kleine Kaffeecke zum Verweilen.

Öffnungszeiten: Lenbachstrasse 18
Mo Ruhetag, 86529 Schrobenhausen
Di-Fr: 9 – 18 Uhr,
Sa: 8 – 14 Uhr

hallo@tanteemma-sob.de
www.tanteemma-sob.de



Die rollende Gemüsebox

Bio frei Haus geliefert

Wir beliefern Bayerisch-Schwaben seit 1995 mit Bio-Lebensmitteln. Ein Großteil unseres breiten Sortiments stammt aus der Region. So bieten wir unseren Kund*innen hochwertige ökologische Produkte und unterstützen gleichzeitig heimische Bio-Betriebe. Täglich erhalten wir frische und saisonale Ware, die wir in Mehrwegkisten packen und auf möglichst kurzen Wegen ausliefern.

Obst & Gemüse, Milchprodukte & Käse, Brot & Backwaren, Fleisch & Wurstwaren, haltbare Lebensmittel, Getränke, Kosmetik & Haushaltswaren

Telefonisch:
Mo – Do 8:30 – 15 Uhr
Fr 8:30 – 14 Uhr
Rund um die Uhr im Online-Shop

Tel: 0821/99 97 95 0

info@rollende-gemuesebox.de
www.rollende-gemuesebox.de





Getreide, Nudeln, Brot & Kuchen

Getreide & Nudeln

Eine regionale Getreidemühle ist ein großer Glücksfall, wenn man bedenkt, dass in den letzten Jahrzehnten über 90% der deutschlandweiten Mühlen schließen mussten. Im Paartal wird seit kurzem auch ein Bio-Dinkelmehl hergestellt. Auch einige der bisher vorgestellten Direktvermarkter bieten ihr Getreide unverarbeitet oder als Mehl an, dabei reicht das Angebot von Backgetreide, Emmer-, Dinkelmehl bis hin zum Dinkelspelz. Drei Bio-Betriebe stellen aus eigenem Getreide und eigenen Eiern Nudeln her.

Ein besonderes Schmankerl sind dabei die Waldstaudennudeln, hergestellt aus einer alten Roggensorte.

Handwerkliche Backkunst

Mehl, Wasser, Salz, Hefe: Das sind die Rohstoffe, die ein gutes Brot braucht. Lieb zum Handwerk, Bewusstsein für regionale und biologisch erzeugte Rohstoffe und generationenübergreifende Erfahrung machen aus einem guten Brot ein sehr gutes! Wir schätzen uns glücklich, eine Bäckerei mit diesen

Qualitäten im Paartal zu finden. Doch die Handwerkliche Backkunst bringt nicht nur herzhaftes hervor. Süße Köstlichkeiten in Bioqualität können Sie gleich an zwei Stellen im Projektgebiet genießen, oder sich sogar nach Hause liefern lassen. Von der veganen Hochzeitstorte über das bio-Dessert fürs Catering bis zum klassischen Krapfen ist für jeden Geschmack etwas dabei! Des Weiteren sind in der Kategorie auch Brotseminare zu finden.



Ziegenaus Bennomühle

Mühle und Agrarhandel

Wir sind eine Mühle und ein Agrarhandel in Friedberg. Wir verstehen uns als fortschrittliches und kundenorientiertes Familienunternehmen mit langjährigen und qualifizierten Mitarbeitern. Unser Getreide beziehen wir aus der Region. Mehl, Futtermittel und landwirtschaftliche Betriebsmittel verkaufen wir in der Region. Wir bieten hochwertige und sichere Produkte mit einem Mehrwert für unsere Kunden.

Bio-(Dinkel-)Mehl, Getreide, Futtermittel, landwirtschaftliche Betriebsmittel

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 8 – 12:30 & 13:30 – 18 Uhr,
Sa: 8 – 12:30 Uhr

Achstraße 35
86316 Friedberg



ziegenaus@bennomuehle.de
www.bennomuehle.de



Bio Kuchenversand

Maria Speck

Kuchen, Torten, für jeden Anlass, individuell gestaltet. (auch vegan, laktose- oder glutenfrei möglich)

Auf Anfrage

Annastrase 11
86415 Mering

info@bio-kuchenversand.de
www.bio-kuchenversand.de



Bäckerei Konditorei Seitz

Brotbacken aus regionalen, biologisch hergestellten Zutaten ist keine Nische, sondern Grundvoraussetzung!

Um unser Brot herzustellen, vermahlen wir unser Vollkorngetreide aus direkt vom Bauern gekauften Korn selbst.

Unser Brotsortiment erstreckt sich von Bio Weizen- über Bio Roggen- zu Bio Dinkelbrot und deren Vollkorngeschwistern. Brotseminare

Öffnungszeiten: Pöttmeser Str. 43
Mo – Fr: 6 – 18 Uhr, 86529 Schrobenhausen
Sa: 6 – 12 Uhr,
So: 7 – 11 Uhr

Tel: 08252 2150

j.seitz@seitz-sob.de
www.seitz-sob.de



Gaber

Unsere Waldstaudennudeln bestehen aus Bio-Waldstaudenroggen Vollkornmehl, Bio-Eiern der Klasse A und sind ohne Salz. Der Urroggen ist reich an natürlichen Ballaststoffen. Er enthält fast 50% mehr an Ballaststoffen als gewöhnliche Roggensorten.

Waldstaudenroggennudeln

Erhältlich bei:
Bauernmarkt Dasing &
Körners Hofladen in Friedberg

Tel: 08205 72 93
ch-gaber@t-online.de





Honig, Getränke, Genuss und mehr

Honig

Etwa 1,5 Kg Honig werden in Deutschland pro Person im Jahr verzehrt. Denn Honig ist nicht nur lecker, sondern auch gesund – mit bieneneigenen Enzymen wirkt er als ergänzendes Mittel gegen Viren und Bakterien.

Mit unseren Bio-Imkereien im Paartal bekommen wir nicht nur Honig in Bioqualität, sondern Honig aus erfahrenen Händen, die mit viel Herzblut und Verstand für das Wohl der Tiere sorgen und die besten Standorte auswählen.

Was zertifizierten Bio-Honig von konventionellem Honig unterscheidet, sind Richtlinien zum Aufstellen der Bienenkästen,

deren Material und Ausstattung sowie die Behandlung von Krankheiten als auch die Futterqualität.

Bier

Seit 2021 haben wir im Paartal eine Kooperation zwischen Bauern, die Bio-Braugerste anbauen und Brauern, die daraus Bio-Bier brauen. Für uns eine runde Sache, die eine traditionsreiche Kultur mit innovativen Akteuren wieder aufleben lässt – kleine, inhabergeführte Brauereien, die die Rohstoffe für ihr reines Bier quasi vom Nachbarn beziehen - überzeugen Sie sich selbst!

Kaffee

Der Kaffee wächst natürlich nicht im Paartal, doch die Weiterverarbeitung des ökologisch angebauten Rohkaffees wird durch zwei Röstereien in unserer Region betrieben. In handwerklicher Tradition werden fein duftende Kaffeespezialitäten hergestellt und können direkt vor Ort verköstigt werden.

Kräuter

Ätherische Öle, Bitterstoffe oder Flavonide sind unter anderem dafür verantwortlich, dass aus einfachen Pflanzen wohlriechende, schmackhafte und farbenfrohe Kräuter werden. Diese Vielfalt wird im Landkreis angebaut, verarbeitet und in einem kleinen Hofladen vermarktet. Nach einer Kräuterwanderung bekoacht die Gastgeberin ihr Gäste unter Verwendung ihrer eigenen Kräutermischungen aus dem heimischen Garten.

Kürbisprodukte

Der Kürbis enthält hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Im Paartal ist er quasi Dauergast: Vom Anbau über die Verarbeitung und Veredelung und Vermarktung liegt alles in den vertrauensvollen Händen zweier Betriebe, die wir Ihnen hier vorstellen.

Christbäume

Leguminosenanbau in einer Christbaumplantage? Schafe zwischen den Weihnachtsbäumen? Genau dies findet man beim biologischen Anbau von Christbäumen im Paartal.



Berabecka Boandlbräu

Ökologisch-regionaler Biergenuss

Seitdem wir 2014 begonnen haben für Schloss Blumenthal ein ökologisch helles Vollbier zu brauen, ist unsere Brauerei dabei Sorte für Sorte auf ökologische Rohstoffe umzustellen. Unsere Biere sind sowohl in der Flasche, als auch im Fass (10 l, 15 l, 20 l, 30 l, 50 l) erhältlich. Natürlich kann man unsere Biere auch bei uns, sowie im Blumenthaler Biergarten genießen.

Blumenthaler Hell | helles Vollbier
Hefe-Weizen | helles Weizen

Öffnungszeiten:
Di – Fr: 16 – 24 Uhr
Sa: 10 – 13 Uhr & 16 – 24 Uhr
So: 10 – 18 Uhr

Hauptstraße 36
86551 Aichach-Oberbernbach

Tel: 08251/52355
m: 0177/5695126

boandlbraeu@gmx.de
www.boandlbraeu.de



geZZ! Caffè

Premiumkaffee aus ökologischem Anbau

Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Rohkaffee und unterstützen damit nachhaltige Projekte in verschiedenen Ländern. Unsere schonende Langzeitröstung sorgt für höchsten Genuß und volle Geschmacksentfaltung. Für eine lückenlose Kontrolle von der Plantage bis zur Abpackung ist gesorgt.

Kaffees und Espresso aus Mittelamerika, Äthiopien und Indien in Bayern geröstet

Erhältlich bei:

- Bauernmarkt Dasing, An der Brandleiten 6, 86453 Dasing
 - Hofladen Wolf, Radegundistr. 3, 86316
 - Atelier Karin Fleischner, Zirbenweg 2, 86316 Friedberg-Haberskirch
 - mocCaFee, Jungbräustr. 4, 86316 Friedberg
- weitere Bezugsquellen siehe Website

Büro: Stadtmauer 11 ½, 86316, Friedberg

Tel: 0821 6 96 66
info@gezz.de
www.gezz.de



Lechtaler Kürbiskern GbR

Regionaler Genuss aus dem Lechtal im Landkreis Aichach-Friedberg.

Im Mittelpunkt unseres Familienbetriebes steht der Steirische Ölkürbis. Aus den Kürbiskernen entstehen Snacks in verschiedenen Geschmacksvarianten – regionale Geschmacksexplosionen. Alles aus einer Hand: Anbau, Ernte, Veredelung, Vermarktung – all das geschieht in Eigenarbeit.

Kürbiskerne, Getreide, Getreideflocken aus eigener Herstellung (Hafer, Dinkel, Emmer, Gerste) | Müsli, Ölsaaten (Hanf, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)

Lechtaler Kürbiskern GbR
Familie Strobl
Langweider Straße 4
86508 Rehling

Tel: 08237 95 30 33
info@lechtaler-kuebiskerne.de



www.lechtaler-kuebiskerne.de

Die Genuss Brauer

Manufaktur für feine BIO Biere

Wir sind eine kleine Braumanufaktur und machen BIO-Biere aus Überzeugung und Leidenschaft. Unsere BIO-Biere werden handwerklich gebraut und von Hand abgefüllt. Dabei werden diese nicht filtriert, pasteurisiert oder haltbar gemacht und reifen in der Flasche. Wir brauen klassische und kreative BIO-Biere, die wir dezent im Geschmack veredeln. Interessante Brauerzeugnisse zum Ausprobieren.

Bei uns gibt es nicht immer ein gleichbleibendes Sortiment. Wir brauen, was wir gerne selbst trinken oder ausprobieren möchten. Lasst Euch überraschen. Natürlich ist unser Brauprozess BIO zertifiziert.

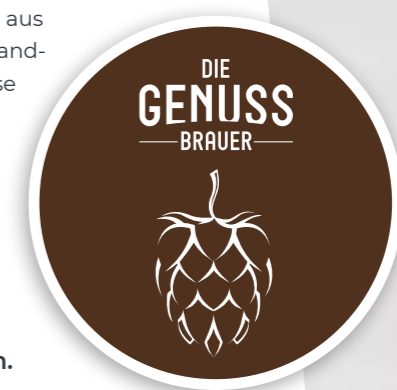
Bierverkauf:
Jeden 1. Samstags im Monat
von 8.00 Uhr bis 13:00

Anschrift:
Auer Bergstraße 5a
86508 Rehling-Au

Tel: 0173 5831661
bier@genussbrauer.de

facebook: @DieGenussBrauer
Instagram: #Genussbrauer

www.DieGenussbrauer.de
www.shop/genussbrauer.de





Fottner & Resele GbR

Naturland zertifizierte
Bio-Christbäume und Tannengrün

Wir produzieren auf unserem Hofgut Gut Mergenthau in Kissing Biochristbäume und Tannengrün.

Bio – Christbäume und
Tannengrün

Öffnungszeiten:
Täglich von 9 – 17 Uhr,
ab dem 1. Adventswochenende.

Die Termine für die Bäume zum selber sägen entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Mergenthau 1
86438 Kissing

info@gut-mergenthau.de
www.gut-mergenthau.de/Christbäume

Wildwuchs & mehr

Hofladen mit den verschiedensten Bio-Produkten. Wild-Kräuterführungen auf dem Hof mit anschließendem 4-Gänge Menü.

Kräutersalze, Kräutermischungen,
Senf, Gewürze, Tee, Chutneys,
Kartoffeln

Öffnungszeiten:
Di: 9 – 13 Uhr
Do: 14 – 17 Uhr
Sa: 10 – 12 Uhr

jederzeit gerne nach
telefonischer Vereinbarung
Tel: 0171 835334

Gerhard Stegmeir
Edelshausen
Arnbachstraße 33
86529 Schrobenhausen

wildwuchsundmehr@gmail.com
wildwuchsundmehr.de



Biolandhof Peter Josef Schmid

Feinstes Bio-Kürbiskernöl aus
einheimischen Ölkürbissen

Reines Bio-Kürbiskernöl aus eigenem Anbau, naturbelassen, erste Pressung. Es kann sehr vielseitig verwendet werden. Besonders beliebt für Salate, aber auch für Soßen, gebratene und marinierte Pilze, Selleriesuppe, Brotaufstriche oder sogar Süßspeisen geeignet. Nicht über 100°C erhitzen!

Bio Kürbiskernöl

Bestellung nur per Mail möglich,
Abholung ab Hof

Biolandhof Peter Josef Schmid
Walchenstraße 33
86551 Aichach

biolandhof-schmid@arcor.de

Honiglandschaften

„In einem Tropfen Honig steckt das gesamte Lebenswerk einer Biene – und der Geschmack einer ganzen Landschaft“

Anstatt mit unseren Bienen weit zu wandern, setzen wir bei Honiglandschaften auf eine enge Kooperation mit Biobauern in der Region. Die Zahl unserer Bienenvölker pro Standort bleibt dabei begrenzt – so bleibt auch anderen Blütenbesuchern genug Nahrung.

Bei uns finden Sie lokal erzeugten, landschaftstypischen und sorgfältig verarbeiteten Honig. Neben Klassikern wie Frühjahrsblüten- oder Waldhonig bieten wir Ihnen auch besondere Sorten wie unseren ungewöhnlichen Ackerbohnenhonig, eines von Bayerns besten Bioprodukten 2021, oder unsere Imkerei-Spezialität „Affinger Cuvée“.

Bei uns gibt es aber nicht nur Honig, sondern auch handgefertigte Bienenwachskerzen, Holz- und Lederpflege mit Bienenwachs, Bienenpatenschaften und vieles mehr. Schauen Sie auf unserer Homepage vorbei!

Honig-Klassiker, Honig-Raritäten, Bienenwachsprodukte,
Bienenpatenschaften u.v.m.

Online-Shop & Verkaufsstellen
siehe Homepage

info@honiglandschaften.de
www.honiglandschaften.de

HONIGLANDSCHAFTEN



Bioland





Bio-Imkerei Bader

Ihr Heimat-Honig aus Mering und Umgebung

Der Sommer im Glas, eingefangen von fleißigen Bienen von den Wiesen und Wäldern zwischen Lech und Glonn. Der Geschmack unserer Region. Frühjahrsblüte, Sommerblüte, Waldhonig. Ökologisch erzeugt und schonend abgefüllt von Imkermeister Werner Bader. Erhältlich in Mering u.a. bei: Petras Blumenstadl, Naturkostladen Natufit und Edeka Kowalski.

Honig aus der Zeit der Frühjahrsblüte, Sommerblüte, Waldhonig

Öffnungszeiten/Erreichbarkeit: nach Absprache

info@bio-honig-bader.de
www.bio-honig-bader.de

Bio-Imkerei Markus Gail

Naturreiner Honig

Unsere kleine Imkerei befindet sich in Sulzbach bei Aichach. Unsere Bienen sammeln den Honig bevorzugt von ökologisch bewirtschafteten oder naturbelassenen Flächen, wie Streuobstwiesen und Wald. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und der naturreine Geschmack des Honigs erhalten.

Verschiedene Honigsorten (Blütenhonig und Waldhonig), Bienenwachs und mehr

Öffnungszeiten/Erreichbarkeit: nach Vereinbarung

Bioland Imkerei Markus Gail
Am Hochfeld 4
86551 Aichach-Sulzbach.
Tel: 0159 086 153 22

info@imkerei-gail.de
www.imkerei-gail.de

Bio-Imkerei
Markus Gail

Die Honigweber

Familienimkerei

Die Bienen zu verstehen heißt, sich Zeit zu nehmen und sie zu beobachten. Nur so können wir ihr Verhalten ansatzweise begreifen und unseren Fokus auf eine natürliche und biologische Arbeitsweise ausrichten. Auch der Standort des Bienenstandes hat Einfluss auf ihr Wohlbefinden. Wir versuchen daher bestmögliche Bedingungen auszuwählen.

Verschiedene Honigsorten wie z.B. Frühjahrsblüten- und Sommertrachthonig
Besondere Honige: Press- Waben- und Tropfthonig. Pollen, Perga, Propolis und Wachs.

Familienimkerei Die Honigweber
Stefanie Weber
Luisenstr. 20
86415 Mering

info@diehonigweber.de
www.diehonigweber.de



Kaffeerösterei PeRu

Handgerösteter Spezialitätenkaffee

Als regionaler Kaffeeröster aus Pöttmes verkaufen wir verschiedene Kaffees und Espresso in hochwertigster Bio-Qualität. Neben Röstkaffee finden Sie in unserem Laden eine mannigfaltige Auswahl an Bio-Schokoladen, Ölen und Tees. Auf Anfrage stellen wir unseren Kunden individuelle Geschenksets in beliebiger Stückzahl zur Verfügung.

Bio-Kaffees und Espresso, Bio-Feinkostprodukte, Individuelle Geschenksets, Kaffeetzubehör

Öffnungszeiten:
Di: 9 – 12:30 Uhr
Fr: 9 – 18:00 Uhr
Sa: 9 – 12:30 Uhr

Augsburger Str. 2
86554 Pöttmes

info@cafe-peru.de
onlineshop: www.cafe-peru.de



Wild Honey

Wild Honey ist eine kleine Erwerbsimkerei mit ca. 100 Völker im südlichen Landkreis Aichach-Friedberg. Bei unserer Bienenhaltung steht das Wohlbefinden der Biene im Mittelpunkt: Respektvoll, konsequent, wertvoll. Wir achten auf eine wesensgemäße und nachhaltige Bienenhaltung. Daraus ergibt sich automatisch ein ökologischer Gesamtansatz.

Diverse Honige vom Frühjahr-, Sommer-, Wald- bis zum Kastanie-Honig

Öffnungszeiten:
Nach Terminvereinbarung

Imkerei Wild Honey
Herbert Rappel
Sonnenblumenring 19
86415 Mering

bees@wild-honey.de
www.wild-honey.de



Demeterimkerei „das süße Leben“

„ubi apis ibi sallus..... wo Bienen sind, da ist Gesundheit“

„Ich lasse meine Bienen schwärmen, fern von Autowahn und Betonköpfen, für eine achtsame Welt. Der Honig wird schonend bearbeitet, nie erwärmt. Plastik wird vermieden. Markttag und der Kontakt zur Kundschaft spielt für mich eine große Rolle“, so Andreas Bock.

Regionale, Saisonale und Sortenhonige vom Alpenvorland bis zur Donau und aus der Stadt, Presshonig, Honigsenf und -essig, Bienenwachstücher, Propolis, Honigmüslli und zu Weihnachten Eisenlebkuchen mit Honig

Dorfladen Sielenbach, Mutter Erde in Augsburg, in Schloss Blumenthal oder bei Tagwerk

Andreas Bock
Schloß Blumenthal
Blumenthal 1, 86551 Aichach
Tel: 0179 49 28 135,

info@demeterimkerei.de
www.demeterimkerei.de





**SO SCHMECKT DAS
WITTELSBACHER LAND**

Spezialitätenwirte



1 WALDGASTHOF BURGHOF
Staufenstraße 2
86551 Aichach



2 GASTHAUS GOLDENER STERN
Dorfstraße 1
86316 Rohrbach



3 KÜHNERS LANDHAUS
Gewerberring 3
86438 Kissing



4 LANDGASTHOF LINDERMAYR
St. Stefan Straße 53
86316 Haberskirch



5 HOTEL & GASTHOF WAGNER
Hartshofstraße 38
86551 Aichach



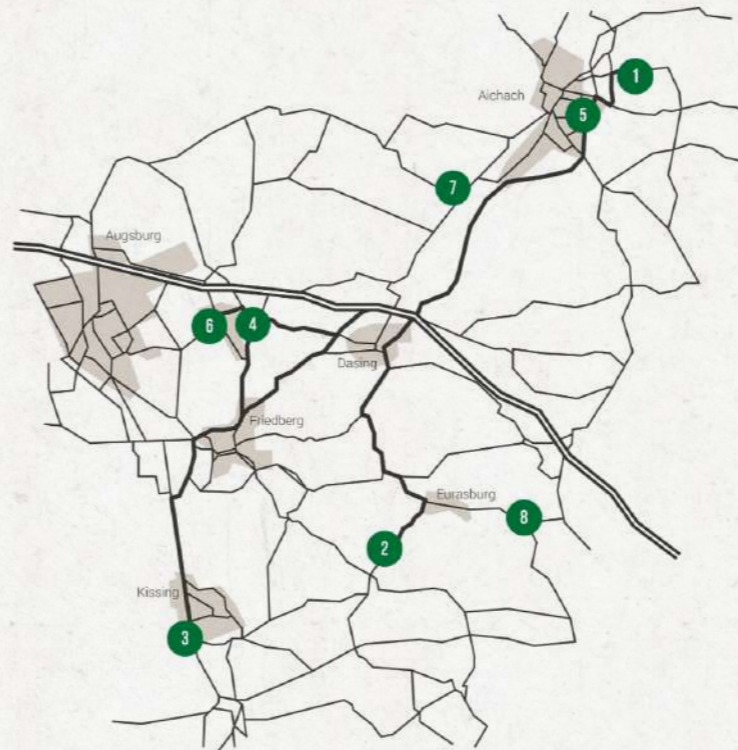
6 GASTHOF ZUM SCHLOß
Pfarrer-Bezler-Straße 7
86316 Friedberg



7 ZUM TAVERNWIRT
Trankstraße 6
86551 Sulzbach



8 LANDHAUSBRÄU KOLLER
Hergerts-wiesen 5
86495 Eurasburg



Unsere Philosophie

Wir, die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land sind eine Wirtegemeinschaft im Landkreis Aichach-Friedberg, die sich zum Ziel gesetzt hat die Lebensmittel, die unsere Heimat zu bieten hat, qualitativ hochwertig zu verarbeiten und unseren Gästen ideenreich und individuell zu präsentieren. Jeder Wirt zeigt persönlich in seinem Gasthaus wie schön heimische Küche sein kann und präsentiert sich, seine Speisen und sein Ambiente mit Leidenschaft.

Uns ist wichtig, dass die Lebensmittel, die wir verarbeiten, kurze Lieferwege zu jedem einzelnen Wirt haben. Wir arbeiten mit ausgewählten Produzenten, Jägern, Metzgereien, Fischern und Bauern zusammen, die uns das Beste aus dem Wittelsbacher Land zur Verfügung stellen. Wir sind gut in unseren Heimatgemeinden vernetzt, kennen unsere Lieferanten und Bauern alle persönlich und schätzen die kurzen Lieferwege. Diese garantieren uns hohe Qualität, perfekten Geschmack, regionale Identität und hinterlassen zudem auch noch den kleinstmöglichen CO2 Fußabdruck auf unserer Erde.

Die Speisekarten der einzelnen Spezialitätenwirte wechseln permanent, die Natur und die Jahreszeiten geben uns hier den besten Leitfaden. In unseren Restaurants bieten wir auch immer wieder Events an. So gibt es einfallreiche Gourmet-Menüs, Kochkurse, Themen-Menüs, Silvester-Gala-Abende oder auch das ein oder anderen Büffet-Highlight.

Wir würden uns sehr über Ihren Besuch bei einem, mehreren oder allen Spezialitätenwirten freuen. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer heimatverbundenen Küche im Wittelsbacher Land überraschen.

Ihre Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land.

spezialitaetenwirte.de





Regionales Bio-Rindfleisch aus bäuerlichen Betrieben

In den Bio-Milchviehbetrieben unserer Region kommen regelmäßig männliche Kälber zur Welt. Da nur die weiblichen Tiere zur Gewinnung von Milch weiter im Betrieb bleiben, verlassen in aller Regel die männlichen Kälber unsere Region und den Biobetrieb. BruderOx knüpft Partnerschaften zwischen unseren bioregionalen Milchvieh- und Mast-

betrieben. Die Ochsenaugen, die ihre Betriebe verlassen, kommen so auf regionale Bio-Mastbetriebe. Für Sie als Verbraucher entsteht eine transparente regionale Wertschöpfungskette mit bäuerlichen Betrieben, die sich kennen und wertschätzen. Und natürlich hochwertiges, bioregionales Rindfleisch.

BruderOx Fleisch ist erhältlich bei Metzgerei Kaindl und der rollenden Gemüsebox und dem Dachauer Biobauern Dienst:



- **Mehr als einfach nur Bio –**
Wir arbeiten alle nach strengen Verbandsrichtlinien (Demeter, Bioland & Naturland)
- **Brüderliche Kooperationen –**
Wir setzen auf partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen
- **So nah wie möglich –**
Wir setzen auf kurze Transportwege
- **Gras für alle –**
Wir setzen auf grünlandbasierte Fütterung
- **Milch und Fleisch gehören zusammen –**
Wir übernehmen Verantwortung für alle unsere Tiere
- **Hohes Tierwohl von klein auf –**
Wir setzen uns für kuhgebundene Aufzucht ein
- **Nicht nur Filet –**
Wir finden das ganze Tier ist wertvoll und setzen auf Ganztierverwertung
- **Fairer Lohn für Bauern –**
Wir kümmern uns nicht nur um das Wohlergehen unserer Tiere, sondern auch um unsere Natur- und Kulturlandschaft



Bio-Genusskiste

Regional & biologisch genießen



Das Genusskisterl der Öko-Modellregion Paartal enthält 100% Bio-Schmankerln aus der Region und soll nicht nur Freude und Genuss bereiten, sondern auch einen Einblick geben, wieviele kulinarisch außergewöhnliche Bio-Produkte es aus dem Paartal gibt. Die Produkte in der Genusskiste sind sozusagen Botschafter, hinter denen eine besondere Geschichte steckt, die aber gleichzeitig auch auf weitere Bio-Spezialitäten aus der ÖMR Paartal neugierig machen sollen.

Erhältlich beim Bauernmarkt Dasing für 44€

Mit dabei:

Der Affinger Cuvee Honig – Von der Bioland-Imkerei Honiglandschaften aus Affing. Die Honig-Spezialitäten zeichnen sich durch das jeweilige „Terroire“ (Weinbaubegriff) aus, in dem die Bienen ihren Honig sammeln und zeigt die Vielfalt unserer Kultur- und Naturlandschaft auf.

Die Lechtaler Kürbiskerne „Bergsalz“ – Die Familie Strobl aus Rehling stellt köstliche Kürbiskern-Snacks und viele weitere feine Produkte her.

Bio-Kürbiskernöl – Der Bioland-Betrieb von Peter Schmid aus Walchshofen bei Aichach lässt seine Kürbiskerne besonders schonend mit einer Stempelpresse zu bestem Kürbiskernöl weiterverarbeiten.

„Bio-Bifis“ oder besser Bio-Salimettis – die wie Ihre Namensvetter ein herzhafter Pausensnack sind, von der Metzgerei Kaindl aus Friedberg. Die Metzgerei zeichnet sich als Traditionsbetrieb durch Metzgerhandwerk, langjährige Kooperation mit ansässigen Bio-Betrieben und beste Fleisch- und Wurstwaren in Biolandqualität seit 1991 aus.

Feine Emmernudeln – Der Dominikushof der Familie Gastl liegt in dem idyllischen Steinach. Aus den eigenen Bio-Eiern und dem gesunden Emmermehl werden feinste Emmernudeln hergestellt, welche Sie ebenfalls im Genusskisterl probieren können.

Bio-Fruchtsaftgummis – Vom Biolandhof Kreppold am Wilpersberg, Bio-Pionier im Landkreis Aichach-Friedberg. Ein gut-bestückter Hofladen und Erlebnisbauernhof-Angebote machen den Biolandhof einen Besuch wert.

Waldstaudenroggenmehl – Der Naturlandbetrieb Gaber in Dasing produziert bereits seit einigen Jahren den Waldstauden- oder Ur-Roggen. Mit ca. 10% enthält er hochwertiges pflanzliches Eiweiß. Zudem weißt er Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie verschiedene B-Vitamine auf und eignet sich besonders gut zum Backen.



Paartal
ÖKO-MODELLREGION



Projektleitung, Redaktion, Anzeigen:
Kathrin Seidl & Sandra Ledermüller
Öko-Modellregionsmanagerinnen

Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation
Benedikt Frommer
Öko-Modellregion

Gestaltung & Illustration:
Benedikt Frommer
www.benediktfrommer.de

Druckauflage:
5.000 Exemplare
1. Auflage 2022

Broschürenbestellung:
Tel: 08251 865050
info@wittelsbacherland-verein.de

Geschäftsstelle:
Werlbergerstraße 7
86551 Aichach
Tel: 08251 865050

Geschäftszeiten
Mo-Fr: 8:30 - 12:30
und nach Vereinbarung

