

## Restaurants / Gaststätten

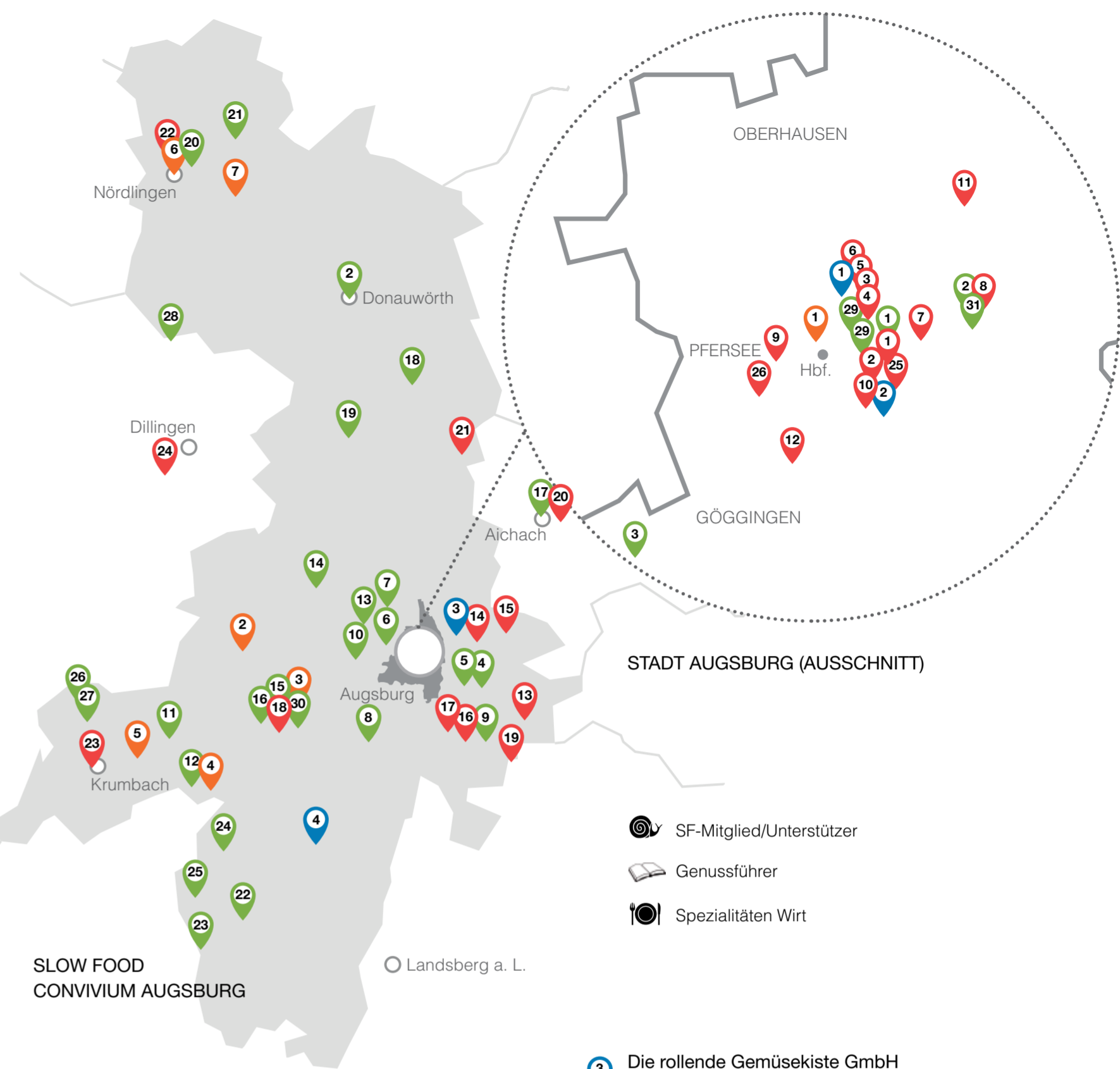
- 1 Mom's Table**  
86150 Augsburg | Maximilianstr. 77 | Tel. 0821 / 50829677  
www.momstable.com | Mo.-So. 11 – 24 Uhr, auch Feiertags geöffnet  
*100% biologisch, vegan, glutenfrei, Industriezucker frei, ohne Geschmacksverstärker, vegane kalte und warme Speisen, Rohkost, raw Kuchen, frische Säfte & 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 ☞**  
86150 Augsburg | Im Annahof 4 | Tel. 0821 / 4550780 | www.das-anna.de  
Mo. 9 – 18 Uhr, Di. bis Sa. 9 – 23 Uhr, jeden 1. So. im Monat: Brunch 9 – 18 Uhr  
*Terrasse, Tagungsräume, Festsaal, Catering*
- 4 Färberei ☞**  
86150 Augsburg | Färbegäßchen 5 | Tel. 0821 / 50898267  
www.faererei-augsburg.de | kontakt@faererei-augsburg.de  
Di. bis Sa.: 12 – 14.30 Uhr & 18 – 23 Uhr
- 5 Stormanns Feinkostmanufaktur Wild- & Fleischspezialitäten**  
86150 obere Fischgasse Stadtmart | Fuggerstr. 12A | Tel. 0821 / 420824  
info@stormanns.eu | Mo.-Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 8 – 14 Uhr  
*Selbst hergestellte Saucen, Fonds und Pasta, regionales Wild und Fleisch, Mittagsbistro*
- 6 Alte Liebe ☞**  
86152 Augsburg | Ludwigrstr. 32-34 | Tel. 0821 / 44801537  
www.alte-liebe-augsburg.de | info@alte-liebe-augsburg.de  
Mi. – Sa. 18 Uhr bis spät Nachts  
*Vin Naturel / wechselnde, saisonale Speisekarte*
- 7 KAPPENECK Essen und Trinken ☞**  
86152 Augsburg | Kappeneck 30 | Tel. 0821 / 512660  
www.kappeneck.de | info@kappeneck.de  
Mo.-Fr. 11.30 – 14 Uhr und 18 – 24 Uhr, Sa. 18 – 24 Uhr, Sonntag Ruhetag  
*BESH / Kalb-Bioland / stark Regional*
- 8 Café Himmelgrün**  
86153 Augsburg | Am Alten Schiachhof 9 | Tel. 0821 / 45593766  
www.cafe-himmelgrun.de | Mo.-Fr.: 7 – 18 Uhr, Sa. und So. 8 – 17 Uhr  
*Bio Frühstück, Mittagessen und Café*
- 9 Konditorei-Café Schenk ☞☞**  
86157 Augsburg | Hessenbachstr. 1 | Tel. 0821 / 522965  
www.cafe-schenk.de | info@cafe-schenk.de  
Mo.-Fr. 8.30 – 18 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr, So. und Feiertag 10 – 18 Uhr  
*Tagescafé mit täglich wechselnder Speisekarte*
- 10 Lokalhelden**  
86159 Augsburg | Bismarckstraße 10 | Tel. 0821 / 65058944  
www.lokalhelden-augsburg.de | Mo.-Fr. 9 – 22 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, Sonn-&Feiertag 7 – 14 Uhr  
Warme Küche: Mo.-Sa. 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr, Sonn-&Feiertag 12 – 14 Uhr  
*100% biologische Speisen und Getränke + großes Angebot an veganen und vegetarischen Gerichten*
- 12 Café Werthmanns**  
86199 Augsburg | Depotstr. 5 | Tel. 0821 / 5704839  
www.der-sozialmarkt.de | werthmanns@caritas-augsburg-stadt.de  
Mo.-Fr.: 9 – 16 Uhr, Mittagessen: 11.30 – 13.30 Uhr  
*Bio-Zertifiziert nach DE-Öko-006 / selbstgemachte, regionale Speisen / selbstgemachter Kuchen / täglich wechselnde Bio-Gerichte*
- 13 Gasthaus Goldener Stern ☞**  
86316 Rohrbach | Dorfstraße 1 | Tel. 08208 / 407  
www.gasthaus-goldenerstern.de | Mi.-Sa. 11.30 – 14.30 Uhr und ab 18 Uhr,  
So. 11.30 – 15 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag
- 14 Gasthof Zum Schloss**  
86316 Friedberg-Stätzing | Pfarrer-Belzer-Str. 7 | Tel. 0821 / 793484  
Di. und Mi. Ruhetag, sonst täglich ab 10 Uhr geöffnet  
*Täglich Salatbuffet, hausgemachte Fruchtaufstriche*
- 15 Landgasthof Lindermayr ☞☞**  
86316 Haberskirch | St.-Stefan-Str. 53 | Tel. 0821 / 783412  
www.gasthof-lindermayr.de | Mi. bis So. 7 – 24 Uhr | *Bier- u. Wintergarten*
- 16 Andechser in Mering ☞☞**  
86415 Mering | Marktplatz 8 | Tel. 08233 / 744150 | www.andechser-mering.de  
Täglich außer Di. 10 – 1 Uhr warme Küche | *Terrasse*
- 17 Kühners Landhaus ☞☞**  
86438 Kissing | Gewerberg 3 | Tel. 08233 / 20005 | www.kuehners-landhaus.de  
Di. bis So.: 11.30 – 14.30 und ab 18 Uhr, Montag Ruhetag

- 18 Gasthaus Zum Adler ☞**  
86459 Wollshausen | Dossenberger Str. 9 | Tel. 08238 / 7912  
Fr.: 18 – 23 Uhr, So.: 11 – 15 Uhr und 17 – 23 Uhr
- 19 Gasthof Giggenbach**  
86510 Baidnkirch | Rettenbachstraße 1 | Tel. 08202 / 8349  
Fr., Sa. und Mo.: 17 – 24 Uhr, So.: 10 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr  
*Wildspezialitäten aus eigenem Revier und Gehege*
- 20 Waldgasthof Burghof ☞☞**  
86551 Aichach-Oberwitelsbach | 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
- 21 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
- 22 Wirtshaus Meyers Keller**  
86720 Nördlingen | Marienhöhe 8 | Tel. 09081 / 4493  
www.meyerskeller.de | restaurant@meyerskeller.de  
Mi.-So.: 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr | *Rieser Culatelto Riserva*
- 23 Gasthof-Metzgerei Diem**  
88381 Krumbach | Kirchenstr. 5 | Tel. 08282 / 88820  
*Metzgerei: regionales Biirindfleisch, Bioschweinefleisch, hausgemachte Feinkostkonserven und Suppen | Im Gasthaus: regionale Produkte, schwäbische Spezialitäten, schöner Biergarten*
- 24 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*
- 25 Tratto's**  
86150 Augsburg | Milchberg 24 | Mo. - Fr.: 11 – 15 Uhr  
*Im Stil einer typischen Trattoria*
- 26 Osteria Kuckuck ☞**  
86157 Augsburg | Uhländstr. 35 | Tel. 0821 / 544682 | www.osteria-kuckuck.de  
Täglich, außer So. bis Di. ab 18 Uhr geöffnet - Warme Küche bis 22.15 Uhr  
*Biergarten von Mai bis September von 18 - 22 Uhr*

## Erzeuger

- 1 Mein Affineur Tölzer Kasladen**  
86150 Augsburg | Vorderer Lech 2 | Tel. 0821 / 50832932  
www.toelzer-kasladen.de | Mo.-Fr.: 9 – 18, Sa.: 9 – 16 Uhr  
*Über 200 Sorten handwerklich hergestellter Käse*
- 2 VIA DEL GUSTO ☞**  
86153 Augsburg | Johannes-Haas-Str. 38 | Tel. 0821 / 45032700  
augsburg@viadelgusto.de | Do. und Fr.: 10 – 19 Uhr, Sa.: 10 – 16 Uhr  
86609 Donauwörth | Dr. Friedrich Drechsler 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 Der Holler-Hof**  
86199 Augsburg | Wellenburger Str. 102 | Tel. 0821 / 9981904  
www.hollerhof-augsburg.de | info@hollerhof-augsburg.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 Wurstwaren und Frucht-aufstriche, Honig aus eigener Imkerei*
- 4 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-Vertrags-metzgerei / eigene Schlachtung*
- 5 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*
- 6 Vollwertbäcker Schneider**  
86356 Neusäß | Benzstr. 1 | Tel. 0821 / 4552100 | www.vollwertbaecker-schneider.de  
*Verschiedene Verkaufsstellen im Stadtgebiet*
- 7 Biolandhof Mayer, „Moirhof“**  
86368 Gerstshofen/Hirblingen | Wertingerstr. 17 | Tel. 0821 / 463549  
www.biolandhof-mayer.de | info@biolandhof-mayer.de  
Do. 14 – 18.30 Uhr, Fr. 9 – 18.30 Uhr, Sa. 9 – 12 Uhr | *Schweinefleisch, Rindfleisch, Kartoffeln, Getreide, Mehl und Backwaren aus eigener Erzeugung / gut sortierte Käsetheke / regionales Obst- und Gemüse | Naturkostsortiment*
- 8 Bioland Hof Wessinger**  
86399 Bobingen | Augsburgstr. 4a | Tel. 08234 / 8341  
josef.wessinger@t-online.de | Mi. und Fr. 8.30 – 18 Uhr, Sa. 8.30 – 12.30 Uhr  
*Eier, Obst und Gemüse, Kartoffeln, Kürbisse, Bauerngockel, Weideputz*

- 9 Lidl's Bauernhof-Eis**  
86415 Mering | Baierberg 15 | Tel. 08233 / 4524  
www.bauernhofeis-lidl.de | bauernhofeis-lidl@web.de  
*Speiseeis von der Milch der eigenen Kühe / Inhaber Qualitätssiegel Wittelsbacher Land*
- 10 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 im Monat von 8 – 18 Uhr  
*Kaltgepresste Öle / eigener Anbau / Schnäppchen und kleine Kostproben*
- 11 Bioland-Bäckerei-Konditorei M. Sahlender**  
86470 Thannhausen | Frühmeßstr. 21 | Tel. 08281 / 3411  
www.bioland-baekerei.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; Schafskäse, Backmittel und Feldfrüchte Bioland/Demeter*
- 12 Bioland-Hof Donderer Fleisch+Wurstspezialitäten**  
86479 Aichen | Pfarrer-Bobinger-Str. 6a | Tel. 0170 / 7612492  
www.biohofdonderer.de | Bio-Hofladen-Selbstbedienung 24 h / Hauptverkaufs-terme siehe Homepage  
*Bioland-Fleisch+Wurst, Eier, Nudeln, Käse etc.*
- 13 Bäckerei + Konditorei Herbert Gellner**  
86482 Ayetten | Bahnhofstr. 1 1/2 | Tel. 0821 / 482757 | www.baekerei-gellner.de  
gellner-herbert@t-online.de | Mo.-Fr.: 6 – 12.30 Uhr, 14.30 – 18 Uhr, Sa.: 6 – 12.30 Uhr  
*Backwaren, Kooperation mit Augsburg-Land*
- 14 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, Waldständerroggen), exotisches Gemüse (Yakon, Lichtwurzeln, Tomatillos, Pattison)*
- 15 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*
- 16 Obsthof und Destillerie Zott**  
86514 Ustersbach | Hauptstr. 32 | Tel. 08236 / 1518  
www.zott-destillerie.de | www.zott-obsthof.de | info@zott-destillerie.de  
*Edelobstbrände, Liköre, Marmeladen, Obst, Obstsaft, Christbäume*
- 17 Bioland-Hof Kreppold**  
86551 Aichach | Wilperberg 1 | Tel. 08258 / 211 | 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*
- 18 Vogl Hof - Paartaler Landschwein ☞**  
86684 Pessenburheim | Sulzer Str. 4 | Tel. 08276 / 519401  
www.voglhof.de | info@voglhof.de  
*Schweinefleisch vom Cornwallschwein in ganzjähriger Freilandhaltung, Holzofenbrat*
- 19 Landkäserei 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, Ziegenkäse-spezialitäten, Milchprodukte (Joghurt, Milch, Butter, Butterschmalz, Quark), Verschiedene Produkte von Partnerbetrieben aus der Region.*
- 20 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*
- 21 Obere Mühle Laub**  
86754 Laub | Mühlstr. 14 | Tel. 09092 / 8680  
www.obere-muehle-laub.de | info@obere-muehle-laub.de  
Mo. bis Fr.: 8 – 12 Uhr und 14 – 19 Uhr, Sa.: 8 – 13 Uhr  
*Mehl aus regionalem Getreide, Wurst und schwarzeräuchertertes aus eigener Herstellung, Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie Spargelanbau ohne Folie und themenbezogene Seminare*
- 22 Bioland-Bauernhof Schedel**  
86874 Tussenhausen | Türheimer Str. 1 | Tel. 08268 / 1634  
*Mehl, Getreide, Kartoffeln, Liköre und Destillate aus eigener Herstellung*
- 23 Bäckerei Fäßler**  
87719 Mindelheim | Maximilianstr. 17 | Tel. 08261 / 1552  
www.baekerei-faessler.de | Vollwertbäckerei, auch Bio
- 24 Forellenhof Schindler**  
87745 Eppishausen | Mühlenweg 2 | Tel. 08266 / 1650 | www.forellenhof-schindler.de  
Täglich geöffnet | Bauernmarkt Schwabmünchen: Fr.: 14 – 17 Uhr  
Stadtmart Augsburg: Mi.: 9 – 14 Uhr, Fr.: 8 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 14 Uhr  
*Süßwasserfische aus eigener Zucht*



- 25 Garten- und Kräuteroase Mindeltal**  
87775 Salgen | Eichenbühlstr. 1 | Tel. 08265 / 312  
www.nutztierarche-mindeltal.de | Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung  
*Kräuter, Beeren, Obst, Ziegenfleisch*
- 26 Bioland-Hof Krimbacher**  
89368 Kammeltal-Ettenbeuren | Ichenhauser Str. 24 | Mo. bis Sa.: 14 – 17 Uhr  
*Getreide, Kartoffeln, Rindfleisch, Nudeln, Eier, Honig*
- 27 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*
- 28 Bioland-Waldziegenhof**  
89446 Ziertheim | Schloßstr. 19 | Tel. 09076 / 958737 | www.waldziegenhof.de  
waldziegenhof@gmx.de | Fr.: 15 – 18 Uhr, Sa.: 9 – 12 Uhr  
*Neuer Hofladen mit vielen regionalen Produkten und großer Käsetheke*
- 29 Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG**  
Filiale am Königsplatz / Filiale am Stadtmart | www.baekerei-schubert.de  
*100% Bio, Dinkelbackwaren, Sauerteigbrote, großes Vollkornsortiment, langzeitgeführte Brote*
- 30 Brotladen Oberschönenfeld**  
86459 Gessertshausen | Zisterzienserinnenabtei Oberschönenfeld  
Tel. 08238 / 96250 | www.abtei-oberschoenenfeld.de | Mo.: Ruhetag,  
Di. – Fr. 9.30 – 17 Uhr, Sa. 9.30 – 13 Uhr | *Oberschönenfelder Holzofenbrot*
- 31 Gärtnerei der Ulrichswerkstätten (VWA)**  
86159 Augsburg | Hanreiweg 9 | Tel. 0821 / 5606159 | 13 – 15.30 Uhr  
*Integrationsbetrieb, nachhaltige Landwirtschaft Feldfrisches Gemüse und Blumen*

## 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  
Klimkertonstraße 1, 86152 Augsburg am Mi. von 17.30 – 19 Uhr abgeholt werden*
- 2 Weinhandel Ulri Scheffler**  
86159 Augsburg | Neidhartstr. 25 | Ecke Bismarckstr. | Tel. 0821 / 586110  
www.wein-augsburg.de | info@wein-augsburg.de  
Di. bis Fr.: 13 – 19 Uhr, Sa.: 10 – 16 Uhr  
*Bio-Weine aus ökologischem Anbau, Weinproben, Weinseminare*

- 3 Die rollende GemüseKiste GmbH**  
86444 Afling-Gebenhofen | Affinger Str. 23 | Tel. 08207 / 9632000  
www.rollende-gemueseKiste.de | Online Shop / Wochenmärkte in Göggingen, Bobingen, Hochzell und Stadtbergen | *Lieferung frei Haus im Großraum Augsburg, Aichach-Friedberg, Donauwörth, Ulm u.v.m.*
- 4 Delikatessenhandel Rubinello Weinimport**  
86830 Schwabegg | Schloßbergstr. 50 | Tel. 0172 / 8276451  
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 Brau Welt ☞**  
86150 Augsburg | Frölichstraße 26 | Tel. 0821 / 32090 | www.riegele.de  
*Traditionsgetränk Chabeso*
- 2 Schwarzbräu**  
86441 Zusmarshausen | Marktplatz 6 | Tel. 08291 / 880  
www.schwarzbraeu.de | prost@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-Ringelsen-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.-Do.: 8 – 12 Uhr, 14 – 18 Uhr, Fr.: 8 – 12 Uhr, 14 – 17 Uhr, Sa.: 8 – 12 Uhr  
*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*

## ANNA Café

### Genuss-Café im Herzen Augsburgs

Im historischen Annahof im Herzen von Augsburg gelegen, ist das Bio-zertifizierte ANNA Café ein Treffpunkt für all diejenigen, die frische, leichte Gerichte und ein besonderes Ambiente lieben: Den ganzen Tag über kann hier geschlemmt werden, begonnen beim Augsburger Bio-Frühstück oder anderen kulinarischen Wachmachern, über das Mittagsbuffet mit dem reichhaltigen Salatbuffet und der heißen Theke bis hin zu den kleinen und großen Gerichten auf der Speise- und Tageskarte, den kunstvoll arrangierten Salaten oder der handgemachten Pasta. Der Geschmack entscheidet für Inhaber und Geschäftsführer Michael Hingerl bei der Auswahl und Zusammenstellung seiner Speisekarte: Die verwendeten Produkte stammen zu einem großen Teil von Lieferanten aus der Umgebung und haben sehr oft Bio-Qualität. Das Bewusstsein für hochwertige Speisen und gesunde Ernährung gibt das ANNA Café auch beim täglichen Bio-Schulcatering oder dem Stand auf dem Friedberger Weihnachtsmarkt (ANNA und die Kesselhelden) weiter. Wer auch bei Tagungen oder Seminaren im Annahof, bei Feiern im Augustanasaal oder privat bei sich zu Hause auf gesunde Nahrung für Körper und Geist setzt, kann das hochwertige Catering beim ANNA Café buchen.

[www.das-anna.de](http://www.das-anna.de)



## Donare

### Craft Biere und Brände aus dem Donauries

Hinter den ehrwürdigen Schlossmauern von Alerheim ist seit 2001 Sandra Appl am Werke, um Obst und Beeren ganz überwiegend aus regionaler Herkunft fachgerecht zu Bränden und Likören zu veredeln. Genießer spüren in Nase und Gaumen, dass in der Manufaktur neben Sorgfalt bei der Herstellung vor allem viel Zeit für die Reife der Köstlichkeiten gegeben wird. Als diplomierte Destillateurin und geprüfter Edelbrandsommelier hat Appl mit einem feinen Gespür für Zwischentöne eine Vielfalt von gut 20 Bränden und Likören geschaffen. Bis auf die Marillen, die aus kontrolliertem Anbau aus Österreich stammen, sucht Appl die Rohstoffe für ihre Manufaktur in der näheren Umgebung des zwischen Nördlingen und Harburg liegenden Firmensitzes – Obst von Streuwiesen und Beeren aus Wildsammlung. Bei den Bränden verbietet sich ihr jeder Zusatz von selbst und auch in die Liköre kommt außer Saft, Alkohol, Gewürzen und Zucker oder Honig rein gar nichts.

Über diese Kompetenz in Spirituosen hinaus hat sich Sandra Appl in den vergangenen sieben Jahren auch als Brauerin einen Namen gemacht. Mit Craft-Bieren ist sie in der Region höchst erfolgreich. Sie liebt die Abwechslung beim Brauen, ihr Prinzip ist: Ein Tank, ein Bier. Damit schafft sie es, mit edlen Hopfen und ausgesuchten Hefen stets abwechslungsreich rund fünf naturtrübe Sorten anzubieten, zusätzlich zu den Durchläufern Zwickel Weizen und Pils. Gasthäuser, Vereine, Firmen zählen neben den Privatabnehmern zu den Kunden von „Donare“ – allesamt wissen sie die Kreativität der Kellerchefin zu schätzen.

Wer genauer in die Grundlagen und in die Geheimnisse eingeweiht werden möchte, kann sich das Detailwissen aneignen und ein Diplom erwerben – jeweils für Craft-Biere, für Destillate und für Liköre. An diese rund dreistündigen Kurse kann noch ein Praxisteil angeschlossen werden: Bierbrauen wird dann für die Teilnehmer zum praktischen Training – mit abschließendem Genussversprechen. Firmen und Vereine schätzen diese Art von Event und belohnen ihre Teams mit den ebenso lehrreichen wie unterhaltsamen Nachmittagen.

Zum Probieren und Einkaufen ist der Schlosstaden des „Donare“ Montag bis Freitag von 9:00 bis 13:00 Uhr geöffnet.

[www.donare-appl.de](http://www.donare-appl.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 feldfrischem Gemüse, unbehandeltem Obst oder anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu versorgen. Über 40 Mitarbeiter bedienen von Affing aus ein großflächiges Liefergebiet, das sich über den Großraum Augsburg bis hin nach Ulm, Landsberg am Lech, Fürstenfeldbruck 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](http://www.rollende-gemuesebox.de)



## Riegele BrauWelt

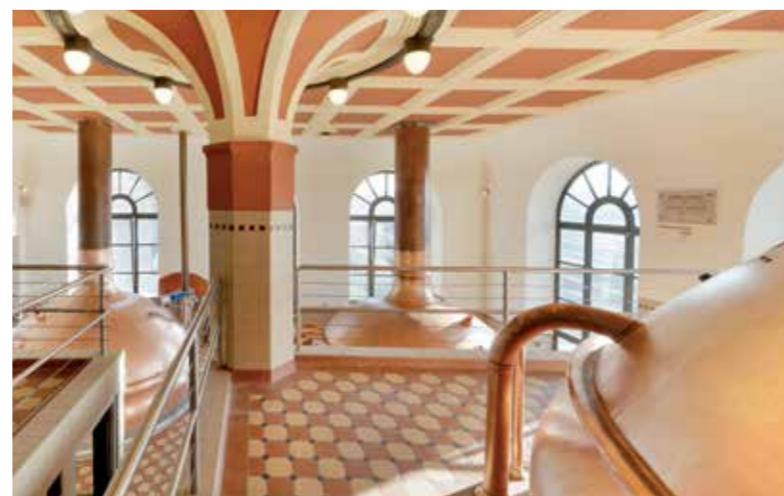
### Modernes Brauhandwerk, traditionell und regional

Seit 1386 steht das Augsburger Brauhaus Riegele für edlen Biergenuss und ist damit eine der ältesten Brauereien der Welt. Naturreine Bierklassiker führt der Familienbetrieb ebenso im Angebot wie Bier-Raritäten und fantasievolle Eigenkreationen, mit denen man sich in der in den vergangenen Jahren größer gewordenen überregionalen Szene der qualitätsbewussten Bierliebhaber einen Namen errang. Selbst eine handgemachte Biermarmelade ist im Angebot, kein Kenner wird enttäuscht. 2017 verlieh das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz dem Brauhaus Riegele den Bundessehrenpreis – die höchste Ehrung, die ein Unternehmen der Brauereibranche für sein Qualitätsniveau erhalten kann.

Bislang wurde der Bundessehrenpreis zehn Mal verliehen – und zehn Mal war Riegele unter den Preisträgern. Auch die knapp 6.100 Mitglieder des Bierclubs Deutschland konnte die BrauWelt Riegele überzeugen: Nach einer zehn Jahre dauernden Abstimmung und einer Verkostung von 7.000 Bieren aus 1.300 deutschen Brauereien kürten sie das Augsburger Festbier „Commerzienrat Riegele Privat“ zum Bier des Jahrzehnts. Neben den beliebten Klassikern wie dem „Commerzienrat“ oder dem „Kellerbier“ stellt die Bier-Manufaktur zahlreiche Bierspezialitäten her, wie Simco3 oder Merzen „Riegele Michaeli“.

Die BrauWelt Riegele ist eine der wenigen Brauereien weltweit, die noch Spelzentrennung betreibt und so ihren Bieren eine feinwürzige Raffinesse verleiht. Traditionelle Brauereikunst erlebbar zu machen und modern zu interpretieren, liegt dem Biersommelier-Weltmeister Sebastian Priller-Riegele besonders am Herzen. Rund um Hopfen, Gerste und Malz bietet die BrauWelt Riegele deshalb ein buntes Programm für Bierliebhaber: In der Manufaktur können die Genießer ihr Bier selbst brauen und verkosten, und sie können an Führungen teilnehmen – vom hohen Malzboden bis hinunter in den Bierkeller, in dem das Bier in Holzfässern ausgebaut wird. Die bierselige Riegele-Oase ist sehr zentral, direkt neben dem Augsburger Hauptbahnhof zu finden. In der Bierstube und dem BierGärten mit seinem alten Baumbestand können sich Besucher die lokalen Bierspezialitäten schmecken lassen – und sich im gut sortierten BierLaden mit dekorativen, nützlichen und ausgefallenen Souvenirs und Gebrauchsgegenständen eindecken.

[www.riegerle.de](http://www.riegerle.de)



## Impressum

### Herausgeber:

Slow Food Convivium Augsburg  
[augsburg@slowfood.de](mailto:augsburg@slowfood.de) – Vors.: Petra Kraft | [www.slowfood.de/augsburg](http://www.slowfood.de/augsburg)

### Verlag:

Outline – Online Medien GmbH, Gögginger Straße 99, D-86199 Augsburg  
[www.outline.de](http://www.outline.de)

### Druck:

pinusdruck.de Karl J. Mühlberger, Augsburg

2. Auflage: 10.000 St. Stand: Sommer 2017

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 2017 zur Kenntnis gegeben.

Änderungswünsche senden Sie bitte mit vollständigen Informationen an:  
[genusslandkarte@outline.de](mailto:genusslandkarte@outline.de)

Wir bedanken uns bei den Text-Inserenten, den Slow Food Unterstützern sowie dem Sponsoring-Partner [buch7.de](http://buch7.de) für die finanziellen Beiträge, durch die die kostenlose gedruckte „Landkarte des Genusses“, sowie die Internet-Version unter [www.genusslandkarte.de](http://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-Projekt „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.



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

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

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

Die Gliederung in unserer Region ist das Convivium Augsburg. Wir treffen uns regelmäßig zu einem Stammtisch, besuchen Erzeuger und Händler, wir suchen das authentische Gasthaus im Rahmen des Projekts „Genussführer“, wir sorgen für den Erhalt von regionalen Nahrungsmitteln und Nutztieren, die vom Verschwinden bedroht sind und begeben uns auf kulinarische Exkursionen: zum Käse, zum Bier, zum Wein...

Wenn Sie Interesse haben Mitglied bei Slow Food Deutschland e.V. zu werden, schreiben Sie uns unter [augsburg@slowfood.de](mailto:augsburg@slowfood.de) oder füllen Sie einfach den Antrag aus unter [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden)



Slow Food®  
Augsburg



Die regionale  
Landkarte des Genusses

