



Kantine sucht Region

ÜBERSICHT regionaler Anbieter für
Lebensmittel und **HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN**
für mehr Regionalität in den Betriebskantinen
Mittelfrankens

REGIOkantine

Impressum

Herausgeber: IG Regionalbewegung Mittelfranken im
Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (BRB)
Hindenburgstraße 11, 91555 Feuchtwangen
Tel.: 09852/1381
Fax: 09852/615291
info@regionalbewegung.de
www.regionalbewegung.de
www.regionalbewegung-mittelfranken.de

Redaktion: Florian Krommer, Ilonka Sindel

Layout & Satz: Susanne Stein, Instant Elephant UG, www.instant-elephant.de

Druck: Druckerei Michael, Schnelldorf
Gedruckt auf Recycling-Papier aus 100 % Altpapier.

Diese Broschüre ist im Rahmen des Projektes „Kantine sucht Region“ entstanden.

© IG Regionalbewegung Mittelfranken im
Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (BRB), 2023

Inhaltsverzeichnis

4 Regionalität und Gemeinschaftsverpflegung in Mittelfranken

Das Projekt „Kantine sucht Region“	4
Gute Gründe für mehr regionale Produkte in der Betriebsgastronomie	5
Status Quo in Mittelfranken	6
Was macht ein regionales Lebensmittel aus?	7
Regionale Siegel und Zertifizierungen – eine Übersicht	8

10 Anbieterübersicht regionaler Produkte in Mittelfranken

Regionalvermarktungsinitiativen in Bayern	10
Anbieterübersicht für die Betriebsgastronomie	11
Alle Anbieter sortiert nach Landkreisen	12

66 Leitfaden für mehr Regionalität in der Betriebskantine

Vom Verpflegungsleitbild zum Verpflegungskonzept	66
Die Vorbereitung im Unternehmen/Betriebskantine	67
Realistische Zielsetzungen und Bestandsaufnahme	67
Einkauf regionaler Lebensmittel	67
Speiseplan und Abläufe in der Küche/Kantine	68
Erfolgreiche Kommunikation	68
Gestaltung der Umgebung	69

70 Digitale Plattformen

71 Hintergrund: Die IG Regionalbewegung Mittelfranken



REGIONALITÄT UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG in Mittelfranken

Das Projekt „Kantine sucht Region“

Im Projekt „Kantine sucht Region“ der IG Regionalbewegung Mittelfranken, gefördert vom Bezirk Mittelfranken und dem LEADER-Förderprogramm der Europäischen Union, wurden wichtige Beiträge zum Einsatz regionaler Produkte in Betriebskantinen in Mittelfranken geleistet und bedeutende Grundlagen für mehr Regionalität in den Betriebskantinen gelegt. Zusätzlich leistet das Projekt einen wichtigen Beitrag zur neuen Ernährungsstrategie des Bundes, die Ende 2023 veröffentlicht werden soll. Zusätzlich zu den gesetzten Zielen der Politik auf Landes- und Bundesebene für einzelne Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung und für die geplante Transformation der Ernährungswirtschaft.

Ziele auf Bundesebene

Die Regierungsparteien haben in ihrem Koalitionsvertrag das Ziel vereinbart, bis zum Jahr 2030 30 Prozent Öko-Landbau zu erreichen. Die neuen Eckpunkte zur neuen Ernährungsstrategie des Bundes sehen in der Gemeinschaftsverpflegung einen großen Hebel für eine stärkere Berücksichtigung regional und ökologisch erzeugter Produkte. Gleichzeitig verspricht man sich dadurch eine Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten und einen einfacheren und höheren Absatz regionaler Produkte.

Ziele auf Bayernebene

Der Ministerratsbeschluss vom 13. Januar 2020 sieht vor, dass spätestens bis zum Jahr 2025 in allen staatlichen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regional biologischer und regional konventioneller Erzeugung angeboten werden soll. Dem sollen bis zum Jahr 2030 kommunale und öffentlich Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung nachfolgen.

Folgende Zielsetzungen wurden im Projektverlauf erarbeitet und erreicht:

- Für die Gemeinschaftsverpflegung geeignete Anbieter regionaler Erzeugnisse wurden mit ihren Produktgruppen und den entsprechenden Verarbeitungs-

graden in der Onlinedatenbank REGIOkantine (www.regiokantine.de) erfasst und sichtbar gemacht.

- Mittels exemplarischer Befragung in ausgewählten Betrieben und bei zahlreichen Kantinenbesuchen wurde der Bedarf an regionalen Produkten in Betriebskantinen und bei Cateringbetrieben in Mittelfranken erfasst. Die Erfassung erfolgte im Projektverlauf kontinuierlich weiter und diente dazu das wirtschaftliche Produktpotential in den Betriebskantinen in Mittelfranken zu ermitteln und abzuschätzen.

- Ein regelmäßig veröffentlichter Newsletter und ein konzipierter Infolyer zu aktuellen Themen in der Gemeinschaftsverpflegung, zu Fördermöglichkeiten und Hilfestellungen unterstützen die notwendigen Kommunikations- und Informationsstrukturen für alle Akteure der Gemeinschaftsverpflegung entlang der regionalen Wertschöpfungsketten und dienen einer nachhaltigen Vernetzung dieser.

- Aus den gewonnenen Informationen wurden Geschäftsmodelle zur Vermittlung regionaler Produkte an Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung konzipiert, die in Folgeprojekten weiter Anwendung finden sollen.

Das Projektmanagement war im Projektverlauf eingebettet in ein Akteursnetzwerk, dass sich in Mittelfranken mit den Themen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und Gemeinschaftsverpflegung (GV) beschäftigt. Die Einbindung in dieses Netzwerk und die von Verbänden, Organisationen und politischen Entscheidungsträgern oft gefragte Expertise der Regionalbewegung in der Regionalvermarktung führte im Berichtszeitraum zur Teilnahme an vielen regionalen und überregionalen Veranstaltungen, teilweise auch als Referent. Dabei konnte die Vernetzung und der Erfahrungsaustausch untereinander intensiviert und wertvolle Erkenntnisse sowie Lösungsansätze für das Projekt gewonnen, umgesetzt und verstetigt werden.



Gute Gründe für mehr regionale Produkte in der Betriebsgastronomie

Einer gesunden, wertvollen und nachhaltigen Verpflegung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Betriebskantinen kommt eine immer bedeutendere gesamtgesellschaftliche Aufgabe zu. Regionale Produkte können helfen Verpflegungskonzepte und Speisepläne wertvoll und nachhaltig zu gestalten und unterstützen dabei durch **kurze Transportwege** den **Klimaschutz**.

Regionale Wirtschaftskreisläufe erhöhen die **Wertschöpfung** in der Region, stärken das **regionale Lebensmittelhandwerk**, unterstützen die Akteure entlang regionaler Wertschöpfungsketten und **festigen stabile Nahversorgungsregionen**. **Langfristige Kooperationen sichern Arbeitsplätze** und **Absatz regionaler Erzeugnisse** und erhalten gleichzeitig die **Kulturlandschaft** für dauerhaft **frische und qualitativ hochwertige Produkte** und schaffen eine **krisenfeste Daseinsvorsorge**.



Gemeinsam für eine starke und resiliente Nahversorgungsregion

Klimaschutz durch kurze Wege | Mehr Biodiversität | Frische & Qualität | Sicherung von Arbeitsplätzen vor Ort | Erhalt der Kulturlandschaft | Schaffung einer krisenfesten Daseinsvorsorge | Hohe Wertschöpfung in der Region | Ausbau der Infrastruktur | Aktive Verbraucherbewusstseinsbildung | Langfristige Kooperationen und gesicherter Absatz | Weniger Lebensmittelverschwendung | Regionale Identität | Gemeinsame Logistik

Status Quo in Mittelfranken

Auswertungen und Umfragen zur bundesweiten Situation der Gemeinschaftsverpflegung für die Jahre 2022/2023 haben ergeben, dass sich die Nachfrage nach Mahlzeiten in den Kantinen grundsätzlich erhöht und sichtbare Aufholeffekte erzielt. Dennoch bleibt es ein weiterer Schritt, um das Vorpandemie-Niveau im Nachfrage- und Kaufverhalten in den Betriebskantinen zu erreichen. Die Ernährungsstrategie des Bundes zielt darauf ab, gesundheitsförderndes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung durch regionale, saisonale und ökologisch erzeugte Lebensmittel zu etablieren.

Kantinenbetreiber in Mittelfranken bestätigen auf Nachfrage diese leichte Erholung. Ebenso ist die Bereitschaft einen etwas höheren Preis für Mahlzeiten zu bezahlen, gegeben. Dennoch hemmen neben Inflations- und Energiekrise infolge des Ukrainekrieges folgende Gründe einen stärkeren Absatz regionaler Lebensmittel in den Betriebskantinen:

- ➔ Fehlende Strukturen der Mengen- und Transportbündelung im ländlichen Raum in Mittelfranken
- ➔ Eine bisher für die Gemeinschaftsverpflegung fehlende Anbieterübersicht. Akteure entlang der Wertschöpfungskette kennen sich zu wenig.
- ➔ Die Preissensibilität der Kantinenbetreiber und Verbraucher
- ➔ Das Mitnahmegeschäft (Mitnahme des Snacks aus der Kantine/aus dem Automaten an den Arbeitsplatz) setzt sich immer mehr durch.
- ➔ Insbesondere im ländlichen Raum werden häufig Lieferdienste örtlicher Metzgereien und Bäckereien (u.a. Bäckereimobil) und Cateringbetriebe zur Unterstützung bzw. Lieferung nachgefragt. Diese reduzieren sich aber zunehmend in ihrer Anzahl und stehen seltener zur Verfügung.
- ➔ In urbanen Gebieten verlassen Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter in ihrer Pause die Betriebe und nutzen die umliegende Take-away Gastronomie.

- ➔ In ländlichen Gebieten werden kaum Betriebsgastronomieeinrichtungen vorgehalten.
- ➔ Eine Kücheninfrastruktur und Räume mit entsprechendem Wohlühlcharakter zum Ausgleich vom Arbeitsalltag fehlen häufig in den Unternehmen.
- ➔ Pausenregelungen in den Betrieben verhindern oftmals eine ausreichende Mittagspause und somit die Nachfrage nach warmen Mahlzeiten.
- ➔ Das Essverhalten und die Essgewohnheiten der Mitarbeitenden ändert sich grundlegend. Es findet eine Verlagerung vom Mittag auf den Abend statt.
- ➔ Die Betriebskantine wird oft als Kostenfaktor gesehen, daher erfolgen kaum Investitionen in ausgebildetes Personal und die Kantine selbst.
- ➔ Es besteht ein Mangel an ausgebildetem Küchenpersonal für die Zubereitung wertvoller und nachhaltiger Speisen.

Dennoch gibt es viele wirkungsvolle Ansätze und Empfehlungen Regionalität in Kantinen zu fördern und zu verstärken, um den Mitarbeitenden wertvolle, nachhaltige und gesundheitsfördernde Speisen zu bereiten. Dieser Leitfaden soll Sie im Folgenden bestärken erste Schritte dazu in Ihrer Betriebskantine zu gehen.

Was macht ein regionales Lebensmittel aus?

Was genau ein „regionales Lebensmittel“ ist, legen Menschen grundsätzlich nach ihren individuellen Ansprüchen sehr unterschiedlich fest. Für manche ist es der Ort oder das nahe Umland, für andere eine Kilometerangabe. Auch mit regionalen oder geografischen Grenzen wie „Bayern“ oder „Mittelfranken“ arbeiten Verbraucherinnen und Verbraucher, um für sich abzugrenzen was „regional“ ist und was nicht. Da der Regionalitätsbegriff nicht eindeutig definiert ist, sind diese Behelfskriterien auch nötig.

Die Regionalbewegung legt unabhängig vom Produkt für sich folgende Basiskriterien für ein regionales Produkt fest:

- ➔ Rohstoffe aus der Region
- ➔ Verarbeitung in der Region
- ➔ Vermarktung in der Region
- ➔ Futtermittel aus der Region
- ➔ Ohne Gentechnik

Idealerweise werden diese Basiskriterien zudem unterstützt von:

- ➔ Fairen Preisen
- ➔ Fairen Arbeitsbedingungen
- ➔ Vielfältigen Kulturlandschaften
- ➔ Artgerechter Tierhaltung
- ➔ Ökologischen Anbauweisen
- ➔ Kurzen Transportwegen

Verbraucher und Verbraucherinnen möchten wissen, wo ein Lebensmittel herkommt, was drinsteckt und unter welchen Umständen es produziert wird (BMEL, Deutschland wie es isst, 2020).

Derzeit gibt es für glaubwürdige Regionalität kein bundesweit einheitliches Siegel. Es gibt allerdings Siegel, die den Bezug der Regionalität ausdrücken und bundesweit einheitlich verwendet werden:



Regionale Siegel und Zertifizierungen

Siegelname	Def. für Region	Rohstoffe aus der Region	Verarbeitung in der Region	Vermarktung in der Region	Einsatz heimischer Futtermittel	Ohne Gentechnik		
		Obst, Gemüse (Monoprod.)	Zusammengesetzte Produkte					
EU-Siegel								
	Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.	Entspricht dem Herkunftsgebiet	100%	100%	ja	nein	Grundsätzlich ja	nein
	Geschützte geografische Angabe g.g.A.	Entspricht dem Herkunftsgebiet	100%	0%	Mind. eine Phase des Produktionsprozesses	nein	nein	nein
Bund								
	Regionalfenster	Eine def. Region kleiner als Deutschland	100%	Hauptzutat zu 100 %, insgesamt mind. 51% der Gesamtmasse	i.d.R. ja	nein	nein	nein
	Einkauf auf dem Bauernhof	Direktvermarkter ohne Zukauf aus dem Handel	Aus eigener Erzeugung oder Zukauf von persönlich bekannten Höfen	Aus eigener Erzeugung oder Zukauf von persönlich bekannten Höfen	Aus eigener Erzeugung oder Zukauf von persönlich bekannten Höfen	ja	ja	ja
Bayern								
	Geprüfte Qualität – Bayern	Innerhalb Bayerns	100%	Genannte Zutaten zu 100%, ihr Anteil am Gesamtprodukt zu mind. 60 %	ja	nein	nein	Wurde diskutiert, ist derzeit aber nicht vorgesehen
	Bayerisches Bio-Siegel	Innerhalb Bayerns	100%	Zutaten tierischen Ursprungs zu 100%, pflanzliche Zutaten zu mind. 66%	ja	nein	Mind. 50 % Futtermittel müssen im Betrieb oder in festen Futter-/Mistkooperationen erzeugt werden	ja
Regional								
	Regionalmarken der Regionalvermarktungsinitiativen	Schlüssige individuelle Definitionen je nach Region	100%	Unterschiedlich	i.d.R. ja	i.d.R. ja	i.d.R. ja	Unterschiedlich

Regionalvermarktungsinitiativen in Bayern



- Vermarktung von regionalen Lebensmitteln
- Vermarktung von regionalen Lebensmitteln in die Gastronomie
- Vermarktung von regionalen Blumen und Zierpflanzen

A

1 Bernreuther Kartoffeln Steinbacher Weg 20 91183 Abenberg

LK Roth

Heiko Bernreuther

Kontakt/Bestellung:

 09873/976888 09873/9766566 birgit.bernreuther@web.de**Sortiment:**

Speisekartoffeln

Bunte Kartoffelchips

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geprüfte Qualität Bayern

Lieferung:

Ja, Umkreis 50 km

Bemerkung:

Bunte Kartoffelchips in Tüten a 100g.

Anteil Bioprodukte: 0%

2 Hofmanns Hofladen Güssübelstraße 4 91183 Abenberg

LK Roth

Martina Hofmann

Kontakt/Bestellung:

 09178/835 09178/996791 hofmannshofladen@gmx.de www.hofmannshofladen.de**Sortiment:**

Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Masthähnchen, Pute, Sonstiges Fleisch (Gans, Ente, etc.), Wurst, Fisch, Milch & Molkereiprodukte, Ei & Eiprodukte, Obst, Gemüse und Salat, Kräuter & Gewürze, Speisekartoffeln, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/ Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Brot, Backwaren, Kuchen, Speiseöl und Fette, Essig, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpurees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Honig, Süßigkeiten, Speiseeis, Getränke, Saft/Saftschorlen, Wein/Sekt/ Secco, Obstbrände/Spirituosen

Eier

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:****Bemerkung:**

Anteil Bioprodukte: 20%

3 Biohof Meister Beerbach B 7 91183 Abenberg

LK Roth

Fam. Meister

Kontakt/Bestellung:

 09873/691 oder 0160/5848357 meister.b7@gmx.de**Sortiment:**

Speisekartoffeln

Verschiedene Biomehle

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio**Lieferung:**

Ja, die Entfernung zum Ausliefern richtet sich nach der Bestellmenge

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

4 Fries Beef Dürrenmungenauer Weg 1 91183 Abenberg

LK Roth

Lukas Löffler

Kontakt/Bestellung:

 0171/1282366 loeffler.lukas@h-fries.de www.fries-beef.de**Sortiment:**

Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, Radius 30 km

Bemerkung:

Kleine Fleischmanufaktur mit Hauptaugenmerk auf Dry Aged Steakwaren so wie Rind und Schweinefleisch Produkte aus ausschließlich deutscher Herkunft.

Anteil Bioprodukte: 0%

B

5 Bäckerei Café Rieß Dinkelsbühler Str. 6 91572 Bechhofen

LK Ansbach

Gerhard Rieß

Kontakt/Bestellung:

☎ 09822/381
 📠 09822/5351
 ✉ g.riess@baeckerei-riess.de
 🌐 www.baeckerei-riess.de
 🌐 https://cafe-bechhofen.de/

**Sortiment:**

Ei & Eiprodukte, Brot, Backwaren, Kuchen, Honig, Getränke, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser, Saft/Saft-schorlen, Wein/Sekt/Secco

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, 91572 Bechhofen und Umkreis
ca. 20 km

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

6 Kräutlein-Mühle Wiesethbruck 41 91572 Bechhofen

LK Ansbach

Harald Kräutlein

Kontakt/Bestellung:

☎ 09822/7608
 📠 09822/605341
 ✉ kraeutleinmuehle@t-online.de
 🌐 www.kraeutleinmuehle.de

**Sortiment:**

Speisekartoffeln, Honig, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)

Spätzlemehl, Hartweizengrieß, Vollkorn-Mehle, Dinkel-Spätzlemehl

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

7 Die Grüne Schmiede Bioland Marktgärtnerei Mörlach 56 91572 Bechhofen

LK Ansbach

Alexander Weiser

Kontakt/Bestellung:

☎ 0178/1742374
 ✉ alex_weiser@t-online.de
 🌐 www.bio-scheune.de

**Sortiment:**

Fleisch, Lammfleisch, Ei & Eiprodukte, Obst, Gemüse und Salat, Kräuter & Gewürze

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, Ansbach, Bechhofen, Burgoberbach, Herrieden, Arberg, Weidenbach, Ornau und Umgebung

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

8 Bäckerei&Konditorei Pickelmann KG Bruckwiesen 10 91088 Bubenreuth

LK Erlangen-Höchstadt

Ursula Pickelmann-Seifert

Kontakt/Bestellung:

☎ 09131/41830
 📠 09131/481476
 ✉ info@baeckerei-pickelmann.de

**Sortiment:**

Brot, Backwaren, Kuchen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Original Regional

Lieferung:

Ja, Erlangen Erlangen-Höchstadt
Forchheim

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

9 Streuobst Mittelfranken-West eG Rathausplatz 1 91593 Burgbernheim

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Thomas Dolansky

Kontakt/Bestellung:

0151/2109 3345
 @ thomas.dolansky@einheimischer.de
 www.einheimischer.de

**Sortiment:**

Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Getränke, Saft/Saftschorlen, Wein/Sekt/Secco

Apfelsaft klar und trüb in 1,0-Liter-Mehrweg-Flaschen
 Apfelsaftschorle klar, trüb in 0,5l Mehrweg-Flaschen
 Apfel-Traube-Johannisbeere-Schorle in 0,5-Liter Mehrweg-Flaschen
 Apfel-Birne-Aronia-Saft in 1,0-Liter-Mehrweg-Flaschen
 Secco KIR REGIONAL (Apfel-Birne-Johannisbeere) in 0,2l und 0,75l Flaschen
 Cider, Apfel/Birne/Aronia in 0,33l Mehrweg-Flaschen
 Glühmost mit und ohne Alkohol in 1,0l Mehrweg-Flasche

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Mitglied bei Hochstamm Deutschland

Lieferung:

Ja, NEA, N, ER, ERH, FÜ, KT

Bemerkung:

Unsere Säfte stammen von Streuobstwiesen: alte geschmacksintensive Obstsorten, nicht gespritzt, nicht gedüngt, chemiefrei abgefüllt.
 1. Preis bei den Streuobsttagen Baden-Württemberg 2018 und 2019.

Anteil Bioprodukte: 0%

10 Sommersdorfer Leindotter Sommersdorf 10 91595 Burgoberbach

LK Ansbach

Sandra Schwab

Kontakt/Bestellung:

0176/52116896
 @ info@sommersdorf-leindotter.de
 www.sommersdorf-leindotter.de

**Sortiment:**

Speiseöl und Fette

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

11 Demeter-Imkerei Igelhaut Nürnberger Straße 39 90559 Burgthann

LK Nürnberger Land

Stefan Igelhaut

Kontakt/Bestellung:

0175/3345543
 @ imkerei.igelhaut@gmail.com

**Sortiment:**

Honig

Demeter Honig in verschiedenen Sorten

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, je nach Abnahmemenge und Absprache möglich

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

12 Hühnerhof Lehr Dinkelsbühler Straße 2a 91596 Burk

LK Ansbach

Matthias Lehr

Kontakt/Bestellung:

09822/6054779
 09822/6054780
 @ huehnerhof-lehr@t-online.de
 www.burker-freilandeier.de

**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Gemüse und Salat, Speisekartoffeln, Honig, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Masthähnchen, Milch & Molkereiprodukte, Obstbrände/Spirituosen, Fleisch, Getränke

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, Ansbach, Herrieden, Dürrewangen, Dinkelsbühl, Dombühl, Feuchtwangen

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

13 FrankenGeNuss GmbH & Co.KG Gonnersdorf 6 90556 Cadolzburg

LK Fürth

Martin Stiegler

Kontakt/Bestellung:
 09103/71 42 248
 09103/71 21 940
 martin.stiegler@franken-genuss.com
 www.franken-genuss.com



Sortiment:
 Ei & Eiprodukte, Sonstiges
 Haselnuss-Produkte



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:
 Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

14 Espressone GmbH Am Farrnbach 8 90556 Cadolzburg

LK Fürth

Reiner Sulzer

Kontakt/Bestellung:
 09103/713320
 info@espressone.de
 www.espressone.de



Sortiment:
 Kaffee



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio,
 HofladenBox

Bemerkung:
 Anteil Bioprodukte: 30%

Lieferung:
 Ja

15 Schlegels Genuss-Manufaktur - Die Wurstler Am Haller 39 90462 Dachsbach

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Willi Schlegel

Kontakt/Bestellung:
 0172/6161891
 willi.schlegel@die-wurstler.de
 www.die-wurstler.de
 www.wurstler.shop



Sortiment:
 Fleisch, Schweinefleisch, Wurst
 Wurst- und Fleischspezialitäten im Glas und der Dose,
 Geräucherte Würste und Schinken, Salami



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Regionalbuffet und Original Regional

Bemerkung:
 Die Wurst- und Fleischwaren im Glas eignen sich für
 schnelle Gerichte. Beispiel ein Glas Kümmelfleisch oder
 Bierhäxle mit Bratkartoffeln und Salat.

Lieferung:
 Ja, auch bundesweit durch Versand

Anteil Bioprodukte: 0%

16 Landmetzgerei Krannich Schulstr. 11 91599 Dentlein am Forst

LK Ansbach

Michael Krannich

Kontakt/Bestellung:
 09855/231
 09855/976084
 michaelkrannich@t-online.de
 www.metzgerei-krannich.de



Sortiment:
 Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, (Gehege-)Wild, Wurst



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:
 Ja, Landkreis Ansbach

Bemerkung:
 Wir sind eine kleine Familienmetzgerei ohne große und
 teure Zertifizierung. Wir beziehen unsere Schweine von
 einem einzigen Bauernhof bei dem die Schweine am Hof ge-
 boren, gemästet und geschlachtet werden. Kürzere Schlacht-
 wege gibt es praktisch nicht. Wir stellen 90 Prozent unserer
 Produkte selbst handwerklich und ohne künstlichen Zusätze/
 Geschmacksverstärker her. Metzgereiqualität und Regio-
 nalität abseits grosser Massenproduktion. Gerne würden
 wir Sie als Kantine oder Gemeinschaftsverpflegung zumin-
 dest teilweise beliefern.

Anteil Bioprodukte: 0%

C

D

17 Niklas Agrar Frickendorf 1 90599 Diethenhofen

LK Ansbach

Peter Niklas

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0151/11657521
 @ info@niklas-agrar.de



Sortiment:
 Speiseöle und Fette



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:
 Ja

Bemerkung:
 Anteil Bioprodukte: 0%

18 Hausertsmühle Hausertsmühle 29 91550 Dinkelsbühl

LK Ansbach

Karl-Heinz Baumann

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 09851/2701
 📠 09851-4735
 @ k-h.baumann@hausertsmuehle.de
 🌐 www.hausertsmuehle.de



Sortiment:
 Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio, Artenreiches
 Land – Lebenswerte Stadt, Hof-
 Schmecker

Lieferung:
 Ja

Bemerkung:
 Anteil Bioprodukte: 0%

19 Oberharder Hofmolkerei Oberhard 5 91550 Dinkelsbühl

LK Ansbach

Tobias und Barbara Weber GbR

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0171/7421533
 📠 09851/5515578
 @ webertbs@t-online.de



Sortiment:
 Milch & Molkereiprodukte



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Geprüfte Qualität Bayern

Lieferung:
 Ja, Dinkelsbühl, Oettingen, Crails-
 heim, Gunzenhausen, Bechhofen

Bemerkung:
 Milch 0,5l 1,0l Flaschen 5l und 10l Eimer, Schnittfester Frisch-
 käse ca. 200gr, Joghurt 500gr Glas oder 5 und 10kg Eimer

Anteil Bioprodukte: 0%

20 Metzgerei Drei Mohren Anton Wiessmeier KG Segringer Straße, 37 91550 Dinkelsbühl

LK Ansbach

Bernd Mack

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 09851/9440
 📠 09851/4792
 @ a.wiessmeier@t-online.de
 🌐 www.metzgerei-wiessmeier.de



Sortiment:
 Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch,
 Masthähnchen, Pute, Wurst, Fisch, Milch & Molkereiprodukte,
 Feinsäure Delikatessen & Konserven (Essiggurken,
 Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Fleisch

Rindfleisch Kalbfleisch Lammfleisch und Schweinefleisch
 aus eigener Schlachtung Geflügel aus Freilandhaltung
 ohne Masthilfsstoffe und Medikamentenprophylaxe



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
 Freiwillige Eigenkontrollen, Artenreiches
 Land – Lebenswerte Stadt

Lieferung:
 Ja, Dinkelsbühl 50 km Umkreis Cate-
 rings und Essenslieferungen 7 Tage
 die Woche

Bemerkung:
 Regionalität schlägt Bio. Wir versuchen alle unsere Produkte
 für unsere Fleisch- und Wurstwaren, sowie für unsere haus-
 gemachten Gerichte aus der Region zu beziehen. Wir bieten
 Ihnen auch Räumlichkeiten für Feste zwischen 10-120 Perso-
 nen mit Vollservice.

Anteil Bioprodukte: 0%

21 Marktgartenbuck Dürrwanger Str. 2 91550 Dinkelsbühl

LK Ansbach

Martina Buck

Kontakt/Bestellung:
 0160/92990396
 hallo@marktgartenbuck.de
 www.marktgartenbuck.de



Sortiment:
Gemüse und Salat, Kräuter und Gewürze



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Zertifizierung in 2023 (Bioland), Regionalvermarkter Landkreis Ansbach

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 100%

Lieferung:

22 Manufaktur Gelbe Bürg eG Windsfelder Str. 11 91723 Dittenheim

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Martin Lettenmeier

Kontakt/Bestellung:
 0170/3833189
 info@gelbe-buerg.de
 www.gelbe-buerg.de
<https://www.gelbe-buerg.de/shop/>



Sortiment:
Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Speiseöl und Fette, Feinkost, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.)



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:
Ja, bis 50 km im Umkreis

Bemerkung:
Unser Angebot umfasst: Walnüsse, Walnussöl, Walnussmehl, Walnussnudeln, Walnussmuß, verschiedene Aufstriche

Anteil Bioprodukte: 0%

23 Tristans Biohof Gunzendorf 10 91448 Emskirchen

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Tristan Billmann

Kontakt/Bestellung:
 0152/37 69 85 22
 info@tristans-biohof.de
 www.tristans-biohof.de



Sortiment:
Gemüse und Salat, Speisekartoffeln, Kräuter & Gewürze, Obstbrände/Spirituosen, Getränke



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:
Alles aus eigener Produktion und saisonal

Anteil Bioprodukte: 100%

Lieferung:
Ja, Umkreis 30 km um den Hof

24 THE COOKIE BUSINESS Weidenweg 13 91058 Erlangen

LK Erlangen-Höchstadt

Lisa-Marie Boser

Kontakt/Bestellung:
 0176/70764380
 cookies@thecookiebusiness.de
 www.thecookieb2b.de



Sortiment:
Brownies



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:
Alles handgemacht

Anteil Bioprodukte: 100%

Lieferung:
Ja, DHL Versand Deutschlandweit/
auch über Bananeira

F

25 Fischzucht Sindel Unterahorn 19 91555 Feuchtwangen

LK Ansbach

Thomas Sindel**Sortiment:**
Fisch**Kontakt/Bestellung:**

☎ 0151/525 23 79 1
 @ thomas.sindel@web.de
 🌐 www.fischzucht-sindel.de

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Geschützte Geografische Angabe, Regionalbuffet, Artenreiches Land-Lebenswerte Stadt**Bemerkung:**

Wir bieten frisch, geschlachtet, küchenfertig, geräuchert und auch TK-Ware an.

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, individuell

26 Rapsöl Dänzer Mögersbronn 22 91555 Feuchtwangen

LK Ansbach

Erich Dänzer**Sortiment:**
Speiseöl und Fette, Honig**Kontakt/Bestellung:**

☎ 09857/213
 📠 09857/213
 @ evelin.boehme@web.de

12 versch. Sorten Honig in 50 gr. und 500 gr. Glas Speiseöle: Raps, Lein, Leindotter, Hanf, Kürbis, Sonnenblume, Walnuss in 250 ml – 5 l Abfüllung

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Regional-Fenster, Einkaufen auf dem Bauernhof, Geprüfte Qualität Bayern, Original Regional**Bemerkung:**

Anteil Bioprodukte: 50%

Lieferung:

Ja, Franken; Persönliche Lieferung ins Haus

27 Hof im Gässla Vacher Kirchenweg 1 90768 Fürth

Stadt Fürth

Matthias Franz**Sortiment:**
Fleisch, Rindfleisch, Speisekartoffeln**Kontakt/Bestellung:**

☎ 0151/24 18 35 74
 📠 0911/7662693
 @ info@franz-vach.de
 🌐 www.franz-vach.de

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Geprüfte Qualität Bayern, Unsere Bayerischen Bauern Initiative Heimische Landwirtschaft,**Bemerkung:**

Wir haben zwar keine Biozertifizierung, jedoch sind unsere kompletten Futtermittel regional und zum großen Teil selbst produziert und das finden wir fast wichtiger als Bio.

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, bei größeren Mengen nach Absprache

28 Fortezza Espresso GmbH Schwabacher Str. 106 90763 Fürth

LK Fürth

Rainer Langguth**Sortiment:**
Sonstiges**Kontakt/Bestellung:**

☎ 0911/97926535
 @ info@fortezza-espresso.de
 🌐 www.fortezza-espresso.de

Röstfrischer Espresso & Kaffee, regionaler Lupinenkaffee

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, Deutsche Röstergilde Slowfood Förderer, Regionalbuffet**Bemerkung:**

Anteil Bioprodukte: 10%

Lieferung:

Ja, ganz Franken

G

29 Geflügelhof Griesmeier GbR Konrad-von-Megenberg-Str. 29 91166 Georgensgmünd

LK Roth

Hans-Jörg Griesmeier

Kontakt/Bestellung:

 09172/8250 09172/68770 kontakt@griessmeier.com https://www.gefluegelhof.eu**Sortiment:**

Fleisch, (Gehege)wild, Masthähnchen, Ei & Eiprodukte

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, auf Anfrage

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

30 Landmetzgerei Straß Aufkirchen 11 91726 Geroltingen

LK Ansbach

Martin Straß

Kontakt/Bestellung:

 0170/9630226 09854/1476 landmetzgerei.strass@t-online.de**Sortiment:**

Fleisch, Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Pute, Wurst, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.)

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof, Geprüfte Qualität Bayern, Einkaufen auf dem Bauernhof

Lieferung:

Ja, je nach Liefermenge bis ca 40 km

Bemerkung:

Schwäbisch-Hällische SchweineTK – Halbfertigprodukte wie z.B. panierte Schnitzel und ähnliches

Anteil Bioprodukte: 0%

31 Obsthandel & Mosterei Rainer Gruber Ringstrasse 24 91726 Geroltingen

LK Ansbach

Rainer Gruber

Kontakt/Bestellung:

 09854/672 obsthandelgruber@t-online.de www.obsthandel-gruber.de**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Obstbrände/Spirituosen, Getränke

Apfelchips

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, Versand Deutschlandweit

Bemerkung:

Direktsäfte in Bag in Box

Anteil Bioprodukte: 0%

32 Metzgerei Horn Kreuth 6 91608 Geslau

LK Ansbach

Maximilian Horn

Kontakt/Bestellung:

 09867/1206 09867/94973 info@metzgerei-horn.de www.metzgerei-horn.de**Sortiment:**

Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Wurst

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regionalbuffet

Lieferung:

Ja

Bemerkung:

Piemonteser Rinder aus eigener Landwirtschaft, Schlachtung am Hof, Schweine aus dem direkten Umkreis von langjährigen Partnern

Anteil Bioprodukte: 0%

33 Milchhof Walter Mesnerweg 1 91171 Greding

LK Roth

Josef Walter

Kontakt/Bestellung:
 08463/60 29 891
 08463/60 26 11
 info@milchhof-walter.de
 www.milchhof-walter.de



Sortiment:
Milch & Molkereiprodukte



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Geprüfte Qualität Bayern

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, Landkreid Roth – Roth, Büchenbach, Allersberg, Heideck, Hilpoltstein, Heideck, Greding, Freystadt, Berching, Beilngries und Denkendorf

34 Imkerei Lehmailr Im Mühlal 55 91171 Greding

LK Roth

Andreas Lehmailr

Kontakt/Bestellung:
 08463/9679
 alehmair@t-online.de



Sortiment:
Honig



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, Umkreis von 20 km

35 Echt Brombachseer Vogelherdweg 1 91729 Haundorf

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Dieter Popp

Kontakt/Bestellung:
 09837/975708
 dieter.popp@futour.com
 www.echtbrombachseer.de



Sortiment:
Saft/Saftschorlen, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Wein/Sekt/Secco, Getränke

Senf



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Einzelprodukte haben internationale Auszeichnungen erhalten, Original Regional Hochstamm Deutschland

Bemerkung:
Keine TK-Ware. Alle alkoholischen Getränke erntefrisch und herbstvergoren ausschließlich aus Streuobstwiesen bzw. Hochstämmen verarbeitet

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ist in Vorbereitung

36 Singers Bauernladen Heroldsbacherstr. 42 91353 Hausen

LK Forchheim

Daniel Singer

Kontakt/Bestellung:
 0178/5098975
 09191/975523
 info@singers-bauernladen.de



Sortiment:
Fleisch, Rindfleisch, Wurst, Fisch, Milch & Molkereiprodukte, Ei & Eiprodukte, Obst, Gemüse und Salat, Speisekartoffeln, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Brot, Backwaren, Kuchen, Speiseöl und Fette, Feinkost, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Honig, Getränke, Wein/Sekt/Secco, Obstbrände/Spirituosen

Spargel, Erdbeeren, Weihnachtsbäume



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Einkaufen auf dem Bauernhof

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, Landkreis Forchheim, ERH

37 Jagdrevier Oberrödel/Zell Hopfenstr. 22 91180 Heideck

LK Roth

Philipp Schertel

Kontakt/Bestellung:
 0175/5705090
 schertel.jagd@web.de

**Sortiment:**
(Gehege-)Wild, Fleisch

Wildfleisch und Spezialitäten vom Wild

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Regional-Fenster, von glücklichen Tieren aus Feld und Flur!, Original Regional**Lieferung:**
Ja, 50 km**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 0%**38 Helga Peter** Laibstadt, 53 91180 Heideck

LK Roth

Helga Peter

Kontakt/Bestellung:
 09177/1008
 09177/486623
 peter@laibstadt.de

**Sortiment:**
Fränkische Knieküchle**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**
Ja, Im Umkreis von 30 km**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 0%**39 Jagd Oberrödel/Zell** Hopfenstr. 22 91180 Heideck

LK Roth

Philipp Schertel

Kontakt/Bestellung:
 0175/5705090
 schertel.jagd@web.de

**Sortiment:**
Fleisch, (Gehege-)Wild

Wildfleisch von Reh, Wildschwein, Wildente

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:****Bemerkung:**
Saisonales Wild küchenfertig zubereitet oder grob zerlegt.

Anteil Bioprodukte: 0%

39 Heilsbronner Klosterpfeifen Neuendettelsauer Str., 17 91560 Heilsbronn

LK Ansbach

Florian Kreiselmeyer

Kontakt/Bestellung:
 09872/7122
 09872/954344
 florian.kreiselmeyer@web.de
 www.heilsbronner-klosterpfeifen.de

**Sortiment:**
Gemüse und Salat, Obst, SpeisekartoffelnSpargel (grün und weiß) auch geschält, Sortierung nach Wunsch
Kartoffeln versch. Sorten / Sortierung nach Wunsch**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Geschützte geografische Angabe, Mitglied im Regionalbuffet**Lieferung:**
Ja, Landkreise Ansbach/Fürth/Roth**Bemerkung:**
Spargel geschält

Anteil Bioprodukte: 0%

40 Der Maußer Hof Ketteldorf 12 91560 Heilsbronn

LK Ansbach

Michael Maußer

Kontakt/Bestellung:
 0152/33829613
 michael.mausser@dermausserhof.de
 www.dermausserhof.de
 www.hofladenbox.de

**Sortiment:**
Ei & Eiprodukte, Speisekartoffeln, Speiseöl und Fette**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**
Ja, Von Ansbach bis Nürnberg, Schwabach, Erlangen, Fürth**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 0%

41 Ökost GmbH Schloßhof 2 91334 Hemhofen

LK Erlangen-Höchstadt

Hannah Winkler von Mohrenfels

Kontakt/Bestellung:
 09195/8381
 info@oekost.de
 www.oekost.de

**Sortiment:**

Speisekartoffeln, Beilagen (Spätzle, Knödel, etc.)

Wir bieten feinsten Öko-Kloßteig und Spätzle. Kloßteig zum Wiederverkaufen im 750 Gramm Gebinde. Großgebinde und gerollte Knödel ideal für gehobene Kantinen und Kita-Einrichtungen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bayerisches Bio-Siegel, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, Deutsches Biosiegel Regional und Fair, Original Regional

Lieferung:

Ja, um Ingolstadt und München, um Erlangen und Nürnberg und Abholung

Bemerkung:

Gerne bieten wir unsere Klöße auch vorgerollt in verschiedenen Größen.

Anteil Bioprodukte: 100%

42 Abokiste GmbH Schloßhof 3 91334 Hemhofen

LK Erlangen-Höchstadt

Hannah Winkler von Mohrenfels

Kontakt/Bestellung:
 09195/83 81
 09195/92 38 38 11
 info@abokiste.de
 www.abokiste.de

**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Gemüse und Salat, Obst, Pilze, Speisekartoffeln, Honig, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, (Gehege)wild, Masthähnchen, Pute, Wurst, Fisch, Milch & Molkereiprodukte, Feinsäure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpurees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Kräuter & Gewürze, Essig, Speiseöl und Fette, Brot, Backwaren, Kuchen, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser, Wein/Sekt/Secco, Bier, Obstbrände/Spirituosen, Fleisch, Getränke

Gerne bieten wir auch Obstkörbe für Pausenobst für Mitarbeiter

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bayerisches Bio-Siegel, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, Deutsches Biosiegel Regional und Fair, Original Regional

Lieferung:

Ja, Metropolregion Nürnberg Erlangen Fürth Erlangen Höchstadt Bamberg Fränkische Schweiz und Umgebung

Bemerkung:

Gerade im Sommer bieten wir auch viel 100% ökologische Frische von unserem Landgut Schloß Hemhofen, Schweine aus eigener Aufzucht, Angebot nach Absprache erweiterbar

Anteil Bioprodukte: 100%

43 Biohof Kerschbaum Apostelstr. 3a 91334 Hemhofen

LK Erlangen-Höchstadt

Achim Krödel-Kirchner, Gerhard Kerschbaum

Kontakt/Bestellung:
 0151/12005563
 info@biohof-kerschbaum.de
 www.biohof-kerschbaum.de

**Sortiment:**

Obst, Gemüse und Salat, Speisekartoffeln

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Geografische Angabe, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio
 Wir können Sie mit Bio-Spargel, Bio-Erdbeeren, Bio-Kartoffeln beliefern,

Lieferung:

Ja, nach Absprache Landkreis FO, ERH, ER

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

44 Jung-Imker-Andre Imkerei Fasanenweg 11 91074 Herzogenaurach

LK Erlangen-Höchstadt

Sandra und André Hack**Sortiment:**
Honig

Kontakt/Bestellung:

0178/6335716
 @ jung-imker-andre@gmx.de
 www.jung-imker-andre.de

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Original Regional**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 0%**Lieferung:**

Ja, Erlangen, Erlangen-Höchstadt

45 Bäckerei-Konditorei Polster Haundorfer Strasse 24 91074 Herzogenaurach

LK Erlangen-Höchstadt

Christian Polster**Sortiment:**
Brot, Backwaren, Kuchen

Kontakt/Bestellung:

09132/7917686
 09132/40688
 @ info@baeckerei-polster.de
 www.baeckerei-polster.de

Unser Angebot für Gewerbekunden:
<https://www.baeckerei-polster.de/b2b/>

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Original Regional im Landkreis Erlangen-Höchstadt**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 0%**Lieferung:**

Ja, Herzogenaurach und Ortsteile, Seebachgrund, Aurachtal, Höchstadt a.d. Aisch, Erlangen West. Für weitere Regionen kontaktieren Sie uns gerne.

46 Biolandhof Familie Deyerler Federhof 2 91161 Hilpoltstein

LK Roth

Mathias Deyerler**Sortiment:**
Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)

Kontakt/Bestellung:

09179/9280980
 @ mathiasdeyerler@t-online.de

Eier aus dem Mobilstall

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 100%**Lieferung:**

Ja, Landkreise Roth und Neumarkt

47 Bioland Hof Sinke Weinsfeld A3 91161 Hilpoltstein

LK Roth

Ralf Sinke**Sortiment:**
Gemüse und Salat, Obst, Pilze, Speisekartoffeln, Kräuter & Gewürze

Kontakt/Bestellung:

0176/77866274
 @ r.sinke@gmx.de
 www.bio-sinke.de

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, Bauernmarkt Hilpoltstein**Bemerkung:**
Anteil Bioprodukte: 100%**Lieferung:**

Nein

48 Heinloth Speisekartoffeln Oberrödel 2 91161 Hilpoltstein

LK Roth

Michael Heinloth

Kontakt/Bestellung:
 09177/9417
 m.heinloth@web.de



Sortiment:
Speisekartoffeln



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Geprüfte Qualität Bayern

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:
Ja, 10 km um Oberrödel

49 Mosterei, Brennerei und Getränke Kern Hintere Gasse 1 91610 Insingen

LK Ansbach

Karl-Heinz Kern

Kontakt/Bestellung:
 09869/634
 09869/9635
 info@kern-ingsingen.de
 www.kern-ingsingen.de



Sortiment:
Getränke, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser,
Saft/Saftschorlen, Wein/Sekt/Secco, Bier, Obstbrände/
Spirituosen



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
GLK (Güthenachweis Lebensmittel
Kleinbetriebe), Regionalbuffet

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:
Ja, Landkreis Ansbach, Neustadt
Aisch-Bad Windsheim, Schwäbisch
Hall

50 Hof-Manufaktur Kreiselmeyer Bockenfelderstr. 19 91610 Insingen-Lohr

LK Ansbach

Tobias Kreiselmeyer

Kontakt/Bestellung:
 09861/9329933
 info@manufaktur-kreiselmeyer.de
 www.manufaktur-kreiselmeyer.de
[https://manufaktur-kreiselmeyer.de/
produkt-kategorie/oele/](https://manufaktur-kreiselmeyer.de/produkt-kategorie/oele/)



Sortiment:
Speiseöl und Fette



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Güthenachweis für Lebensmittelklein-
betriebe (GLK) SGS INSTITUT FRESE-
NIUS GmbH, Regionalbuffet

Bemerkung:
Alle unsere Produkte gibt es auch in Großgebinden.

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:
Ja, 150 km Radius

51 Weinmannshof Kaubenheim 65 91472 Ipsheim

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Reinhard Weinmann

Kontakt/Bestellung:
 09846/502
 info@weinmannshof.de
 www.weinmannshof.de
<https://www.weinmannshof.de/shop/>



Sortiment:
Speiseöl und Fette

BIO-Eier



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio, Regional-
buffet

Bemerkung:
Eigener Anbau der Ölfrüchte, kaltgepresste Speiseöle

Anteil Bioprodukte: 90%

Lieferung:
Ja

K

52 Schnells Kürbiskerne GbR Ringstr. 4 91126 Kammerstein

LK Roth

Martin und Petra Schnell

Kontakt/Bestellung:

09122/830703
09122/831821
info@schnells-kuerbiskerne.de
www.schnells-kuerbiskerne.de

**Sortiment:**

Speiseöl und Fette, Sonstiges

Kürbiskernöl, Hanföl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Mohnöl
Kürbiskernmehl, Kürbiskerne, veredelte Kürbiskerne,
im Herbst: Kürbisse, Süßkartoffeln

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, Versand

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 50%

53 Mein Garten und mehr ... Leitenweg 1 91126 Kammerstein

LK Roth

Monika Lehner

Kontakt/Bestellung:

09178/328
info@gruenes-echo.de
www.gruenes-echo.de

**Sortiment:**

Obst, Pilze, Essig, Feinsaure Delikatessen & Konserven
(Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.),
Getränke, Saft/Saftschorlen, Sonstiges

Wildkräuter, Frischblüten ... beides saisonal bedingt

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bayerisches Bio-Siegel, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, original-regional

Lieferung:

Nein

Bemerkung:

Heidelbeeren, Preiselbeeren aus dem bio zertifizierten Wald,
Birkenblätter für Tee und Mitte bis Ende April frische Blätter

Anteil Bioprodukte: 100%

54 AlexZander`s Fischzucht Obermühle 1 91241 Kirchensittenbach

LK Nürnberger Land

Alexander Schalber-Müller

Kontakt/Bestellung:

0177/7790108
info@alexzanders.de
www.alexzanders.de

**Sortiment:**

Fisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, 50 km Radius Nürnberg

Bemerkung:

Fische aus eigener nachhaltiger und heimischer Zucht aus
Naturteichen im Sittenbachtal.

Anteil Bioprodukte: 70%

L

55 Geflügelhof Wellhöfer Rothenburger Str. 20 91611 Lehrberg

LK Ansbach

Robert Wellhöfer

Kontakt/Bestellung:

09820/206
09820/235
mail@gefluegelhof-wellhoefer.de
www.gefluegelhof.com

**Sortiment:**

Ei & Eiprodukte, Trockensortiment (Getreideprodukte,
Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)

EIER, wir sind Spezialisten für Eier in allen Haltungsformen,
Größen & Mengen frisch vom Bauernhof oder gekocht und gefärbt

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geprüfte Qualität Bayern, KAT (Kontrollierte alternative Tierhaltung),
Regionalbuffet

Lieferung:

Ja, Landkreis Ansbach, NEA, Fürth, Großraum Nürnberg, Erlangen,
Schwabach, Roth, Kitzingen

Bemerkung:

frische & gekochte Eier lieferbar!

Anteil Bioprodukte: 20%

56 Schwabenhof, Land- und Teichwirtschaft Schwab Steinbächlein 1 91578 Leutershausen

LK Ansbach

Birgit Schwab

Kontakt/Bestellung:

☎ 09823/626 oder 0171/1727355
 ✉ schwabenhof@gmx.de
 🌐 www.der-schwabenhof.de
 https://www.der-schwabenhof.de/
 rindfleisch-online-bestellen/

**Sortiment:**

Honig, Rindfleisch, Kalbfleisch, Masthähnchen, Wurst,
 Fisch, Fleisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof

Lieferung:

Ja, Landkreis Ansbach, mit DPD Express Versand Deutschlandweit

Bemerkung:

wir bitten um Vorbestellung, da erst geschlachtet wird wenn genügend Pakete bestellt wurden, Küchenfertige Portionen, durchgehend haben wir TK-Ware im Haus

Anteil Bioprodukte: 0%

57 Wild aus heimischen Jagdrevieren Ulsenheim 23 91478 Markt Nordheim

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Dr. Wolfgang Kornder

Kontakt/Bestellung:

☎ 09842/8870 + 0170/8241240
 ✉ w.kornder@t-online.de
 🌐 https://www.wolfgang-kornder.de/
 jagd/kulinarisches-wildfleisch-aus-meinen-revieren/
 https://www.wolfgang-kornder.de/

**Sortiment:**

Fleisch, (Gehege)wild

Das Rehwild wird frisch abgezogen oder küchenfertig zerlegt geliefert oder in Teilen tiefgefroren.

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Das Wild, hauptsächlich Rehwild, gelegentlich Schwarzwild, kommt aus meinen Revieren in den Landkreisen NEA + AN.

Lieferung:

Ja, je nach Liefermenge im Lkr. NEA / AN

Bemerkung:

Es können frisch ganze Rehe in der Decke (im Fell), aus der Decke geschlagen, in küchenfertigen Teilen portioniert oder auch eingefrorene Wildteile oder Rehack geliefert werden. Je nach Jagderfolg gilt Gleiches für Schwarzwild.

Anteil Bioprodukte: 100%

58 Ziegenhof Peters Glück Westheimer Str.11 91613 Marktbergel

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Markus und Mira Hütter

Kontakt/Bestellung:

☎ 09843/9358472
 ✉ mail@peters-glueck.de

**Sortiment:**

Milch & Molkereiprodukte

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja

Bemerkung:

Auch Ziegenfleisch und Ziegenwurst lieferbar (saisonal)

Anteil Bioprodukte: 0%

59 Merkendorfer Kraut GmbH & Co.KG Heglau 8 91732 Merkendorf

LK Ansbach

Jürgen Reuter

Kontakt/Bestellung:

☎ 09826/1482
 ☎ 09826/1409
 ✉ info@merkendorfer-kraut.de
 🌐 merkendorfer-kraut.de

**Sortiment:**

Sauerkraut offen vom Fass

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V.

Lieferung:

Ja, ca. 50 km Umkreis

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

60 Morgentau Oberndorf, 12 91096 Möhrendorf

LK Erlangen- Höchststadt

Hans Rudolph

Kontakt/Bestellung:

☎ 09131/47126
 @ hans-rudolph@gmx.de
 🌐 www.morgentauwirtsstube.de

**Sortiment:**

Gemüse und Salat

Nur Spargel

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof,
 Geprüfte Qualität Bayern, Global Gap,
 Morgentau Spargel

Lieferung:

Ja, 100 km Umkreis

Bemerkung:

geschälter Spargel

Anteil Bioprodukte: 0%

61 Familie Geyer Landwirtschaft Schirnsdorf 50 96172 Mühlhausen

LK Erlangen-Höchststadt

Ralf Geyer

Kontakt/Bestellung:

☎ 0170/9157596
 📠 09548/306
 @ geyer-rapsoel@web.de
 🌐 www.geyer-rapsoel.de

**Sortiment:**

Speiseöl und Fette

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, 30 km

Bemerkung:

eigener Anbau von Raps im Landwirtschaftlichen Betrieb,
 wird am Hof zu Speiseöl gepresst

Anteil Bioprodukte: 0%

62 Fisch Jakob Kleine Dorfstraße 3 96172 Mühlhausen

LK Erlangen-Höchststadt

Walter Jakob

Kontakt/Bestellung:

☎ 09548/8362
 📠 09548/8047
 @ info@fischjakob.de
 🌐 www.fischjakob.de

**Sortiment:**

Fisch: Aischgründer Karpfen, Graskarpfen, Hecht, Aal,
 Bachsaibling, Barsch, Forelle, Lachsforelle, Schleihen,
 Waller, Zander, Hausgemachten Spezialitäten: Karpfen-
 pastete, Karpfenschinken, Karpfensäckchen
 Wir bieten Ihnen jede Woche eine abwechslungsreiche
 Auswahl an feinen Fischsalaten und Brotaufstrichen aus
 eigener Produktion und aus dem Sortiment der Firmen
 GROSSMANN und DAHLHOFF.

Meeresfisch: Unser Angebot ist von Woche zu Woche
 verschieden und hängt davon ab, was die Küste zu bieten
 hat. Wenn Sie Sonderwünsche haben, nehmen Sie bitte
 Kontakt mit uns auf.

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Geografische Angabe,
 Registriert in der Regio App, Original-
 regional aus dem Landkreis ERH

Lieferung:

Ja, Landkreis ERH, Landkreis Bamberg

Bemerkung:

roh, gewürzt, geräuchert, die verschiedenen Verarbeitungs-
 stufen können Sie auf unserer Website einsehen (ausge-
 nommen, ohne Kopf, ohne Haut, Filet, ...)

Anteil Bioprodukte: 0%

63 odilia Hauptmarkt 11 90403 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Saeed Al Tayeb

Kontakt/Bestellung:

☎ 0911/21709815
 📠 0911/21709816
 @ altayeb@odilia.de
 🌐 www.odilia.de
 www.hofladenbox.de

**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Getränke

Schokolade, Pralinen, Schoko Früchte

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio, Ebl Natur-
 kost HofladenBox

Lieferung:

Ja, Deutschland

Bemerkung:

Von unserem Hauptsitz in Nürnberg aus produzieren wir
 handgemachte Dattelspezialitäten und liefern unsere Pro-
 dukte europaweit. Unsere Produkte basieren auf eigenen
 Rezepten und zeichnen sich durch erstklassige Qualität aus.

Anteil Bioprodukte: 100%

64 Meister Kufner Nusseckenmanufaktur Großgründlacher Hauptstraße 9 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Kai Kufner**Kontakt/Bestellung:**

0178/330 386 5
 info@meister-kuefner.de
<https://www.meister-kuefner.de/>

**Sortiment:**

Brot, Backwaren, Kuchen, Süßigkeiten

- Bio Nussecken in verschiedensten Varianten
- Mozartkugeln
- Schokocrossies
- Eisenlebkuchen (Sept.-Dez.)

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio, Hofladen-
 box; Marktschwärmer

Lieferung:

Ja, Nürnberg + Umkreis 30 km

Bemerkung:

BIO – VEGAN – FAIR – HANDWERKLICH – UNVERPACKT
 – PALMFREI – NACHHALTIG – EHRlich – LECKER
 Umweltpreisträger der Stadt Nürnberg 2020. Ausgezeichnet
 von Bluepingu e.V. zum Zero Waste Superhelden. Wir sind
 Mitglied im Unverpackt e.V. gemeinwohlabalanzierendes
 Unternehmen

Anteil Bioprodukte: 100 %

65 Roy's Naturkost Leyher Str. 107 90431 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Oliver Rieke**Kontakt/Bestellung:**

0911/507107-0
 0911/507107-20
 Oli@roys-naturkost.de
 roys-naturkost.de
 vor Ort bei uns am Großmarkt

**Sortiment:**

Milch & Molkereiprodukte, Obst, Gemüse und Salat,
 Pilze, Kräuter & Gewürze, Speisekartoffeln, Speiseöl und
 Fette, Feinsäure Delikatessen & Konserven (Essiggurken,
 Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Getränke, Na-
 türliches Mineralwasser/Quellwasser, Saft/Saftschorlen,
 Wein/Sekt/Secco, Bier, Obstbrände/Spirituosen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio, IFS Whole-
 sale

Lieferung:

Ja, Bayern

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

66 Franken-Gemüse Bio eG Raiffeisenstraße 200 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Felix Schmidling**Kontakt/Bestellung:**

0911/9348325
 0911/9348316
 schmidling@franken-gemuese.de
 www.gemuesewert.de
<https://www.knoblauchsland-gemuese.de/produkte/bio/>

**Sortiment:**

Obst, Gemüse und Salat, Kräuter & Gewürze, Sprossen,
 Speisekartoffeln

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regional-Fenster, Geprüfte Quali-
 tät Bayern, Bayerisches Bio-Siegel,
 Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio,

Lieferung:

Ja, Kantinen im Stadtgebiet Nürnberg
 und den angrenzenden Landkreisen
 und kreisfreien Städten, um Nürnberg:
 z.B.: Nürnberger Land, Roth, Fürth,
 Erlangen, Erlangen-Höchstadt, etc. Bei
 Anfragen aus dem restlichen Bezirk
 Mittelfranken bitte um Kontaktaufnah-
 me mit mir, wir finden bestimmt ge-
 meinsam eine Lösung für die Logistik.
 Freundliche Grüße! Felix Schmidling

Bemerkung:

Bisher können wir Ihnen vakuumierte rote Beete, Suppen-
 grün, Pflücksalate, geschnittenes Gemüse auf Anfrage und
 Großgebilde nach Ihrem Wunsch lose oder verpackt anbie-
 ten. Weitere Verarbeitungsstufen (wie geschälte Kartoffeln,
 geschnittenes Gemüse, etc.) sind noch in der Planung. Bitte
 teilen Sie auch gerne Ihren Bedarf mit, dann können wir dies
 für die Zukunft mit berücksichtigen.

Anteil Bioprodukte: 10%

67 AS Premium Produktions- und Vertriebs GmbH Doppelmayrweg 18 90469 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Sabine Haischberger

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0911/56 79 79 40
 📠 0911/56 79 79 49
 ✉ sabine.haischberger@aspremium.de
 🌐 www.nuernberger-bio-originale.de
 🌐 www.lebkuchen.bio

**Sortiment:**

Gemüse und Salat, Schweinefleisch, Wurst, Fleisch
 Original Nürnberger Bio Elisenlebkuchen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Geografische Angabe,
 Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

Lieferung:

Ja, nach Absprache und Menge

68 Schweiger-Lehneis GmbH Breitenäckerweg 17 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Karin Schweiger

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0170/9229952
 📠 0911/344505
 ✉ info@schweiger-lehneis.de
 🌐 schweiger-lehneis.de
 🌐 https://gastro.gemuese-nuernberg.de/

**Sortiment:**

Ei & Eiprodukte, Obst, Gemüse und Salat, Pilze,
 Kräuter & Gewürze, Sprossen, Speisekartoffeln,
 Feinkost

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Lieferung:
 Ja, Region

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

69 Gemüse Böcklein Mittelstraße 56 90425 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Michael Böcklein

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0911/38494 15
 📠 0911/38494 14
 ✉ buchhaltung@gemuese-boecklein.de
 🌐 https://boecklein-gastro.de/

**Sortiment:**

Ei & Eiprodukte, Obst, Gemüse und Salat, Pilze,
 Kräuter & Gewürze, Beilagen (Spätzle, Knödel, etc.),
 Brot, Backwaren, Kuchen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
 Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:

Der Ansprechpartner für Gastronomie und Großküchen
 Anteil Bioprodukte: 20%

Lieferung:

Ja, 100 km ab Nürnberg

70 Gemüsehof Flachenecker Wetzendorfer Straße 266 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Mathias Flachenecker

Kontakt/Bestellung:
 ☎ 0911/379402
 📠 0911/93605463
 ✉ gemuesehof_flachenecker@gmx.de
 🌐 www.gemuesehofflachenecker.de

**Sortiment:**

Gemüse und Salat, Kräuter & Gewürze, Speisekartoffeln

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, Nürnberg +20 km

71 orca brau Am Steinacher Kreuz 24 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Felix vom Endt

Kontakt/Bestellung:
 0176/20782677
 mail@orcabrau.de
 www.orcabrau.de



Sortiment:
Getränke, Bier



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 30%

Lieferung:
Ja, Nürnberg und ganz Franken

72 Franken-Gemüse Bio eG Raiffeisenstraße 200 90427 Nürnberg

Nürnberg Stadt

Felix Schmidling

Kontakt/Bestellung:
 0911/9348325
 0911/9348316
 schmidling@franken-gemuese.de
 <https://gemuesewert.de/wp-content/uploads/2023/01/Bio-Sortimentsliste-nach-Anbaumonaten.pdf>



Sortiment:
Obst, Gemüse und Salat



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
EU-Bio

Bemerkung:
<https://www.knoblauchland-gemuese.de/produkte/bio/>

Lieferung:
Ja

Anteil Bioprodukte: 10%

73 Metzgerei Klenk Hauptstrasse 14 91617 Oberdachstetten

LK Ansbach

Sven Engelhardt

Kontakt/Bestellung:
 09845/96888
 09845/96890
 metzgereiklenk@t-online.de
 www.metzgerei-klenk.de



Sortiment:
Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch,
Lammfleisch, Pute, Wurst



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Wir Schlachten noch selbst im Haus.
Wir haben unsere festen Bauern, die uns auch persönlich bekannt sind.
Eigene Stall an der Metzgerei, in dem die Schlachttiere einen Tag vor der Schlachtung angeliefert werden.
Regionalbuffet

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:
Ja, Ansbach Bad Windsheim evtl.
Rothenburg

74 ROSA Kuh GmbH&Co.KG Am Pfannenfeld 2 90587 Obermichelbach

LK Fürth

Michael Bauer

Kontakt/Bestellung:
 0911/7620304
 info@rosakuh.com
 www.rosakuh.de



Sortiment:
Milch & Molkereiprodukte, Speiseeis

Käse



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
IFS Food Zertifiziert.
Gutes aus dem Fürther Land

Bemerkung:
Wir bieten Molkereiprodukte für Großküchen und Kantinen auch in 5 kg Gebinden im Mehrwegsystem an.

Lieferung:
Ja, im 100 km Umkreis von 90587
Obermichelbach

Anteil Bioprodukte: 0%

75 Direktvermarktung Düll Schulstr. 12 91097 Oberreichenbach

LK Erlangen-Höchstadt

Udo Düll**Kontakt/Bestellung:** 09104/826766 udo.duell@gmx.de www.duell-direktvermarktung.de**Sortiment:**

Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Wurst, Fleisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regional-Fenster, Einkaufen auf dem Bauernhof, Geprüfte Qualität Bayern, Direktvermarktung von Fleisch und Wurstwaren von unseren eigenen Tieren und Aufzucht, EU-Schlachtung direkt am Hof, Kein Tiertransport, Futter aus eigenem Anbau, Partyservice (z.B. Spanferkel vom Grill), Hofladenbox

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

Lieferung:

Ja, nach Absprache

76 Fischhof Hausmann Altendettelsau 6 91580 Petersaurach

LK Ansbach

Margit Hausmann**Kontakt/Bestellung:** 09874/1237 09874/66637 info@fischhof-hausmann.de www.fischhof-hausmann.de**Sortiment:**

Fisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regionalbuffet

Bemerkung:

Alle Fische küchenfertig. Karpfenfilet grätengeschnitten und vorportioniert.

Lieferung:

Ja, Nürnberg, Fürth, Ansbach, Schwabach

Anteil Bioprodukte: 0%

77 Kolb Kartoffeln Gundelshalm 5 91738 Pfofeld

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Georg Kolb**Kontakt/Bestellung:** 09834/215 09834/245 kartoffeln@kolb-gundelshalm.de**Sortiment:**

Speisekartoffeln

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Global GAP, Regionalbuffet

Bemerkung:

durch vorhandene Kühlung können wir ganzjährig Kartoffeln liefern

Lieferung:

Ja, 10–15 km Umkreis nur ab einer bestimmten Liefermenge, nach Vereinbarung

Anteil Bioprodukte: 0%

78 Blumen Grau GbR Ellinger Strasse 6 91785 Pleinfeld

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Marin Grau-Lemke

Kontakt/Bestellung:
 0172/28 56 706
 09144/60 80 59 0
 gartenbaugrau@web.de
 www.blumen-grau.de

**Sortiment:**

Gemüse und Salat, Obst, Pilze, Speisekartoffeln,
Kräuter & Gewürze

Gemüse und Kräuter aus eigenem Anbau. Kräutertöpfe
und Pflanzen Blumen sowie Blumensträuße

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regionalbuffet

Lieferung:

Ja, Landkreis Weißenburg Gunzen-
hausen Eichstätt Nach Absprache und
Menge

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

79 Würth Biokäse & Feinkost GmbH Am Lindlein 16 91126 Rednitzhembach

LK Roth

Robin Würth

Kontakt/Bestellung:
 09122/631 68 0
 09122/631 68 68
 info@juergen-wuerth.de
 www.juergen-wuerth.de

**Sortiment:**

Fleisch, Wurst, Milch & Molkereiprodukte, Feinkost,
Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken,
Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.)

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, Die Versendung unserer Produkte
findet ausschließlich mit der Kühl-
spedition statt. Deutschlandweit.
Abholung vor Ort ist natürlich auch
möglich.

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 100%

80 Gerald Bartke GmbH Hengdorfer Straße 12 91189 Regelsbach

LK Roth

Kevin Bartke

Kontakt/Bestellung:
 09122/872230
 09122/872239
 kevin.bartke@geraldbartke.de
 www.geraldbartke.de

**Sortiment:**

Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeug-
nisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis),
Rindfleisch, Schweinefleisch, (Gehege)wild, Wurst, Fisch,
Milch & Molkereiprodukte, Feinsaure Delikatessen &
Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich,
Soßen, etc.), Essig, Speiseöl und Fette, Wein/Sekt/Secco,
Obstbrände/Spirituosen, Fleisch, Getränke

Antipasti, Oliven, Feigenprodukte, Kaffee

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Ursprungsbezeichnung,
Geschützte Geografische Angabe,
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Ja, Deutschland, Österreich und ande-
re Länder nach Absprache

Bemerkung:

Familiengeführter Großhandel ausschließlich für Bio-Spezia-
litäten. Klimaneutrale Auslieferung. Unkompliziert, flexibel &
direkt. Wir freuen uns auf Sie!

Anteil Bioprodukte: 100%

81 Munningerhof GbR Wurmstallweg 4 91740 Röckingen

LK Ansbach

Lena Fickel

Kontakt/Bestellung:
 0151/10042527
 @ munninger-hof@t-online.de
 www.munningerhof.de

**Sortiment:**

Kräuter & Gewürze, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Essig, Feinkost

Frische Teigwaren Senf

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Lieferung:
 Ja, Ansbach, Nördlingen, Crailsheim, WUG

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

82 Direktvermarktung Rosskopf GmbH Sonneleite 7 91189 Rohr

LK Roth

Jürgen Roßkopf

Kontakt/Bestellung:
 09876/447
 09876/976365
 @ info@direktvermarktung-rosskopf.de
 www.direktvermarktung-rosskopf.de

**Sortiment:**

Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, (Gehege)wild, Wurst

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Einkaufen auf dem Bauernhof, Geprüfte Qualität Bayern

Lieferung:

Ja, Raum Schwabach Ansbach
 Nürnberg Fürth

Bemerkung:

Schlagkräftiger Betrieb – Glutamatfreie Produktion – 20 Jahre Erfahrung in der Direktvermarktung – Eigene Schweinehaltung

Anteil Bioprodukte: 0%

83 Winkler Mühle Dorfstraße 1 91189 Rohr-Gustenfelden

LK Roth

Susanne Winkler

Kontakt/Bestellung:
 09122/831855
 09122/831857
 @ laden@winkler-muehle.de
 www.winkler-muehle.de

**Sortiment:**

Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Brot, Backwaren, Kuchen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:****Bemerkung:**

Anteil Bioprodukte: 0%

84 Seefried Der Naturmetzger Gewerbestrasse 6 90574 Roßtal

LK Fürth

Martin Seefried

Kontakt/Bestellung:
 09127/9548875
 @ info@naturmetzger.de
 www.naturmetzger.de
 www.fleischlust.com

**Sortiment:**

Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, (Gehege)wild, Masthähnchen, Pute, sonstiges Fleisch (Gans, Ente, etc.), Wurst

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Original Regional

Lieferung:

Ja, Bundesweit mit Dienstleister

Bemerkung:

Wurst ohne Zucker, ohne Glutamat, ohne Phosphate, Gewürze werden frisch vermahlen Geschmack wie früher :)

Anteil Bioprodukte: 0%

85 HofladenBOX GmbH & Co. KG Holzgraben 26 90574 Roßtal

LK Fürth

Mareike Schalk

Kontakt/Bestellung:
 0173/5208504
 info@hofladenbox.de
 www.hofladenbox.de

**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Gemüse und Salat, Obst, Pilze, Speisekartoffeln, Honig, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, (Gehege)wild, Masthähnchen, Pute, Wurst, Fisch, Milch & Molkereiprodukte, Feinsaurer Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtputees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Kräuter & Gewürze, Essig, Speiseöl und Fette, Brot, Backwaren, Kuchen, Speiseeis, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser, Wein/Sekt/Secco, Obstbrände/Spirituosen, Fleisch, Getränke

Alles rund um und aus Franken

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Wir sind eine Online-Plattform für Erzeuger:innen aus und rund um Franken. Für Erzeuger:innen, die keinen OnlineShop haben, bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihre Produkte zu Ihren Preisen platzieren und kümmern uns um die entsprechende Logistik und das Website- und ShopSystem.

Lieferung:

Ja, Nürnberg, Fürth, Erlangen

Bemerkung:

Wir haben auch Fertiggerichte im OnlineShop vom Hof Rainer Mörtel aus Fürth

Anteil Bioprodukte: 70%

86 Angusmanufaktur Franken GmbH & Co. KG Wilhelmglück 1/1 74538 Rosengarten**Dr. Daniel J. Neff**

Kontakt/Bestellung:
 0791/95615484
 info@angusmanufaktur.de
 www.angusmanufaktur.de

**Sortiment:**

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fleisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Regionalbuffet Franken

Lieferung:

Ja, Großraum Nürnberg

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

87 Gaumenkitzel Annagasse 1 91154 Roth

LK Roth

Petra Häußlein

Kontakt/Bestellung:
 09171/5848
 petra-haeusslein@t-online.de
 www.petras-gaumenkitzel.de

**Sortiment:**

Saft/Saftschorlen, Feinsaurer Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtputees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Brot, Backwaren, Kuchen, Getränke

Torten, Kuchen, Fettgebäck, Kleingebäck, Dauergebäck und Nachspeisen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Nein

Bemerkung:

Kleinbetrieb, daher alles selbst- und handgemacht

Anteil Bioprodukte: 0%

88 Kellerhof Reusch 2 91541 Rothenburg ob der Tauber

LK Ansbach

Jürgen Keller

Kontakt/Bestellung:
 09861/2606
 kellerhof@gmx.de



Sortiment:
Gemüse und Salat



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/
Demeter/Biokreis/EU-Bio, Regional-
buffet

Bemerkung:
Verkauf von groß fallendem Gemüse.
Anteil Bioprodukte: ca. 100%

Lieferung:

89 Unser Safthaisle eG Feuchtwanger Straße 35 91625 Schnelldorf

LK Ansbach

Ulrich Schaffner

Kontakt/Bestellung:
 07950/2412
 info@unser-safthaisle.de
 www.unser-safthaisle.de



Sortiment:
Saft/Saftschorlen, Getränke

Fruchtsäfte, Gelee, Liköre



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

90 Bauernhof Helmut und Gerda Winkler Dietersdorfer Str. 34a 91126 Schwabach-Wolkersdorf

Stadt Schwabach

Gerda Winkler

Kontakt/Bestellung:
 0911/6324165
 gerda-e.winkler@web.de



Sortiment:
Speisekartoffeln



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Original Regional

Lieferung:
Ja, Schwabach

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

91 Stadtbrauerei Spalt Brauereigasse 3 91174 Spalt

LK Roth

Kontakt/Bestellung:
 09175/7961 0
 09175/7961-55
 info@spalter-bier.de
 www.spalter-bier.de



Sortiment:
Getränke, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser,
Saft/Saftschorlen, Bier, Sonstiges

Alkoholfreie Getränke: Alkoholfreies Bier, Alkoholfreie
Mischgetränk, Limonade, Tafelwasser, Schorlen



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:
Slow Brewing – das Gütesiegel für
Bier, – Original Regional Metropolregi-
on Nürnberg Landkreis Roth – Regio-
nalbuffet Fränkisches Seenland

Lieferung:
Ja

Bemerkung:
Anteil Bioprodukte: 0%

92 Felsenbräu Thalmannsfeld Felsenweg 2 91790 Thalmannsfeld

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Walter Gloßner

Kontakt/Bestellung:

09147/94266
 09147/942679
 info@felsenbraeu.com
 www.felsenbraeu.com

**Sortiment:**

Getränke, Saft/Saftschorlen, Bier
 Limonaden, Fruchtschorlen, Tafelwässer

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Geografische Angabe, Regionalbuffet Fränkisches Seenland

Lieferung:

Ja, Landkreise: Weißenburg-Gunzenhausen; Roth; Schwabach; Nürnberg; Ansbach; Eichstätt

Bemerkung:

Produkte werden zu 98% CO2 neutral produziert siehe Umwelterklärung auf unserer Homepage www.felsenbraeu.com

Anteil Bioprodukte: 0%

93 Altmühltaler Teigwaren GmbH Lohen 91177 Thalmässing

LK Roth

Caroline Schnell

Kontakt/Bestellung:

09173/413
 09173/78805
 info@altmuehltaler-teigwaren.de
 www.altmuehltaler-teigwaren.de

**Sortiment:**

Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geprüfte Qualität Bayern

Lieferung:

Ja, komplett Bayern, da die Auslieferung via Spedition erfolgt; Mindestbestellmenge 120 kg

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

94 Pyraser Landbrauerei GmbH & Co. KG Pyras 26 91177 Thalmässing

LK Roth

Stafan Roth

Kontakt/Bestellung:

09174/47470
 info@pyraser.de
 www.pyraser.de

**Sortiment:**

Getränke, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser, Saft/Saftschorlen, Bier

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:****Lieferung:**

Ja, 60 km rund um Pyras

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

95 Milchhof Ströbel Hohenroth 4 90619 Trautskirchen

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Werner Ströbel

Kontakt/Bestellung:

09107/96870
 09107/96871
 info@milchhof-stroebel.de
 www.milchhof-stroebel.de

**Sortiment:**

Fleisch, Wurst, Milch & Molkereiprodukte, Ei & Ei-Produkte, Speisekartoffeln, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Honig, Süßigkeiten

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geprüfte Qualität Bayern, Regionalbuffet Steigerwald

Lieferung:

Ja, im Umkreis von bis zu 40 km

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

U

96 Aischtaler Meerrettich- und Konservenfabrik Lutz GmbH & Co. KG Aischtalweg 11 91486 Uehlfeld

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Ramona Lutz

Kontakt/Bestellung:

09163/671
09163/1587
info@meerrettich-lutz.de
www.meerrettich-lutz.de

**Sortiment:**

Feinkost, Sonstiges

Diverse Meerrettich- und Senfartikel

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

IFS-Zertifikat Deutsches Institut für Nachhaltigkeit und ÖkoNeinmie, Interessengemeinschaft Regionalbuffet

Lieferung:

Ja, Umkreis von 25 km, je nach Menge

Bemerkung:

Unseren Lutz Gemüse-Meerrettich zum Zubereiten von warmen Soßen oder Salaten. Unseren Lutz Tafel-Meerrettich zu kalten Platten und Brotzeiten. Unseren Lutz Sahne-Meerrettich zu Fisch, Fleisch und Geräuchertem. Unseren Lutz Meerrettich-Senf zum Verfeinern von Rouladen, Schweinebratensoßen oder zu kalten Platten und Brotzeiten. Unsere Aischtaler Dill-Senf-Creme zum Verfeinern von Salatdressings (Grüner Salat, Kartoffelsalat) oder zum Marinieren von diversen Fleischsorten, ebenso zu kalten Platten und Brotzeiten.

Anteil Bioprodukte: 0%

97 Aischgrund Biohof Prechtel Voggendorf 26 91486 Uehlfeld

LK Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Mirjam Prechtel-Knapp

Kontakt/Bestellung:

09163/1016
kontakt@bioprechtel.com
www.bioprechtel.com

**Sortiment:**

Rindfleisch, Kalbfleisch, Milch & Molkereiprodukte, Fleisch

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Geschützte Geografische Angabe, Geprüfte Qualität Bayern, Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio

Lieferung:

Nein

Bemerkung:

pasteurisierte Milch, Fleisch vom Bruderkalb – auf Wunsch grob zerlegt

Anteil Bioprodukte: 100%

W

98 Mosterei Billing KG Richard-Stücklen-Straße 21 91781 Weißenburg

LK Weißenburg-Gunzenhausen

Edwin Billing

Kontakt/Bestellung:

09141/976955
09141/873769
info@mosterei-billing.de
www.mosterei-billing.de

**Sortiment:**

Fleisch, (Gehege)wild, Getränke, Saft/Saftschorlen, Obstbrände/Spirituosen

**Zertifikate/Siegel/Sonstiges:**

Bio-Zertifizierung: Bioland/Naturland/Demeter/Biokreis/EU-Bio, Regionalbuffet Altmühlfranken

Lieferung:

Ja, Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen, Landkreis Eichstätt

Bemerkung:

Wir verfügen über eine große Auswahl an 100% Direktsäften, abgefüllt in Bag in Box Beuteln (3, 5 & 10 l) sowie auch in Mehrweg-Flaschen (0,2, 0,7 & 1,0 l). Auch Säfte in Bio-Qualität haben wir im Sortiment. Wild aus eigener Jagd.

Anteil Bioprodukte: 10%

99 Mygreenkuh.de Hinteres Dorf 9 90530 Wendelstein

LK Roth

Christian Peipp

Kontakt/Bestellung:
 09129/9054761
 info@mygreenkuh.de
 www.mygreenkuh.de



Sortiment:

Ei & Eiprodukte, Speisekartoffeln, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis)

Frische Eier aus Freilandhaltung



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:

Ja, Liefergebiet im Umkreis von 25–30 km

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

100 Fischer Landbräu GmbH Hauptstraße 18 91632 Wieseth

LK Ansbach

Tobias Hüttner

Kontakt/Bestellung:
 09822/7411
 09822/605581
 info@fischer-landbraeu.de
 www.fischer-landbraeu.de



Sortiment:

Getränke, Natürliches Mineralwasser/Quellwasser, Saft/Saftschorlen, Bier



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.

Lieferung:

Ja, im Umkreis von 80 km

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 0%

101 Bachs Hofladen Greiselbach, 7 91634 Wilburgstetten

LK Ansbach

Lyudmila Bach

Kontakt/Bestellung:
 09853/385440
 bachs-hofladen@web.de



Sortiment:

Saft/Saftschorlen, Speisekartoffeln, Trockensortiment (Getreideprodukte, Mehl/Mehlerzeugnisse, Teigwaren, Nüsse/Kerne, Hülsenfrüchte, Reis), Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Obstbrände/Spirituosen, Getränke

Eingemachtes



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Einkaufen auf dem Bauernhof, die Regionaltheke von fränkischen Bauern, Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.

Lieferung:

Ja, Umkreis ca. 50 km

Bemerkung:

Anteil Bioprodukte: 50%

102 allfra Regionalmarkt Franken GmbH Schulstraße 19 91749 Wittelshofen

LK Ansbach

Norbert Metz

Kontakt/Bestellung:
 0160/8360747
 geschaeftsfuehrung@allfra.de
 www.hesselberger.com



Sortiment:

Essig, Feinsaure Delikatessen & Konserven (Essiggurken, Fruchtpürees, Fruchtaufstrich, Soßen, etc.), Honig, Getränke, Saft/Saftschorlen, Wein/Sekt/Secco, Obstbrände/Spirituosen

Produktkombinationen für Geschenkesets, Schmuckkarton für Birnenschaumwein, Schmuckverpackungen (Taschen, Kartons) für unterschiedliche Flaschengrößen



Zertifikate/Siegel/Sonstiges:

Lieferung:

Ja, Nur für kurze Anlieferungsdistancen (10–15 km) um das Zentrallager in Herrieden bieten wir einen eigenen Lieferdienst. Zusätzlich ist die Abholung im Zentrallager Herrieden und einem Nebenlager in Aufkirchen am Hesselberg möglich.

Bemerkung:

Unsere Produkte haben keine Bio-Zertifizierung, jedoch haben wir uns selbst strenge Kriterien beim Obstankauf und der -verarbeitung auferlegt: strenge Kontrolle des Obstes beim Ankauf (keine Faulanteile, erntefrisch), Unterschriften der Anlieferer*innen, dass keine Pflanzenschutzbehandlungen erfolgten, verarbeitet werden ausschließlich Streuobstfrüchte aus einem Umkreis von ca. 30 km um den Hesselberg, Grundlage für die Produkte ist ausschließlich Direktsaft (hesselberger Streuobstinitiative).

Anteil Bioprodukte: 0%

Leitfaden für mehr Regionalität in der Betriebskantine

Es gibt eine Vielfalt von Möglichkeiten regionale Produkte in der Betriebskantine einzusetzen. Dieser Leitfaden mit zahlreichen Handlungsfeldern soll helfen mit gezielten Maßnahmen mehr regionale Produkte auf den Speiseplan in Ihrer Betriebskantine zu setzen und alltagstaugliche Handlungsoptionen und Optimierung der regionalen Lebensmittelbeschaffung an die Hand geben. Die im Folgenden vorgelegten Inhalte wurden auf der Grundlage von Erfahrungen aus dem Projekt „Kantine sucht Region“ konzipiert.

Grundsätzlich sollte das Thema Regionalität in der alltäglichen Arbeit einer Betriebskantine bzw. im Unternehmen mit angeschlossener Gemeinschaftsverpflegung gegenwärtig sein. In vielen Fällen kann regional gehandelt werden, wenn der Wille zur Regionalität fest verankert ist und im Alltag von den Unternehmen, den Kantinenbetreibern und den Mitarbeitenden gelebt wird.

Vom Verpflegungsleitbild ...

Eine einfache und effektive Art sein Verpflegungsangebot innerhalb des Unternehmens zu kommunizieren, ist ein verbindliches Verpflegungsleitbild, das den Regionalitätsgedanken in den Vordergrund stellt. Es ist Teil des Unternehmensleitbilds und definiert den Stel-

lenwert der Verpflegung in der Einrichtung. Dort werden die zentralen Werte der Verpflegung abgebildet, es legt den eigenen Anspruch an das Angebot, die verantwortlichen Personen sowie die Rahmenbedingungen fest.

Bei der Erstellung eines Verpflegungsleitbilds ist es wichtig darauf zu achten, dass die Vorhaben realistisch und umsetzbar bleiben. Denn alle Ziele aus dem Verpflegungsleitbild müssen in der Kantine umgesetzt werden. Daher empfiehlt es sich, schrittweise an die gesteckten Ziele anzunähern und das Verpflegungsleitbild stückweise zu konkretisieren, um daraus ein nachhaltiges Verpflegungskonzept abzuleiten.

... zum Verpflegungskonzept

Das Verpflegungskonzept beschreibt die konkrete Umsetzung und Ausgestaltung der Verpflegung in der Betriebskantine bzw. in der Unternehmung. Für ein Verpflegungskonzept kann es keine standardisierten Lösungen geben. Es muss immer auf das jeweilige Unternehmen, die Mitarbeitenden, die Betriebskantine und die gegebenen regionalen Strukturen angepasst werden. Auch sollte es immer von allen Anspruchsgruppen eines Unternehmens erstellt werden, um eine langfristige Akzeptanz zu bewirken.



Die Vorbereitung

Setzen Sie sich in der Vorbereitung auf die Umstellung in Ihrer Küche mit folgenden Fragen auseinander: Welche Ziele werden genau verfolgt und sind Ressourcen zur Zielerreichung vorhanden? Wie ist das Angebot an regionalen Erzeugnissen?

Realistische Zielsetzungen

Hierbei müssen verschiedene Punkte beachtet werden. Da viele Lieferbeziehungen schon lange bestehen, sollte den Lieferanten Zeit gegeben werden, um auf geänderte Wünsche und die neue Nachfrage eingehen zu können. Die Ziele sollten anfangs nicht zu hoch gesteckt werden. Sinnvoll ist es, das Sortiment schrittweise umzustellen und Teilziele festzulegen, um das oberste Ziel, eine möglichst hohe Regionalquote zu erreichen, realistisch werden zu lassen.

Bestandsaufnahme

Für eine erfolgreiche Umsetzung sollten Kantinenverantwortliche eine differenzierte Bestandsaufnahme mit folgenden wesentlichen Faktoren durchführen. Die bestehende Lieferstruktur und die aktuelle Produktpalette müssen auf den Prüfstand. Analysieren Sie im Vorfeld der geplanten Umstellung die vorhandenen personellen und zeitlichen Ressourcen und verwenden Sie die regionalen Lebensmittel, die sich anfangs in vorhandene Küchenstrukturen ohne großen Mehraufwand integrieren lassen. Gleichzeitig ist es essenziell herauszufinden, welche Wünsche die Gäste im Bezug auf Speisepläne mit regionalen Produkten haben und wie die Gäste grundsätzlich zu einem regionalen Küchenkonzept stehen.

Erfahrungen nutzen

Nutzen Sie auch die Erfahrungen anderer Kantinenbetriebe, die bereits auf ein regionales Küchenkonzept umgestellt haben und lassen sich von den Kolleginnen und Kollegen Einblicke in deren Küchenarbeit geben.

Der Einkauf regionaler Lebensmittel

Ein gutes Küchenmanagement und eine enge Beziehung zu Erzeugern, Verarbeitern und Lieferanten kann eine gewissenhafte Belieferung mit Lebensmitteln aus der Region garantieren. Es gibt regional verschiedene Wege geeignete Produkte zu beziehen:

Händler/Händlerinnen

Bestellen Sie bei Lieferanten, die verschiedene Produkte aus der Region bündeln, um durch Mengen- und Transportbündelung Skaleneffekte auszunutzen. Lassen Sie sich die Mengen, die Sie im Jahresverlauf benötigen garantieren. Durch die Bündelung von Produkten und vertraglich festgelegte Mengen haben Sie einen vergleichbar geringen Zeitaufwand in der Beschaffung der benötigten Lebensmittel.

Regional- und Direktvermarkter

Ein direkter Einkauf hat den Vorteil, dass Fragen und Wünsche zu den Produkten und deren Verarbeitungsgraden persönlich besprochen werden können und auf die gegenseitigen Bedürfnisse als Basis für langfristige Kooperationen einzugehen. Erzeugerzusammenschlüsse und Regionalvermarktungsinitiativen bieten den Vorteil, dass benötigte Mengen auch in vergleichsweise hohen Mengen zur Verfügung stehen.

Einkaufskooperationen

Durch einen gemeinsamen Einkauf von Kantinen und weiteren Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung kann die Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen gebündelt werden, was es für Erzeuger und Lieferanten einfacher macht auf Bedarfe einzugehen und Investitionen für eine langfristige Zusammenarbeit zu tätigen. Mengenrabatte durch große Mengen und Transportkooperationen sind so auch realisierbar.

Folgende Aspekte sind grundsätzlich im Einkaufsverhalten wichtig und sollten immer Berücksichtigung finden. Zuverlässige Lieferstrukturen können nur aufgebaut werden, wenn zwischen Erzeugern und Abnehmern hinsichtlich Mengen, Qualitäten, Verarbeitungsgraden und Lieferrhythmen klare Absprachen getroffen wurden. Pflegen Sie als Kantinenbetreiber ihre Geschäftskontakte und besuchen Sie ihre Lieferanten für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit und überzeugen Sie sich von der Qualität der Lebensmittel vor Ort.

- **Passende Erzeuger, Verarbeiter und Händler für regionale Lebensmittel in Mittelfranken finden Sie als Kantinenbetreiber unter www.regiokantine.de.**

Speiseplan und Abläufe in der Küche/Kantine

Sofern Sie damit anfangen, zunächst nur bestimmte Produktgruppen auszutauschen kann eine Integration regionaler Produkte einfach und ohne großen Aufwand erfolgen.

Speisepläne schrittweise regionalisieren

Behalten Sie bei einer schrittweisen Umstellung Lieblingsgerichte auf dem Speiseplan und tauschen Sie lediglich einzelne Komponenten aus und kommunizieren Sie das auch an die Gäste. Machen Sie dadurch Kunden neugierig und erhöhen Sie dadurch Schritt für Schritt die Akzeptanz für mehr Regionalität.

Speiseplan regional und saisonal ausrichten

Führen Sie nach und nach spannende und neuen Produkte ein, die in der Region wachsen und verfügbar sind. Saisonalität ist ein wesentlicher Baustein der Regionalität in ihrer Kantine. Sie hilft dabei den Genuss zu steigern reduziert durch kurze Transportwege den CO₂-Footprint und schützt dadurch das Klima und stärkt die eigene Nahversorgungsregion.

Erfolgreiche Kommunikation

Gewinnen Sie neue Gäste in der Betriebskantine, indem Sie ihre Zielvorstellungen mit regionalen Erzeugnissen ihren Gästen und dem eigenen Küchenpersonal authentisch und vor allem nachvollziehbar kommunizieren. Stellen Sie das für Sie Besondere an regionalen Erzeugnissen auf Ihrem Speiseplan heraus und definieren Sie bitte auch für sich die Bedeutung des Wortes „regional“.

Kommunikation mit den Gästen

Informieren Sie grundsätzlich Ihre Gäste, wenn Sie anfangen die Speisepläne regional auszurichten und machen Sie Appetit auf Neues und Saisonales. Bitten Sie dabei die Gäste um Anregungen und Hilfestellungen und erhöhen Sie dadurch die Identifizierung mit dem Speiseplan, der Region und mit dem Angebot und verdeutlichen den Gästen, inwiefern sie selbst von Regionalität im Speiseplan profitieren.

Bitten Sie beispielsweise die Gäste vor der Einführung regionaler Besonderheiten die Produkte zu verkosten und ihre Meinung dazu abzugeben.

Stellen Sie auch die Erzeuger vor, die hinter den neuen Produkten stehen und bieten Sie auch diesen an sich persönlich vorzustellen.

Interne Kommunikation

Informieren Sie Ihr gesamtes Team und begeistern Sie die Geschäftsführung. Beziehen Sie alle voll umfassend in den Umstellungsprozess mit ein. Fordern Sie das Team auf, eigene Anregungen und Ideen in den Prozess mit einzubringen. Motivieren Sie das gesamte Küchenteam, indem Sie es auf Schulungen und Weiterbildungen schicken und lassen Sie es zu, dass Mitarbeiter den Freiraum haben, um eigenen Ideen zu verwirklichen. Übertragen Sie gleichzeitig Verantwortung während des Umstellungsprozesses.

Kommunikation mit den Lieferanten

Suchen Sie regelmäßig das direkte Gespräch mit den Lieferanten und binden Sie diese auch mit in die Kommunikationsstrategie ein. Laden Sie Erzeuger und Verarbeiter ein, um dort für sich und ihre regional erzeugten Lebensmittel werben zu können. Wichtig ist das gemeinsame Setzen von Zielen und Erwartungen in der Geschäftsbeziehung untereinander und die gegenseitigen Erwartungen an diese klarzustellen.

Egal mit wem Sie kommunizieren und welche Inhalte Sie an die verschiedenen Akteure richten wollen. Überlegen Sie sich welche Kernbotschaft über Ihre Kantine vermittelt werden soll, welche Zielgruppe Sie ansprechen und welches Medium für welche Zielgruppe Sie verwenden möchten. Kommunizieren Sie auf allen Kanälen und Ebenen einheitlich und kontinuierlich. Nehmen Sie Beschwerden nicht persönlich, sondern verstehen Sie diese als Anregung.

Gestaltung der Umgebung

Die Kantine gehört oft zu den unterschätztesten Räumen. Sie erfüllt nicht nur die Funktion einer Essensaufnahme sondern soll auch eine wichtige und geschätzte Interaktionsfläche in einem Unternehmen übernehmen. Hier treffen sich alle Riegen eines Unternehmens auf Augenhöhe einmal am Tag und speisen zusammen. Der Raum soll eine Art Forum des gegenseitigen Austauschs, des informellen Kontaktes und des gemeinsamen Genusses im teils herausfordernden Berufsalltag sein.

Variable Nutzung der Kantine

Einige Mitarbeitende nutzen die firmeneigenen Speiseräume, um auf dem kurzen Dienstweg Sachverhalte zu klären und ersetzen dabei mühselige E-Mailverläufe oder zeitfressende Meetings. Für andere Kolleginnen und Kollegen stellt die Kantine einen Ruhebereich dar. Eine andere Gruppe nutzt die gemütliche Atmosphäre, um mit mobilen Endgeräten ihre Arbeit fortzusetzen und Besprechungen zu halten. Ein Raum mit Wohlfühlcharakter kann im Alltag auch Inspiration und Kreativität beflügeln.

Anpassung der Räume an die Nutzung

Die oben beschriebenen Nutzungsmöglichkeiten treffen nur zu, wenn Unternehmen bereit sind, dem Kantine Raum eine individuelle Wohlfühlatmosphäre zu erteilen. Der Raum sollte nicht nur Mittel zum Zweck sein und nicht wie eine uninspirierte Mensa wirken. Es sind besondere Anforderungen an Licht, Akustik, Mobiliar und Dekoration gegeben:

- ➔ Licht: Eine Kantinenbeleuchtung sollte mit wohnlichen Leuchten und im Wärme-grad einstellbar sein. Keine Leuchtstoffröhren oder flackernde Glühbirnen.
- ➔ Akustik: Da Teppiche aus Hygienegründen nicht geeignet sind, empfehlen sich gegen zu hohe Lautstärke und Nachhallzeiten schallabsorbierende Gestaltungselemente an Wand und Decke, die einen Raum durch ihre Vielfalt an Formen und Farben auch optisch aufwerten können.
- ➔ Möbel: Für eine abwechslungsreiche Raumbgestaltung empfehlen sich verschiedenste Arten von Möbeln. Hochtische, variable Sitzgruppen und Loungemöbel sollten modular sein. Dabei sind sie anpassbar auf jeden Anlass.
- ➔ Dekoration: Satte grüne Pflanzen und die bunte Vielfalt der Blüten helfen mit eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Im besten Fall handelt es sich um eine natürliche Begrünung, die aber sehr pflegeintensiv ist. Künstliche Pflanzen sind heute kaum von echten zu unterscheiden und empfehlen sich für Kantinenräume. Bilder und entsprechende Wandanstriche tragen auch maßgeblich zur Stimmung des Raumes bei.

Digitale Plattformen

REGIOapp

Mit Hilfe der **REGIOapp** kann jeder kostenlos und ganz bequem am Smartphone oder Tablet eine Umkreissuche nach regionalen Lebensmitteln starten. Angezeigt werden Direktvermarkter und Gastronomiebetriebe, aber auch Verkaufsstellen wie Dorfläden, Lebensmittel-einzelhändler mit regionalen Produkten, Wochenmärkte und viele mehr, aber auch Gastronomiebetriebe, die Wert auf Regionalität legen!

Bundesverband der Regionalbewegung e.V.

www.regioapp.org

REGIOportal

Im **REGIOportal** kann nach regionalen Vermarktungsinitiativen und Regionalmarken gesucht werden. Gegliedert ist die praktische Suchfunktion nach Kommunalen Initiativen, Regionalvermarktungsinitiativen, Gastro-Vermarktungsinitiativen sowie digitalen Plattformen.

Bundesverband der Regionalbewegung e.V.

<https://regioportal.regionalbewegung.de>



Wirt sucht Bauer hat zum Ziel Erzeuger, Gastronomen, Ernährungshandwerker und Initiativen zu vernetzen, indem die gegenseitige Suche und Kontaktaufnahme vereinfacht wird. Auf der Online-Plattform sind regionale Teilnehmer schnell auffindbar.

Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern

www.wirt-sucht-bauer.de



Die Online-Plattform **RegioVerpflegung** ist ein Treffpunkt für alle Mitglieder der Wertschöpfungskette. Angefangen bei den Erzeugern und Verarbeitern, über die Händler regionaler Produkte bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung kann jeder ein Teil dieses Netzwerks werden.

Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern

www.regio-verpflegung.de

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Fürth



Das **Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung** in Fürth ist Ansprechpartner für die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Mittelfranken. Dort werden Verpflegungsverantwortliche in Kitas, Schulen, Betriebskantinen sowie in Gesundheits- und Sozialeinrichtungen qualifiziert und vernetzt.

www.aelf-fu.bayern.de

Hintergrund: Die IG Regionalbewegung Mittelfranken

Die IG Regionalbewegung Mittelfranken arbeitet zusammen mit ihren Regionalinitiativen am Erhalt und der Förderung regionaler Strukturen, insbesondere der Unterstützung des Absatzes von Qualitätserzeugnissen. Die Akteure intensivieren den Austausch untereinander zu den vielfältigsten Themenbereichen der Regionalbewegung, um gemeinsam bewusstseinsbildende Öffentlichkeitsarbeit gezielt in Richtung Verbraucher durchzuführen und verfolgen dabei folgende Zielsetzungen:

- Verbraucherinformation in Bezug auf einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil durch das Zusammenbringen von Konsumenten und Produzenten sowie professioneller Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
- Verknüpfung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten im Sinne der lokalen Agenda21
- Aktivierung der Menschen im Sinne aktiver Bürgergesellschaften durch den Aufbau regionaler Allianzen zur Nutzung von Synergieeffekten bei der gemeinsamen Arbeit
- Steigerung der regionalen Wertschöpfung in den ländlichen Räumen Mittelfrankens durch steigende Ab-

satzzahlen regionaler Produkte und Stabilisierung der Regionalvermarktungsinitiativen durch Gewinnung neuer regionaler Produzenten.

Die IG Regionalbewegung ist eingebettet in das Akteursnetzwerk des Bundesverbandes der Regionalbewegung e.V. (BRB). Hier schließen sich einzelne Initiativen zusammen, um gemeinsam Verantwortung für die Erhaltung der Lebensgrundlagen zu übernehmen, um sich gegenseitig zu unterstützen und in den jeweiligen Regionen Maßnahmen im Sinne der regionalen Wertschöpfung umzusetzen. Die Landwirtschaft, das Handwerk und Dienstleistungsbetriebe bilden das Rückgrat für einen multifunktionalen ländlichen Raum, ergänzt durch eine Aktivierung der Gesellschaft zur Übernahme eigenverantwortlichen Handelns. Zielsetzung der Regionalbewegung ist der Erhalt der Lebensgrundlagen für Menschen, Tiere und Pflanzen. Hierzu gehören Wasser, Luft, Boden und Energie, aber auch Arbeitsplätze, gute Arbeitsbedingungen und faire Preise.

Derzeit vertritt der BRB e.V. rund 350 Mitgliedsorganisationen.

www.regionalbewegung.de

www.regionalbewegung-mittelfranken.de



Projektförderer:



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

