



BIO-REGIONALER EINKAUFSFÜHRER



Liebe Bürgerinnen und Bürger,

mit der aktualisierten Broschüre „BIO-REGIONALER EINKAUFSFÜHRER“ der Öko-Modellregion Paartal halten Sie ein echtes Stück Erfolgsgeschichte in den Händen. Seit das Wittelsbacher Land sich 2019 erfolgreich als Öko-Modellregion beworben hat, nimmt die Begeisterung für das Projekt stetig zu. „Alles wächst“ – wie die Aichacher Zeitung im Sommer 2021 treffend titelte – und zwar längst auch über die Grenzen des Landkreises hinaus. Inzwischen haben sich Bio-Landwirte auch aus dem nördlichen Bereich der Paar – aus Schrobenhausen, Hohenwart, Waidhofen und Langenmosen – der Initiative angeschlossen.

In dieser Broschüre stellen unsere Bio-Landwirte und bio-zertifizierten Direktvermarkter sich und ihre Produkte vor und bringen uns sprichwörtlich auf den Geschmack.

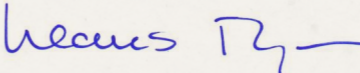
Ob Kartoffeln, Kürbiskerne, Sojabohnen oder Spargel: Unsere Region ist wahrlich reich an „Bodenschätzen“, sie sind frisch, voll ausgereift und ein echter Genuss.

Das Netzwerk, das die Öko-Modellregion Paartal geschaffen hat und stetig weiter ausbaut, versorgt uns aber nicht nur mit regionalen Köstlichkeiten. Der Bio-Landbau ist auch von enormer Bedeutung für eine „enkeltaugliche“ Zukunft unserer Region. Den nachfolgenden Generationen ein gesundes und lebenswertes Land zu hinterlassen, ist ein Ziel, dem wir uns alle verschreiben sollten.

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

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



Herzlichst Ihr 

Dr. Klaus Metzger | Landrat



Bio-regional einkaufen im Paartal:

Nord:

Seiten 8-11

Mitte:

Seiten 16-21

Süd:

Seiten 26-31




ÖKO-MODELLREGION



Alle bio-regionalen
Direktvermarkter auf
einer Online-Karte

www.is.gd/paartal

Wichtiges zu Bio-Siegeln

**Bio ist Bio: Wenn Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein.
Denn die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt.**

„Öko-Kontrolle ist die strengste im Lebensmittelsektor. Sie begutachtet, wie es den Tieren geht, bewertet, ob die Bewirtschaftung der Äcker und Kulturen ohne chemisch-synthetische Pestizide erfolgt und überprüft auch Warenein- und -ausgänge. Erst nach erfolgreicher Prüfung erhält ein Betrieb das Bio-Zertifikat.“

www.allesueberbio.de

Vertrauen Sie auf diese Siegel:



Das sechseckige deutsche Bio-Siegel kann zusätzlich und freiwillig auf der Verpackung angebracht sein. Es ist bezüglich der Anforderungen mit dem EU-Bio-Logo identisch.

Das europaweit einheitliche EU-Bio-Siegel zeigt an, dass die Erzeuger die gesetzlichen Mindeststandards für Bio-Produkte einhalten. Produkte mit dem EU-Bio-Siegel dürfen unter anderem keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel verwenden. Gentechnik ist ausgeschlossen. Bei verarbeiteten Lebensmitteln dürfen nur bestimmte Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden und mindestens 95 Prozent der Lebensmittelzutaten müssen aus ökologischer Herkunft stammen. In der Tierhaltung muss gewährleistet sein, dass das Futter aus biologischem Anbau stammt, Antibiotika nur im Falle einer Krankheit verabreicht werden, pro Quadratmeter nur eine bestimmte Zahl an Tieren untergebracht ist und diese eine Auslaufmöglichkeit haben.



Die Siegel von Anbauverbänden wie Demeter, Naturland, bio kreis oder Bioland erfüllen in der Regel noch höhere Bio-Standards etwa beim Tierschutz. Diese stehen zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo auf den Lebensmitteln.



Das Bio-Siegel des Freistaats Bayern: Alle Rohstoffe stammen aus Bayern und werden auch hier verarbeitet. Die Kriterien des Bayerischen Bio-Siegels orientieren sich in den wesentlichen Punkten an den in Bayern aktiven Öko-Anbauverbänden Bioland, Biokreis, Demeter und Naturland.

Wie Bio-Landwirtschaft unsere Böden schützt

Gesunde Böden für eine gesunde Zukunft.

Warum ist der Boden so wichtig? Der Boden ist die Grundlage unserer Ernährung. Durch intensive Nutzung kann er jedoch an Fruchtbarkeit verlieren. Landwirte – ob bio oder konventionell – stehen vor der Herausforderung, Böden langfristig gesund zu erhalten.

Was macht Bio anders?

- **Schonende Bewirtschaftung & Humusaufbau sorgt für bessere Wasserspeicherung**
- **Natürliche Fruchtfolgen und organische Dünger unterstützen das Bodenleben**
- **Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel fördert Mikroorganismen und Insekten**

Quellen (Stand Feb25): Thünen Bundesforschungsinstitut
www.thuenen.de/de/themenfelder/oekologischer-landbau/die-leistungen-des-oekolandbaus-fuer-umwelt-und-gesellschaft

An illustration of a dark, rich soil environment teeming with life. Several large, orange-brown earthworms are shown in various positions, some burrowing through the soil. Green leaves and stems are scattered around, some partially buried. Small yellow and orange particles, likely organic matter or nutrients, are visible in the soil. A large, dark green circular callout box is overlaid on the right side of the illustration, containing white text.

**10 Tonnen
Bodenlebewesen**
finden sich auf einem
Hektar Acker



demeter

Demeterhof Birkmeir

Im Einklang von Mensch und Natur

Mit Idealismus und viel Engagement bewirtschaften wir unseren vielseitigen Hof bereits seit 1954 biologisch-dynamisch. Dazu gehören Milchkühe, Jungviehweiden, Moorwiesen, Getreide, Kartoffel, Feldgemüse, alte Streuobstwiesen mit umliegenden Hecken, Schulklassenbetreuung und Erwachsenenbildung.

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

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Tel: 08253 7535
hubert.birkmeir@gmx.de

Kapellenstraße 6
86554 Pöttmes



Tante Emma Schrobenhausen

Unverpackt-Regional-Bio

Dein Bio-Unverpackt Laden in der Innenstadt Schrobenhausen mit Kaffee & Bistrobereich. Komm vorbei und genieße die schöne Atmosphäre bei einem Siebträgerkaffee und gesunden, selbstgemachten Leckereien. Es gibt eine Kinderspielecke, einmal im Monat Brunch und einmal in der Woche eine regionale Bio-Gemüsebox.

Reis, Nudeln, Mehl, Körner, Trockenfrüchte, Süßes, Backzutaten, Gewürze, Wasch- & Putzmittel

Lenbachstrasse 18
86529 Schrobenhausen

Tel: 0174 4093591
hallo@tanteemma-sob.de

instagram: tanteemma_sob.
facebook: Tante Emma Schrobenhausen

www.tanteemma-sob.de



Wildwuchs & mehr

Hofladen mit den verschiedensten Bio-Produkten. Wildkräuterwanderungen auf dem Hof mit anschließendem 4-Gänge Wildkräutermenü.

Kräutersalze, Kräutermischungen, Senf, Gewürze, Tee, Fruchtessige, Sirup, Aufstriche, Chutneys, Kartoffeln

Öffnungszeiten:

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

jederzeit gerne nach telefonischer Vereinbarung
Tel: 0171 835 334 3

Ansprechpartnerin
Monika Stegmeir
Arnbachstraße 33
86529 Edelshausen

instagram: @wildwuchsmehr
wildwuchsmehr@gmail.com
www.wildwuchsmehr.de



Bioland

Biolandhof Schmidmair

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

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

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Altenfurt 2 und Regensburger Str. 67 in
86529 Schrobenhausen, Walchenstr. 5 in
86551 Walchshofen

Tel: 01516 5072058
martina.jobst95@gmail.com



Regens Wagner

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

Gemüse, Obst, Kräuter und Jungpflanzen aus eigener Produktion

Gemüseverkauf über Vorbestellung und Abholung vor Ort, Jungpflanzenverkauf zur Selbstbedienung

hw-wfbm-gaertnerei@regens-wagner.de



www.regens-wagner-hohenwart.de



Bioland

Biohof-Horsch Högenau

Premiumprodukte aus biologischem Anbau

Der Biohof Horsch ist ein Familienbetrieb, der seit 1952 besteht. Er wird von Stefan und Johanna Horsch geleitet. Der Hof liegt in einer idyllischen Umgebung am Waldrand von Schrobenhausen.

Verschiedene Biomehle (Emmer, Dinkel, Weizen, Roggen) Bio-Kartoffelsorten, Bio-Körner und Bio-Quinoa-Pops

Öffnungszeiten:
Mi: 15:00 – 18:00 Uhr
Fr: 15:00 – 19:00 Uhr
Sa: 9:00 – 14:00 Uhr



Stefan & Johanna Horsch
Högenau 1
86529 Schrobenhausen

Tel: 08252 9098814
Instagram: biohof_horsch_hoegenau
info@biohof-horsch.de

www.biohof-horsch.de



Heimat-Pommes

Deine Portion Region!

Aus heimischen Bio-Kartoffeln – nachhaltig angebaut ohne synthetische Spritz- & Düngemittel. Mit dem Bio-Bauern-Bonus – jede Packung unterstützt ökologische Landwirtschaft und Betriebe hier in der Region. Knusprig & vielseitig – für Frittleuse, Konvektomat & Backofen. Perfekt für die Gastronomie und den privaten Genuss! Unsere Heimat-Pommes sind ideal für Restaurants, Kantinen und Großküchen – schnelle Zubereitung, gleichbleibende Qualität, regionaler Mehrwert.

Heimat-Pommes bestellen & genießen:
Für die Gastronomie:
www.gastro.pfaffenhofenerland.de
Für Zuhause: www.marktschwärmer.de
Mehr erfahren: www.heimat-pommes.de



Pfaffenhofener Land

Regio-Markt und Gastroservice

Frisch. Regional. Direkt vom Erzeuger. Maximal bio! Der Verein Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e.V. engagiert sich seit 2019 für die Vermarktung (bio-)regionaler Lebensmittel im südlichen Landkreis Pfaffenhofen. Gemeinsam mit rund 60 lokalen Erzeuger*innen und über 2.200 Kund*innen bildet er die größte Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft der Region. Hofladen für die Hosentasche. Die Digitalisierung macht's möglich: Im Online-Regionalmarkt von Pfaffenhofener Land können Kund*innen mit wenigen Klicks ihren gesamten Wochenbedarf an (bio-)regionalen Lebensmitteln decken.

Bestellung rund um die Uhr unter:
www.pfaffenhofenerland.de
Bis Donnerstagabend bestellen
Abholung oder Lieferung in:
 Pfaffenhofen, Scheyern, Reichertshausen-Jetzendorf, Rohrbach oder Schweitenkirchen



Peter Nefzger jun.

Bio Spargelhof

Wir sind ein modernes, familiengeführtes, landwirtschaftliches Unternehmen, das in dem schönen Landkreis Aichach - Friedberg liegt. Wir produzieren biologischen Spargel auf ca. 20 ha (ab 2025 30ha), davon sind etwa 30% Grünspargel. Alle Produktionsflächen sind hofnah in einem Umkreis von max. 8km. Dadurch sind unsere Transportwege vom Feld zur Verarbeitung sehr kurz. Aus diesem Grund können wir unsere Produkte in absoluter Frische und Regionalität erzeugen.

Bio-Spargel weiß/grün/violett

Saisonverkauf April bis Juni.
Hofladen: Augsburgener Straße 1
 86570 Sainbach Mo - So: 8:00 - 18:00 Uhr.
Hüttenverkauf: Aichach Milchwerkareal
 Montag bis Samstag 8:00 - 18:00 Uhr
 (kein Verkauf an Sonn- und Feiertagen)

Tel: 0171 3550297

Facebook und Instagram:
 Bio Spargelhof Nefzger



Bio-Hof Familie Mayr

Erdbeeren frisch vom Feld

Seit 2015 bewirtschaften wir unseren landwirtschaftlichen Betrieb mit Leidenschaft und Freude biologisch. 2020 sind wir in den Erdbeeranbau eingestiegen. Seither wachsen leckere und gesunde Erdbeeren auf unseren Feldern, die man selber pflücken oder auch in Schalen erwerben kann.

Bio-Erdbeeren, Bio-Eier, Bio-Kartoffeln

Berg im Gauer Str. 5
 86571 Langenmosen

Tel: 08433 9293701
mayr.langenmosen@web.de



Muich-Heisl-Klenau

Qualität – no Limit

Wir bewirtschaften unseren landwirtschaftlichen Betrieb seit 2001 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Seit 2021 vermarkten wir unsere Produkte direkt in unserem Muich-Heisl, bei den Marktschwärmern und ab 2025 im Regio-Shop-Donaumühle. Größten Wert legen wir auf möglichst natürliche, regionale und unbehandelte Produkte.

Milch, Käse, Joghurt, Fleisch, Wurst, Bauerngeräuchertes, Tofu

Öffnungszeiten:
 Rund um die Uhr Selbstbedienung

Muich-Heisl
 Ortsstraße 5
 85302 Gerolsbach/Klenau

Regio-Shop-Donaumühle
 Regensburger Str. 67
 86529 Schrobenhausen

Tel: 0171 1289470
harald_zandtner@web.de



Mehr Tierwohl mit Bio

Wie artgerechte Haltung aussieht.

Viele Landwirte legen Wert auf das Wohl ihrer Tiere – egal ob bio oder konventionell. Bio-Betriebe setzen dabei auf bestimmte Vorgaben, die noch mehr natürliche Verhaltensweisen der Tiere ermöglichen.

Was sind die Unterschiede?

- **Mehr Platz und Auslauf:** Bio-Tiere haben festgelegte Mindestflächen und Zugang ins Freie
- **Gentechnikfreies Futter:** Häufig aus der Region
- **Eingeschränkter Antibiotika-Einsatz:** Nur im Krankheitsfall, keine vorbeugende Gabe

und noch viele mehr: www.utopia.de/ratgeber/bio-siegel-haben-die-tiere-davon



Quelle (Stand Feb25): Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022) – „Die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau“
<https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/aenderungen-oekoverordnung.html>



Quelle (Stand März 25): www.oekolandbau.de/umwelt-und-gesellschaft/umwelleistungen-der-landwirtschaft/wasserschutz/

Artenvielfalt schützen

Wie Bio-Anbau Lebensräume erhält.

Warum ist Biodiversität so wichtig? Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen bilden ein komplexes Ökosystem, das unsere Umwelt im Gleichgewicht hält. Doch durch intensive Landwirtschaft, Monokulturen und den Einsatz von Pestiziden nimmt die Artenvielfalt in vielen Regionen ab.

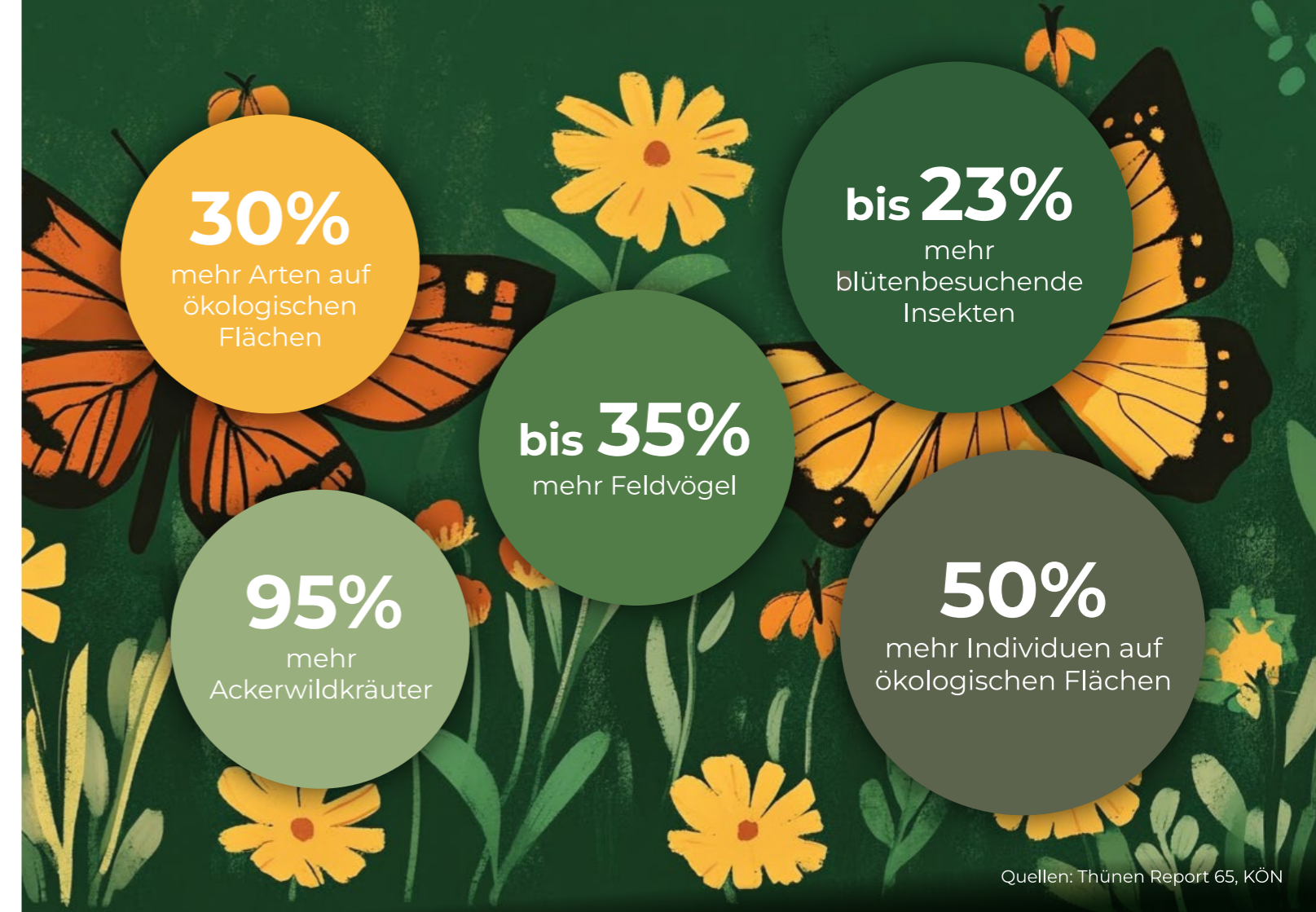
Wie trägt Bio-Landwirtschaft zum Schutz der Artenvielfalt bei?

Blühstreifen, Hecken und Mischkulturen bieten Nahrung und Unterschlupf
→ Mehr Lebensraum für Insekten und Wildtiere

Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide
→ Schont Bienen, Schmetterlinge und Bodenorganismen

Förderung alter Sorten und Tierrassen
→ Erhält genetische Vielfalt und passt sich besser an den Klimawandel an

Quellen (Stand Feb25): Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-wissen/sorgt-bio-wirklich-fuer-mehr-artenvielfalt/



Quellen: Thünen Report 65, KÖN



Bioland

Biolandhof Schmid

Mit Leidenschaft seit 1996 ökologisch.

Es ist unsere Passion, hochwertige Rohstoffe und Lebensmittel auf biologische Weise zu erzeugen. Wir lieben Vielfalt, die sich auf Hof, Äckern, Wäldern & Weiden bis zu unseren Produkten zeigt. In unserem Hofladen kannst du Kürbiskernöl & Kürbiskerne (Eigenanbau), Seifen, Rindfleisch von unseren Weiderrindern und vieles mehr kaufen.

SB - Hofladen, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Rindfleischpakete, Kürbiskernöl Seifen, Eier, Eis und Getränke

SB Hofladen - Die Bioseele täglich geöffnet.



Biolandhof Peter Schmid
Walchenstraße 33
86551 Aichach

biolandhof-schmid-hofverkauf@t-online.de
www.biolandhofschmid.de



Bioland

Solawi Blumenthal

Gemeinsam Landwirtschaft gestalten

Die Idee der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) beruht auf einer engen Zusammenarbeit von Erzeugern und Verbrauchern. Sowohl die Ernte als auch die anfallenden Kosten werden gerecht auf alle Mitglieder verteilt.

Saisonales Bio-Gemüse: vorwiegend samenfeste und auch alte Sorten

Abholstellen in Blumenthal, Friedberg, Merching, Augsburg, Altomünster, Dachau, Walchshofen und Hörzhausen

Biohof Blumenthal eG
Blumenthal 1
86551 Aichach

solawi@schlos-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de



Bioland

Hofladen Blumenthal

Käserei & Hofladen Blumenthal
Handwerkliche Käsespezialitäten & mehr

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

Ziegenkäse sowie Joghurt, Quark usw. aus der eigenen Käserei; Ziegenfleisch, Schweinefleisch, -wurst; ausgewähltes Bio-Vollsortiment; Führungen

Öffnungszeiten:
Montag & Donnerstag: 14-19 Uhr
Freitag & Samstag: 09-19 Uhr

Biohof Blumenthal eG
Blumenthal 1
86551 Aichach

biohof@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de



SCHLOSS
BLUMENTHAL

Bio-Gasthaus Blumenthal

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

Gasthaus:

Montag bis Freitag: 17 – 22 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage: 11 – 22 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

Biergarten:

April bis September bei Biergartenwetter

Montag bis Freitag: 17 – 22 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage: 11 – 22 Uhr

Warme & kalte Küche bis 21 Uhr

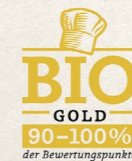
Blumenthal 1, 86551 Aichach-Klingen

Tel: 08251 8904140

www.schloss-blumenthal.de



Bioland



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

UNSERE KÜCHE IST BIO-ZERTIFIZIERT!

Qualität, Saisonalität und Transparenz sind uns wichtig. Daher verwenden wir in unserer Küche fast ausschließlich Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Unabhängige Kontrollstellen prüfen uns mindestens einmal im Jahr.



Berabecka Boandlbräu

Brauerei und Bräustüberl

Wir brauen regionale Bio-Biere, eingebraut mit Braugerste aus der Region. Diese können Sie zum Mitnehmen in Liter- und 0,33 l Flaschen, sowie in verschiedenen Fassgrößen bei uns kaufen oder direkt in unserem gemütlichen Bräustüberl, mit bayrischen Essensschmankerl, genießen.

Helle und Dunkle Biere, Starkbiere, Hefeweizen

Öffnungszeiten:

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

Hauptstraße 36
86551 Aichach-Oberbernbach

Tel: 08251 52355

boandlbraeu@gmx.de
www.boandlbraeu.de



Bioland

Biolandhof Kreppold

Gesundes bewusst genießen!

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

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

Öffnungszeiten:

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

Wilpersberg 1
86551 Aichach

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



Bioland

Lechtaler Kürbiskerne

Biolandhof Strobl

Seit 2001 bewirtschaften wir unseren Betrieb nachhaltig, nach den Bioland-Richtlinien. Unsere Schwerpunkte beziehen sich auf den Ölfrucht- und Speisegetreideanbau. Wir veredeln unsere Saaten in heimischer Manufaktur, zu Müsli´s, Flocken und Snack-Produkten.

Kürbiskern-Snacks, Müsli´s, Ölsaaten, Speisekürbisse

Erhältlich im Online-Shop

Tel: 08237 953033
info@lechtaler-kuebiskerne.de

instagram: @lechtaler_kuebiskerne

Lechtaler Kürbiskerne
www.lechtaler-kuebiskerne.de



Bioland

Biohof Reiner

Frisch-Bio-Regional

Seit 2016 bewirtschaften wir den Loachbauern Hof nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Unsere Hauptfrucht und Leidenschaft ist die Kartoffel und seit kurzem auch die Zwiebel. Für unsere Kunden der Wochenmärkte und des Hofverkaufs bauen wir verschiedene Feldfrüchte wie Salate, Kohlrabi, Rettiche, Rote Bete, Sellerie, Fenchel, Frühlingszwiebeln und weitere an.

Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Eier, saisonales und regionales Bio-Gemüse



Öffnungszeiten:
Hofverkauf Do: 15 – 18 Uhr

Tel: 08237 959 492
christophreiner@web.de

Instagram: @biohof_reiner
www.biohof-reiner.de

Biohof Reiner
Hartfeldstr. 11
86574 Petersdorf



Bioland

Honiglandschaften Imkerei & Manufaktur

Premium-Genuss aus der Region: unsere Honige & Imkerei-Produkte

Weltklasse-Qualität aus dem Wittelsbacher Land: unsere Honige sind in Bayern & international prämiert! Wir erzeugen und verarbeiten mit großer Leidenschaft vielfältige Imkerei-Produkte aus und in der Region. Eine enge Kooperation mit den Bio-Bauern vor Ort ist gut für unsere Bienen - und die Basis für ausgezeichnete Produktqualität.

Honig, Blütenpollen, Bienenwachskerzen, Honigweine (Met), Honigessige, Bienenwachprodukte, Bienen-Patenschaften



Tel: 08207 9629257 **HONIGLANDSCHAFTEN**

info@honiglandschaften.de
Instagram: @honiglandschaften
www.honiglandschaften.de



Bioland

Bio-Streuobst Naßl

Äpfel, Birnen, Zwetschgen und mehr in Bioland-Qualität

Unsere Hochstamm-Bäume stehen auf extensiv bewirtschafteten Wiesen mit einer Vielfalt an Gräsern, Wildblumen, Insekten, Vögeln und anderen Tieren. Wir setzen auf alte Sorten, die sich durch einen reichen Geschmack und häufig gute Allergieverträglichkeit auszeichnen. Durch den Kauf unserer Produkte fördern Sie das „Ökosystem Streuobstwiese“.

Tafelobst (vorwiegend alte Sorten), Trockenobst, Apfelsaft und spritziger Cidre aus eigener Herstellung

Öffnungszeiten:
Täglich ab 18 Uhr, Sa ab 14 Uhr oder nach Vereinbarung.

Bio-Streuobst Familie Naßl
Dorfstr. 12a
86551 Edenried

nassl.k@gmx.de
www.bio-streuobst.de
Instagram: @biostreuobstnassl



Bioland

Bio-Erlebnisbauernhof Neumaier

Der Erlebnisbauernhof mit Wild-West-Spirit

Der Schwerpunkt unseres biologisch wirtschaftenden Betriebes ist der Ackerbau und die Zucht unserer Texas Longhorn Rinder. Auch auf unserem Erlebnisbauernhof sind unsere Gäste herzlich eingeladen unseren Bio-Hof mit allen Sinnen zu entdecken.

Texas Longhorn-Ochsenfleisch, Eier

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienung

Familie Neumaier
Brunnestraße 11
86551 Aichach

Tel: 08251 4646
alexandra-neumaier@gmx.de

www.longhornranch.de



Die Genuss Brauer

Manufaktur für feine Bio-Biere

Wir machen Bio-Biere aus Überzeugung und Leidenschaft. Unsere Bio-Biere werden handwerklich mit überwiegend regionalen Rohstoffen gebraut und von Hand abgefüllt. Diese werden nicht filtriert, pasteurisiert oder haltbar gemacht und reifen in der Flasche. Wir brauen klassische und kreative Bio-Biere. Biere für Genießer eben.

Verschiedene Bio-Biere wie Lager, IPA, Pils, Weißbier, Märzen, Dunkles oder worauf wir gerade Lust haben.

Brauerei & Verkauf:
Auer Bergstraße 5a
86508 Rehling-Au
Jeden 1. Samstag im Monat
9 bis 13 Uhr

Tel: 0173 5831661
bier@genussbrauer.de

instagram: #genussbrauer
facebook: @DieGenussBrauer
www.diegenussbrauer.de



Bioland

Bio-Hof Familie Moll

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

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

Öffnungszeiten:
Im Selbstbedienungsladen
rund um die Uhr

Paul Moll
Haunswieser Str. 9
86444 Affing

Tel: 08207 958302

info@biohof-moll.de
www.biohof-moll.de



Bioland

Baur Michael

Bio-Kartoffeln

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr im
Selbstbedienungsladen

Achstrasse 4
86508 Rehling

Tel: 08237 7080
michael.baur@mein.gmx



Bauernmarkt Dasing

Frisches aus unserer Region!

Der Bauernmarkt Dasing ist ein Direktvermarktungsprojekt im Herzen des Wittelsbacher Landes. Die helle Markthalle vereint Gastronomie, Backstube, Handel und eine Metzgerei unter einem Dach. Der Handel bietet eine vielfältige Auswahl an regionalen Bio-Lebensmitteln.

Vollsortiment

Öffnungszeiten:
364 Tage im Jahr auch Sonn- und Feiertage

Gastronomie & Handel: Mo-So: 8 – 18 Uhr
Metzgerei: Di-Fr: 8 – 18 Uhr
Sa: 8 – 16 Uhr

An der Brandleiten 6
86453 Dasing

instagram: @bauernmarktdasing
facebook: BauernmarktDasing
tiktok: @bauernmarktdasing

info@bauernmarkt-dasing.de
www.bauernmarkt-dasing.de



Bioland

Biolandhof Breitsameter

...eine Idee glücklicher

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

Bioland-Eier mit Aufzucht der Bruderhähne

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr zur
Selbstbedienung geöffnet

Hohleneich 1
86453 Dasing

www.biolandhof-breitsameter.de



Bio-Produkte

Was steckt drin.

Bio-Betriebe setzen auf einen bewussten Umgang mit der Natur. Das bedeutet unter anderem, dass sie auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten. Auch für verarbeitete Produkte mit Bio-Siegel gilt, dass Inhaltsstoffe zu mindestens 95% ökologischen Ursprung haben müssen. Zudem beschränken Bio-Siegel die Verwendung von Zusatzstoffen und Farbstoffe, Süßstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker sind grundsätzlich nicht erlaubt.

Was bedeutet das für uns?

- Weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Weniger Zusatzstoffe und industrielle Chemie in unseren Lebensmitteln
- Purer Geschmack einzelner Zutaten
- Wir unterstützen mit dem Kauf von Bio-Lebensmitteln aktiv Umweltschutz

Quellen (Stand Feb25):

www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/
www.biocompany.de/neuigkeiten/saeureregulatoren-stabilisatoren-konservierungsstoffe.html



Lebensgrundlagen erhalten

Wie Bio-Landwirtschaft das Grundwasser schützt.

Sauberes Grundwasser ist essenziell für unsere Trinkwasserversorgung – doch landwirtschaftliche Einträge wie Nitrat aus Düngern oder Rückstände von Pflanzenschutzmitteln stellen eine Herausforderung dar. In der konventionellen Landwirtschaft können synthetische Dünger und Pestizide durch den Regen in tiefere Bodenschichten gelangen und so das Grundwasser belasten. Besonders Nitrat, das aus mineralischem Stickstoffdünger stammt, ist in vielen Regionen ein Problem und kann zu hohen Aufbereitungskosten für Trinkwasser führen.

Die Bio-Landwirtschaft setzt auf einen anderen Ansatz, der das Grundwasser aktiv schützt:

Kein chemisch-synthetischer Dünger – Stattdessen natürliche Düngemittel wie Mist oder Kompost, die langsamer freigesetzt werden und weniger ausgewaschen werden.

Natürlicher Pflanzenschutz – Anstelle von chemischen Pestiziden setzt Bio auf Mischkulturen, Nützlinge und mechanische Unkrautregulierung.

Diese und weitere Maßnahmen tragen dazu bei, dass Nährstoffe im Boden bleiben, anstatt ins Wasser zu gelangen. Deshalb gilt die ökologische Landwirtschaft als wichtiger Bestandteil eines langfristigen Grundwasserschutzes.

Quelle (Stand März25):

www.umweltbundesamt.de/themen/wasser/gewaesser/grundwasser/nutzung-belastungen/



Quelle (Stand März 25): www.oekolandbau.de/umwelt-und-gesellschaft/umwelleistungen-der-landwirtschaft/wasserschutz/



Ludwig Asam

Bio-Erdbeeren schmecken besser

Bio-Erdbeeren selbst pflücken von Ende Mai bis Mitte Juli oder bereits gepflückte Bio-Erdbeeren in der 500g Schale erhalten. Ganzjährig bestellbar sind Bio-Lämmer und Bio-Angusrinder. Bei der Waldweihnacht auf Gut Mergenthau bieten wir u.a. Bio-Erdbeer Glühwein, alkoholfreies Bio-Erdbeerchen und erfischende Bio-Erdbeerlimonade an.

Bio-Erdbeeren, Bio-Heidelbeeren, Bio-Lämmer, Bio-Angusrinder, Bio-Erdbeer Gin, Bio-Erdbeer Limo

Hauptstr. 2, 86438 Kissing
Verkaufshütte Erdbeersaison: Kalkofenstr.
Öffnungszeiten: Mo-So 8-20 Uh



Hauptstraße 2
86438 Kissing

Tiktok, Instagram: @ludwigasambio
www.asam-bio.de



Paartal Weidelamm

Biohof Paartal Weidelamm

Die Lämmer wachsen mit den Mutterschafen auf und sind von April bis November auf der Weide. Bio-Lammfleisch aus Weidehaltung im Paartal. Beweidung von Ausgleichsflächen und Photovoltaikflächen

Lammfleisch und Lammfelle

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung



Familie Hubert Nießner
Wittenberger Str. 13
86316 Friedberg – Paar

Tel: 08205 1328
hubertniessner@gmx.de

Instagram: @paartal_weidelamm
www.paartal-weidelamm.de



Die rollende Gemüsebox

Frische Bio-Produkte bequem nach Hause geliefert

Seit 1995 beliefern wir Bayerisch-Schwaben mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Viele Produkte stammen aus der Region, wodurch wir heimische Bio-Betriebe stärken. Frisches, saisonales Obst, Gemüse und vieles mehr verpacken wir in umweltfreundliche Mehrwegkisten. So bringen wir Ihren Wocheneinkauf nachhaltig und bequem bis vor die Haustür.

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



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

Tel: 0821 9997950
Instagram: @die.rollende.gemuesebox
Facebook: DierollendeGemuesebox

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

Biohof Marquart

Marquart Stephanie und Joachim

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

Eigene Kartoffeln und Eier vom Zweinutzungshuhn, Wassermelonen, Süßkartoffel, Kürbisse, Hofladen mit Bio-Vollsortiment

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

Hofladen Bestihof 2
86316 Friedberg

Tel: 0821 58979916

Donnerstag 10-18 Uhr
(in den Ferien geschlossen)

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

Kartoffel und Eierlieferung für Wiederverkäufer





Metzgerei Kaindl

Bioland Vertragsmetzger seit 1991

Eigene Schlachtung, Metzgerei besteht seit über 100 Jahren, hauseigene Produktion von Bio-Schinken-, Salami- und Wurstwaren

Bio-Rind- und Schweinefleisch, Bio-Roh- und Kochschinken, Bio-Salami vom Rind und vom Schwein, Bio-Knoblauchzipferl, Bio-Leberkäse (auch im Glas), Bio-Lyoner, Bio-Wiener, Bio-Bratwürstl, Bio-Augsburger, Bio-Leberwurst grob und fein (auch im Glas), Bio-Presssack, Bio-Gelbwurst

Haagstraße 19 & Robert-Hartl-Str. 30 1/2
86316 Friedberg

Tel: 0821 601430

www.metzgerei-kaindl.de



Lidls Hof-Produkte

Bio-A2-Weidemilch der Familie Lidl

Die Bio-A2-Weidemilch wird schonend pasteurisiert und nicht homogenisiert, wodurch der natürliche Geschmack erhalten bleibt. Daraus stellen wir auch Bio-Joghurt in Natur und verschiedenen Geschmacksrichtungen her. Auf Wunsch gibt es auch Bio-Eis. Wir sind als Familienbetrieb seit vielen Jahren mit dem Qualitätssiegel „Wittelsbacher Land“ ausgezeichnet.

Bio-A2-Weidemilch, Bio-Joghurt, Speiseeis

Öffnungszeiten:
Mo – So 6 – 20 Uhr

Baierberg 15
86415 Mering

info@lidl-hofprodukte.de

www.lidl-hofprodukte.de



geZZ! Caffè

Premiumkaffee aus ökologischem Anbau

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

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

Erhältlich bei:

- Bauernmarkt Dasing, 86453 Dasing
- Hofladen Wolf, 86316 Friedberg-Wulfertshausen
- Atelier Karin Fleischner, 86316 Friedberg-Haberskirch
- Biohof Blumenthal, 86551 Aichach
- EDEKA Wollny, 86316 Friedberg
- Fünf/Achtel, 86163 Augsburg
- sFachl, 86150 Augsburg

Tel: 0821 69666
info@gezz.de
www.gezz.de

instagram: @gezzcaffe
facebook: gezzcaffe



Fünf/Achtel

Naturkost für Hochzoll und Umgebung

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

Obst/Gemüse, Brot, Molkereiprodukte, Schlemmertheke, Trockenware, Haushaltsbedarf, Kaffee-Bereich, Kinder-Ecke

Öffnungszeiten:
Di-Fr 8 – 18 Uhr, Sa 8 – 14 Uhr

Meringer Str. 58
86163 Augsburg

@fuenf.achtel
hallo@fuenf-achtel.de
www.fuenf-achtel.de



ICH BIN´s regional & unverpackt Friedbergs Unverpacktladen

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

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

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

Pfarrstraße
86316 Friedberg

Tel: 0821 90794394
www.ichbins-unverpackt.de



Ziegenaus Bennomühle

Mühle und Agrarhandel

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

Bio-(Dinkel-)Mehl

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

Achstraße 35
86316 Friedberg

Tel: 0821 710162-0
ziegenaus@bennomuehle.de
www.bennomuehle.de





Dorfladen Naturfein

Janine & Markus Frohnauer

Bio & Regional mit Herz. Unser kleiner Bio-Supermarkt bietet frisches Obst & Gemüse in toller Qualität, Backwaren und vieles mehr - freundlich, ehrlich und gut beraten - wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Obst & Gemüse, Backwaren, Komplettsortiment, Ätherische Öle

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag
Di - Fr 9:30 - 18 Uhr
Samstag 9 - 13 Uhr

Dorfladen Naturfein
Augsburgerstr. 28
86495 Rehrosbach

Tel: 08208 747 995 3
info@dorfladen-naturfein.de

www.dorfladen-naturfein.de



Bio-Imkerei Bader

Heimat-Honig von Blumen, Blüten, Bäumen und Wäldern bei Mering

Die Blütenpracht des Sommers. Gesammelt von fleißigen Bienen in der Öko-Modellregion Paartal. Honig aus der Zeit der Frühjahrsblüte, Sommerblüte, Waldhonig. Ökologisch erzeugt und schonend abgefüllt von Imkermeister Werner Bader. Erhältlich bei: Petras Blumenstadt, Mering, Shell Tankstelle Popfinger, Bauernmarkt Dasing, Herzstück.

Honig aus der Zeit der Frühjahrsblüte, Sommerblüte, Waldhonig

Öffnungszeiten/Erreichbarkeit:
nach Absprache

Ostendstraße 2
86415 Mering
Tel: 08233 7390532

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



Erlebnisbauernhof Sedlmair

Bio-Kartoffeln aus Schmiechen im Süden des Landkreises

Nach Bioland-Richtlinien angebaut, bieten wir sowohl festkochende als auch vorwiegend-festkochende Kartoffeln in bester Qualität. Kleine Mengen erhalten Sie zeitunabhängig in unserer ‚Kartoffelkiste‘ – für größere Bestellungen wenden Sie sich gerne an Familie Sedlmair.

Bio-Kartoffeln

Rinstraße 40
86511 Schmiechen

Tel: 08206 1279
sieglinde.sedlmair@web.de



Friedl Hergertswiesen

Biologischer Landbau seit 1956

Auf den Feldern unseres vielseitigen Bioland-Gründungsbetriebes gedeiht das Getreide alter Hofsorten, horntragende Milchkühe grasen mit ihren Kälbern auf den heckenumsäumten Weiden. Unser Bestreben ist ein sorgsamer Umgang mit den Lebensgrundlagen und Mitgeschöpfen, auch als Grundlage für wertvolle, gesunde und verträgliche Lebensmittel.

Rohmilch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Apfelsaft, Getreide, Mehl, saisonal Hofbäckerei und Äpfel/Birnen/Quitten

**Familie Siegfried Colsmann
beim Friedl Hergertswiesen
Hergertswiesen 2
86495 Eurasburg**



Tel: 0176 82103831
simacol@web.de

regiothek.de/friedlhergertswiesen



Dominikushof

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

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

Öffnungszeiten:
Rund um die Uhr Selbstbedienungshofladen

Kapellenweg 2
86504 Steinach

info@dominikushof.de
www.dominikushof.de

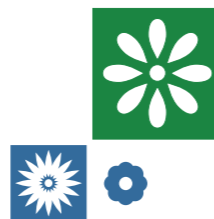


Regionales Bio-Rindfleisch aus bäuerlichen Betrieben

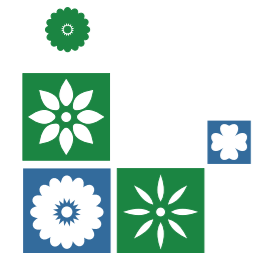
In den Bio-Milchviehbetrieben unserer Region kommen regelmäßig männliche Kälber zur Welt. Da nur die weiblichen Tiere zur Gewinnung von Milch weiter im Betrieb bleiben, verlassen in aller Regel die männlichen Kälber unsere Region und den Biobetrieb. BruderOx knüpft Partnerschaften zwischen unseren bioregionalen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

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

BruderOx Fleisch ist erhältlich bei Metzgerei Kaindl und der rollenden Gemüsebox.



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



BIO-GENUSSKISTE

Das sind die Produkte in der Bio-Genusskiste

Stand November 24 – Änderungen vorbehalten

- Kürbiskernöl Biohof Schmid
- Kürbiskernsnacks Lechtaler Kürbiskerne
- Dattel-Nougat Creme NaraFood
- Zitronenverbene Regens Wagner
- Affinger Cuvée Honiglandschaften

Geschenkkorb bei uns erhältlich

29,90€

Paartal
ÖKO-MODELLREGION



Lechtaler Kürbiskerne • Biolandhof Schmid
Honiglandschaften • Regens Wagner • Nara Food

Bio-Genusskiste Bestellung

Einfach telefonisch oder mit Bestellformular bei uns vor Ort bestellen. Die fertig gepackten Genusskisten können bei uns abgeholt werden.

Stückzahl:	
Kontakt (Rechnungsadresse)	

Tel.: 08251 86-5050

Rechnungsstellung gewünscht

Projektleitung, Redaktion, Anzeigen:
Benedikt Frommer, Regina Roland
Öko-Modellregion Projektmanagement

Gestaltung & Illustration:
Benedikt Frommer
www.benediktfrommer.de

Druckauflage:
6.000 Exemplare
2. Auflage 2025

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



Wie bringen wir regionales Bio voran?

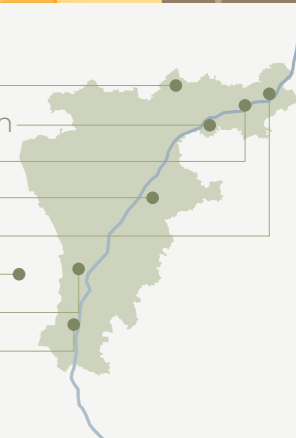
Sie haben eine Projektidee für Vermarktung, Produktion, Aufbau einer Bio-Wertschöpfungskette, Öffentlichkeitsarbeit oder Bildungsangebote zur Bio-Landwirtschaft bei der wir unterstützen können? Kontaktieren Sie uns:

Benedikt Frommer
Öko-Modellregionsmanager
e: benedikt.frommer@wittelsbacherland-verein.de
t: 08251 86505-12

Regina Roland
Öko-Modellregionsmanagerin
e: regina.roland@wittelsbacherland-verein.de
t: 08251 86505-15

 Öko-Modellregion Paartal  @omr_paartal
www.oekomodellregionen.bayern/paartal

Langenmosen
Schrobenhausen
Waidhofen
Aichach
Hohenwart
Augsburg
Friedberg
Mering



BIO-Genuss aus der Region
Gutes von Nebenan

 *Paartal*
ÖKO-MODELLREGION

