

Allgäu



GENUSS FÜR DAHEIM

... schmeck dein Allgäu!

Einkaufsführer der regionalen
Hersteller und Produzenten in Rettenberg 2022/23



Im Ort Einkaufen bedeutet...

- regionale Hersteller stärken
- hochwertige Produkte genießen
- Transportwege minimieren, Tierwohl fokussieren
- sich von globalen Lieferketten unabhängig machen
- Klima und Umwelt aktiv schützen

Elisabeth Mayr

Kontakt Direktvermarkter


Willst du immer die aktuellen
Angebote unserer Direktvermarkter?
Dann schreib mir einfach eine Mail an:
lebensmittel-aus-rettenberg@posteo.de

Höchste Qualität

VON KLEINEN BETRIEBEN

In der Gemeinde Rettenberg gibt es ein vielfältiges Angebot von regionalen (Bio-) Produkten. Viele Menschen wissen das gar nicht! Sie finden den Einkauf von regionalen Produkten direkt von Höfen richtig und wichtig, doch sie haben keinen Zugang zu dem – zugegebenermaßen – teilweise auch schwankendem Angebot.

Mit dem Kauf der Lebensmittel vor Ort werden die Menschen aus der Region gefördert, die alles dafür geben, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen oder diese in ihren Läden zu präsentieren.

Ein Überblick über das Angebot und die Kontaktdaten unserer Genussproduzenten sind in den jeweiligen Rubriken aufgeführt. Manche Betriebe bieten zusätzlich einen ständig zugänglichen Automaten. Gekennzeichnet sind diese mit dem Symbol .

Wir freuen uns auf Euren Einkauf!

Direktvermarkter



Nicht alle Produkte unserer Direktvermarkter sind immer vorrätig, sondern nur auf Vorbestellung erhältlich.

1 FERIENHOF DENGEL

Andreas Dengel

Wir sind ein Bio-Heumilchbetrieb mit 16 Milchkühen und eigener Nachzucht. Unsere Schlachttiere werden selbst vermarktet. Alle Tiere haben Hörner und sind von Beginn der Vegetation im Frühjahr bis zum Herbst auf der Weide und Alpe.

Produkte: Bio-Färsen, -Kalb, -Ochse: Fleischpakete, Rohsalami, Schüblinge, Rinderschinken, Bockwürste

Kranzegger Straße 1 • 87549 Rettenberg • T: 0151 / 12 72 40 87
andreas-dengel@gmx.de • www.ferienhof-dengel.de



2 HERZ GBR



Familie Herz

Wir sind ein familiengeführter Milchviehbetrieb. Neben unseren Kühen halten wir Hühner in Freilandhaltung.

Produkte: Freiland Eier, Suppenhühner, Nudeln

Wagneritz 6 • 87549 Wagneritz • T: 08327 / 6 41
info@ferienhof-herz.de • www.ferienhof-herz.de  am Stall

3 SOLAWI HOFELE

Sarah Jäger

Als solidarische Landwirtschaft produzieren wir gemeinsam mit und für unsere Mitglieder Gemüse und Kräuter in einem Permakultur Projekt in Bio-Qualität. Wer mitmachen möchte, kann sich immer im Herbst für ein Jahr beteiligen.

Produkte: Gemüse, Kräuter

87549 Greggenhofen • solawi_greggenhofen@posteo.de

4 ALPENIMKEREI

Edi & Andreas Jörg

Unseren Honig von den Bergwiesen der Allgäuer Alpen gibt es im eleganten Designer-Glas und hochwertigen Geschenkkarton. Es gibt Jahre, in denen die Bienen auch ganz wenig Nektar sammeln, sodass wir nicht immer ganzjährig Honig verkaufen können.

Produkte: Alpenhonig (verfügbar in der Käs-Buind und im Zötler Getränkemarkt)

Breitensteinweg 9 • 87549 Kranzegg
T: 0160 / 91 20 74 29 • honig@alpenimkerei.de • www.alpenimkerei.de

5 BAUERNHOF KLEINHEINZ

Markus Kleinheinz

Die Tiere auf unserem Bergbauernhof oberhalb von Rettenberg sind im Sommer auf der Weide, im Winter im Laufstall. Wir beginnen mit der Direktvermarktung, da uns Regionalität und Tierwohl wichtig sind.

Produkte: Rind: Fleischpakete, Hackfleisch, Kochsalami, Landjäger

Birkenweg 3 • 87549 Rettenberg • T: 0160 / 96 25 37 47

6 BOLARS BIO GBR

Ramona Köberle

Wir halten Ochsen und Färsen im Laufstall mit viel Platz. Im Sommer sind die Tiere auf der Alpe bzw. Weide. Kälber, die in der Region geboren werden und nicht für die Milchviehhaltung vorgesehen sind, lassen wir hier aufwachsen, um ihnen lange Transporte zu ersparen. Wir kaufen von Bio-Kollegen aus der Region.

Produkte: Bio-Rind: Fleischpakete (5/10kg), ggf. Einzelstücke, Leber, Herz, Zunge, Bäckchen

Wagneritz 5 · 87549 Wagneritz · T: 0160 / 1 51 48 19
bolars-bio-gbr@outlook.de · Instagram: bolars_bio_gbr



7 BERGHOF LINGG

Michael Lingg

Unser Berghof liegt am Südhang des Rottachbergs. Wir betreiben einen Heu- milchbetrieb mit 28 Kühen und Nachzucht. Regelmäßig werden bei uns eigene Kälber aufgezogen und geschlachtet, dabei ist uns wichtig, kurze Transport- wege einzuhalten.

Produkte: Kalb: Fleisch, Grillwürste, Lyoner, Leberkäse zum Aufbacken/in der Dose

Brackenbergl 3 · 87549 Brackenbergl · T: 08327 / 70 61 oder
T: 0160 / 96 84 31 42 · urlaub.lingg@t-online.de · www.berghof-lingg.de

8 BERGBAUERNHOF ZELLER

Elisabeth Mayr

Wir führen einen Milchviehbetrieb mit 35 Kühen und bewirtschaften zum Teil sehr steile Flächen. Bei der Direktvermarktung sind uns kurze Wege wichtig und wir legen großen Wert darauf, so viel wie möglich von einem Tier zu verwerten.

Produkte: Bio-Rind: Hackfleisch, Burger-Patties, Grillwurst, Leberkäse, Rinderbrühe/-fond, Milcheis

Breitensteinweg 10 · 87549 Kranzegg · T: 0171 / 6 47 67 01
zeller.kranzegg@posteo.de · Instagram: beimbergbauern



9 BAUERNHOF SCHÖFFMANN

Martina & Bernhard Schöffmann

Kleiner Mastbetrieb mitten in Rettenberg. Unsere Tiere verbringen den ganzen Sommer auf der Weide und im Winter füttern wir ausschließlich Heu.

Produkte: Rind: Fleischpakete (10kg), Wurst auf Anfrage

Kranzegger Straße 5 · 87549 Rettenberg
T: 08327 / 93 29 20 · m.schoeffmann@outlook.de

10 S'BERGEI

Markus Speiser

Wir betreiben einen kleinen Biohof mit Pensionsviehhaltung und Legehühnern im Mobilstall.

Produkte: Bio-Huhn: Eier, Suppenhühner, Eiernudeln, Eierlikör

Acker 5 · 87549 Acker
T: 0170 / 7 75 58 82 · markus@speisermusikus.de



11 BAUERNHOF THOMA

Pia Thoma

Unsere Kühe leben im Laufstall mit Laufhof, im Sommer mit Weidegang. Unser Jungvieh ist im Sommer auf der Alpe. Wir verwenden nur gentechnikfreie Futtermittel und legen größten Wert auf bestes Grundfutter.

Produkte: Rind: Fleisch, verschiedene Hartwurstsorten z.B. Pfefferbeißer, Schinken, Dosenwurst

Kalchenbach 1 • 87549 Kalchenbach

T: 0151 / 15 80 68 11 • tobias_thoma@web.de

12 BIOHOF UHLEMAIR

Sebastian Uhlemair

Unsere Ochsen verbringen die ersten drei Lebensmonate im Milchviehbetrieb und wachsen dann auf unserem Hof auf. Sie verbringen die Sommermonate auf der Weide und werden im Winter ausschließlich mit Heu gefüttert. Wir sind Teilnehmer am Vermarktungsprojekt der Allgäuer Hornochsen.

Produkte: Bio-Ochsen: Fleisch-/Grillpakete, Hackfleisch, Grillwürste, Leberkäse im Glas

Morgen 3 • 87549 Morgen • T: 08327 / 93 28 55

sebastian.uhlemair@web.de • www.allgaeuer-hornochse.de



13 WOHLFAHRTHOF LADEN

Familie Stephan Wohlfahrt

Wir sind ein Familienbetrieb mit eigenem Hofladen, der kleinbäuerliche Strukturen nutzt, um eine gesamtheitliche Wertschöpfung zu erzielen. Wir erzeugen traditionellen Allgäuer Hartkäse und von unserem eigenen Fleisch Wurstwaren und Fleischpakete.

Produkte: Verschiedene Sorten Bio-Hartkäse, Rohmilch, Butter, Hartwurst, Marmelade, Sirup

Burgberger Straße 38 • 87549 Rettenberg • T: 0151 / 10 74 38 19

wohlfarthof@gmail.com • www.wohlfarthof.de



14 BAUERNHOF ZWENG

Helmut Zweng

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb und jeden Sommer mit ca. 35 Milchkühen und ein paar Schweinen auf der Alpe Hochried. Dort verarbeiten wir unsere Hornmilch täglich in reiner Handarbeit und mit viel Liebe zu schmackhaftem Sennalpkäse.

Produkte: Sennalp-Bergkäse, Alpschwein-Räucherschinken, Rauchpeitschen, Käse-Wiener mit eigenem Käse*

Binzeler 6 • 87549 Binzeler • T: 08365 / 13 12 • e.zweng@gmx.de

 Neben der Haustür *nur nach Absprache ab Hof



Unsere Bio-Betriebe sind mit dem entsprechenden Verbandslogo versehen.



Symbol Selbstbedienungsautomaten/-kühlschränke

Getränkemärkte



Etwas ganz besonderes hat Rettenberg mit seinen drei dorfeigenen Brauereien. Hier findet man Brauer mit Leidenschaft und einem Gespür für ihre Heimat. Das leckere Bier und auch Antialkoholisches kann man in den Alpen und Gaststätten Rettenbergs genießen oder direkt bei den Brauereien erwerben.

1 BERNARDI BRÄU

In unserem Bierverkauf sind verschiedene Biersorten erhältlich. Aus eigener Herstellung, handwerklich gebraut, von Hell bis Dunkel. Außerdem Bierspezialitäten, Kleidung und Merchandise Artikel.

Öffnungszeiten: Mi, Sa 10.00 - 12.00 Uhr
Mi, Do, Fr 14.30 - 18.00 Uhr

Kammeregger Weg 7 · 87549 Rettenberg
T: 08327 / 9 32 61 80 · info@bernardibraeu.de · www.bernardibraeu.de

2 ENGELBRÄU BIERLADEN

Ein Einkaufserlebnis: Bei uns gibt es alle Engelbräu Bierspezialitäten, gerne mit persönlicher Beratung von der Flasche über den 6-Pack, Kasten und Fass. Außerdem Bierschnäpse, Brauercrossies und sonstige Merchandise-Artikel.

Öffnungszeiten: Mo - Fr 09.00 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Sa 09.00 - 12.00 Uhr

Burgberger Straße 17 · 87549 Rettenberg
T: 08327 / 9 30 58 · bierladen@engelbraeu.de · www.engelbraeu.de

3 ZÖTLER BRAUEREIMARKT

Im Zötler Brauereimarkt gibt es alle Produkte unserer Brauerei zu kaufen. Egal ob Zötler Bier, Zötler Berglimos, Zötler Alpina-C Erfrischungsgetränke oder Zötler Bier Krüge, Gläser und Merchandise - hier findet man alles, was das Herz begehrt.

Öffnungszeiten: Mo - Fr 09.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Sa 09.30 - 12.30 Uhr

Grüntenstraße 2 · 87549 Rettenberg
T: 08327 / 78 00 · brauereimarkt@zoetler.de · www.zoetler.de

Läden



1 SENNEREIGENOSSENSCHAFT UNTERMAISELSTEIN EG

Wir bestehen aus sieben Milchlieferanten. Aus ca. 1,3 Mio. Liter Milch im Jahr stellen wir verschiedene Käsesorten, Quark, Trinkmilch und Butter her.

Produkte: Käse, Molkereiprodukte

Öffnungszeiten: Mo - Sa 08.00 - 12.00 Uhr und 16.00 - 19.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 15.00 - 19.00 Uhr

Freidorfer Straße 1 • 87549 Untermaiselstein • T: 08327 / 76 32
shop@bergkaese.de • www.bergkaese.de vor der Sennerei

2 BÄCKEREI NEHER

Alexander Franz

Wir backen unsere Brote & Semmel täglich frisch und mit handwerklicher Sorgfalt nach traditionellen Rezepten. Die Rohstoffe sind von regionalen Mühlen.

Produkte: Backwaren, Kuchen, Obst, Gemüse, kleine Kühltheke

Öffnungszeiten: Mo + Sa 06.30 - 12.30 Uhr
Di - Fr 06.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr

Kirchbichl 1 • 87549 Rettenberg
T: 08327 / 2 10 • franzalexander@t-online.de

3 DORFLADEN VORDERBURG

Bianca Frisch

Klein, aber sehr gut sortiert findet man hier alles für den täglichen Bedarf. Wir bieten eine große Auswahl an regionalen Lebensmitteln.

Produkte: Lebensmittel aller Art, Hygiene- und Haushaltsartikel

Öffnungszeiten: Mo - Sa 07.00 - 10.30 Uhr

Achstraße 1 • 87549 Vorderburg
T: 08327 / 93 28 52 oder 0151 / 50 74 51 08 • biancakoller@aol.com

4 KÄS-BUIND

Gabriele Körbe

Seit 2002 betreiben wir die Käs-Buind, ein kleiner kulinarischer Laden mit vielen lokalen & regionalen Produkte. Es kommt nichts in den Laden, was der Chefin selber nicht schmeckt.

Produkte: Käse, Hartwurst, Edelbrände, Allgäuer Kräuter & Gewürze

Öffnungszeiten: Mo - Fr 08.00 - 11.00 Uhr, Mi - Fr zusätzlich 16.00 - 18.30 Uhr
Sa 08.00 - 11.30 Uhr (ab Ende Okt. evtl. abweichend)

Sonthofener Straße 14 • 87549 Kranzegg • T: 08327 / 93 13 13 vor dem Laden

5 MOHRENWIRT KRANZEGG

Anton Rothärmel

Seit über 115 Jahren legen wir sehr viel Wert auf heimische Produkte, produziert in unserer hauseigenen Metzgerei mit Fleisch aus der Region.

Produkte: Wammerl, Grillfleisch, Hirschwurst, Landjäger

Öffnungszeiten: Fr - Di 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.30 Uhr

Vorderburger Straße 3 • 87549 Kranzegg
T: 08327 / 2 12 • anton@mohrenwirt.de • www.mohrenwirt.de

6 BRATHÜS

Andreas Schmidlein

Uns ist es wichtig, dass wir unser Fleisch von Bauern und Jägern aus der Region beziehen. Qualität ist enorm wichtig. Denn nur aus einer hochwertigen Rohware lassen sich unsere feinen Fleisch-, Wurst- & Wild-Spezialitäten herstellen.

Produkte: Fleischspezialitäten, Wurst, Partyservice

Öffnungszeiten: Fr 09.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr

Oberer Weg 1 • 87549 Freidorf • T: 0151 / 59 41 70 89

7 KAUFLADEN RETTENBERG FAM. SPEISER & ZERBO GBR



Markus Speiser

Seit 2020 bieten wir in unserem kleinen Laden ein vielfältiges Sortiment an Grundnahrungsmitteln in Bio-Qualität.

Produkte: Lebensmittel aller Art, Gemüse, Obst, Käse, Brot und Semmel und Dekoartikel

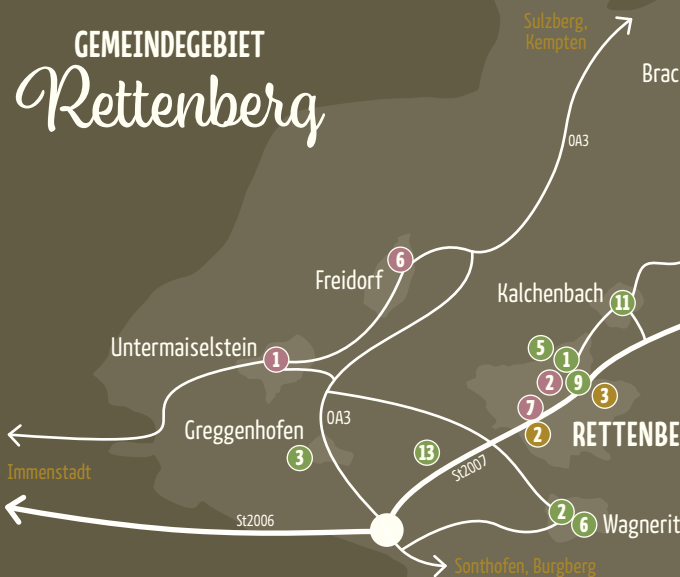
Öffnungszeiten: Mo - Fr 07.30 - 12.45 Uhr, Mo und Do 16.00 - 18.00 Uhr, Fr 15.00 - 18.00 Uhr, Sa 08.00 - 11.00 Uhr

Burgberger Straße 26 • 87549 Rettenberg • T: 08327 / 9 32 83 28
kaufladen-rettenberg@gmx.de  vor dem Laden



Symbol Selbstbedienungsautomaten/-kühlschränke

GEMEINDEGEBIET Rettenberg



Hausgemachtes



Neben den landwirtschaftlichen Betrieben, die Rohstoffe und Lebensmittel erzeugen, gibt es in Rettenberg auch fachkundige Genusshandwerker mit einem Herz für echte regionale Zutaten. In Handarbeit werden hochwertige Zutaten weiterverarbeitet und so kleine Köstlichkeiten hergestellt.

1 GASTHOF HIRSCH VORDERBURG

Stefan Hartmann

Uns ist Regionalität sehr wichtig. In Zusammenarbeit mit Bauern aus der Region verarbeiten wir deren Erzeugnisse zu leckeren Produkten.

Produkte: Weizenbiergelee*, Kirschlikör, Bio-Chili-Salz, hausgem. Marmelade (*erhältlich auch hier: Käs-Buind, Bierladen Engelbräu)

Öffnungszeiten: siehe Homepage

Achstraße 1 • 87549 Vorderburg

T: 08327 / 9 32 49 74 • info@hirsch-vorderburg.de • www.hirsch-vorderburg.de

2 HÖFLE-ALP

Familie Jörg

Neben unserer Färsenmast in Kranzegg betreiben wir die Höfle-Alp am Grünten mit hauseigener Confiserie, in der feine Trüffel, Schokoladen, Kuchen und Torten entstehen.

Produkte: Verschiedene handgeschöpfte Schokoladenartikel

Öffnungszeiten: Mi - Mo 11.00 - 18.00 Uhr • Dienstag Ruhetag

Breitensteinweg 11 1/2 • 87549 Kranzegg

T: 08327 / 2 63 oder 0171 / 7 50 66 63 • info@hoefle-alp.de • www.hoefle-alp.de





Bier.Genuss.Dorf Rettenberg

Tourist-Info Rettenberg (Herausgeber)

Bichelweg 2 · 87549 Rettenberg · Tel.: 08327 / 920 40

tourist-info@rettenberg.de · www.bier-genuss-dorf.de



Alle Angaben ohne Gewähr!
Bildnachweise: artandphotography,
Dominik Luschtenetz, Elisabeth Mayr
Gestaltung: www.rock-stroh.de