



Ein Warenkorb: Erzeuger stellen sich vor

Probieren-Genießen-Einkaufen!

www.landzunge.info
www.haselburg.info

Die Aktion LandZunge: Das sind die besten Gasthöfe der Region, die von den besten Erzeugern aus Allgäu-Oberschwaben beliefert werden. Daher bieten wir im Magazin LandZunge auch dem „Team vom Land“ einen gemeinsamen Auftritt. Wir stellen nur Erzeuger vor, die mit Ihren Produkten überzeugen und die Kriterien der Marke LandZunge erfüllen: Aus der Region, von bester Qualität, bäuerlich hergestellt, handwerklich verarbeitet und von bestem Geschmack. Alle können im Regionalladen Haselburg gekauft werden oder direkt bei den Erzeugern.



Herlazhofen Bäckerei Motz

Kirchplatz 5,
88299 Leutkirch-Herlazhofen
07561 5284
Dieter Motz
www.baekerei-motz.de

Jedes Brot von Hand gemacht

Die kleine Backstube ist so nostalgisch wie modern: Ein Blick enthüllt die gute alte Bäcker-Tradition. Hier wird von Meister Dieter Motz noch jedes Brot, jeder Kuchen und jede Seele und jeder Teig von Hand gemacht und im Holzofen gebacken. Pures Handwerk, beste Rohstoffe aus der Region und daher auch der pure Geschmack. Ein Geheimtipp: Die Knauzenseelen aus Dinkelmehl. Auch alle Kunden sitzen wie der Regionalladen Haselburg in nächster Nähe – auch in Leutkirch. Auch für viele Feste kann es nur Bäcker Motz sein. Ein Dorfladen rundet das Angebot ab – Herlazhofen kann sich glücklich schätzen.



Neuravensburg Allgäuer Edelbrände

Grub 4, 88239 Wangen-Neuravensburg
07528-7355
Martin Meier

Mit Leidenschaft für gute Tropfen

Martin Meier ist schier besessen von seiner Leidenschaft: Edelbrände vom Feinsten brennt der Allgäuer Alchimist auf seinem Hof über dem Argental. Vom sanften Schlehenlikör bis zum kantigen Vogelbeerschnaps reicht die Palette des Meisters. Ein Geheimtipp ist sein Holunderblütengeist, der auch Frauen stets betört. Die schiere Quintessenz steckt in den Bierbränden, mit seinem Allgäuer Whisky hat er die ganze Melancholie der herben Landschaft eingefangen. Wenn Martin gerade nicht brennt, erfindet der gelernte Metzger neue Würste oder fährt mit der Pferdekutsche spazieren. Für den LandZunge-Schrank hat Martin zwei edle Kandidaten beigesteuert.

Mosterei Miltz



unsere Produkte

- Most
- Apfelsaft naturtrüb von Steuobstwiesen
- Apfel-Multivitamin
- Apfel-Orange

Meggen 23
88260 Argenbühl

Tel 075 66/15 85
Fax 075 66/90 78 85

Öffnungszeiten: Fr 15-18 Uhr | Sa 9-12 Uhr | oder nach Vereinbarung



Friesenhofen Hofkäserei Boschenhof

Boschen 4, 88299 Friesenhofen
07567-892
Anselm Kuhle
www.kaeserei-boschenhof.de

Die älteste Demeter-Käserei
in Deutschland

Der Boschenhof: Ein etwas anderer Bauernhof und eine bekannte Hofkäserei vor der Adelegg. Eine Hofgemeinschaft, mit sozialem Engagement und dem Demeter-Prinzip verpflichtet. Hier tragen die braunen Allgäuer Kühe noch ihre Hörner. Hier fließt die Milch nahezu direkt vom Euter in den Käsekessel. Wird traditionell-handwerklich verarbeitet, liebevoll gepflegt und reift im Keller zum geschmackvollen Boschen-Bergkäse heran. Das Repertoire des Hofes reicht vom Butterkäse bis zum Bauern-Mozarella. Zu kaufen im Hofladen und im Regionalladen Haselburg. Bestellungen gerne auch über Internet.



Argensee Metzgerei Rothmund

Sigrazhofen 1, 88353 Kisslegg
07563 2412
Albert Wassermann

Der Spezialist für Hinterwälder

Die Metzgerei Rothmund ist eine absolute Ausnahme: Hier schlachten die Metzger noch selbst, nur einige Tiere am Tag und so tatsächlich stressfrei. Im eigenen Laden wartet ein großes Angebot an Wurst. Eine kleine, feine Metzgerei und doch groß genug für die beste Qualität: Gut 30 Stück Großvieh können im Kühlraum „abhängen“, damit das Rindfleisch zart wird. Metzgermeister Albert Wassermann ist ein Spezialist für die Hinterwälder Ur-Rinder von der Adelegg. Fleisch und Wurst der Hinterwälder finden die Liebhaber im Regionalladen Haselburg. Die Wurst hat ihren Geschmack allein von Naturgewürzen, sie bleibt frei von Glutamat.



Bauhofen Bio-Imkerei

Riedlinger Straße 10,
88410 Bad Wurzach-Bauhofen
07564 306690
Hubert Gronnmayer

Honig: Vorgeschmack auf das Paradies

Alle lieben Honig, aber nur wenige kümmern sich um die Bienen. Die Bienen liefern uns goldenen Honig, sie bestäuben aber auch die halbe Natur. Hubert Gronnmayer ist der Herr über gleich 50 Bienenvölker. Mehr noch: Ein Bio-Imker. Seine Völker tummeln sich erst am Bodensee in Kirsch- und Apfelblüten, dann im Allgäuer Löwenzahn, in Rapsfeldern der Alb, manche unter Akazien und Linden im Rhein-Neckartal, einige sogar unter Edelkastanien in der Pfalz. Und nicht zuletzt warten dann die Wälder im Allgäu. Unser Lohn für diese Mühe: Nichts als Spezialitäten! Samt Honigwein (Met) und einem Honig-Schnäpsle. Nur zu kriegen in wenigen Spezialitäten-Läden und im Regionalladen Haselburg.



Amtzell Schäferhof Broger

Vogelsang 1, 88279 Amtzell
07520 6822
Gebhard Broger

Lammfleisch, Wurst und Felle

Gebhard Broger ist ein bekannter Mann auf den Märkten im württembergischen Allgäu. Die Kenner schätzen sein Lammfleisch, das er für die Kunden ganz nach Wunsch zerlegt. Der Lamm-Schinken wurde bereits mit dem Preis der Regio-Schmecker ausgezeichnet. Der gelernte Schreiner hat sich als Schäfer einen Lebenstraum verwirklicht – sein Hof liegt idyllisch zwischen den Drumlins, die 130 Mutterschafe und 170 weiden rundum auf 20 ha Fläche in purer Natur. Gesünder können die Tiere kaum leben. Der Schäferhof verkauft neben Fleisch auch Schaffelle und schmackhafte Lammwurst.



Aitrach Metzgerei Aumann-Weishaupt

Hauptstraße 3, 88319 Aitrach
07565 5343
Hermann Weishaupt
www.metzgerei-aumann.de

Maultaschen aus purer Handarbeit

Vor 75 Jahren gegründet, hat der Name der Metzgerei bis heute einen guten Ruf. Mit Herz und Verstand werden alle Produkte bei uns hergestellt, die Lieferanten stammen aus der Region. In der Kooperation mit Landwirten, Kollegen und Kunden wollen wir die regionale Wirtschaft stärken. Und ebenso dem Nachwuchs in unserem Haus eine gute Perspektive bieten. Wir sind weithin bekannt für unsere Maultaschen nach originalem schwäbischen Rezept – ideal auch für die schnelle Küche. Mit Liebe und von Hand zubereitet – ein Produkt ganz im Sinne der LandZunge. Einfach probieren – sofort überzeugt.



Nannenhof Ziegenhof Nannenhof

Nannenhof 9, 88299 Leutkirch
07561 987161
Maximilian Reutlinger

Ziegen, Gänse und Gemüse

Hier fühlen sie sich wohl: Im württembergischen Allgäu bei Leutkirch. 100 Ziegen samt Nachwuchs leben auf dem Demeterhof von Tanja und Maximilian Reutlinger. Den ganzen Sommer im Freien, im Winter mit Auslauf, fast alles Futter direkt vom Hof, liefern sie beste Ziegenmilch. Fleisch und Wurst begeistern bereits viele Kenner, der feine Käse sowieso. Dazu kommt eine Schar Gänse und ein kleiner Gemüse-Anbau. Alles zu finden auf dem Samstagsmarkt in Wangen, auf dem Bauernmarkt in Leutkirch und jetzt auch im LandZunge-Regionalladen Haselburg. Den Ziegenkäse lässt Reutlinger bei befreundeten Käsereien produzieren.



Rutzhofen Sennereigenossenschaft Stiefenhofen-Rutzhofen

Rutzhofen 7
88167 Stiefenhofen
08384 580

www.sennerei-rutzhofen.de

Stolze 100 Jahre hat die Sennereigenossenschaft Rutzhofen auf dem Buckel. Und ist doch in den besten Jahren: So hat sie 2010 den Preis für den besten Emmentaler im Allgäu gewonnen, 2008 gar für den besten in der ganzen Republik. Das Geheimnis: Die Milch von Allgäuer Kühen, die Sommer auf der Weide stehen und viele Kräuter füttern. Auch im Winter gibt es nur bestes Heu, da kommt nichts aus dem Silo und von Gentechnik wollen wir schon gar nichts wissen. Emmentaler und Bergkäse sind aber beilaibe nicht alles: Der legendäre Backsteiner ist ebenso im Programm wie Kräuterkäse, Faßbutter, Naturquark oder gar ein Rutzhofer Parmesan. Kurz: Ein Geheimtipp an der Westallgäuer Käsestraße – jede Reise wert.



Mooshausen Maxenbauer GbR

Guardini-Straße 25,
88319 Aitrach-Mooshausen
08395 911364

Angelika Kurz und Robert Schimpfle
Erdbeeren und Kartoffeln aller Art

Die Kartoffeln sind ihr ganzer Stolz: Angelika Kurz und Robert Schimpfle bauen die tolle Knolle im Illertal an – „wo sich Fuchs und Has gute Nacht sagen.“ Abgelegen und doch leicht erreichbar: Ausfahrt Aitrach der A 96 oder über den Radweg an der Iller. Das junge Paar liebt auch alte Sorten: So wachsen beim Maxenbauer Kartoffeln in den unterschiedlichsten Farben, Formen und mit ganz eigenem Geschmack heran. Sie landen etwa in den Edeka-Filialen der Region, auch einige LandZunge-Wirte haben sich bereits begeistern lassen. Der Bio-Hof liegt fernab von Straßen, kaum eine Emission erreicht auch die neuen Felder mit den Bio-Erdbeeren – dort darf auch selbst gepflückt werden.



Günzach
„bei Fuchs und Has“

Heimenhalden 2,
87634 Günzach/Obergünzburg
08372 972442
Johann Kammerl
www.bei-fuchs-und-has.de

Damwild und Weide-Jungrind

„bei Fuchs und Has“ befindet sich auf sonniger Hochebene (900 m) im Ostallgäu gelegen, ein ökologisch wirtschaftender Grünlandbetrieb, der auf seinen arrondierten Weiden Fleisch vom Damhirsch sowie Weide-Jungrind bester Qualität erzeugt. Johann Kammerl geht aber noch einen Schritt weiter, denn er betreibt auch einen hofeigenen EU-zugelassenen Schlachtbetrieb. So schießt er nach Bestellung einen jungen Damhirsch oder fängt ein Weide-Jungrind und bietet das Fleisch ganz nach Wunsch des Kunden mit oder ohne Zerlegung an. Direkt vom Hof jederzeit junges, zartes Fleisch „von der Weide auf den Tisch“ – ein Angebot das überzeugt!



Neutrauchburg
Fischereihof Wirth

Halden 2, 88316 Isny-Neutrauchburg
07562 8684
Günter Wirth

Wo die Fische langsam wachsen

Rundum die schönste Natur: Die Fischteiche von Günter Wirth liegen bei Neutrauchburg, unweit von Isny, am Rande eines Naturschutzgebiets. 12 Teiche auf 5 ha Fläche bieten Platz für Lachs- und Regenbogenforellen, für die raren Saiblinge und die Bachforelle. Im frischen kühlen Wasser wachsen sie langsam und entwickeln ihren vollen Geschmack. Die Kunden und die Kurgäste aus Neutrauchburg kommen gerne auf den malerischen Hof, Günter Wirth fährt aber auch auf die Märkte in der Region und beliefert die Gastronomie mit dem frischen Fisch. Also: Gerade beim Fisch liegt das Gute so nah. Gesund, geschmackvoll, ökologisch vorbildlich.



Ravensburg
Mönchmühle August Schuler

Leonhardstraße 5-6, 88212 Ravensburg
0751 23407
August Schuler
Getreide aus unserer Region

Ravensburg liegt die Mönchmühle Schuler. Schon 1312 wurde sie vom Dominikanerinnenkloster Ravensburg zum ersten Mal erwähnt und kann somit auf eine lange Tradition zurückblicken. Die Mühle führt in ihrem Sortiment Dinkelkerne, Dinkelmehle und Dinkelschrot, Weizen- und Roggenmehle, Schrote und Flocken, Naturkost und Backzutaten sowie Biogetreide – und das gesamte Angebot kommt aus heimischem Getreide. Und: Der schöne neue Mühlenladen bietet jede Menge Produkte aus der Region – viele auch in Bio-Qualität. Da macht einkaufen Spaß und die Nase freut sich am Duft von frischem Getreide.



Weiler
Sennerei Bremenried eG

Bregenzer Str. 96, 88171 Weiler
08387 2658
Helmut Berkmann
www.kaese-bestellung.de

Prämierter Allgäuer Käse

Für viele Kenner ist es eine ausgemachte Sache: Der beste Emmentaler des Allgäus, auf jeden Fall einer der besten kommt aus der Sennerei Bremenried bei Weiler, direkt vor dem Bregenzer Wald. Gold bei der Käse-Olympiade 2009 in Oberstdorf ist der beste Beleg. Neun Bauern der Genossenschaft liefern ihre Milch, das weiße Gold des Westallgäus nach Bremenried zu Käsermeister Helmut Berkmann, der sie in Butter und Käse mit bestem Allgäuer Charakter verwandelt und im kleinen Laden verkauft. Der Emmentaler und der Bergkäse werden aus silofreier Milch in guter alter Tradition hergestellt, viele exklusive Sorten wie ein Rosenkäse begeistern die Kunden.



Feldmoos
Rimmeles Hühnerhof

Feldmoos 10, 88273 Fronreute
07505 268
Edgar & Gudrun Rimmele

Eier von glücklichen Hühnern



Unsere junge Familie bietet 3000 Hühnern Heimat. Wir vermarkten die Eier selbst in Oberschwaben – von Biberach bis Friedrichshafen. Feinste Hausmachernudeln aus eigener Herstellung und viele mehr. Das Futter stammt aus eigenem Anbau. Kunden begrüßen wir gerne im Hofladen.

hirscher
feines aus dem Glas

Familie Hirscher • Laufenen 6
88074 Meckenbeuren • Tel. 07542 - 4337

Zötler Bier
natürlich, sympathisch, frisch



Das Bier der Allgäuer



Mittendrin im Allgäu liegt unsere Brauerei. Seit 1447. Seit 560 Jahren braut unsere Familie Bierspezialitäten nach dem Geschmack der Allgäuer.

Nach alten, bewährten Rezepturen reifen die Biere mindestens fünf Wochen bei null Grad – und bekommen so ihren besonderen Geschmack und ihre Bekömmlichkeit.



Das Bier der Allgäuer – aus der ältesten Familien-Brauerei der Welt!



Jeder Schluck ein kleines Vergnügen!



Privat-Brauerei Zötler
Grüntenstraße 2
87549 Rettenberg /Allgäu
Telefon 08327 9210
Telefax 08327 7487
zoetler@zoetler.de
www.zoetler.de

