

Gastronomie mit Bio-Angebot in Augsburg

1 annaRestaurant

Das „anna“, ein Café und Restaurant mit leckerer Bio-Küche, lädt im hellen und modernen Ambiente zum entspannten Verweilen ein. Neben Frühstück und Salatbuffett (11.30 bis 15 Uhr), Bio-Kuchen, -Torten und -Getränken bietet das „anna“ einen Catering- und Partyservice sowie ab 18 Uhr Restaurantbetrieb. Der Kaffee und die Bio-Trinkschokolade sind fair gehandelt, das Gemüse stammt von regionalen Lieferanten. Für Kinder bis drei Jahre ist das Pastabuffett gratis.



In stillvollem und modernem Ambiente verwöhnt das barrierefreie annaRestaurant.

annaRESTAURANT

Im Annahof 4, 86150 Augsburg
Telefon 08 21/4 55 07 80
genuss@das-anna.de, www.das-anna.de
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 9 bis 18 Uhr, Di bis Sa 9 bis 24 Uhr, So und Fei geschlossen
ÖPNV: Haltestelle „Königsplatz“
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“
Fördermitglied von SlowFood®

2 Uli's Kaffeehaus

In Uli's Kaffeehaus gibt es nicht nur Brot, Semmeln, Feingebäck, Pralinen, Eis und Hochzeitstorten in Bio-Qualität. Die Bio-Bäckerei und -Konditorei mit Bioland-Vertragspartnerschaft bietet auch warme Speisen und Getränke und ein breites Diabetikersortiment an. Und für Events können der Cafèraum „mit mediterranem Flair“ und Kinderspielecke, der Wintergarten und die Sonnenterrasse angemietet werden.



Alles ist „bio“ in Uli's Kaffeehaus – von Brot und Semmeln über die Pralinen bis hin zur Hochzeitstorte.

Uli's Kaffeehaus

Hofgartenstraße, 86179 Augsburg
Telefon 08 21/81 14 86
ulikaffeehaus@augustakom.net, www.ulis-kaffeehaus.de
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 7 bis 18 Uhr, So und Fei 8 bis 17 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Haukstetten“ (Straßenbahnlinie 2 und 4), danach umsteigen Buslinie 39 oder 34 bis Haltestelle „St. Georg“
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“
Bioland-Partner

3 Hotel-Restaurant Bayerischer Wirt

Das Drei-Sterne-Hotel mit Tagungsräumen wird familiär geführt und bietet im Restaurant neben dem „100 %-Bio-Frühstück“ traditionelle Gerichte und gesundheitsbewusste Bio-Küche. Die frischen Lebensmittel haben einen hohen Anteil an Bio-Qualität und stammen aus der Region.



Familiär geführt – das Hotel-Restaurant Bayerischer Wirt.

Hotel-Restaurant Bayerischer Wirt
Neuburger Straße 122, 86167 Augsburg
Telefon 08 21/7 90 97 50
info@bayerischer-wirt.de, www.bayerischer-wirt.de
Öffnungszeiten: täglich, durchgehend
ÖPNV: Haltestelle „Schlössle“ (Straßenbahnlinie 1) oder Haltestelle „Rechte Brandstraße“ (Buslinie 23)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

4 Bio-Café-Bistro Göggingen im Hause Caritas

Das Integrationsprojekt steht für „Ganzheitliches Helfen im Einklang mit der Natur“. Im Bio-Café gibt es das „Augsburger Biofrühstück“, Bio-Mittagessen aus regionaler und saisonaler Ernte, Kuchen mit fair gehandeltem Kaffee und Brot aus dem Kloster Oberschönenfeld. Auf Bestellung werden Brotzeiten, Torten, Kuchen und warme Gerichte für Kindergärten und Schulen angeliefert.



Im Bio-Café-Bistro Göggingen gibt es Bio-Speisen und – bei Bedarf – Rat von der Caritas.

Caritasverband für die Stadt Augsburg e.V.
Gögginger Straße 92 a (Rückgebäude), 86199 Augsburg
Telefon 08 21/57 04 80
info@caritas-augsburg-stadt.de, www.der-sozialmarkt.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Burgfrieden“ (Straßenbahnlinie 1)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

5 Café & Restaurant SOWIESO

Auf der reichhaltigen Speisekarte – auch mit Bio-Komponenten – findet sich u. a. das „Augsburger Menü“. Neben Tee und Kaffee aus fairem Handel bietet der Integrationsbetrieb, der auch Menschen mit Behinderungen beschäftigt, ein Veranstaltungsprogramm, Partyservice und den Rahmen für Betriebs- und Familienfeiern.



Das Café & Restaurant SOWIESO beschäftigt auch Menschen mit Behinderungen.

Café & Restaurant SOWIESO
Schießgrabenstraße 4, 86150 Augsburg
Telefon 08 21/3 43 27 99
cafesowieso@gmx.de, www.cafe-sowieso.de
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11 bis 23 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Königsplatz“
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

6 Gasthaus emelka



Aufmerksamer Service und vielfältige Angebote werden im emelka großgeschrieben.

Das Gasthaus emelka steht für den kulinarischen Genuss bodenständig-ehrwürdiger Küche und erlesener Weine in einem modernen Ambiente. Die Grundprodukte stammen bevorzugt von regionalen Erzeugern und Produzenten, viele Weine aus biologischem Anbau. Veranstaltungen vom Kochkurs bis zur Weinprobe, wechselnde Kunstausstellungen und eine überdachte Sommerterrasse runden das Angebot ab.

Gasthaus emelka
Am Backofenwall 3, 86153 Augsburg
Telefon 08 21/31 95 5-65
kontakt@emelka.de, www.emelka.de
Öffnungszeiten: Di bis So 11 bis 14.30, 18 bis 24 Uhr, Sa 18 bis 24 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Senkelbach“ (Straßenbahnlinie 2)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

7 Bräustübli Goldene Gans

Der Leitspruch „Bleiben Sie fit, gehen Sie regelmäßig essen“ bezieht Fleisch mit ein, das grundsätzlich von Bioland-Betrieben stammt, internationale vegetarische Küche sowie ein großes Salat- und Vorspeisenbuffett. Special: Johann-Grander-Wasser und Ayurveda-Gerichte, und zwar auch im Innenhof-Biergarten oder per Partyservice.



Beim Salat- und Antipasti-Buffett in der „Goldenen Gans“ gilt: entweder Genuss vor Ort oder Genuss zum Mitnehmen.

Bräustübli Goldene Gans
Weite Gasse 11, 86150 Augsburg
Telefon 08 21/51 22 66
info@gans.de, www.gans.de
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 24 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Ulrichsplatz“ (Buslinie 31 oder 36)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“
Bioland-Partner

8 Waldgaststätte Parkhäusl

Mitten im Stadtwald serviert das Team der Waldgaststätte Parkhäusl Fleisch vom Bioland-Packhof, außerdem selbst Gemachtes, von Uli's Kaffeehaus gelieferten Bio-Kuchen, Brot von der Bäckerei Schneider, fair gehandelten Bio-Kaffee und Bio-Glühwein von Perger. Romantisch ist der Winterbiertgarten, lustig sind regelmäßige Veranstaltungen für Kinder und praktisch die Möglichkeit, das frisch renovierte Parkhäusl für Feste und Feiern zu mieten.



Im Siebentischwald – nahe dem Zoologischen Garten und dem Botanischen Garten – liegt die Waldgaststätte Parkhäusl.

Waldgaststätte Parkhäusl
Prof.-Steinbacher-Straße 10 a, 86161 Augsburg
Telefon 08 21/5 67 64 64
info@parkhaeusl.de, www.parkhaeusl.de
Öffnungszeiten: im Sommer täglich ab 11 Uhr, im Winter Sa, So und Fei 13 bis 18 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Augsburg Zoo/Bot. Garten“ (Buslinie 32)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

Bio, Öko und Natur in Augsburg



9 Café-Bistro Pino

„Frühstückskultur“ ist erlebbar: Neben dem „Augsburger Biofrühstück“ sind vielfältige Frühstückskreationen täglich bis 17 Uhr im Angebot, außerdem der Mittagstisch „fein und flott“. Snacks und Cocktails tragen abends (Happy Hour) bei „chilliger“ Musik zur entspannenden Atmosphäre bei. Firmenereignisse und Familienfeiern mit Themenbuffet oder Menü-Auswahl sind buchbar, im Obergeschoss für 20 bis 40 Personen.



Im Café-Bistro Pino ist das Frühstück täglich bis 17 Uhr möglich – unter anderem mit dem „Augsburger Biofrühstück“.

Café-Bistro Pino
Ludwigstraße 13, 86152 Augsburg
Telefon 08 21/3 49 59 69
info@cafe-bistro-pino.de, www.cafe-bistro.pino.de
Öffnungszeiten: So und Fei 9 bis 19 Uhr, Mo bis Mi 8 bis 20 Uhr, Do und Fr 8 bis 24 Uhr, Sa 9 bis 24 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Theater/Alter Justizpalast“ (Straßenbahnlinie 4) oder Haltestelle „Karlstraße“ (Buslinien 22, 23 oder 33)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

10 Romantikhotel Augsburger Hof

Das im Landhaus-Ambiente gestaltete Restaurant im feinen Romantikhotel Augsburger Hof bietet seinen Gästen das „Augsburger Biofrühstück“ an. Zusätzlich zu den regionalen Gerichten steht an sieben Tagen in der Woche auch ein „Bio-Light-Gericht“ auf der Speisekarte.



Ein Restaurant verwöhnt im Romantikhotel Augsburger Hof.

Romantikhotel Augsburger Hof
Auf dem Kreuz 2, 86152 Augsburg
Telefon 08 21/3 43 05-0
info@augburger-hof.de, www.augsburger-hof.de
Öffnungszeiten: täglich 11 bis 23 Uhr, Frühstück von 7 bis 10 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Mozarthaus“ (Straßenbahnlinie 2)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

11 Ratskeller Augsburg



Die regionalen Zutaten sind frisch, das Ambiente prägt die fast 400-jährige Geschichte des Augsburger Rathauses.

Ratskeller Augsburg GmbH
Rathausplatz 2, 86150 Augsburg
Telefon 08 21/31 98 82 38
info@ratskeller-augsburg.de, www.ratskeller-augsburg.de
Öffnungszeiten: So bis Do 11 bis 1 Uhr, Fr und Sa 11 bis 2 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Rathausplatz“ (Straßenbahnlinien 1 und 2)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“

Bio-Lebensmittel in Augsburg

13 Bio Emma



Bio-Produkte aus der Region und aus aller Welt findet man bei „Bio Emma“ auf dem Augsburger Stadtmarkt.

Bio Emma GmbH
Fuggerstraße 12 A (Stadtmarkt), 86152 Augsburg
Telefon 08 21/15 05 63
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 7 bis 14 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Theater/Alter Justizpalast“ (Straßenbahnlinie 4) oder Haltestelle „Königsplatz“
Bioland-Vertragshändler

12 Bäckerei Schubert

Seit 1973 produziert Schubert Backwaren aus Bio-Getreide. Nach dem Motto „Gutes Brot, guter Tag“ werden 80 Bio-Vollwertprodukte, 30 Bio-Backwaren aus Weißmehl und Brot aus Natursauerteig hergestellt. Für Allergiker sind weizenfreie Backwaren aus Dinkel oder Roggen und hefefreie, eifreie sowie zuckerfreie Backwaren im Programm. Korn aus der Region wird in der Bäckerei Schubert täglich frisch in hauseigenen Steinmühlen frisch in hauseigenen Steinmühlen gemahlen.



In hauseigenen Steinmühlen der Bäckerei Schubert wird Korn täglich frisch gemahlen.

Schubert Bio und Vollwert Bäckerei
Münchener Straße 18, 86163 Augsburg
Telefon 08 21/6 10 11
info@baeckerei-schubert.de
Filialen: Stadtmarkt, City-Galerie, Königsplatz, Zwölf-Apostel-Platz (Hochzoll), Augsburger Straße 40 (Pfersee)
Öffnungszeiten: alle Filialen durchgehend geöffnet
Bioland-Partner und Demeter

14 Weinhandel Uli Scheffler



Einmal im Monat findet im Weinhandel Uli Scheffler eine Verkostung von Bio-Weinen statt.

Weine, Biere, Säfte, Brände und Liköre, Olivenöl, Feinkost, Schokolade, Tee, Accessoires, Postkarten und Bücher rund um den Wein – das Sortiment einer Weinhandlung kann mehr als Wein umfassen. Jedes Produkt folgt auch dem Prinzip „Bewusst genießen – ökologische Ware zu fairen Preisen“. Weinprobe ist einmal monatlich, und darüber hinaus gibt es wechselnde Ausstellungen und Lesungen regionaler Künstler.

Weinhandel Uli Scheffler
Neidhartstraße 25 (Ecke Bismarckstraße), 86159 Augsburg
Telefon 08 21/58 61 10
info@wein-augsburg.de, www.wein-augsburg.de
Öffnungszeiten: Di bis Fr 13 bis 19 Uhr, Sa 10 bis 16 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Bismarckbrücke“ (Buslinien 35 und 41) oder Haltestelle „Theodor-Heuss-Platz/IHK“ (Straßenbahnlinien 2 und 3)

15 Bioland e.V.



Bioland e.V. ist die Interessenvertretung regionaler Anbieter.



Bioland ist der größte Bio-Anbauverband Deutschlands mit zahlreichen regionalen Bioland-Erzeugern und -Verarbeitern.

Bioland e.V.
Geschäftsstelle Bayern
Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg
Telefon 08 21/3 46 80-0
info@bioland.de, www.bioland.de

Natur in der Freizeit in Augsburg

16 Naturmuseum Augsburg



Die Vielfalt der Geologie und Biologie zeigt das Naturmuseum der Stadt Augsburg.

Naturmuseum der Stadt Augsburg
Ludwigstraße 2 (Eingang Augusta Arcaden), 86152 Augsburg
Telefon 08 21/32 4-67 40
naturmuseum.stadt@augsbu.de, www.naturmuseum.augsburg.de
Öffnungszeiten: Di bis So 10 bis 17 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Theater/Alter Justizpalast“ (Straßenbahnlinie 4) oder Haltestelle „Stadtwerke“ (Straßenbahnlinie 2)

Augsburger Biopfad

Ökologie und Natur in Freizeit, Gastronomie und Handel

in der Umweltkompetenzregion Augsburg



Stadt Augsburg



Vorwort

Augsburg ist Umweltstadt. Diese Umweltstadt Augsburg besteht aus vielen einzelnen Bausteinen, die wir beständig weiterentwickeln. Ein wichtiger solcher Baustein ist die breite Verfügbarkeit gesunder Lebensmittel. Zur Gesundheit und zum Schutz unserer Natur tragen umweltverträglich hergestellte Lebensmittel gleichermaßen bei. Bio-Lebensmittel erfüllen diesen Anspruch in besonderem Maße. Sie verfügen über hohe Nährwerte, sind weitgehend frei von Schadstoffen und sehr wohlschmeckend. Insbesondere Bio-Lebensmittel aus der nahen Umgebung und die damit verbundenen kurzen Transport- und Verteilwege tragen direkt zur Entlastung unserer Umwelt und zur wirtschaftlichen Stärkung der Region bei. Deswegen fördert die Stadt Augsburg aktiv die Verbreitung und vermehrte Verwendung von Bio-Lebensmitteln – mit Unterstützung der Landkreise Aichach-Friedberg und Augsburg sowie der Regio Augsburg Tourismus GmbH.

Bislang mit großem Erfolg: 13 Augsburger Hotel- und Gaststättenbetriebe bieten im Rahmen der Augsburger Regionalinitiative „Umweltfreundliches Gastgewerbe“ Bio an. Außerdem sind in der Mensa der Augsburger Universität, der Kantine eines großen Industriebetriebes und in städtischen Kantinen Bio-Zutaten fester Bestandteil der Speisekarte. Die Dichte des Angebotes an Bio-Geschäften – große und kleine – lässt sich sehen, ebenso das Bio-Angebot auf Wochenmärkten in der Region und auf dem Augsburger Stadtmarkt. Der „Augsburger Biopfad“ gibt einen Überblick über Hotels und Restaurants mit Bioprodukten auf der Speisekarte. Andere Verkaufsstellen wie Bio-Bäckereien, Weltläden, Bio-Läden und -Märkte werden in diesem Wegweiser durch naturnahe Erholungs- und Freizeitangebote in der Umgebung ergänzt.

Die Stadt Augsburg, die Landkreise Aichach-Friedberg und Augsburg sowie die Regio Augsburg Tourismus GmbH danken allen am „Augsburger Biopfad“ beteiligten Unternehmen und Organisationen, die mit ihrer Arbeit einen wertvollen Beitrag für die Umweltstadt Augsburg und deren Nachbarlandkreise leisten.

Impressum

Herausgeber: Stadt Augsburg und Regio Augsburg Tourismus GmbH
Konzeptionelle Betreuung: Regio Augsburg Tourismus GmbH, imu augsburg GmbH & Co. KG
Gestaltung und Produktion: concreet Werbeagentur GmbH (www.concreet-wa.de)

Fotografie: Partner des „Augsburger Biopfads“ (25), Pfänder/Bioland, concreet Werbeagentur GmbH (Marin Kluger/2, Hannah Kluger/1), Wolfgang B. Kleiner (1)

Pläne: concreet Werbeagentur GmbH

Irrtümer und Änderungen vorbehalten – Stand 11/2008

klimaneutral gedruckt
by SENSER, DRUCK Augsburg

17 Botanischer Garten

„Naturnahe Grün-Oase – Natur zum Erleben zu jeder Jahreszeit“ lautet das Prinzip, dem der 10 Hektar große, ganzjährig geöffnete Botanische Garten verpflichtet ist – mit Vielfalt im Freigelände und in der „Pflanzenwelt unter Glas“, wechselnden Ausstellungen rund um das Thema Natur, Lesungen, Gartenpraxis-Seminare sowie Kinder- und Familienaktionen.



Der Japanische Garten ist ein bekanntes Beispiel der fernöstlichen Gartenkultur.

Botanischer Garten
Dr.-Ziegenspeck-Weg 10, 86161 Augsburg
Telefon 08 21/3 24-60 38 (Kasse)
afgn@augzburg.de, www.augsburg.de
Öffnungszeiten: täglich 9 bis 17 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Augsburg Zoo/Bot. Garten“ (Buslinie 32)

18 Zoologischer Garten Augsburg GmbH

„Tiere erleben, wie sie wirklich sind“, verspricht das 88 Hektar große Gelände des Zoos. Sein Herzstück ist das Afrikapanorama mit seinen Giraffen, Zebras, Nashörnern, Watussirindern und Kamerunschafchen. Weitere Attraktionen sind das Streichelgehege mit Ziegen, der Abenteuerspielplatz und die Zoo-Minibahn.



Rappenantilopen, Kamerunschafchen und Giraffen auf dem Afrikapanorama im Zoo.

Zoologischer Garten Augsburg GmbH
Brehmplatz 1, 86161 Augsburg
Telefon 08 21/5 67 14 90
info@zoo-augsburg.de, www.zoo-augsburg.de
Öffnungszeiten: täglich ab 9 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Augsburg Zoo/Bot. Garten“ (Buslinie 32)

im Landkreis Aichach-Friedberg

Im Landkreis Aichach-Friedberg wurde der Verein „Wittelsbacher Land“ zur Förderung und Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen und der nachhaltigen regionalen Entwicklung gegründet. Im Wittelsbacher Land, das 2000 als Fördergebiet für die Gemeinschaftsinitiative LEADER ausgewählt wurde, spielen regionale landwirtschaftliche Produkte und darauf basierende Dienstleistungen eine große Rolle. Die Hofläden im Wittelsbacher Land, das regionale Qualitätssiegel und die Qualität der Gastronomie zählen zu den Projekten des Vereins. Er kooperiert mit Slow Food Deutschland. Die „Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land“ sind der erste Zusammenschluss von Gastronomen, der geschlossen Mitglied bei Slow Food Deutschland wurde. Diese Wirte verwöhnen überwiegend mit regionalen Produkten wie dem Ochsenfleisch aus der Region. Bei Freizeit- und Urlaubsangeboten ist Natur generell wichtig – beim Wandern und Radwandern, bei der ersten Baumhausherberge Bayerns nahe Pöttmes, beim Kletterpark „Robins Wood“ oder auch bei der „Hiasl-Erlebniswelt“ auf Gut Mergenthau.

Ökologie und Natur sind zwei tragende Säulen der Projekte zur Entwicklung des „Wittelsbacher Lands“.

geschlossenen Mitglied bei Slow Food Deutschland wurde. Diese Wirte verwöhnen überwiegend mit regionalen Produkten wie dem Ochsenfleisch aus der Region. Bei Freizeit- und Urlaubsangeboten ist Natur generell wichtig – beim Wandern und Radwandern, bei der ersten Baumhausherberge Bayerns nahe Pöttmes, beim Kletterpark „Robins Wood“ oder auch bei der „Hiasl-Erlebniswelt“ auf Gut Mergenthau.

Landratsamt Aichach-Friedberg
Wittelsbacher Land e. V.
Münchener Straße 9, 86551 Aichach
Kontakt: Peter Däubler
Telefon 0 82 51/92-2 59, Telefax 0 82 51/92-1 72
info@wittelsbacherland.de, www.wittelsbacherland.de

19 Bauernmarkt Dasing



Auf 1200 m² verkaufen Bauern aus der Region im Bauernmarkt in Dasing ihre Produkte.

Bauernmarkt Dasing GmbH
An der Brandleiten 6, 86453 Dasing
Telefon 0 82 05/9 59 91-0
info@bauernmarkt-dasing.de, www.bauernmarkt-dasing.de
Öffnungszeiten: Gastronomie und Handel täglich 8 bis 20 Uhr,
Wurst- und Käsetheke Mo bis Fr 8.30 bis 18 Uhr, Sa 8.30 bis 16 Uhr
Anfahrt: A 8, Autobahnausfahrt Dasing

20 Die rollende Gemüsebox – Lieferservice



„Die rollende Gemüsebox“ liefert direkt an die Haustür.

Die rollende Gemüsebox – Lieferservice
Affinger Straße 23, 86444 Gebenhofen
Telefon 0 82 07/20 32
gemueseboxe@t-online.de, www.rollende-gemueseboxe.de
Ökokisten Verband

21 Die rollende Gemüsebox – Märkte

Auf dem Wochenmarkt findet sich „gesunde Bio-Frische“ in Form von Obst und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau und weitere Naturkost. An den Ständen der Familie Haas-Hübsch sind Erzeugnisse aus der Region bevorzugt.



Ein Wochenmarkt-Stand der Familie Haas-Hübsch.

Die rollende Gemüsebox – Märkte
Affinger Straße 23, 86444 Gebenhofen
Telefon 0 82 07/20 32
gemueseboxe@t-online.de, www.rollende-gemueseboxe.de
Öffnungszeiten:
Ökomarkt Göggingen (beim Schwimmbad) Do 9 bis 12.30 Uhr,
Wochenmarkt Bobingen (Rathausplatz) Fr 8 bis 12 Uhr,
Wochenmarkt Hochzoll (Zwölf-Apostel-Platz) Fr 13.30 bis 18 Uhr,
Ökomarkt Stadtbergen (Rathausplatz) Sa 9 bis 13 Uhr

22 Kunzmann Getränke



Die Zutaten für Säfte kommen bei der Firma Kunzmann aus der Region.

Kunzmann Weinkellerei-Mineralbrunnen-Fruchtsaft GmbH & Co. KG
Taitinger Straße 64, 86453 Dasing
Telefon 0 82 05/96 04-0
info@kunzmann-dasing.de, www.kunzmann-dasing.de
Öffnungszeiten (Getränkemarkt): Mo bis Fr 8 bis 12 und 13 bis 18 Uhr,
Sa 8 bis 12.30 Uhr
Anfahrt: A 8, Autobahnausfahrt Dasing

In der breitgefächerten Produktpalette bietet die Firma Kunzmann Bio-Weine, Bio-Punschorle, Bio-Glühweine, Bio-Weinschorle und Bio-Säfte in Bioland-Qualität an. Darauf gründet sich der Firmenlogan: „Kunzmann... Familie – leben – trinken!“ Die Produkte sind IFS-zertifiziert und DLG-prämiert sowie mit dem Qualitätssiegel „Wittelsbacher Land“ ausgezeichnet, das für regionale Produkte steht.

23 Weltladen Aichach

Wein, Schokolade, Kaffee, Tee, Kakao und andere Lebensmittel aus biologischem Anbau und fairem Handel für „mehr Gerechtigkeit in der Welt“ bietet der Weltladen Aichach. Infoveranstaltungen, Aktionen und Vorträge richten sich insbesondere an Schulklassen und Vereine, um aktive Gruppen und Personen bei ihrem Engagement zu unterstützen.



Biologisch angebaut und fair gehandelt – Wein, Schokolade, Tee und Kakao im Weltladen.

Weltladen Aichach
Bauertanzgasse 10, 86551 Aichach
Telefon 0 82 51/89 23 52
info@weltladen-aichach.de, www.weltladen-aichach.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 bis 18 Uhr, Sa 9.30 bis 12.30 Uhr

im Landkreis Augsburg

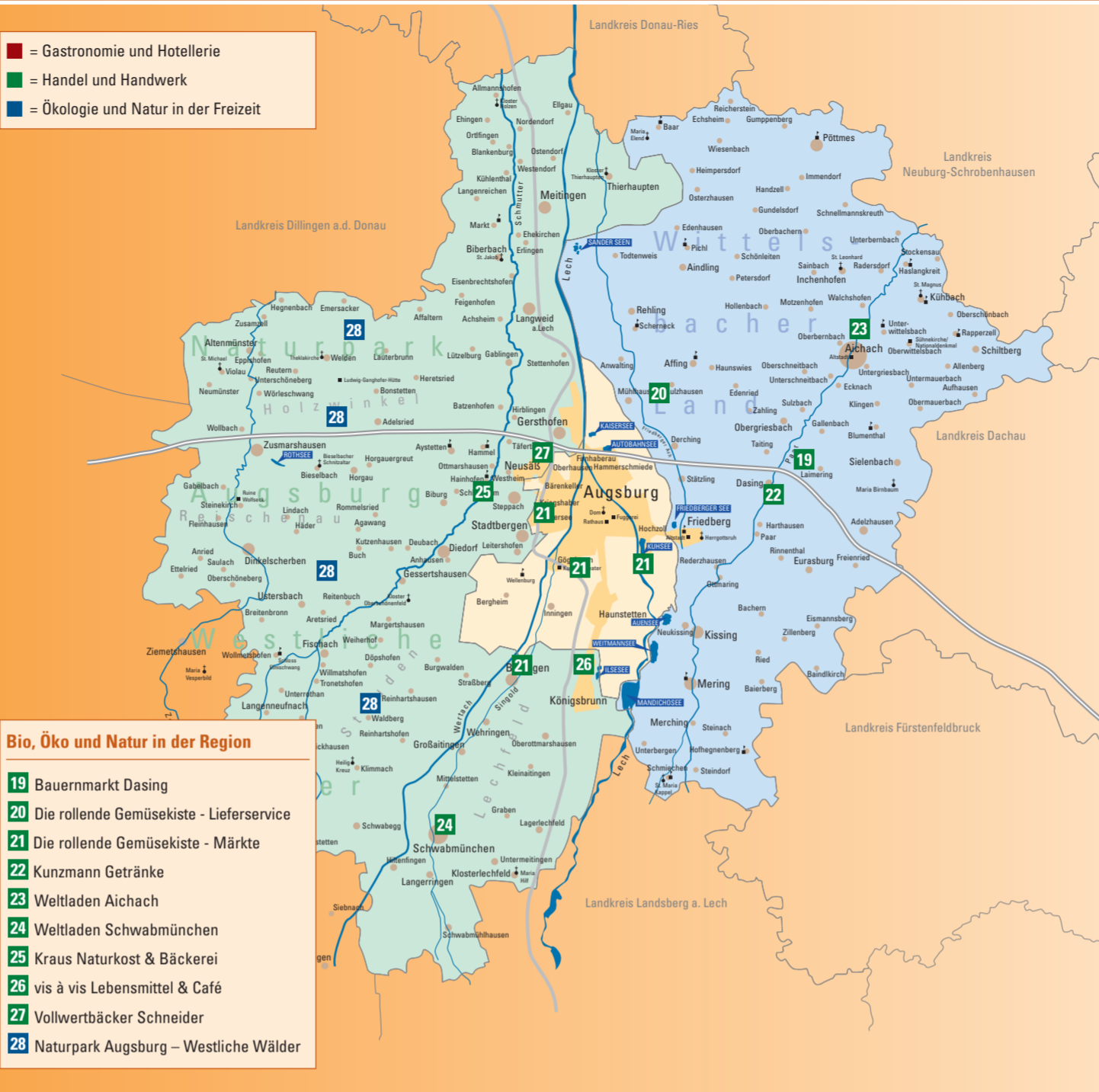


Der „Naturpark Augsburg – Westliche Wälder“ gilt als die „grüne Lunge“ der Großstadt Augsburg.

Im Süden, Westen und Norden um die Stadt Augsburg erstreckt sich der Landkreis Augsburg. Einen großen Teil seiner Fläche nimmt mit fast 1200 km² der einzige bayerisch-schwäbische Naturpark „Augsburg – Westliche Wälder“ ein. Davon sind mehr als die Hälfte Waldfläche. Im kulturellen Zentrum des Naturparks – dem Kloster Oberschönenfeld bei Gessertshausen – macht das Naturpark-Haus die Landschaft, die Fauna und Flora sowie die

Bio, Öko und Natur in der Region Augsburg

- = Gastronomie und Hotellerie
- = Handel und Handwerk
- = Ökologie und Natur in der Freizeit



Bio, Öko und Natur in der Region

- 19 Bauernmarkt Dasing
- 20 Die rollende Gemüsebox – Lieferservice
- 21 Die rollende Gemüsebox – Märkte
- 22 Kunzmann Getränke
- 23 Weltladen Aichach
- 24 Weltladen Schwabmünchen
- 25 Kraus Naturkost & Bäckerei
- 26 vis à vis Lebensmittel & Café
- 27 Vollwertbäcker Schneider
- 28 Naturpark Augsburg – Westliche Wälder

Waldwirtschaft in der Region bekannt. Der Wald und die Forstwirtschaft spielen auch im sogenannten „Holzwinkel“ nordwestlich von Augsburg in der „Ganghofer-Stätte“ in Welden eine herausragende Rolle. Eine weitere Einrichtung der Umweltbildung findet man in Langweid: Das „Lechmuseum Bayern“ zeigt in einem historischen Wasserkraterwerk nicht nur die Bedeutung der Energiequelle Fluss, sondern auch die des Lechtals, das vor allem im Süden von Augsburg wegen seiner Artenfülle europaweit bekannt ist. Im „Naturpark Augsburg – Westliche Wälder“ findet man zudem die „Kräuterregion Stauden“: Die dortige Kräutertour, die zu ökologischen Produkten und Dienstleistungen rund um Kräuter leitet, zeigt dabei ihre Bedeutung für die Küche, für die Medizin, für Wellness und Brauchtum. Der Naturpark ist außerdem eine beliebte Wander- und Radwanderregion mit zahlreichen ausgedehnten und gepflegten Routen.

Landratsamt Augsburg
Prinzregentenplatz 4, 86150 Augsburg
Kontakt: Ulrich Gerhardt
Telefon 08 21/31 02-23 03, Telefax 08 21/31 02-13 03
ulrich.gerhardt@lra-a.bayern.de, www.landkreis-augsburg.de

24 Weltladen Schwabmünchen

Im Fachgeschäft für fairen Handel in Schwabmünchen ist die Produktauswahl „Doppelt gut: bio und fair!“ Kaffee, Tee, Bananen, Wein, Liköre, Gewürze, Honig, edle Schokoladen, feine Knabberleihen, Reis, Nudeln und Soßen zeigen, was mit dem Anspruch „bio und fair sowie regional und fair-Einkauf mit Nachhaltigkeit“ gemeint ist. Für Betriebe und andere Gruppen ist ein „Bio-Faires-Frühstück“ im Angebot, zudem finden Infoveranstaltungen statt.



Fair gehandelte Bio-Produkte findet man im Weltladen in Schwabmünchen, dem Fachgeschäft für fairen Handel.

Weltladen Schwabmünchen
Luitpoldstraße 1 a, 86830 Schwabmünchen
Telefon 0 82 32/90 33 99
info@weltladen-schwabmuenchen.de
www.weltladen-schwabmuenchen.de
Öffnungszeiten: Mo bis Mi 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr,
Do und Fr 9 bis 18 Uhr, Sa 9.30 bis 13 Uhr
ÖPNV: in Schwabmünchen Haltestelle „Altes Rathaus“ (Buslinie 700)
Mitglied im Aktionsbündnis „bio – regional – fair“

25 Kraus Naturkost & Bäckerei



Von Bio-Backwaren bis zur Naturkosmetik reicht das Angebot auf über 80 m².

Bäckerei Naturkost Jürgen Kraus
Hauptstraße 30, 86420 Diedorf
Telefon 0 82 38/43 88
naturkost.kraus@live.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 18.30 Uhr, Sa 7.30 bis 13 Uhr
ÖPNV: Bahnhof Diedorf (300 Meter), Haltestelle „Dorfmitte“ (Buslinie 600)
Naturland (zertifizierte Bäckerei)

26 vis à vis Lebensmittel & Café

Das vis à vis in Königsbrunn bietet Bio-Lebensmittel: Eier, Gemüse, Äpfel und Fleisch direkt vom Erzeuger. Kaffee- und Teespezialitäten, Käse, Wein, Schokoladen und Geschenke ergänzen das Angebot. Im Café wird neben dem „100 % Bio-Frühstück“ und „Bio-Mittagessen“ auch selbst gemachter Kuchen an der Espresso-Bar serviert. Das Café kann auch für Feste und Veranstaltungen angemietet werden.



Das vis à vis ist ein Bio-Lebensmittelhandel mit einem Café in Königsbrunn.

vis à vis Lebensmittel & Café
Hauptstraße 81, 86343 Königsbrunn
Telefon 0 82 31/34 85 16
luger@vav-koenigsbrunn.de, www.vav-koenigsbrunn.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 bis 19 Uhr, Sa 8 bis 14 Uhr
ÖPNV: Haltestelle „Heidestraße“ (Buslinie 733)
Teilnehmer „Umweltfreundliches Gastgewerbe“
Bioland-Partner

Umweltfreundliches Gastgewerbe Augsburg

Mit der Regionalinitiative „Umweltfreundliches Gastgewerbe Augsburg“ hat sich die Stadt Augsburg zum Ziel gesetzt, das Umweltbewusstsein in Augsburger Hotels und Gaststätten zu fördern. Mit der Teilnahme an der Initiative stellen sich die Betriebe als Vorbild in der Umweltstadt Augsburg dar und kommen dem wachsenden Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein der Gäste entgegen. Sie wurden mit dem Logo „Umweltfreundliches Gastgewerbe Augsburg“ ausgezeichnet, weil sie folgende Kriterien erfüllen:

- Angebot des „Augsburger Biofrühstücks“ oder/und eines „Augsburger Menüs“
- Umsetzung von mindestens drei zusätzlichen Umweltmaßnahmen der Bereiche Energie, Abfall, Wasser, Beschaffung, Außenanlagen, Bau und Einrichtung, Verkehr oder Information von Gästen
- Umsetzung von jährlich einer weiteren Umweltmaßnahme
- Einhaltung der gewerberechlichen und umweltrechtchen Vorschriften

„Augsburger Biofrühstück“ und „Augsburger Menü“

Zertifizierte Gaststätten und Hotels bieten täglich je nach Wahl das „Augsburger Biofrühstück“ oder/und ein „Augsburger Menü“ an. Das „Augsburger Biofrühstück“ umfasst Komponenten, die aus biologischem Anbau stammen. Das „Augsburger Menü“ steht unter dem Motto „saisonal, regional, biologisch“: Hotels und Gaststätten bieten ein Menü oder ein Gericht ihrer Wahl an, dessen Hauptkomponente aus biologischer Erzeugung stammt. Dies wird durch eine externe Bio-Zertifizierung gewährleistet.

Teilnehmende Gastronomie und Hotellerie

- 1 annaRESTAURANT
- 4 Bio-Café-Bistro Göggingen im Hause Caritas
- 5 Café & Restaurant SOWIESO
- 26 vis à vis Lebensmittel & Café
- 9 Café-Bistro Pino
- 6 Gasthaus emelka
- 3 Hotel-Restaurant Bayerischer Wirt
- 11 Ratskeller Augsburg GmbH
- 7 Bräustüble Goldene Gans
- 10 Romantikhotel Augsburger Hof
- 2 Uilis Kaffeehaus
- 8 Waldgaststätte Parkhäusl

Das zertifizierte Restaurant im Kolpinghaus ist kein Teilnehmer des „Augsburger Biofrühstücks“.

27 Vollwertbäcker Schneider

Beim Neusaßer Bio-Pionier heißt es seit 1970 : „Wir backen gern – Sie schmecken es“. Das Getreide kommt vom Bioland-Bauernhof Kreppold in Wilpersberg. Es wird täglich frisch in der eigenen Mühle der Backstube vermahlen. Daraus backen die Vollwertbäcker biologische Backwaren, Brote, Semmeln, Kuchen und süßes Gebäck.



Frisch gemahlenes Getreide aus der Region ist die Grundzutat für Brot, Semmeln und Kuchen.

Vollwertbäcker Schneider KG
Benzstraße 1, 86356 Neusaß
Telefon 08 21/46 90 44
info@vollwertbaecker-schneider.de
www.vollwertbaecker-schneider.de
Verkaufsstellen in Pfersee, Lechhausen, Neusaß, Aystetten, Mühlhausen, Gessertshausen, Fischach, Deuringen

28 Naturpark Augsburg – Westliche Wälder e. V.



Kloster Oberschönenfeld ist das Zentrum des „Naturparks Augsburg – Westliche Wälder.“

Naturpark Augsburg – Westliche Wälder e. V.
Geschäftsstelle: Fuggerstraße 10, 86830 Schwabmünchen
Telefon 08 21/3 10 2-22 78
Außenstelle: Naturpark-Haus
Oberschönenfeld, 86459 Gessertshausen
Telefon 0 82 38/3 00 1-32
www.naturpark-augsburg.de
Anmeldung: Telefon 0 82 94/22 77 und 08 21/4 86 70 74
Anmeldung zu speziellen Kräutervandern:
Telefon 0 82 04/17 41, 0 82 62/13 49 und 08 21/43 72 45

Argumente fürs Vertrauen in Bio-Lebensmittel

Mehr Vitamine und Mineralstoffe – ein Plus an Geschmack – keine Massentierhaltung – Verzicht auf Gentechnik – frei von Bestrahlung – keine Pestizide und niedrige Nitratgehalte – strenge unabhängige Überprüfung – Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe – aktiver Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz

Riskante Produktionsmethoden werden im Öko-Landbau strikt abgelehnt, auch wenn sie höhere Erträge versprechen. Gentechnisch veränderte Organismen sind ebenso tabu wie das Verfüttern von Tiermehl oder der Einsatz von Hormonen bei der Milchproduktion. Das Resultat ist eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, deren Produkte weitgehend frei von Schadstoffen sind. Zur angestrebten Qualität im Öko-Landbau gehört darüber hinaus der Anspruch, fair zu wirtschaften und sozialverträgliche Arbeitsbedingungen für alle am Produktionsprozess Beteiligten zu schaffen. Mehr Informationen im Web (www.oekolandbau.de).

Bio-Logos und fairer Handel

Da kann man schon mal die Übersicht verlieren: Viele Produkte tragen heute die Bezeichnung „Bio“ oder „Öko“ und die meisten von ihnen haben auch Logos, die diesen Anspruch unterstreichen sollen. Ist denn wirklich immer Bio drin, wo Bio draufsteht? Ja – durch regelmäßige unabhängige Kontrollen wird die versprochene Qualität garantiert.

Das staatliche Bio-Siegel

Im Jahr 2001 wurde das staatliche Bio-Siegel ins Leben gerufen. Mit diesem Bio-Siegel können Produkte und Lebensmittel gekennzeichnet werden, die nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung produziert und kontrolliert wurden.



Logos bayerischer Öko-Anbauverbände



Daneben gibt es die Verbände des ökologischen Landbaus in Bayern. Mit den Markenzeichen Bioland, Demeter, Naturland und Biokreis werden Qualitätsstandards erfüllt, die über die EG-Öko-Verordnung hinausgehen.

Lebensmittel mit TransFair-Siegel

Produkte mit dem TransFair-Siegel garantieren Erzeugerpreise deutlich über dem Weltmarktniveau, angemessene Vorfinanzierung, längerfristige Verträge und die Unterstützung der Genossenschaften, z. B. auch bei der Umstellung auf Bio-Produktion. Heute gibt es bereits über 50 Sorten Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft, Bananen und vieles mehr aus fairem Handel in „Eine Welt Läden“, in Supermärkten, Naturkostgeschäften und in der Gastronomie. Mehr Informationen im Web (www.transfair.org).



Wo finden Sie Bio-Lebensmittel?

Lebensmittel in Bio-Qualität findet der Verbraucher inzwischen überall: nicht nur im Naturkostladen und beim Bio-Bauern, sondern auch in Supermärkten, Reformhäusern, Drogerien und Fachgeschäften. Der „Augsburger BioPfad“ gibt eine erste Orientierung, wo in Augsburg und in den beiden Nachbarlandkreisen Aichach-Friedberg und Augsburg Bio-Lebensmittel zu finden sind – im Idealfall vereint mit Regionalität und fairem Handel. Weitere Einkaufsadressen für biologische Lebensmittel in Augsburg und im Umland findet man auf der Website www.hier-gibts-bio.de.

Bio auf dem Augsburger Stadtmarkt

Auch auf dem Augsburger Stadtmarkt gibt es Bio-Lebensmittel: Obst und Gemüse bei Bio Emma und Helga Furtmaier, Bio-Backwaren bei der Bäckerei Schubert und der Höpfisterei sowie Bio-Fleisch und Wurst bei Metzger Peter Struzina.

Lifeguide-Internetratgeber Augsburg und Umgebung

Augsburgerinnen und Augsburger engagieren sich gemeinsam im Prozess der Lokalen Agenda 21 für die nachhaltige Entwicklung der Stadt. Mit dabei sind Umwelt- und Eine-Welt-Gruppen, Bildungs- und Forschungseinrichtungen, kirchliche Gruppen sowie Vertreter der Wirtschaft, der Stadtverwaltung und anderer Organisationen. Gemeinsam arbeiten sie für eine zukunftsfähige und lebenswerte Stadt Augsburg. Informationen zu diesen Aktivitäten bei der Geschäftsstelle Lokale Agenda 21, Umweltamt Stadt Augsburg, Telefon 08 21/3 24-73 25, www.agenda21.augsburg.de



Der Lifeguide Augsburg – ein Projekt der Lokalen Agenda 21 – ist der erste umfassende Internet-Ratgeber für einen ökologischen, ökonomischen und sozial zukunftsfähigen Lebensstil. Gut leben und dabei die Umwelt schonen – auf diesem Portal findet man den umfangreichen Wegweiser für ein nachhaltiges Leben in der Umweltkompetenzregion Augsburg.

Mehr Informationen im Web (www.lifeguide-augsburg.de).