



Region Bamberg –
weil's mich überzeugt!

Ausgabe
2020/2021

nachhaltig – ökologisch – regional

Essen & Trinken aus der Region Bamberg



Inhalt



Grußwort	5
Das Gütesiegel	6
Wer bekommt das Gütesiegel?	6
Mit allen Sinnen genießen! – Genusssorte in der Region	8
Das BA-Siegel – Wegweiser zu einer nachhaltigen Ernährung	10
Einkaufen ohne Plastik	13
Viele Gründe für den Kauf von Produkten aus heimischer Erzeugung:	14
REWE-Rudel – warum Regionalität?	14
Verschenken Sie ein Stück Heimat: Das Bamberger Schlemmerkistla	15
Der Bamberger Bauernmarkt	16
Direkt vom Erzeuger	17-20
Bei den Meerrettichbauern	21
Die Bienenversteher!	24
Imkereien	25-27
Brauereien	29-31
36 Gemeinden, die höchste Brauereidichte der Welt	30
Brennereien, Liköre, Weine	32-33
Edelbranntweinbrennerei Motzelhof	33

Gaststätten und Restaurants	34-35
Bäckereien	35-36
Der Bamberger Wochenmarkt	37
Gemüse-Kultur und Geschichte im Gärtner- und Häckermuseum	38
Gemüse, Kräuter und Pflanzen	40-41
Gärtnerei Neubauer	42
Wildbret	44
Catering / Partyservice	44
Mühlen	45
Metzgereien	45
Der Genusstag – ein Tag für die Region!	46
Christbäume	46
Heimische Fische	47
Der jährliche Apfelmarkt im Landkreis Streuobstwiesen	48
Apfelsaft aus der Region	50
Verkaufsstellen Stadt Bamberg	51
Verkaufsstellen im Landkreis	51
Saisonkalender – Gemüse & Kräuter	52
Echte alte Bamberger Lokalsorten	53
Saisonkalender – Fisch	53
Saisonkalender – Wild	53
Übersichtskarte Stadt Bamberg	54
Übersichtskarte Landkreis Bamberg	56
Verzeichnis der Mitglieder	58

Impressum

Herausgeber und Copyright:

Landratsamt Bamberg

Fachbereich Nachhaltige Entwicklung
Ludwigstraße 23
96052 Bamberg
Tel.: 0951 / 85-521
Fax: 0951 / 85-8521
E-Mail: silke.michel@lra-ba.bayern.de

Stadt Bamberg

Amt für Umwelt-, Brand- und Katastrophenschutz
Agenda 2030-Büro
Michelsberg 10
96049 Bamberg
Tel.: 0951 / 87-1718
Fax: 0951 / 87-1955
E-Mail: karl.fischer@stadt.bamberg.de

Verantwortliche: Silke Michel

Texte: 6-16, 21-23, 42-43,
46-47 Lissy Dörfler-Christa
24-28 Ilona Monique, Lissy Dörfler-Christa
30 Landratsamt Bamberg
38-39 H. Habel
48-49 Kreisverband für Gartenbau und
Landespflege e.V. Bamberg

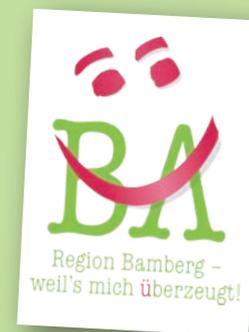
Fotos: Bernd H. Zwönitzer, Lissy Dörfler-Christa,
H. Habel, Kreisverband für Gartenbau und Landes-
pflege e.V. Bamberg, Landratsamt Bamberg

Layout: M. Reindl · Werbung - Grafikdesign

Ausgabe 2020 / 2021: 7.000 Exemplare
Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen bezüglich
der Anbieterangaben vorbehalten.

Region Bamberg
– weil's mich überzeugt!

www.region.bamberg.de
www.genuss-landkreis-bamberg.de





■ **Region Bamberg – weil's mich überzeugt**

Frisches Gemüse, ein kerniges Brot vom Bäcker um die Ecke, Süßholztee aus Bamberg, Honig von Imkern des Landkreises: Das ist die **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!**. Die Kampagne für die nachhaltige Entwicklung der Region ist ein gemeinschaftliches Projekt des Agenda 2030 Büros der Stadt Bamberg und des Fachbereichs Nachhaltige Entwicklung des Landkreises Bamberg unterstützt von weiteren Partnern. Ziel ist es, die Nachfrage nach Produkten und Dienstleistungen aus der Region Bamberg zu fördern und zu bewerben.

Die Vielfaltigkeit und die hohe Qualität der Produkte aus der Region Bamberg erzeugen ein hohes Maß an Lebensqualität. Mit dieser Broschüre wollen wir zeigen: Bamberg und das Umland haben viel zu bieten! Seit 2004 und nunmehr seit 15 Jahren wird das Gütesiegel „Region Bamberg – weil's mich überzeugt!“ für Qualitätsprodukte und Dienstleistungen aus Stadt und Landkreis Bamberg sowie angrenzenden Gebieten vergeben. Die Nachfrage

nach Produkten aus regionaler Herstellung wächst stetig und so freuen wir uns Ihnen weit mehr als 100 Betriebe mit ihren Spezialitäten vorstellen zu können. Aktuell und informativ präsentiert sich nun die Neuauflage der Verkaufsstellenbroschüre 2020/2021.

Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher unterstützen Sie unsere regionalen Betriebe durch ihren Einkauf und tragen Sie so zum Erhalt der Genussvielfalt bei. Die Frische und die Qualität der Produkte werden Sie überzeugen. Denn die Betriebe scheuen weder Kosten noch Mühen, um den Kunden in der Region Bamberg handwerklich hochwertige Nahrungsmittel anzubieten. Deshalb haben die regionalen Anbieter einen herausragenden Stellenwert für uns. Getreu dem Motto:

**„Aus der Region – für die Region!
Tut gut – schmeckt gut!“**



Andreas Starke

Andreas Starke
Oberbürgermeister

Johann Kalb

Johann Kalb
Landrat





■ Das Gütesiegel

Region Bamberg – weil's mich überzeugt!

Seit 15 Jahren vergeben die Stadt und der Landkreis Bamberg das Gütesiegel „**Region Bamberg – weil's mich überzeugt!**“

Dem Engagement des Landkreises Bamberg sich 1997 im Rahmen der Agenda 21 für eine nachhaltige Landkreisentwicklung einzusetzen, war es zu verdanken, dass eine Regionalvermarktung aufgebaut wurde. Man wollte ein Bewusstsein für regionale Wirtschaftskreisläufe schaffen. Mit dem Projekt „Apfelsaft aus dem Bamberger Land“ entstand 1997 die erste Initiative in diesem Sinne. 1998 setzte der Umweltausschuss des Kreistages das Projekt „Regionale Wirtschaftsförderung durch Verstärkung der Vermarktung von Produkten aus der Region“ um. Das heutige Logo, das lachende Gesicht wurde im Jahr 2002 entwickelt. 2004 wurde dann eine Kooperation mit der Stadt Bamberg vereinbart und die Grundsätze und Erzeugungs-Kriterien und damit die Vergabekriterien für das Markenzeichen festgelegt. Dies war die Geburtsstunde des heutigen Lizenzvertrages. Der erste Lizenzvertrag wurde 2005 unterschrieben.

Wer bekommt das Gütesiegel?

Bei der Vergabe des Gütesiegels steht die Verarbeitung möglichst regionaler Ausgangsstoffe und Produkte im Vordergrund. Grundsätzlich wird zwischen un- und verarbeiteten Waren und zu verarbeitenden Waren unterschieden.

Während die Rohstoffe für unverarbeitete Waren zu 100 % aus der Region Bamberg stammen müssen, können weiter zu verarbeitende Güter auch Rohstoffe aus dem gesamten fränkischen Gebiet beinhalten.

Produkte mit Rohstoffen über die Landkreisgrenzen hinaus finden wir häufig bei den Bäckereien, denn der Mehlbezug aus der Bamberger Region reicht hier mengenmäßig einfach nicht aus. Auch beim Bier handelt es sich bezüglich der Grundprodukte um ein Mischprodukt: stammt das Malz vom

Brauetreide aus der Region Bamberg und Franken so wird der Hopfen aus weiteren Regionen in Bayern bezogen, da der Landkreis Bamberg kein Hopfenanbaugebiet ist.

Ein Beispiel für unverarbeitete Waren, welche zu 100 % Prozent aus der Region stammen, ist das Gemüse. Sämtliche Schritte von der Aufzucht bis hin zur fertigen Frucht passieren im Gartenbau-betrieb vor Ort. Wenn Sie also Produkte unserer Mitgliedsbetriebe erwerben, können Sie so nicht nur den regionalen Kreislauf nachvollziehen, sondern auch unterstützen.

Zahlreiche Partner kooperieren mit der Regionalkampagne **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!**: ob Organisationen, Unternehmen, Dienstleister oder Medien, sie alle fördern gemeinsam mit

den Projektträgern Stadt und Landkreis Bamberg die Herstellung und den Absatz regionaler Produkte. Somit tragen sie alle zu einer nachhaltigen, zukunftsweisenden Entwicklung unserer Region bei. Dabei ist die Regionalkampagne auch Partner von „Original Regional“ der euro-

päischen Metropolregion Nürnberg und der Genussregion Oberfranken.

Wenn Sie mehr über die aktuellen Kriterien erfahren möchten so besuchen Sie uns im Internet: www.region.bamberg.de und www.nachhaltiger-landkreis-bamberg.de.

Unter dem Motto **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!**

fördern der Landkreis und die Stadt Bamberg die Nachfrage nach Produkten und Dienstleistungen aus der Region, um ...

- Arbeitsplätze bei uns zu sichern,
- die Vielfalt an regionalem Essen und Trinken zu erhalten,
- mittelständisches Handwerk und Dienstleistungen zu fördern,
- die attraktive Kulturlandschaft zu erhalten,
- eine umweltschonende und gentechnikfreie Produktion zu fördern,
- ein stärkeres Bewusstsein für regionale Wirtschaftskreisläufe zu schaffen,
- einen effektiven Klimaschutzbeitrag zu leisten,
- die Wertschöpfung in der heimischen Region zu behalten.



nachhaltig – ökologisch – regional

www.region.bamberg.de

www.genuss-landkreis-bamberg.de

■ Mit allen Sinnen genießen! – Genussorte in der Region

Mit allen Sinnen genießen, können Sie in Bamberg und dem Landkreis bestens. Eine ursprüngliche Natur, historische Orte und eine Kulinarik der besonderen Art laden zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen ein. Der Schluck eines süffigen Kellerbieres dazu eine hausgemachte Brotzeit, oder ein Salat mit der Kartoffelspezialität „Bamberger Hörnla“ lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Bäckereien, die ihr eigenes Brotrezept hüten, Gemüse aus der Bamberger Gärtnerstadt, zum Kaffee ein Bamberger Hörnla (keine Kartoffel, sondern ein Butterhörnchen), und vieles mehr, die Liste der feinen und handwerklich hergestellten Produkte in unserer **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** lässt sich noch viel weiter fortsetzen. Und was gibt es Schöneres als im Sommer auf einem der urigen Bierkeller zu sitzen und einfach Mal die Seele baumeln zu lassen.

Oder wie wäre es damit: die Genusslandschaft rund um Bamberg auf einer Wanderung kennenzulernen. Der 13-Brauereien-Weg verläuft auf 32 Kilometern durch die Genussorte Memmelsdorf, Litzendorf und Strullendorf im östlichen Landkreis Bamberg am Rande des Juras. Per pedes geht es durch den Naturpark Veldensteiner Forst und somit auch durch eine einzigartige Kulturlandschaft mit ihren schön anzuschauenden Fachwerkhäusern und kleingliedrigen Landschaftsbestandteilen. Hier haben Sie die Gelegenheit die Tradition und Moderne der Bierherstellung auf höchstem Niveau bei einer gemütlichen Einkehr kennen zu lernen. Start- und Endpunkt des Weges sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, auch gibt es unterwegs zahlreiche Möglichkeiten zur Übernachtung.

Weitere Varianten zur Genusssentdeckung werden von den „Genussbotschaf-

tern“ der Genussregion Oberfranken angeboten. So erfahren Sie zum Beispiel bei einem Stadtrundgang in Bamberg durch einem Biersommelier nette Geschichten rund um den Genuss und lernen wahre Genussstätten kennen.

Oder Sie besuchen unsere Mitglieder vor Ort. Sehr lohnend ist zum Beispiel ein Besuch bei unserem Mitglied „Bienen-leben-in-Bamberg.de“ und der dazugehörigen Bienen-InfoWabe auf der südlichen Erba-Insel. Dort ist auch der Bamberger Biengarten angelegt. Hier erfahren Sie alles über die fleißigen Pollensammler und können besten Honig kaufen.

Auch bei den vielen Veranstaltungen auf dem Bamberger Bauernmarkt oder auf einem Hoffest in der der **Region**

100
Genuss
ORTE
Bayern



Bamberg – weil's mich überzeugt! erleben Sie Kulinarik und Tradition hautnah.

Diese und viele andere Genussorte über die Grenzen Bambergs hinaus können Sie im kulinarischen Reiseführer „100 Genussorte in Bayern“ kennenlernen, der in gut sortierten Buchhandlungen erhältlich ist. Weitere Informationen finden sie auf der Webseite www.100genussorte.bayern.

Wir wünschen ihnen viele schöne Genusserelebnisse! ■



Fränkische Lebensart



Beschreibungen zu Orten für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse finden Sie im Buch „100 Genussorte in Bayern“

■ Das BA-Siegel – Wegweiser zu einer nachhaltigen Ernährung

Rund 11 Tonnen CO₂ werden jährlich pro Person in Deutschland ausgestoßen, dabei liegt die klimaverträgliche jährliche Menge bei etwa 2 Tonnen pro Kopf. In allen Bereichen müssen somit die Emissionen vermindert werden. Allein der Anteil am Treibhaus-Ausstoß durch die Ernährung beträgt 20%. Etwa die Hälfte davon stammt aus der landwirtschaftlichen Erzeugung, angeführt von der Produktion tierischer Erzeugnisse. So trägt unsere Ernährungsweise mitentscheidend zur globalen Erwärmung bei. Das Ernährungssystem sieht sich weltweit mit vielerlei Problemen konfrontiert. Wie und welche Lebensmittel produziert und konsumiert werden hat vielfältige Auswirkungen nicht nur auf die Gesundheit der Menschen, sondern auch auf die Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft.¹

Nachhaltige Ernährung bedeutet also Speisen mit Genuss und Verantwortung!

Es geht darum sich so zu verpflegen, dass die gesamten gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen

Auswirkungen der persönlichen Ernährungsweise möglichst positiv zu bewerten sind. Unser heutiger Ernährungsstil darf auch zukünftige Generationen nicht gefährden!

Sich nachhaltig zu versorgen schont die Umwelt und stärkt die ländlichen Strukturen!

Lebensmittel, die kaum verarbeitet wurden, sind nicht nur gesund, sie sind auch gut für's Klima. Deutlich wird dies am Beispiel des Zuckers: weißer raffinierter Zucker bedarf zur Herstellung einen sehr hohen Energieaufwand. Doch es gibt gute Alternativen wie Roh-Rohrzucker oder Honig aus der Region. Auch die Herstellung von Tiefkühlprodukten und konservierten Lebensmitteln benötigt mehr Energie als die Erzeugung frischer, saisonaler Produkte. Saisonale und regionale Güter, die Sie frisch beim Gärtner oder auf dem Markt kaufen und unbehandelt sind,

1), 2), Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)

weisen eine hervorragende Energiebilanz auf. Bezugnehmend auf die Klimaverträglichkeit schneiden heimische und biologisch erzeugte Waren am besten ab. Bei Kartoffeln und Tomaten aus biologischer Erzeugung werden zum Beispiel fast 30% weniger Treibhausgase verursacht als bei konventionellen Anbau.

Oftmals haben Bioprodukte einen höheren Preis, aber dieser lässt sich leicht kompensieren, indem man zum Beispiel Lebensmittel nicht verderben lässt. Auch ein gut geplanter Einkauf verhindert unnötige Einkäufe. Fast zwei Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich bei uns weggeworfen und ein Zehntel aller verpackten Lebensmittel landet ungeöffnet im Müll. Daher enthält ein klimafreundlicher Speiseplan möglichst viele regionale und gleichzeitig saisonale Zutaten.

In diesem Heft finden Sie Saisonkalender, die Ihnen dabei helfen den richtigen Zeitpunkt beispielsweise zum Kauf reifer Tomaten und Erdbeeren zu erfahren.

Bedenken Sie bitte auch, dass die meisten Transportemissionen beim Ein-

kaufsweg selbst freigesetzt werden. Wer den Einkaufsweg mit dem Fahrrad oder zu Fuß zurücklegt, tut neben der Umwelt auch seiner Gesundheit etwas Gutes.

Nachhaltige Ernährung stützt sich auf eine pflanzenbasierte Mischkost mit frischen, überwiegend gering verarbeiteten Lebensmitteln.

Solch eine ausgewogene Ernährung fördert Gesundheit und Genuss. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt aus Gesundheitsgründen Fleisch, Wurstwaren und Eier nur in Maßen zu verzehren. Pro Woche sollten zum Beispiel nur 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst verzehrt werden.

Für die Herstellung tierischer Erzeugnisse wird zudem viel landwirtschaftliche Fläche beansprucht: eine Reduzierung der Fleischproduktion gibt mehr Ackerflächen für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln frei. Als Folge würde mehr Nahrung für die Menschen weltweit zur Verfügung stehen.²



Und wenn Fleisch wieder ein knappes Gut werden würde, wäre es auch möglich, einen fairen Preis für diese Produkte zu erzielen. So könnte vermehrt die Qualität in den Vordergrund gerückt werden. Denn, wer seinen Fleischverzehr verringert kann sich beste Qualität gönnen und dabei trotzdem Geld sparen. Produkte aus der Region haben einen fairen Preis und sind zudem oftmals artgerecht erzeugt.

Wichtig ist dem Kunden auch die Frische. Laut einer Umfrage des Kompetenzzentrums für Ernährung ist dies das wichtigste Einkaufskriterium. Auch die regionale Herkunft der Lebensmittel und ihre Saisonalität liegen dem Kunden am Herzen. Unsere Produzenten der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** bieten Ihnen frische und handwerklich hochwertig erzeugte Lebensmittel an. Gemüse direkt aus dem Freiland zu kaufen ist effizienter als aus der energieaufwendigen Treibhausaufzucht.

Zudem haben heimische Produkte einen deutlich geringeren Transportaufwand. Zwei Drittel des Transportaufwandes in der Nahrungsmittelbranche gehen auf Kosten von Produkten aus Übersee.

Es wird deutlich mehr Primärenergie wie Benzin verbraucht und ein Vielfaches an Schadstoffen ausgestoßen als bei heimischen Nahrungsmitteln. Spargel aus Chile muss nicht sein, denn für 1 kg Gemüse aus Übersee könnten 11 kg innerhalb Deutschlands befördert werden.³

Da aber auch weite Transporte innerhalb Deutschlands ökologisch bedenklich sind, ist es wichtig Getreide oder Mehl vom Bauern aus der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** zu kaufen oder das Obst und die Milch vor Ort. So tragen auch Sie entscheidend dazu bei, die Transportwege zu verringern.

Bedenken Sie bitte auch: Lebensmittel werden häufig mit Begriffen wie „regional“ oder „aus der Heimat“ beworben. Aber ist es gewährleistet, dass die Produkte oder die verwendeten Zutaten wirklich aus der Region kommen? Hier bei uns in der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** können sie sich vor Ort ein Bild von den Erzeugern, ihren Höfen und Produktionsstätten machen. ■

3), Quelle: Dittrich, K.:
UGB-Forum 1/02, S. 48-49

■ Einkaufen ohne Plastik

Stehen Sie auch oft vor dem Gemüseregal und denken sich: „oh je, alles in Plastik eingepackt!“. Wer nachhaltig einkaufen möchte, muss sein Einkaufsverhalten überdenken. Unnötige Plastikverpackungen schaden unserer Umwelt! Laut Berechnungen der EU sammeln sich jedes Jahr allein in Deutschland rund 17 Millionen Tonnen Kunststoff- und Papiermüll an – also rund 220 Kilogramm pro Kopf! Deutschland produziert somit in der EU den meisten Plastikmüll!

Käse, Limo in Plastikflaschen, Petersilie im Plastikkorbchen, Äpfel, Gemüse, Fleisch alles verpackt in sauberen Einheiten. Und zuhause stapelt sich dann der Plastikmüll und füllt gelbe Säcke. Laut Zeitmagazin exportiert Deutschland jährlich rund 500.000 Tonnen Plastik nach China. Und China ist nur eines der Müll-exportländer.

In den Meeren befinden sich riesige Müllstrudel und sogar unser Grundwasser ist schon voll mit Mikroplastikteilchen. Diese kommen dann wieder mit dem Meeressalz und Meeresfisch auf den Speiseteller. Obwohl diese Daten bekannt sind, steigt der Plastikverbrauch weiter, seit 1994 hat er sich verdoppelt.

Plastikmüll wird zwar zum Teil recycelt, aber dies gilt nur für gut ein Drittel der anfallenden Müllmenge. Der Rest wird oftmals „energetisch verwertet“, das heißt verbrannt. Und weil Plastik aus Erdöl gewonnen wird, ist die Neuproduktion laut Zeitonline von Plastik oftmals billiger als das Recycling.

Wenn Sie aber bei unseren Anbietern der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** einkaufen, können sie entscheidend dazu beitragen Plastikmüll zu vermeiden. Beim Gärtner im Bamberger Hofladen bekommen Sie das Gemüse unverpackt. Auch auf dem Bauernmarkt können sie ihre eigenen Dosen oder Einkaufstaschen zum Einpacken mitbringen. Im Unverpacktladen der Stadt füllen sie ihre Nahrungsmittel in selbst mitgebrachte Gläser bedarfsgerecht ein.

Nehmen Sie einen Stoffbeutel oder einen Korb zum Einkaufen, so vermeiden Sie Papier und Plastiktaschen. Auch beim Bäcker können Sie sich die Brötchen in den Korb geben lassen. Milch und Joghurt gibt es auch in Glasflaschen. Viele Einkaufsläden bieten mittlerweile sogenannte Gemüsebeutel an, die gewaschen und vielfach genutzt werden können. Trinken Sie Leitungswasser, es ist eines der am besten kontrollierten Lebensmittel. Auch da sparen Sie Plastikmüll. Es gibt viele Möglichkeiten Plastikverpackungen einzusparen, dies ist nur eine kleine Auswahl.

Bedenken Sie auch, dass Sie bei unseren Mitgliedsbetrieben frische und saisonale Produkte erhalten, die nur einen kurzen Transportweg aufweisen. Aufgrund ihrer Frische müssen sie nicht zur Verlängerung der Haltbarkeit in Plastik eingepackt werden.

Plastikfrei einkaufen ist möglich – Probieren Sie es aus! Ihr gutes Gewissen wird es Ihnen danken! ■



Müll vermeiden hilft allen!

■ Viele Gründe für den Kauf von Produkten aus heimischer Erzeugung:

- Der Slogan „regional“ schafft Vertrauen: Sie können sich vor Ort von den Produktionsmethoden ein Bild machen und die Erzeuger direkt kennenlernen.
- Lebensmittel aus der Region haben kurze Transportwege.
- Die Lagerung heimischer Produkte ist von kurzer Dauer und der Energieverbrauch kann je nach Lagerungssystem geringer ausfallen.
- Kurze Lagerzeiten verringern Aromaverlust, somit bleiben Geschmack und Frische erhalten.
- Waren einzukaufen, wenn diese Saison haben, trägt entscheidend zur Verringerung der Treibhausgase bei.
- Sie als Verbraucher können die lokale Wirtschaft unterstützen und die altbewährten, traditionellen Produktionsmethoden erhalten.
- Ihr Einkauf regionaler Produkte sichert Arbeitsplätzen hier bei uns.
- Mit dem Kauf regionaler Produkte tragen Sie zum Erhalt einer vielfältigen Landschaft bei, beispielsweise unserer Streuobstwiesen.

Greifen Sie deshalb zu! Diese Broschüre zeigt Ihnen, wo Sie regionale Lebensmittel einkaufen können. ■

REWE-Rudel – warum Regionalität?

„Mir liegen Bamberg, die Erzeuger, die Gärtner mit ihren Produkten als Urbambergerin besonders am Herzen. Ich war eine der ersten Händlerinnen, die sich getraut hat regionale Produkte im Supermarkt anzubieten. Das ist nun 25 Jahren her und damals hat man mich belächelt.

Aber mein Mut und meine Energie gaben mir Recht. Die Erzeuger sind glücklich, wir sind glücklich weil wir Waren bekommen, die frischer nicht sein könnten. Da der Zwischenhandel weg fällt gewinnen beide Seiten. Zudem macht es Spaß und Freude mit den Erzeugern über Qualität, Wetter und so manches zu sprechen, denn das Miteinander bleibt oft auf der Strecke – jedoch nicht bei uns.

Besonders am Herzen liegen mir die Nachhaltigkeit und das Umweltbewusstsein. Regionale Produkte sind in der Ökobilanz weitaus besser als Bio aus Afrika oder anderen fernen Ländern. Für mich gibt es nichts Nachhaltigeres als Regionalität. Der Verbraucher sieht die Erzeugnisse vor der Haustüre in Bamberg wachsen.“



Bild: Fotostudio Schraudner

Annemarie Rudel betreibt einen REWE-Supermarkt in Bamberg. Seit 25 Jahren verkauft sie dort regionale Produkte.

■ Verschenken Sie ein Stück Heimat: Das Bamberger Schlemmerkistla

Sie wollen einmal etwas Besonderes verschenken? Wie wäre es dann mit dem **Bamberger Schlemmerkistla**?

Gepackt mit leckeren Produkten aus der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** können Sie dem Beschenkten eine Freude machen. Egal ob zum Geburtstag, zum Familienfest oder als Mitbringsel, mit dem **Bamberger Schlemmerkistla** verschenken Sie ein Stück Lebenskultur.



Handwerklich hochwertig hergestellte Spezialitäten aus der Stadt und dem Landkreis machen es zu einem besonderen Geschenk. Und weil unsere Betriebe auch oftmals nur Kleinmengen produzieren, kann man immer mal wieder etwas Neues im Produktsortiment entdecken.

Saisonal zusammengestellt gibt es zwei Ausgaben im Jahr, das sogenannte Standardkistla, welches das ganze Jahr verfügbar ist und die Weihnachtsedition, die mit Spezialitäten, wie z.B. Winterhonig oder Lebkuchen rund um die Adventszeit gefüllt ist.

Gepackt wird das Kistchen übrigens mit viel Liebe von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebenshilfewerkstätten in Bamberg.

Das Bamberger Schlemmerkistla ist erhältlich bei:

Bamberger Lebenshilfe – Werkstätten gGmbH

Werkstatt

Café GRÜNE OASE

Ohmstraße 1 · 96050 Bamberg
Geöffnet: Mo bis Fr 8 - 14 Uhr
Tel: 0951/1897-2036

Werkstatt RehaWe

Gundelsheimerstraße 99
96052 Bamberg

Geöffnet: Mo bis Fr 8 - 14 Uhr
Tel: 0951/1897-1824

In der Weihnachtszeit ist das Kistla auch hier erhältlich:

Tourist Information

Geyerswörthstraße 5
96047 Bamberg

Bamberger Weihnachtsmarkt
Stand der Regionalkampagne

in Kooperation mit der
Lebenshilfe
Bamberg



Der Bamberger Bauernmarkt

Seit 1995 gibt es nun schon den Bamberger Bauernmarkt. Gegründet von Landwirten aus der Region Bamberg ist er nicht mehr wegzudenken im Marktgeschehen der Bamberger. 2004 zog der Bauernmarkt an die nördliche Promenade, den heutigen Standort um.

Markttag ist immer samstags von 8 bis 13 Uhr. Dann bieten die Marktbesucher ihre frischen und regionalen Spezialitäten an. Man trifft sich gerne auf dem Markt, um miteinander zu plaudern oder Wissenswertes zur Herstellung und zu den Produkten selbst zu erfahren. Das Wissen um die Herkunft sowie die Transparenz bei der Produktion ist dem Kunden wichtig.

Das Sortiment auf dem Bamberger Bauernmarkt ist saisonal geprägt, angeboten wird nur das, was auch in der Region Bamberg wirklich erzeugt werden kann. So umfasst die Angebotspalette Backwaren, Blumen, Eier, Fischspezialitäten,

Fruchtaufstriche, Gemüse und Obst, Getreide, Fleisch- und Wurstwaren, Schnäpse, Säfte und Wild. Auch finden oft Aktionen mit den Produkten der Saison statt, wie zum Beispiel das beliebte Kartoffelfest im Herbst.

Viele Produkte werden kontrolliert biologisch nach den Vorgaben der deutschen Anbauverbände Naturland und Bioland erzeugt und vertrieben.

Folgende Mitgliedsbetriebe der **Region Bamberg – weil's mich überzeugt!** sind auf dem Bauernmarkt vertreten:

- Biolandhof Eck, Burgebrach
- Damwildhof Jäger, Oberaurach
- Heberleins Hof, Höfen
- Backstube Landgraf, Unteroberndorf
- Käse und Brot Oeffner, Pommersfelden
- Meerrettichspezialitäten Pröls, Pommersfelden
- Naturlandhof Weiß, Laibarös

• Direkt vom Erzeuger

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
 Abtei Maria Frieden Klosterladen	Kirchsulleten 20 96199 Zapfendorf 09547 / 92 23-0 www.abtei-maria-frieden.de	Mo - Sa 8.00 - 11.30 Uhr 14.00 - 17.30 Uhr	Bioapfelsaft	7
Bamberger Streuobst GmbH	Die Bergner 4 96049 Bamberg 0951 / 519 17 18	Verkaufsstellen siehe Seite 48 und 49	Apfelsaft aus ungespritzten Streuobstbeständen	8
Mosterei Seufferling	Attelsdorf 4 96132 Schlüsselfeld 09552 - 931437	nach telefonischer Vereinbarung	Apfelsaft, Apfelwein, Birnen- und Quittensaft, Rapsöl, Essig, Schnaps	9
Schuster's Spezialitäten GbR	Felder bei 96123 Pödelndorf 09554 / 8178 www.erdbeerhof-schuster.de www.schusters-spezialitaeten.de	Erdbeersaison Ende Mai - Anfang Juli tägl. 9.00 - 19.00 Uhr Heidelbeersaison Anfang/Mitte Juli bis Ende August Mi 15.00 - 19.00 Uhr Fr 15.00 - 19.00 Uhr Sa 9.00 - 13.00 Uhr	Erdbeeren, Heidelbeeren, Erdbeerlimes, Shrub, Glühweinsirup	14
Zimmers Obstgarten Hofladen	Hohe-Kreuz-Straße 9b, 96049 Bamberg, 0951/56582 www.zimmers-obstgarten.de	Sommeröffnungszeiten Mo - Fr 10.00 - 18.00 Uhr Sa 10.00 - 13.00 Uhr Winteröffnungszeiten Mo, Fr 10.00 - 18.00 Uhr Di, Mi, Do, Sa 10.00 - 13.00	Beerenobst, Äpfel, Birnen, Kirschen, Gemüse, Salate, Marmeladen, Schnäpse, Liköre, Eier, Essig, Säfte, Sirup	15
Hühnerhof Mühlich Hofladen	Weiherer Straße 60 96191 Viereth-Trunstadt 09503 7195 www.huehnerhof-muehlich.de	Hofladen Öffnungszeiten: Mo-Sa 9.00 - 13.00 Uhr Fr 15.00 - 18.30 Uhr	Eier, Eierlikör	17
Naturland-Hof Weiß  Bauernmarkt Hofladen	Laibarös 12 96167 Königselfeld 09207 / 667 www.naturlandhof-weiss.de	Fr 15.00 Uhr - 18.00 Uhr	Fleisch- und Wurstwaren, versch. Brotsorten, Getreide, Eier	18
Mutterkuh-Naturlandhof Braun 	In der Ecke 23 96123 Tiefenellern 09505 / 7258	nur auf Bestellung	Rindfleisch	19
Biohof Behr 	Marktstraße 20 96155 Buttenheim 09545 / 50 93 16 www.pferdehof-behr-buttenheim.de	nach telefonischer Vereinbarung	Rindfleisch und Schweinefleisch auf Vorbestellung, Wurst, Schinken, Speisegetreide	20

● Direkt vom Erzeuger

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Heberleins Hof <small>Bauernmarkt</small>	Boveristraße 4 96135 Höfen 0951 / 29200	Do 8.30 - 18.00 Uhr Verkaufswagen vor REWE-Markt Rudel in der Würzburger Straße	verschiedene Wurst- und Fleischwaren, versch. Brotsorten, Eier, Spanferkel auf Bestellung	21
Hof Veldensteiner Forst Naturprodukte GbR <i>Hofladen</i>	Lohntalstraße 18 96123 Litzendorf 0151 / 11346303	Sa 9.00 - 13.00	Rind- und Wild- fleisch, Fertiggerichte, Hähnchen, Salami, Marmeladen, Honig Eier, Nudeln	22
Schaf- und Ziegenhof Lips <small>Bioland</small> <i>Hofladen</i>	Die Bergner 4 96049 Bamberg 0951 / 55151	Di 16.00 -18.00 Uhr, Fr 15.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 12.00 Uhr u. nach Vereinbarung	Lamm- u. Ziegen- produkte, Wurst, Obst, Gemüse, Brot u. Kuchen, Fruchtaufstriche, Säfte, Honig, Obst- brände, Dörrobst, Nudeln	23
Beil Jürgen <i>Hofladen</i>	Kapellenplatz 4 96117 Meedensdorf 09505 / 8063075	Do 15.00 - 19.00 Uhr Fr 9.00 - 19.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr	Lammfleisch, Ziegenfleisch, Eierlikör, Eier, Geflügel, Hasen	24
Vroni's Nudelküche <i>Hofladen</i>	Am Kirchberg 5 96191 Viereth 09503 / 1691 www.vronis.eu	Mi - Fr 14.30 - 18.00 Uhr, Sa 8.30 - 12.00 Uhr und nach Vereinbarung	verschiedene Eiernudeln, Pesto, Öle, Eierliköre, Brände	57
Ralf Geyer Landwirtschaft	Schirnsdorf 50 96172 Mühlhausen 09548 / 750	Mo - Fr 8.00 - 12.00 Uhr 13.00 - 17.00 Uhr	Rapsöl	58
Günter Meixner Landwirtschaft	Bühl 14 96179 Rattelsdorf 0171 / 8147623	nach telefonischer Vereinbarung	Leindotteröl	59
Landgraf Lucia <small>Bauernmarkt</small>	Kapellenstraße 8 96149 Unteroberndorf 0151 / 18614345	Fr 16.00 -18.00 Uhr	Roggenbrot Dinkelvollkornbrot, Mischbrot, Kleinge- bäck, Blechkuchen mit Dinkelmehl, Urrädla, Brotchips, ausgezogene Krapfen, geschnittene Hasen Serviettenklöße, Eier	60

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

● Direkt vom Erzeuger

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Biolandhof Burkard <small>Bioland</small>	Teichstraße 8 96185 Schönbrunn-Grub 09549 / 15 79 www.biolandhof-burkard.de	nach telefonischer Vereinbarung	Vollkornsteinback- ofenbrot, Milch Eier, Kartoffeln, Rindfleisch auf Bestellung, Getreide, Apfelsaft	61
Pröls Leonhard <small>Bauernmarkt</small>	Wind 3 96178 Pommersfelden 09502 / 329	Sept.-Mai Bamberger Bauernmarkt, 14-tägig, nach tel. Vereinbarung	Meerrettich und Meerrettichpro- dukte, Kartoffeln, Dinkelmehle, Hühner, Enten und Gänse auf Bestellung	62
Biolandhof Mohl <small>Bioland</small>	In Abtsdorf 14 96158 Frensdorf 09502 / 14 26 www.biolandhofmohl.de	nach telefonischer Vereinbarung	Getreide und Kartoffeln: z. B. Bam- berger Hörnla, Kürbisse, gelbe Rüben, rote Beete, Pastinaken	76
Naturgarten Stegaurach Schubert Martin <i>Hofladen, Obst- selbsterntegarten</i>	Mutzershof 96135 Stegaurach 0951 / 29719791 www.naturgarten-stegaurach.de martin@naturgarten-stegaurach.de	Erntezeiten werden auf der Webseite angezeigt	Hanfsamen, Hanfmehl, Hanföl, Hanftée, Quinoa Obst zum Selbst- pflücken	78



Einkaufen direkt beim
Erzeuger – ein Erlebnis der
besonderen Art.

● Direkt vom Erzeuger

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Erlebnisernte-Hofladen mit Bauernhofcafé Heidi Kaiser <i>Hofladen</i>	Eichenhof 1 b 96175 Pettstadt Tel. 09502 / 4908863 www.erlebnisernte.de	Di - Fr 11.00 - 18.00 Uhr Sa 9.30 - 16.00 Uhr So 13.00 - 17.00 Uhr	Spezialitäten- kartoffeln (u.a. Bam- berger Hörnla), Kürbis (150 Sorten), hausgemachte Torten	81
Bürgerspitalstiftung Bamberg <i>Klosterladen</i>	Michelsberg 10 96049 Bamberg Tel. 0951 / 87-24 10 www.stiftsgarten.de	Laden mit Café täglich 10.00 - 17.00 Uhr Mittwoch Ruhetag	Wein, Secco, Brände, Liköre, Säfte, saisonale Pro- dukte aus den Früchten des Michelsberger Gartens, Honig, Kaffe- spezialitäten, Snacks und Kuchen	104
Spargelhof Ott <i>Hofladen</i>	Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid 09543 / 9205	in der Saison täglich 10.00 - 20.00 Uhr und nach Vereinbarung	Spargel, Damwild, Erdbeeren, Kartoffeln	106
Milchhof Stähr	Bruckweg 1 91330 Unterstürmig 09545 / 509022 www.milch-ziegenhof-staehr.de	nach telefonischer Vereinbarung, auf Bestellung, Lieferservice	Kuh- und Ziegen- milchprodukte, Joghurt, Frischkäse, Eier	113
Spezialitätenkäserei Oeffner  <i>Hofladen</i>	Weier 3 96178 Pommersfelden 09548 / 712 www.kaeseundbrot.de	Di u. Fr 16.00 - 18.00 Uhr, Do 9.00 - 18.00 Uhr Verkaufswagen Rudel vor REWE-Rudel	Käse, Milch und Milchprodukte, Brot	114
Biolandhof Eck 	Ampferbach 37 96138 Burgebrach 09546 / 17 50		Wurstwaren, Käse, Quark, Honig	115
Hofladen zur Krämarä <i>Hofladen</i>	Lohndorfer Weg 10 96123 Litzendorf 09505 / 6815	Do 8.30 - 12.00 Uhr 14.00 - 18.00 Uhr Fr 8.30 - 18.00 Uhr	Enten, Gänse, Eier, Suppenhühner, Wurst, Gemüse, Kochkäse, Gerupfter, Ziebeleeskäs, Urrädla, Fruchtaufstrich, Holzofenbrot, hausge- backene Kuchen	116
Die Beerenbauern 	Wiesengrundstraße 6 91320 Niedermirsberg 09194 / 510 90 52 www.die-beerenbauern.de	Mo - Fr 8.00 - 17.00 Uhr	Fruchtaufstriche	117
Hofmann's volle Gläser	Leonhardtstraße 18 96149 Breitengüßbach 0151 - 25342899 www.hofmannsvollglaeser.npage.de	nach telefonischer Vereinbarung	Fruchtaufstriche Chutney's, Liköre, Punsch	118

Bei den Meerrettichbauern

Seit vielen Jahren spielt der Meerrettich bei Leonhard und Christine Pröls eine zentrale Rolle. In der hauseigenen, blitzblank sauberen Küche auf dem Hof, der 1996 von den Eltern übernommen wurde, werden für die Wintermonate feine Meerrettichspezialitäten gezaubert. Neben den ganzen Stangen kommt Meerrettich mit Sahne, Preiselbeeren, Quitte, Apfel, rote Beeten, Senf oder süß-sauer und das ganz ohne zusätzliche Konservierungsstoffe in die Gläser. Meerrettich-Gemüse tellerfertig gekocht und frisch geriebene Stangen, vakuumiert runden das Sortiment ab.

Man hat sich ein Standbein geschaffen, das über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist. Auf dem Bamberger Bauernmarkt kann man diese Spezialitäten von September bis April bekommen. Die Kundschaft schätzt die scharfen Gläser. Und wenn manchmal ein Unschlüssiger vor dem Wagen steht, da hört man dann oft den Satz: "das können Sie ruhig kaufen, das schmeckt!" Mund-zu-Mund-Werbung ist eben die beste Werbung meint Leonhard Pröls.

Bereits seit dem 12. Jahrhundert ist der Anbau in Franken von Meerrettich be-

legt. Und schon bei Hildegard von Bingen wurde die aromatisch scharfe Wurzel als Heil- und Gewürzpflanze gewürdigt.

Angebaut wird das Gemüse in tiefgründigen und humosen Böden. Hier bildet der Meerrettich besonders schöne und geschmacksintensive Stangen aus. Zum Erhalt der Bodenqualität werden eine strenge Fruchtfolge und eine fünfjährige Pause eingehalten. Gute Vorfrüchte wie zum Beispiel Getreide, Zuckerrüben und Kleegras wechseln sich währenddessen ab. Der Anbau von Meerrettich ist sehr arbeitsintensiv, so werden pro Hektar 1000 Arbeitsstunden angesetzt. Zwei Hektar der insgesamt 70 Hektar Fläche werden für den Meerrettichanbau bewirtschaftet. Der Hof der Pröls gehört damit zu den kleineren Betrieben, die sich dem Meerrettichanbau verschrieben haben.

Circa 10% der Ernte wird durch Direktvermarktung vertrieben, auf dem Hof direkt oder auf unterschiedlichen Herbst- und Wintermärkten. Der Rest geht an die industriellen Hersteller, welche jedoch den Preis immer mehr nach unten drücken. Gäbe es den Direktvertrieb nicht mehr, hätte man schon längst mit dem Anbau aufgehört, so Leonhard Pröls.

Meerrettichpflanzen





Pröls Senior

Immer mehr kleine Betriebe beenden deshalb den Anbau der alten Kulturpflanze. Der Generationenwechsel auf vielen Höfen verstärkt das Sterben der Anbaukulturen von Meerrettich weiter.

Neben dem Meerrettich setzt Junior Sebastian auf den Dinkelanbau der Sorte Oberkulmer Rotkorn. Diese alte und winterharte Sorte mit einer Wuchshöhe von bis zu 2 Metern weist auch bei trockenen Sommern hohe Eiweißwerte auf. Sie ist robust gegen Ährenfusarium und robust gegen Halmbrech und Mehltau. Somit wird sie auch nicht mit Fungizid gespritzt, da keine Pilze die Ähren befallen.

Gemahlen werden die Körner in einer kleineren, regionalen Mühle. Es werden Körner, Mehl 630 und Vollkornmehl vertrieben. Auch Bäckereien, die den regionalen und naturbewussten Anbau schätzen, kaufen das Dinkelmehl von den Pröls.

Neu hinzugekommen ist in diesem Jahr nun auch eine Roggenart, der mehrjährige Waldstaudenroggen, umgangssprachlich Johanniroggen genannt, da er früher um den Johannistag am 24. Juni ausgesät wurde.

Diese alte Roggensorte hat wesentlich kleinere Körner als herkömmlicher Roggen und hat ca. 50 Prozent weniger Ertrag. Allerdings ist er extrem anspruchslos und frostunempfindlich. Da er auch auf extrem kargen Böden wächst, bekommt er aufgrund der Erderwärmung wieder zunehmend Beachtung. Sein leicht würziger Geschmack intensiviert sich durch das Backen. Er eignet sich für vielerlei Backwaren vom Brot bis hin zum süßen Gebäck. Zudem zeichnet sich das Urgetreide durch einen hohen Nährstoffgehalt im Korn aus. Der Anbau von Urgetreide dient auch dem Gewässerschutz, da es einen niedrigeren Stickstoffbedarf als normale Getreidesorten hat. Eine chemische Behandlung zur Aussaat und Ernte ist auch nicht notwendig.

„Wenn ich den Boden verbessern will, muss ich zunächst Gutes für den Boden anbauen“, meint Sebastian Pröls ganz klar. „Da eignen sich die alten Sorten hervorragend, zudem sind sie eine Marktnische und besonders für die Direktvermarktung interessant“. Wichtig ist ihm auch der naturschonende Anbau, so

Zwei leckere Rezepte aus der Küche von Familie Pröls

Meerrettich Butter

- 150 g Butter
- 2 Esslöffel feingeriebener Meerrettich
- 2 Teelöffel feingehackter Dill (und/oder einen feingehackte Zwiebel)
- Etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Butter zerlassen und die Zutaten einrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und wieder kühl stellen. Hervorragend zu Steak oder Kartoffelgerichten.

Meerrettich-Creme-Suppe

- 1 Esslöffel Butter oder Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 5 Esslöffel geriebener Meerrettich
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Saft einer halben Zitrone
- 150g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer und etwas Kresse

Feingehackte Zwiebel in Fett oder Öl andünsten. Meerrettich und Frischkäse hinzufügen. Bei milder Hitze rühren bis der Käse geschmolzen ist. Dann die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. Alles im offenen Topf bei ständigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pikant würzen und zuletzt den Räucherlachs, in feine Streifen geschnitten unter die Suppe geben. Mit Kresse bestreut servieren.

habe er einen ganz anderen Bezug zum Getreide bekommen. „Ich kann es mit gutem Gewissen verkaufen“ fügt er noch hinzu. Und Senior Pröls ergänzt: „Die Landwirtschaft muß sich auf die Klimaanforderungen einstellen!“ Er ist dankbar für die Schülerproteste und die Diskussionen um das Volksbegehren Artenvielfalt, denn sie schieben ein Umdenken an, welches schon längst notwendig sei.

Neu auf dem Hof der Pröls ist seit der letzten Saison eine Kartoffelkiste zur Selbstbedienung. Man kann dort 2,5, 5 und 12 Kilo Säcke jederzeit im Hof erwerben. Gänse, Enten und Hähnchen auf Bestellung runden das reiche Angebot ab.



Kartoffelkiste zur Selbstbedienung

Die Pröls sind einfach innovativ, wenn es darum geht ihre Produkte selbst zu vermarkten und lassen spüren, dass ihnen die Natur am Herzen liegt.

Leonard und Christine Pröls
Wind 3 · 96178 Pommersfelden
Telefon 09502 / 329

Die Bienenverstehler!

Ein Ausgleich zum beruflichen Alltag – dieser Gedanke war 2011 für den Geographen Reinhold Burger der Auslöser für ein neues Hobby – die Imkerei. In den wärmeren Monaten die Betätigung an der frischen Luft, und im Winter die Befriedigung wissenschaftlich begründeter Neugier, sich mit Fachliteratur in die faszinierende Welt der Bienen zu vertiefen.

Von Vorteil erschien aber auch, für diese Freizeitgestaltung nicht zwingend einen eigenen Garten oder ein Auto zu benötigen. Die Grundausstattung hält sich finanziell ebenfalls in Grenzen und trotz Tierpflegemaßnahmen ist es nicht notwendig, tagtäglich für die Bienen da sein zu müssen. Eine optimale Ausgangsbasis also für den Bamberger Innenstadtbewohner.

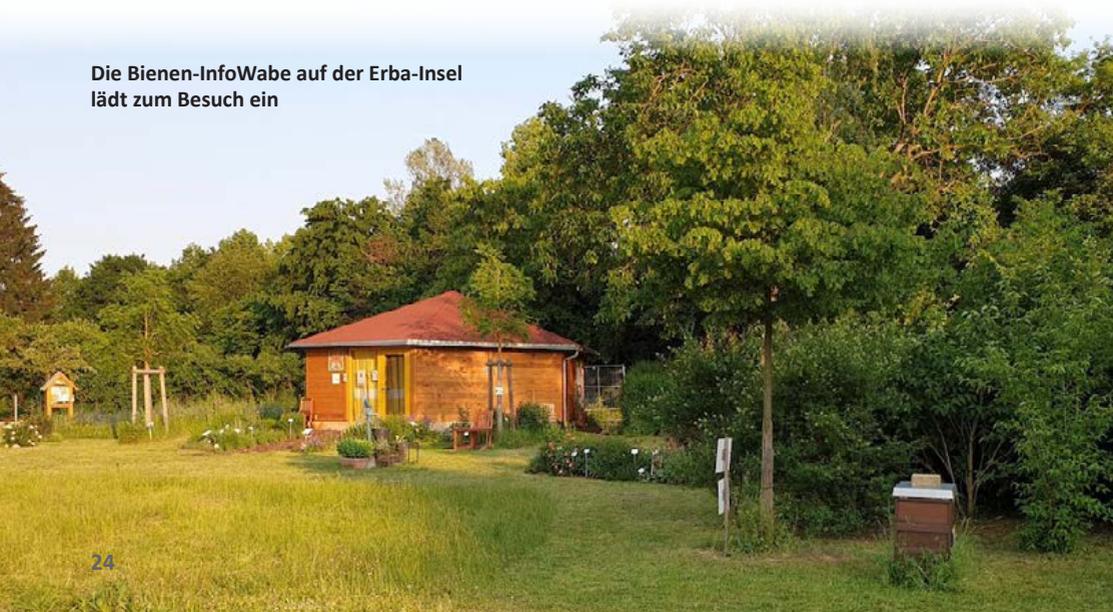
Vom Gedanken zur Tat. Zusammen mit seiner Partnerin Ilona Munique, die aus einem Gefühl „verantwortlicher Tierwirtschaft“ heraus sein Vorhaben unterstützen wollte, besuchte er einen



**Ilona Munique
und Reinhold Burger**

Jahreskurs beim Imker- und Bienenzuchtverein Bamberg Stadt und Land. Es dauerte nicht lange, und für beide begann gleichermaßen eine große Liebe zu den Bienen, die in ein tieferes Verständnis für die ökologischen Zusammenhänge der (Stadt-)Natur, aber auch ihrer Gefährdungen mündete. Das virengebeutelte und pestizidgeplagte Schicksal der Honigbie-

**Die Bienen-InfoWabe auf der Erba-Insel
lädt zum Besuch ein**



Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Schaf- und Ziegenhof Lips Hofladen	Die Bergner 4 96049 Wildensorg 0951 / 55151	Di 16.00 - 18.00 Uhr, Fr 15.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 12.00 Uhr	Honig	23
Imkerei Dinkel	Lichtenfelser Str. 29 96199 Zapfendorf - Unterleiterbach 09547 / 603042	nach telefonischer Vereinbarung Fr. und Sa. Wochen- markt Bamberg	Sortenhonige und Imkereiprodukte	88
Imkerei Kaiser	Kunigundenruhstraße 50 96123 Pödeldorf 09505 / 803242	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	89
Imkerei von Tettau	Pettstadter Weg 5 96114 Hirschaid 0173 / 2347744	nach telefonischer Vereinbarung	Honig, Apfelsaft	90
Imkerei Meissner	Triefenbach 4 96170 Lisberg-Trabelsdorf 09549 / 5117	nach telefonischer Vereinbarung	Honig, Rohpropolis	91
Imkerei Litzfelder	Neukreuthstraße 12 96135 Stegaurach- Mühlendorf 0951 / 29373	immer erreichbar	Honig, Bienenprodukte	92
Imkereiprodukte Michael Metzner	St.-Veit-Straße 3 96138 Burgebrach 09546 / 8361 Honig.Metzner@gmx.de	nach telefonischer Vereinbarung	Honig, Honigweine, Propolisprodukte	93
Bienen-leben-in- Bamberg.de	Obstmarkt 10 96047 Bamberg 0951 / 3094539 www.bienen-leben-in-bamberg.de	Di - Sa nach vorheriger Absprache	Bamberger Lagenhonig	94
Imkerei Gerhard	Kirchberg 7 96185 Schönbrunn/Grub 09549 / 9881434	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	95
Honigmanufaktur Pommersfelden	Bergstraße 15 96178 Pommersfelden 09548 / 980162	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	96
Imkerei Koslowski	Am Klingen 24 96149 Beitengüßbach 09544 / 985663 www.imker-koslowski.de	nach telefonischer Vereinbarung	Honig und andere Imkereiprodukte	97
Natur Imker Khristo Dimov	Kloster Langheim Straße 10 96050 Bamberg 0160 / 97203511 www.honig-bamberg.de	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	98

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

nen wie auch das Wildbienensterben ließ beide nicht mehr los. Sie wollten helfen, aufklären und das Bewusstsein schaffen für den Erhalt unserer so liebenswerten und überaus nützlichen Geschöpfe.

Dabei half ihnen eher zufällig der Don-Bosco-Weihnachtsmarkt im Jahr 2012, wo ihr erster Honig- und Imker-Mitmach-Markt stattfand. Vor allem die Aktionen wie Wabenbasteln oder Fackeln tauchen und Rätselspiele für Kinder weckten das Interesse der Besucher, darunter einige Lehrkräfte aus Bamberg und Umgebung. Sie wünschten sich einen Besuch der beiden in den Schulen, und so wurde die Idee zur „Bamberger Schulbiene“ geboren. Ein Lehrplan wurde entwickelt und Anschauungsmaterial eingekauft. Eine Crowdfunding-Aktion sicherte 2013 die finanzielle Erstausrüstung. Um das auf Langfristigkeit angelegte Projekt fortlaufend zu finanzieren, aber auch, um Mitstreiter/innen für die ins Leben gerufene Initiative „Bienen-leben-in-Bamberg.de“ zu gewinnen, wurde der Abschluss von Bienenpatenschaften angeboten.

So gestärkt und unterstützt kam 2014 der Zeitpunkt, für den Schulbienenunterricht ein eigenes „grünes“ Klassenzimmer zu errichten. Die Stadt Bamberg unterstützte das Vorhaben und bot einen Standort auf der Erba-Insel an. Die Vereinbarung dabei war, nicht nur die Schulen, sondern auch die allgemeine Bevölkerung zu informieren und – vereinsunabhängig als mittlerweile gegründete Initiative „Bienen-leben-in-Bamberg.de“ mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Nach einjähriger Finanzierungsphase, in der neben vielen Einzelspenden auch 16 Kaufleute aus Bamberg und Umgebung sowie das Umweltamt der Stadt Bamberg eine tragende Rolle spielten, konnte im Juni 2015 der Spatenstich erfolgen. Über 30.000 Euro kostete die Bienen-InfoWabe, das neue Bildungs- und Informationszentrum am Rande des Erba-Parks, welches bewusst – trotz privatbürger-schaftlichem Engagements – vorsorglich in die Trägerschaft eines Vereins gegeben wurde. Seit 2016 finden dort von Ostern bis Mitte September im Zweiwochentur-

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Lieblingshonig in Franken Astrid Dietz	Kirchenweg 3 96185 Schönbrunn 09546 / 6252 info@lieblingshonig-in-franken.de www.lieblingshonig-in-franken.de	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	99
Imkerei Schecher Cornelia Schecher	Heldenhain 3 96110 Scheßlitz / OT Würgau 0171 / 3216547	nach telefonischer Vereinbarung	Honig	100
Bürgerspitalstiftung Bamberg Klosterladen	Michelsberg 10 96049 Bamberg Tel. 0951 / 87-24 10 www.stiftsgarten.de	Laden mit Café täglich 10.00 - 17.00 Uhr Mittwoch Ruhetag	Honig	104

nus regelmäßige Veranstaltungen zu Themen rund um Bienen, Honig, Imkerei und Natur statt. Unter dem Motto „Offenes Haus für Alle“ werden vielfältige Vorträge und Aktionen angeboten: Wie kommt der Honig ins Glas, Sensenurse, Gesunderhaltung der Biene, Gartengestaltung mit bienenfreundlichen Pflanzen und vieles mehr. Echte Bienen kann man natürlich ebenfalls besuchen.

2017 wurde als i-Tüpfelchen der Bamberger Bienengarten eingerichtet. Seither umgeben den wabenförmigen Holzbau einige beschilderte Schaubeeete, eine Blühwiese und ein Wildbienenhotel. Sie dienen als Anregung zur eigenen bienenfreundlichen Gartengestaltung.

Mittlerweile haben Ilona Munique und Reinhold Burger eine führende Rolle inne, wenn es um Honig- wie Wildbienen geht. „Beide Bienenarten sind in der Ökologie und für unsere Kulturpflanzen wichtig. Man darf sie nicht gegeneinander ausspielen“, betont Ilona Munique. „Sie sind fester Bestandteil unseres Ökosystems“. Das erfolgreiche bayerische Volksbegehren „Artenvielfalt – Rettet die Bienen!“ spielte dabei dem Bestre-

ben der Initiative in die Hände. „Es hat uns sehr geholfen, das Bewusstsein für die Bienen ins politische Rampenlicht zu rücken“, fügt Ilona Munique an, die zur Aktionskreissprecherin für Bamberg gewählt wurde. Nach ihrem inneren Antrieb für dieses zeitintensive Ehrenamt befragt, meinte sie: „Als Menschen hinterlassen wir leider häufig genug ökologisch fragwürdige Fußspuren. Dafür möchte ich einen Ausgleich schaffen und zumindest für Bamberg und Region ein paar nachhaltig sinnmachende „gute“ Spuren daneben setzen.“

Aktuell werden in der Stadt, beispielsweise im Erba-Park und im Hain, weiträumige Blühflächen angelegt. „Das sehen wir mit großer Freude. Denn die Bürger sagen uns oft: Wir wollen keinen Rasen mehr, sondern lebendige Wiesen“, so Reinhold Burger. Derartige Erkenntnisse sowie die Bedarfe der Biene weiterzuvermitteln, so meinen beide, hilft dem Umweltamt in seiner Planung. Man arbeitet zusammen, wo es nur geht. Mittlerweile werden die beiden auch überregional zu Fachgesprächen und Vorträgen eingeladen. Seit 2019 bieten sie zudem



wegen des von den Vereinen nicht mehr zu stillenden Bedarfes einen Imkerkurs für Anfänger an.

Fakt ist, dass das Verständnis für ein gutes Miteinander von Stadt-Land-Natur für Mensch und Tier wächst, ob bei den Bürgerinnen und Bürgern, in Behörden oder Schulen, in Wirtschaftsunternehmen oder Vereinen, so ihr Eindruck. Um das dabei entwickelte Engagement beispielhaft sichtbar zu machen und auch ein Stück weit zu honorieren, riefen Ilona Munique und Reinhold Burger 2016 den Bienenstadt-Bamberg-Umweltpreis ins Leben. Der jährlich ausgelobte Preis ist für all diejenigen gedacht, die sich in besonderer Weise für die Bienenwelt in Bamberg und Umgebung einsetzen. Die Vergabe wird von einer mehrköpfigen Jury entschieden, Bewerbungsschluss ist jeweils der 1. August.

Und was die Imkerei angeht, so macht Reinhold Burger nun Nägel mit Köpfen. Nach der 2017 abgeschlossenen Ausbildung zum Tierwirt (Fachrichtung Bienenhaltung) setzt er mit einer Schulung zum Imkermeister noch eines drauf. Als Spätberufener fühlt er sich dennoch nicht als zu spät gekommen.



Aster und Biene ein Traumpaar

Denn es gibt in Sachen Bienen sehr viel zu tun, und wie er versichert: „Wenn nicht jetzt, wann dann?!“

Man darf gespannt sein, welche weiteren Projekte noch von diesen kreativen Köpfen ins Leben gerufen werden. Und es ist gut, dass es solche Akteure gibt, die sich einsetzen für den Erhalt unserer Insektenwelt, damit auch zukünftige Generationen noch das Volkslied „Summ, summ, summ, Biennen summ herum!“ singen und sich dieser Refrain, mehr noch, vor allem die erste Strophe bewahrheiten möge: „Ei, wir tun dir nichts zuleide ...“.

Unter bienen-leben-in-bamberg.de gibt es immer interessante Beiträge, Aktivitäten und Termine zu entdecken.

Probieren Sie einfach einmal den köstlichen Bamberger Lagenhonig von Ilona Munique und Reinhold Burger. Dieser wird derzeit an 7 Standorten innerhalb des Stadtgebietes geerntet und verarbeitet. Die Lagen befinden sich in den Buger Wiesen, in der Inselstadt an den Standorten Villa Des-sauer, Weide und am Schifflbauplatz, auf der Erba-Insel am Fünferlessteg und am Bienenweg sowie im Berggebiet an der Sternwarte. Das „Bamberger Becken“ bringt es mit sich, dass diese Lagen vor kalten Winden geschützt und durch die zwei Flüsse Regnitz und Main wohl temperiert sind. Diese vorteilhafte Lage und der achtsame Umgang mit den Bienen und ihrem Honig ist der Ursprung dieses ganz besonderen regional authentischen Ur-Produkts, welches unter dem Label „Bamberger Lagenhonig“ vertrieben wird. Ob für den Honig oder ihren selbstgewählten Bildungsauftrag in Sachen Biene, so gilt das Motto der beiden:

„Was wir kennen, lernen wir schätzen. Was wir schätzen, lernen wir lieben. Was wir lieben, lernen wir schützen. Was wir schützen, bleibt uns erhalten.“



Wohl bekomm's!

● **Brauereien**

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Brauerei Grasser	Huppendorf 25 96167 Huppendorf 09207 / 270 info@huppendorfer-bier.de	Brauereiverkauf Mo - Fr 7.00 - 17.00 Uhr Sa 8.00 - 15.00 Mittagspause 12 - 13 Uhr In der Gaststätte Mo, Di, Ruhetag Sonntags Mittagstisch nach Aushang	Biersorten	25
Brauerei Gasthof Kundmüller	Weier 13 96191 Viereth-Trunstadt 09503 / 4338 www.brauerei-kundmueller.de	Brauereiverkauf täglich ab 8 Uhr Mi Ruhetag in der Gaststätte	Klassiker, Bio-Biere, Solarbiere, limitierte und saisonale Sondersude	26
St. Georgen Bräu	Marktstraße 12 96155 Buttenheim 09545 / 4460 www.kellerbier.de	Brauereiverkauf: Mo - Do 9.00 - 16.00 Uhr Fr 9.00 - 15.00 Uhr Sa 9.00 - 11.00 Uhr	Helles, Kellerbier, Weizen	27
Löwenbräu Buttenheim	Marktstraße 13 96155 Buttenheim 09545-332 www.loewenbraeu-buttenheim.de	Brauereiverkauf: Mo - Fr 7.00 - 16.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr	Biersorten	28
Brauerei Gasthof Drei Kronen	Hauptstraße 19 96117 Memmelsdorf 0951 / 7002872 www.drei-kronen.de	Brauereiverkauf Mo-So 7.00 - 22.00 Uhr	Biersorten	29
Brauerei Hönig Gasthof zur Post	Ellerbergstraße 15 96123 Tiefenellern 09505 / 391 www.brauerei-hoenig.de	Brauereiverkauf Mo - Fr 7.30 - 16.00 Uhr Sa 9.00 - 12.00 Uhr Do Ruhetag	Biersorten	30
Brauerei Beck	Steigerwaldstraße 8 96170 Trabelsdorf 09549 / 252 www.beck-braeu.de	Brauereiverkauf Di - Fr 8.00 - 17.00 Uhr Sa 8.30 - 13.00 Uhr	Biersorten	31

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 52 bis 55.

36 Gemeinden, die höchste Brauereidichte der Welt

Mit dem „Kellerbier hefeetrüb“ wurde am 30. September 2018 der bereits fünfte Sud des Landkreisbieres „36 Kreisla“ traditionell im Bauernmuseum in Frensdorf angestoichen. Hierzu hatten die Braumeister der drei Brauereien Aichinger – Heiligenstadt i.OFr., Ott – Oberleinleiter und Hübner – Steinfeld zusammen mit Landrat Kalb einen Gemeinschaftssud kreierte, der dann am 17. Juli 2018 nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung regionaler Rohstoffe eingebraut wurde.

Auch für das „36 Kreisla 2019“ haben sich wieder Brauereien zusammengetan und hierfür gemeinsam ein Rezept entwickelt. Der Anstich für das 36 Kreisla findet alle Jahre traditionsgemäß am 30. September statt.

Das Projekt „Landkreisbier – 36 Kreisla“ wurde bereits auf verschiedenen Tourismusmessen oder auch immer wieder am jährlichen Genusstag des Landkreises präsentiert. Dabei stehen vor allem die Tradition der handwerklichen Braukunst in den familiengeführten mittelständischen Brauereien und gleichzeitig die Bedeutung des Bieres für den Bamberger Raum im Mittelpunkt. Das Bier wird dadurch als Wirtschaftsfaktor, als gelebte Kultur, ja als ein Stück Heimat erlebbar gemacht. Zum Ausschank kommt das „36 Kreisla“ nur bei den jeweils am Sud beteiligten Brauereien und im Rahmen von Veranstaltungen des Landkreises.



Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Brauerei Drei Kronen	Hauptstraße 39 96110 Scheßlitz 09542 / 1564 www.kronabier.de	Mo - Sa 8.00 - 13.00 Uhr nachmittags ab 17.00 Uhr Mo, Di, Fr, Sa 9.30 - 13.00 Uhr Mi, Do Ruhetag	Biersorten	32
Brauerei Eichhorn	Dörfleiner Straße 43 96103 Hallstadt 0951 / 75660 www.brauerei-eichhorn.de	Di - So ab 9.00 Uhr Do bis 19.00 Uhr Sa bis 20.00 Uhr Mo Ruhetag	Biersorten	33
Brauerei Gasthof Griess	Magdalenenstraße 6 96129 Geisfeld 09505 / 1624 www.brauerei-griess.de	Mo - Fr 15 - 22 Uhr Sa u. So 10.00 - 22.00 Uhr Mi Ruhetag	Kellerbiere	34
Rauchbierbrauerei Schlenkerla	Dominikanerstraße 6 96049 Bamberg 0951 / 56060 www.schlenkerla.de	täglich 9.30 - 23.30 Uhr warme Küche 11.30 - 22.00 Uhr	Biersorten	35
Brauerei Spezial	Obere Königsstraße 10 96052 Bamberg 0951 / 24304 www.brauerei-spezial.de	So - Fr 9.00 - 23.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr	Biersorten	36
Privatbrauerei Reh OHG	Ellertalstraße 36 96123 Lohndorf 09505 / 210 www.reh-bier.de	Brauerverkauf Mo - Fr 9.00 - 13.00 Uhr Sa 9.00 - 13.00 Uhr	Landbiere	37
Schlossbrauerei Reckendorf	Mühlweg 16 96182 Reckendorf 09544 / 94210 www.recken.de	Brauerverkauf Mo - Do 7.00 - 17.00 Uhr Fr 7.00 - 16.00 Uhr Sa 8.00 - 12.00 Uhr	Biersorten	38
Sonnen-Bräu Mürsbach	Zaugendorfer Straße 4 96179 Rattelsdorf-Mürsbach	Mo Ruhetag Di ab 15.00 Uhr, Mi - Sa ab 12.00 Uhr So ab 11.00 Uhr	Biersorten	39
Gasthausbrauerei Ambräusianum	Dominikanerstraße 10 96049 Bamberg 0951 / 5090262 www.ambraeusianum.de	November - März Di - Fr 17.00 - 23.00 Uhr Sa 11.00 - 23.00 Uhr, So 11.00 Uhr - 21.00 Uhr April - Oktober Di 17.00 - 23.00 Uhr, Mi - Sa 11.00 - 23.00 Uhr	Biersorten	40
Mahrs-Bräu Bamberg	Wunderburg 10 96050 Bamberg 0951 / 915170 www.mahrs.de	Brauerverkauf Fr 7.00 - 16.00 Uhr Sa 9.00 - 12.00 Uhr Gaststättenverkauf: 10.00 - 23.00 Uhr	Biersorten	41
Brauerei Knoblach	Kremmeldorfer Straße 1 96123 Schammelsdorf 09505 / 267	Brauerverkauf Di - So 9.00 - 23.00 Uhr Mo 9.00 - 13.00 Uhr	Biersorten	42

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

● Brennerien, Liköre, Weine

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Mosterei Seuferling	Atteldorf 4 96132 Schlüsselfeld 09552 / 931437	nach telefonischer Vereinbarung	Apfelwein, Schnaps	9
Edelbranntwein- brennerei Oskar Motzel	Lindenallee 23 96129 Strullendorf 09543 / 5444 www.motzelhof.de	Mo - Fr 17.00 - 19.00 Uhr Sa 10.00 - 14.30 Uhr gerne auch nach Vereinbarung	Brände, Geiste, Liköre	10
Sektmanufaktur Edelbrennerei Schilling <i>Verkaufsstelle in Bamberg</i>	Bahnhofstraße 10 91346 Streitberg 09196 / 9987248 www.brennerei-schilling.de Schellenberger Straße 54a 96049 Bamberg 0951 / 53146	Do 9.00 - 18.00 Uhr Fr 14.00 - 18.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr nach telefonischer Vereinbarung	Edelobstbrände, Edelobstgeiste, Liköre Fränkischer Apfelspekt, Secco „Pomme Royale“ Schilling's Trauben- sekt und -secco, Tresterbrände, Apfel- glühwein, Apfelsaft	11
Likörfabrikation Herbst	Erzleite 13 91320 Ebermannstadt 09194 / 796696 www.frankenbitter.de	nach telefonischer Vereinbarung	Kräuterlikör, Original Franken- bitter, Espressolikör	12
Obstbrennerei Gebrüder Zenkel GbR	Adolf-Wächter-Straße 16 96052 Bamberg 0951 / 57484 info@obstbrennerei-zenkel.de	Verkauf im Cafe Restaurant Michaelsberg	Obstbrände, Obstgeiste	13
Zimmers Obstgarten <i>Hofladen</i>	Hohe-Kreuz-Straße 9b 96049 Bamberg 0951 / 56582 www.zimmers-obstgarten.de	Sommeröffnungszeiten Mo - Fr 10.00 - 18.00 Uhr Sa 10.00 - 13.00 Uhr Winteröffnungszeiten Mo, Fr 10.00 - 18.00 Uhr Di, Mi, Do, Sa 10.00 - 13.00 Uhr	Schnäpse, Liköre	15
Schaf- und Ziegenhof Lips <i>Hofladen</i>	 Die Bergner 4 96049 Bamberg 0951 / 55151	Di 16.00 - 18.00 Uhr Fr 15.00 - 18.00 Uhr Sa 8.00 - 12.00 Uhr	Obstbrände	23
Beil Jürgen <i>Hofladen</i>	Kapellenplatz 4 96117 Meedensdorf 09505 / 806 30 75	Do 15.00 - 19.00 Uhr Fr 9.00 - 19.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr	Eierlikör	24
Brauerei Grasser Privatbrauerei Grasser	Huppendorf 25 96167 Huppendorf 09207 / 270 huppendorfer-bier@t-online.de	Brauereiverkauf Mo - Fr 7.00 - 17.00 Uhr Sa 8.00 - 15.00, Mittagspause 12 - 13 Uhr Mo und Di Ruhetag in der Gaststätte	Liköre, Schnäpse	25
Brauerei Gasthof Kundmüller GmbH	Weiherr 13 96191 Viereth-Trunstadt 09503 / 4338 www.brauerei-kundmueller.de	Brauereiverkauf täglich ab 8 Uhr Mittwoch Ruhetag in der Gaststätte	Liköre, Schnäpse	26

● Brennerien, Liköre, Weine

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Brauerei Knoblach	Kremmeldorfer Straße 1 96123 Schammelsdorf 09505 / 267	Brauereiverkauf Di- So 9.00 - 23.00 Uhr Mo 9.00 - 13.00 Uhr	Liköre, Schnäpse	42
Vroni's Edelbrennerei <i>Hofladen</i>	Am Kirchberg 5 96191 Viereth 09503 / 1691 www.vronis.eu	Mi - Fr 14.30 - 18.00 Uhr Sa 8.30 - 12.00 Uhr und nach Vereinbarung	Edelobstbrände, Edle Geiste, Liköre, Eierliköre	57
Weingut Wagner	Hallstadter Straße 5 96173 Oberhaid- Staffelbach 09503 / 8771 www.WagnerWein.de	Weinverkauf nach tel. Vereinbarung Heckenwirtschaft	verschiedene Weinsorten,	103
Bürgerspitalstiftung Bamberg <i>Klosterladen, Café</i>	Michelsberg 10 96049 Bamberg Tel. 0951 / 87-2410 www.stiftsgarten.de	Laden mit Café täglich 10.00 - 17.00 Uhr Mittwoch Ruhetag	Wein, Secco, Brände, Liköre	104
Hofmann's volle Gläser	Leonhardtstraße 18 96149 Breitengüßbach 0151 / 25342899 www.hofmannsvolleglaeser.npage.de	nach telefonischer Vereinbarung	Liköre, Punsch	118

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

Edelbranntweinbrennerei Motzelhof

In Strullendorf befindet sich die Edelbranntweinbrennerei Oskar Motzel. Seit über 35 Jahren entstehen hier in liebevoller Handarbeit edle Brände, Geiste und Liköre. Der eigene Streuobstanbau und ausgewählte Obstbauern aus der Region sichern eine hohe Qualität an frischen Früchten.

Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie unsere Destillate. Wir sind Montag bis Freitag von 17.00 bis 19.00 Uhr und Samstag von 10.00 bis 14.30 Uhr für Sie da. Schnapsverkostungen oder Brennereiführungen sind nach Voranmeldung natürlich möglich. Infos, News und Aktionen finden Sie auf unserer Instagram oder Facebookseite und selbstverständlich unter www.motzelhof.de



Herr Motzel ist mit Leidenschaft dabei!

● Gaststätten und Restaurants

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Nr
Altes Kurhaus Landgasthof	Seeleite 1 96170 Trabelsdorf 09549 / 1247 www.altes-kurhaus.de	Mo, Di ab 15.00 Uhr Fr, Sa, So ganztägig Mi, Do Ruhetag	1
Sonne Würgau	Fränkische-Schweiz-Straße 1 96110 Würgau 09542 / 312 www.sonne-wueergau.de	warme Küche: Di - Fr 17.00 - 20.30 Uhr Sa, So und Feiertage 11.00 - 20.30 Uhr Mo Ruhetag Übernachtungsmöglichkeiten	2
Hofbräu Bamberg Restaurant	Karolinenstraße 7 96049 Bamberg 0951 / 53 321 www.hofbraeu-bamberg.de	täglich 10.00 - 24.00 Uhr warme Küche 11.00 - 23.00 Uhr	3
Das Eckerts	Obere Mühlbrücke 9 96049 Bamberg 0951 / 98 42 500 www.das-eckerts.de	Mo - So 7.00 - 24.00 Uhr warme Küche: 11.30 - 14.30 Uhr 17.30 - 23.00 Uhr	4
Goldener Adler	Am Marktplatz 12 96179 Mürsbach 09547 / 6459 goldener-adler-muersbach.de	Do, Fr ab 16.00 Uhr Sa ab 15.00 Uhr So und Feiertage ab 10.00 Uhr Dezember, Januar, Februar geöffnet Fr, Sa, So	5
Gasthof Zum Storch	Marktplatz 20 96132 Schlüsselfeld 09552 / 9240 www.hotel-storch.de	täglich 7.00 - 23.00 Uhr	6
Brauerei Hönig Gasthof zur Post	Ellerbergstraße 15 96123 Tiefenellern 09505 / 391 www.brauerei-hoenig.de	Mo - Mi ab 15.00 Uhr Fr - So ab 10.00 Uhr Do Ruhetag	30
Brauerei Gasthof Griess	Magdalenenstraße 6 96129 Geisfeld 09505 / 1624 www.brauerei-griess.de	Mo - Fr 15.00 - 22.00 Uhr Sa und So 10.00 - 22.00 Uhr Mi Ruhetag warme Küche: 11.30 - 22.00 Uhr	34
Rauchbierbrauerei Schlenkerla	Dominikanerstraße 6 96049 Bamberg 0951 / 56060 www.schlenkerla.de	täglich 9.30 - 23.30 Uhr warme Küche 11.30 - 22.00 Uhr Brauereihof bei schönem Wetter von Ostern bis Oktober, Frühshoppen ab 9.30 Uhr	35
Brauerei Spezial	Obere Königsstraße 10 96052 Bamberg 0951 / 24304 www.brauerei-spezial.de	So - Fr 9.00 - 23.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr	36

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

● Gaststätten und Restaurants

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Gasthausbrauerei Ambräusianum	Dominkanerstraße 10 96049 Bamberg 0951 / 5090262 www.ambraeusianum.de	November - März Di - Fr 17.00 - 23.00 Uhr Sa 11.00 - 23.00 Uhr So 11.00 Uhr - 21.00 Uhr April - Oktober Di 17.00 - 23.00 Uhr Mi - Sa 11.00 - 23.00 Uhr		40
Brauerei Knoblach	Kremmeldorfer Straße 1 96123 Schammelsdorf 09505 / 267	Di - Fr 15.00 - 21.00 Uhr Sa 9.00 - 21.00 Uhr So 9.00 - 15.00 Uhr Mo Ruhetag		42



● Bäckereien

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Bäckerei & Konditorei Matthias Loskarn e.K.	Moosstraße 107 96050 Bamberg 0951 / 91700476 www.loskarn.de	Mo - Fr 5.00 - 19.00 Uhr Sa 5.00 - 18.00 Uhr So 8.00 - 11.00 Uhr	Brot- und Backwaren	43
Bäckerei Fuchs	Rodezstraße 1 96052 Bamberg 0951 / 935300 www.baekerei-fuchs.de	Laden Rodezstraße: Mo - Fr 5.00 - 18.00 Uhr, Sa 5.00 - 13.00 Uhr So 7.00 - 11.00 Uhr	Brot- und Backwaren	44
Kerlings Feinbäckerei	Obere Königsstraße 12 96052 Bamberg 0951 / 25459 www.baecker-kerling.de	Mo - Fr 6.15 - 18.00 Uhr Sa 6.15 - 14.30 Uhr	Brot- und Backwaren	45

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

● Bäckereien

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Bäckerei Loskarn – Mein Lecker-Bäcker	Erlichstraße 46 a 96050 Bamberg 0951 / 91534-0 www.baekerei-loskarn.de	Mo - Fr 5.30 - 18.00 Uhr Sa 5.30 - 12.30 Uhr	Brot- und Backwaren	46
Bäckerei Ohland & Co. KG	Hauptstraße 30 96117 Memmelsdorf 0951 / 41150 www.ohland.de	Mo - Sa 6.00 - 12.30 Uhr	Brot- und Backwaren	47
Bäckerei Seel	Lugbank 8 96049 Bamberg 0951 / 57985 www.bambergerhoernla.de	Mo - Fr 5.45 -18.00 Uhr Sa 5.45 - 17.00 Uhr	Brot- und Backwaren	48
Bäckerei Stuber	Zweidlerweg 32 96050 Bamberg 0951 / 15664	Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr Sa 6.00 - 12.30 Uhr So 6.00 - 12.00 Uhr	Brot- und Backwaren	49
Bäckerei und Konditorei Nöth	Bamberger Straße 13 96135 Stegaurach 0951 / 29157 www.baekerei-noeth.de	Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr Sa 7.00 - 13.00 Uhr	Brot- und Backwaren	50
Backerie Café Göller	Bamberger Straße 30 96114 Hirschaid 09543 / 223 www.mon.de/ofr/Goeller.Backerie	Mi - Fr 5.30 - 17.30 Uhr Sa 5.30 - 12.30 Uhr Di offen, wenn Feiertag in der Woche	Brot- und Backwaren	51
Bäckerei-Konditorei Franz Winkler KG	Hauptstraße 28 96123 Litzendorf 09505 / 241 www.winklerbrot.de	Mo - Fr 5.30 - 18.00 Uhr Sa 5.30 - 13.00 Uhr So 8.00 - 11.00 Uhr	Brot- und Backwaren	52
Brot- und Feinbäckerei Horst Kunze	Mittlerer Kaulberg 29 96049 Bamberg 0951 / 56633	Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr Sa 8.00 - 13.00 Uhr	Brot- und Backwaren	53
Steigerwaldbäckerei Oppel	Hauptstraße 19 96181 Untersteinbach 09554 / 315 www.steigerwaldbaekerei.de	Laden Bischberg Mo - Fr 5.30 - 18.00 Uhr Sa 5.30 - 12.30 Uhr	Brot- und Backwaren	54
Trosdorfer Landbäckerei	Bürgermeister-Wachter-Str.1 96120 Bischberg-Trosdorf 09503 / 500050 www.trosdorfer.de	Filiale am „ZOB“ Mo - Fr 6.00 - 18.30 Uhr Sa 7.30 - 17.00 Uhr	Brot- und Backwaren	55

■ Der Bamberger Wochenmarkt

Auch an den Marktständen des Bamberger Wochenmarktes, können Sie neben überregionaler Ware ein saisonal abhängiges Angebot an regionalem Gemüse und Obst sowie Wild und Fleisch erwerben. Achten Sie auch hier auf das Zeichen **Region Bamberg, weil's mich überzeugt!**

Der Bamberger Wochenmarkt findet Montags bis Samstags 7.00 bis 18.00 Uhr in der Bamberger Fußgängerzone (Grüner Markt) statt.



Hans Jürgen Mohl:

„Ökologischer Landbau und regionale Vermarktung waren schon immer mein Ding! Der Ökologische Landbau ist für mich die Landwirtschaft, wo gesunde Nahrungsmittel für Mensch und Tier erzeugt werden. Deswegen bin ich auch bei Bioland.“



Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

■ Gemüse-Kultur und Geschichte im Gärtner- und Häckermuseum



Seit rund 670 Jahren gibt es die Bamberger „Gärtnerei“, die Gärtnerstadt mit den Durchfahrtshäusern und den dahinterliegenden Hausgärten sowie den vielfältigen kulturellen Ausdrucksformen der Erwerbsgärtner, die bis ins 19. Jahrhundert in einer separaten 1693 gegründeten Handwerkszunft organisiert waren.

Seit etwa 1450 haben sie den Samen ihrer Gemüsesorten europaweit exportiert und damit vor allem in England und

in den Niederlanden viel Geld verdient. Im 16. und 17. Jahrhundert benötigten diese Seemächte ebenso haltbares wie vitaminreiches Gemüse, um ihre Schiffsmannschaften auf den drei Vierteljahre dauernden Reisen um Afrika in die indischen Kolonien gesund ernähren zu können.

Seit dieser Zeit belieferten die Bamberger Gärtnerfrauen auch den lokalen Grünen Markt sowie die nördlichen und östlichen Regionen des heutigen Oberfrankens, Westsachsens und das Egerländer Bäderdreieck mit Frischgemüse. In der Gärtnerei selbst haben die Männer ein ausgefeiltes System der Gemüsekulturen entwickelt, durch das bis zu sechs Ernten im Jahr auf der Fläche eingefahren werden konnten.



Das Gärtner- und Häckermuseum in der Reihe anderer Gärtnerhäuser. Foto: H. Habel



Gemüsekulturen der historischen Gemüsefelder im Freigelände des Museums. Foto: H. Habel

Gut katholisch, versichern sich die Gärtner nach wie vor der Mithilfe Gottes an ihrem Erfolg: Die feierlichen Flurumgänge an und um Christi Himmelfahrt sowie die Prozessionen zum Tag des – neben der Zunftheiligen Maria Magdalena – lokalen, adoptierten Gärtnerheiligen Sebastian und zu Fronleichnam sind Bräuche, die diesen Glauben sichtbar werden lassen.

Dies alles präsentiert das Bamberger Gärtner- und Häckermuseum, untergebracht im Anwesen einer historischen Gärtnerei. Als Teil des UNESCO-Welterbes „Altstadt Bamberg“ vermittelt es die Aspekte des Immateriellen Kulturerbes „innerstädtischer Erwerbsgartenbau in Bamberg“ von den Wohnformen, der Kleidung und der Sprache über die Korporationen, den Handel, die Geräte und die Herkunft

der Kulturpflanzen bis hin zu den heute noch sehr lebendigen religiösen Bräuchen. Im Freigelände, das ebenso wie die Ausstellung auch im Haus teilweise den weinbauenden „Häckern“ gewidmet ist, wird das Gemüse- und Kräutersortiment der Zeit um 1900 in den effektiven historischen Kulturformen der Bamberger Gärtner präsentiert. ■

Das Museum hat 2019 vom 16. April bis 3. November, Dienstag bis Sonntag, 11-17 Uhr geöffnet.

Zusätzliche Öffnungstage: 22. und 29. April, 10. Juni (Pfingstmontag) und 28. Oktober.

Öffentliche Führungen an jedem letzten Freitag des Monats um 16:30 Uhr, außer im August.

● Gemüse, Kräuter und Pflanzen

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Zimmers Obstgarten <i>Hofladen</i>	Hohe-Kreuz-Straße 9b 96049 Bamberg 0951 / 56582 www.zimmers-obstgarten.de	Sommeröffnungszeiten Mo - Fr 10.00 - 18.00 Uhr Sa 10.00 - 13.00 Uhr Winteröffnungszeiten Mo, Fr 10.00 - 18.00 Uhr Di, Mi, Do, Sa 10.00 - 13.00 Uhr	Gemüse, Salate, Chutneys, Obst	15
Mussärol Bamberger Kräuter- gärtnerei  <i>Hofladen</i>	Nürnberger Straße 86 96050 Bamberg 0951 / 22023 www.biokraeuter.info	Mi 14.00 - 18.00 Uhr Fr 10.00 - 18.00 Uhr Sa 9.00 - 14.00 Uhr Mitte Okt. - Mitte April nach Vereinbarung	Kräuter, Sommer- gemüse, Pesto, Aufstriche, Chutneys, Kräuteröle und -essig und Bio-Saatgut, Süßholzsouvenir	56
Biolandhof Burkard 	Teichstraße 8 96185 Schönbrunn-Grub 09549 / 1579 www.biolandhof-burkard.de	nach telefonischer Vereinbarung	Kartoffeln	61
Pröls Leonhard 	Wind 3 96178 Pommersfelden 09502 / 329	Sept. - Mai Bamberger Bauernmarkt, 14-tägig, nach tel. Vereinbarung	Meerrettich und Meerrettichprodukte Kartoffeln	62
Sebastian Niedermaier  <i>Hofladen</i>	Mittelstraße 44 96052 Bamberg 0951 / 64154 0176 / 70701545 www.sebastianniedermaier.de	Di, Do, Sa 9.00 - 13.00 Uhr Mi, Fr 14.00 - 19.00 Uhr Winteröffnungszeiten Nov. bis Ende April: Di, Sa 10-13 Uhr, Mi, Fr 16-19 Uhr	Gemüse	72
Blumen Götz	Grasiger Weg 20 96123 Melkendorf 09505 / 323 www.blumen-goetz. blogspot.com	Mo 8.30 - 12.30 Uhr Di - Fr 8.30 - 12.30 Uhr 14.00 - 18.00 Uhr	Tomaten, Gurken, Paprika, Salat, Rettich, Zucchini, Radieschen	73
Gärtnerei Eichfelder <i>Hofladen</i>	Gundelsheimerstraße 76 96052 Bamberg 0951 / 22082	Mo - Fr 8.00 - 12.30 Uhr 14.30 - 18.00 Uhr Sa 8.00 - 12.00 Uhr Bamberger Wochenmarkt Mi und Sa	Obst, Gemüse	74
Gärtnerei Schumm	Spiegelgraben 10 96052 Bamberg 0951 / 69530	nach telefonischer Vereinbarung	Bamberger Spitzwirsing	75
Biolandhof Mohl 	In Abtsdorf 14 96158 Frensdorf 09502 / 1426 www.biolandhofmohl.de	nach telefonischer Vereinbarung	Bamberger Hörnla, Frühkartoffeln, Lager- kartoffeln (9 Sorten) Hokkaido Kürbisse	76
Gemüs'bauer Hofmann <i>Hofladen</i>	Bahnhofstraße 47 96103 Hallstadt 0951 / 75850	Mo - Sa 8.00 - 18.00 Uhr April - November am Kreisverkehr Hallstadt Hofladen ganzjährig Mo - Sa 9.00 - 18.00 Uhr	Spargel, Kartoffeln, Kraut, Wirsing, Porree, Gelbe Rüben, Zwiebeln	77

● Gemüse, Kräuter und Pflanzen

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Naturgarten Stegaurach Schubert Martin <i>Selbsterntegarten</i>	Mutzershof 96135 Stegaurach 0951 / 29719791 www.naturgarten-stegaurach.de	Erntezeiten siehe Webseite	Hanfprodukte, Quinoa, Obst zum Selbst- pflücken	78
Harald's Kartoffelkiste	Zaugendorfer Straße 16 96179 Mürsbach 0172 / 5820685 www.haralds-kartoffelkiste.de	nach telefonischer Absprache www.haralds-kartoffelkiste.de	Kartoffelspezialitäten z. B. Bamberger Hörnla	79
Gemüsebau Gübregen <i>Hofladen</i>	Dörfleiner Straße 68 96103 Dörfleins 0951 / 30125380 www.gemuesebauhallstadt.de	Mo - Sa 9.00 - 19.00 Uhr	Gemüse, Obst, Kartoffeln, Spargel, Marmeladen, Erdbeeren	80
Erlebnisernte-Hofladen Heidi Kaiser <i>Hofladen</i>	Eichenhof 1b 96175 Pettstadt Tel. 09502 / 4908863 www.erlebnisernte.de	Di - Fr 11.00 - 17.00 Uhr Sa ab 9.30 - 16.00 Uhr So 13.00 - 17.00 Uhr	Spezialitäten- kartoffeln (u.a. Bamberger Hörnla), Kürbis (150 Sorten)	81
Gemüsebaubetrieb Bittel <i>Hofladen</i>	Jäckstraße 36 96052 Bamberg 0160 / 8447593	Sa. 9.00 - 12.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung	Gemüse, Bamberger Regional- sorten (z.B. Bamberger Hörnla)	82
Gärtnerei Neubauer <i>Hofladen</i>	Heiliggrabstraße 32 96052 Bamberg 0951 / 66112	Mai - Juni täglich 9.00 - 18.00 Uhr, Di, Mi, Fr 9.00 - 17.00 Uhr Sa 9.00 - 13.00 Uhr ansonsten	Gemüse, Beet- und Balkonpflanzen, Obst, Sommer- blumensträuße	83
Kerstin Betz	Am Kellerweg 2 96179 Rattelsdorf - Mürsbach 09533 / 572	nach telefonischer Vereinbarung	Kürbisse Kürbiskerne Nüsse	84
Hofstadt-Gärtnerei Carmen Dechant <i>Hofladen</i>	Heiliggrabstraße 37a 96052 Bamberg 0152 / 21309755 www.hofstadt-gaertnerei.de	Mo - Sa 10.00 - 18.00 Uhr Gärtnereiführungen siehe Homepage	Beet- und Balkon- pflanzen, Kräuter, Stauden, Gemüse, Schlemmerkörbe	85
Gärtnerei Hertel	Gässchen 5 96199 Zapfendorf 09547 / 7878 www.gaertnerei-hertel.de	Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr Sa 9.00 - 13.00 Uhr im Mai Sa bis 15 Uhr	Blumen, Pflanzen, Gemüsepflanzen	86
Stiefler Gartenbau	Lichtenfelserstraße 7 96103 Hallstadt 0951 / 71625	Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr Sa 15.00 - 18.00 Uhr	Gemüse, Kräuter, Pflanzen, Blumen, Bäume	87
Spargelhof Büttel	Nürnberger Straße 10 96114 Hirschaid 09543 / 9474	in der Saison täglich ab 10.00 Uhr	Spargel Kartoffeln	105
Ott Hans <i>Hofladen</i>	Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid 09543 / 9205	in der Saison täglich 10.00 - 20.00 Uhr und nach Vereinbarung	Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Gemüse	106

Gärtnerei Neubauer

Seit 1803 In der Heiliggrabstraße anässig, ist die Traditionsgärtnerei Neubauer eine der wenigen verbliebenen Gärtnereibetriebe in der Weltkulturerbestadt Bamberg. Waren es früher einmal rund 20 Gärtner*innen, die den urbanen Gartenbau in der Heiliggrabstraße betrieben, so sind nunmehr nur noch drei Betriebe übrig geblieben: der Gemüseanbau der Familie Neubauer, die Zierpflanzengärtnerei Böhmer und die Hofstadt-Gärtnerei Dechant.

Familie Neubauer bewirtschaftet heute im innerstädtischen Erwerbsgartenbau, also im Hinterhof des Wohngebäudes 3000 Quadratmeter und in der Nordflur 2 Hektar Land. Früher wurde noch für den Großhandel produziert und

Senior Heinrich Neubauer war als fahrender Gemüsehändler auf dem Land unterwegs. Heute dagegen wird das Gemüse im eigenen Hofladen in der Heiliggrabstraße 32 vertrieben.

Mit diesem Wechsel des Warenverkaufs fand auch ein Generationenwechsel statt und Sohn Georg führt nun den Betrieb. Darüber freut sich Heinrich Neubauer besonders, denn wie er betont hat sein Sohn freiwillig den Beruf des Gärtners gewählt. Mit viel Liebe übt er seinen Beruf aus, das erzählt er auch gerne in einem persönlichen Gespräch. Beide arbeiten nun Seite an Seite! „Ich freu mich des Lebens, dass ich meinen Sohn unterstützen kann“, sagt Heinrich Neubauer. Auch die Mutter werkelt mit Freude im Betrieb

mit. Sie hat einen grünen Daumen für die Balkonpflanzen, die in einem kleinen Gewächshaus gezogen werden. Es herrscht Harmonie bei den Neubauers, die man spüren kann, sobald man den Hofladen betritt.

Angebaut werden leckere Salate, Gurken, Tomaten, Kohlarten, Zwiebeln und vieles mehr. Ebenso regionale Spezialitäten wie der Bamberger Spitzwirsing, das Bamberger Hörnla oder der Rettich werden gezogen. Zum Sortiment gehört auch eine alte Tomatensorte, welche sich besonders gut für den Freilandanbau eignet. Alle Gemüsesorten, frei von Gentechnik und nach gärtnerischer Tradition in Handarbeit nachhaltig erzeugt, finden sich frisch und unverpackt in den Verkaufskisten. Die Familie Neubauer arbeitet mit der Natur im Einklang!

Auch ein großes Sortiment an Jungpflanzen steht zum Kauf bereit. Diverse Salatsorten, Kohlarten, Tomatenpflanzen, Auberginen, Zucchini, Gurken, Kräuter werden angeboten. Größtenteils selbst gezogen gibt es beim Kauf einen Gratispflanzentipp dazu. Überhaupt liegt den Neubauers die Kunden- und Kundennähe sehr am Herzen. „Die Kunden kommen nicht nur wegen des Gemüses sondern auch deshalb gerne, weil sie uns kennen und sie ein paar Worte mit uns wechseln können“, freut sich Heinrich Neubauer. Dass er auch ein Herz für die Bürger*innen der Stadt hat zeigt sich auch darin, dass Vater und Sohn Hand anlegen beim Selbsternstgarten. Wir führen die Arbeiten aus, die die Bürger nicht leisten können, wie zum Beispiel das Pflügen der Flur und das Fräsen. Mittels einer Bewässerungsanlage und einem Kreisregner werden die Bürger*innen auch bei der Bewässerung unterstützt.



**Neubauer Senior und Junior
– zwei Gärtner mit dem Herzen dabei!**

„Es wäre mehr Bedarf an Selbsterntegärten“, meinen die Neubauers, doch ein Problem sehen sie darin, wie die Bürger auf das Grundstück kommen können. „Aber dies wäre mit Sicherheit eine Möglichkeit den urbanen Gartenbau am Leben zu halten“, so Junior Neubauer.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei im Hofladen in der Heiliggrabstraße 32. Frischer als hier bekommen sie das Gemüse nicht! Und wenn sie ihren eigenen Einkaufskorb oder Einkaufstasche mitbringen dann tragen sie auch zur Müllvermeidung bei.

Und ein nettes Pläuschchen gibt's obendrein!

Öffnungszeiten der Gärtnerei Neubauer:
Dienstag, Mittwoch und Freitag 9 bis 17 Uhr
Samstag 9 bis 13 Uhr
Mai und Juni täglich



**Gärtnerland im Zentrum der
Weltkulturerbestadt Bamberg**

● Wildbret

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Hof Veldensteiner Forst Naturprodukte GbR	Lohntalstraße 18 96123 Litzendorf 0151 / 11346303	Sa 9.00 - 13.00	Wildbret, Fertiggerichte	22
Ott Hans	Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid 09543 / 9205	nach telefonischer Vereinbarung	Damwild	106
Damwildhof Jäger	Bergweg 5 97514 Oberaurach 09522 / 1522 www.damwildhof-jaeger.de	nach telefonischer Vereinbarung Sept. - Mai 1x pro Monat auf dem Bauernmarkt	Wurst- und Fleischwaren aus Damwild	107
Privatanbieter für Wild Glaser Ingrid	Johann-Dientzenhoferstr. 24 96123 Litzendorf 09505 / 950139	nach telefonischer Vereinbarung	Wild aus dem Jura	108
Linsner's Wildspezialitäten	Litzendorfer Straße 7 96129 Geisfeld 09505 / 8969	nach telefonischer Vereinbarung	Wildprodukte	109
Bayer. Staatsforsten Forstbetrieb Forchheim	Karolingerstraße 28 91301 Forchheim 09191 / 7221-0 www.baysf.de	nach telefonischer Vereinbarung	Wildbret	110
Bayer. Staatsforsten Forstbetrieb Ebrach	Marktplatz 2 96157 Ebrach 09553 / 98970 www.baysf.de	Di, Do 8.00 - 13.00 Uhr	Wildbret	111
Wild und Hausgemacht Bächmann Christoph	Ostlandstraße 13 96110 Scheßlitz	nach telefonischer Vereinbarung	Wild und Wildprodukte in Dosen	112

● Catering / Partyservice

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Süß & Pikant Partyservice	Frankenstraße 6 96146 Altendorf 9545 / 359290 www.suess-und-pikant.de		Partyservice	16

Mit der Nummer finden Sie den Anbieter auf den Übersichtskarten auf den Seiten 54 bis 57.

● Mühlen

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Reubelsmühle	Fischergasse 16 96103 Hallstadt 0951 / 71595	Di - Fr 8.00 - 12.30 Uhr 13.30 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr	Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl, Müsli, Naturkost- produkte	102

● Metzgereien

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Metzgerei Alt	Erlischstraße 52 96050 Bamberg 0951 / 17623	Mo - Fr 6.30 - 13.00 Uhr 14.30 - 18.00 Uhr Sa 6.00 - 12.30 Uhr Di nachmittags geschlossen	Wurst- und Fleischwaren vegane Wurst nach eigener Rezeptur	64
Metzgerei Eichhorn	Seeäckerstraße 4 96191 Viereth 09503 / 8662 www.hilmar-eichhorn.de	Mo - Fr 8.30 - 18.00 Uhr Sa 7.30 - 13.00 Uhr	Wurst- und Fleischwaren, Lammfleisch zur Osterzeit	65
Metzgerei Fischer	Siechenstraße 46 96052 Bamberg 0951 / 61642	Mo 7.00 - 12.30 Uhr Di - Fr 7.00 - 12.30 Uhr 14.00 - 18.00 Uhr Sa 7.00 - 13.00 Uhr	Wurst- und Fleischwaren, Lammfleisch zur Osterzeit	66
Metzgerei Kalb	Theuerstadt 5 96050 Bamberg 0951 / 23764 www.metzgerei-kalb.de	Mo - Di 7.30 - 13.15 Uhr Mi - Fr 7.30 - 13.15 Uhr 14.30 - 18.00 Uhr Sa 7.30 - 13.00 Uhr	Wurst- und Fleischwaren	67
Metzgerei Kalb Geisfeld	Magdalenenstraße 21 96129 Geisfeld 09505 / 336	Mo 7.00 - 13.00 Uhr 16.00 - 18.00 Uhr Di, Mi, Do 7.00 - 14.00 Uhr 15.30 - 18.00 Uhr Fr 7.00 - 18.00 Uhr Sa 7.00 - 13.00 Uhr	Wurst- und Fleischwaren	68
Metzgerei Neundorfer	Marktplatz 4 96158 Frensdorf 09502 / 356	Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr, Sa 7.00 - 13.00 Uhr	Wurst- und Fleischwaren	69
Metzgerei Vogt	Hauptstraße 44 96110 Scheßlitz 09542 / 543	Fr 8.30 - 13.00 Uhr Sa 8.30 - 12.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung	Wurst- und Fleischwaren, Konserven bei REWE Scheßlitz	70
Anton Fischer Fleischwaren AG	Jäckstraße 33 96052 Bamberg 0951 / 309300-0 www.frischer-fischer.de	Online Shop: www.dosenfestival.de Werksverkauf nach telefonischer Vereinbarung	Fischers Haus- salami, fränk. Brat- wurst, Leberkäse, Zwetschgenbaumes	71

■ Der Genusstag – ein Tag für die Region!

Erstmalig im Jahr 2016 fand der Genusstag, veranstaltet von der Regionalkampagne von Stadt und Landkreis Bamberg in Buttenheim statt. Das Motto „Bamberger Hörnla“ lockte damals Tausende in den Ort. Feilgeboten wurden das Bamberger Hörnla, eine spezielle Kartoffelsorte oder die Spezialität der Bamberger Bäcker das Bamberger Hörnla.

Kulinarische Besonderheiten, wie Shrub aus Franken, Liköre, Biere, Ziegenprodukte, Kürbisse, Honige, Kartoffelbratwürste, Wein und vieles mehr rundeten das Angebot ab. Wer hätte gedacht, dass der Genusstag solch ein Erfolg werden würde?

So ist es nicht verwunderlich, dass nunmehr der Genusstag der Regionalkampagne von Stadt und Landkreis Bamberg zu einer festen Veranstaltung im Jahresverlauf geworden ist. Immer an neuen Veranstaltungsorten, im September jeden Jahres, präsentiert man die Vielfalt der fränkischen Spezialitäten einem breiten Publikum. Aussteller

vor Ort ergänzen die Angebotspalette. Begleitet wird das Ganze von einem bunten Rahmenprogramm. Viele Stände und Institutionen laden die Kinder zu einem Mitmachprogramm ein. Sportliche Schaeueinlagen und ein musikalisches Rahmenprogramm lassen keine Langeweile aufkommen.

Die Mitglieder der „Region Bamberg, weil's mich überzeugt!“ freuen sich auf ihren Besuch und beantworten gerne ihr

Unter www.nachhaltiger-landkreis-bamberg.de oder www.stadt.bamberg.de erfahren Sie Veranstaltungsort und Zeit der jeweiligen Genusstage.

Fragen zur Herstellung ihrer Produkte. So können Sie sich ein Bild machen wie die Lebensmittel produziert werden.

Schauen Sie und probieren Sie die kulinarischen Köstlichkeiten aus Stadt und Landkreis Bamberg am Genusstag. ■



● Christbäume

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Zimmers Obstgarten <i>Hofladen</i>	Hohe-Kreuz-Straße 9b 96049 Bamberg 0951 / 56582 www.zimmers-obstgarten.de	Winteröffnungszeiten Mo, Fr 10.00 - 18.00 Di, Mi, Do, Sa 10.00 - 13.00 Sommeröffnungszeiten Mo - Fr 10.00 - 18.00, Sa 10.00 - 13.00	Christbäume	15
Frensdorfer Naturchristbäume	Birkenstraße 5 96158 Frensdorf 09502 / 7966 www.georg-spielberger.de	Ab 1. Advent täglich 9.30 - 17.00 Uhr	Christbäume aus eigener Aufzucht, alle gängigen Sorten	63

● Heimische Fische

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten	Produkte	Nr
Fischzucht Grimmer	Altes Kurhaus Seeleite 1 96170 Trabelsdorf 09549 / 1247 www.altes-kurhaus.de	Mo, Di ab 15.00 Uhr Fr - So ganztägig Mi, Do Ruhetag	Forellen, Saiblinge und Bio-Karpfen frisch oder geräuchert	1
Fischräucherei Winkler	Lindacher Straße 3 96123 Melkendorf 09505 / 1348	nach telefonischer Vereinbarung	Forellen, Karpfen, Saiblinge, frisch oder geräuchert	101



■ Der jährliche Apfelmarkt im Landkreis

Frisch und gesund aus der Region: Auf dem Apfelmarkt, den der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege jährlich am zweiten Sonntag im Oktober an wechselnden Orten im Landkreis veranstaltet, steht das Obst heimischer Streuobstwiesen im Mittelpunkt. Lecker, vielfältig und gesund präsentiert sich die frische Ernte aus ungespritzten Beständen. Über Jahrhunderte prägten Streuobstwiesen Leben, Landschaft und Kultur in Oberfranken. Dieses Erbe zu erhalten und eine Plattform für den Verkauf der gesunden Vielfalt zu schaffen, ist das Ziel der Aktion. Einige der alten Sorten, die man nicht im Supermarkt findet, sind besonders für Apfel-Allergiker interessant.

Gemeinsam mit der jeweils gastgebenden Gemeinde freut sich der Kreisverband am zweiten Sonntag im Oktober große und kleine Apfelfreunde zu begrüßen. Vielfältige regionale Spezialitäten laden zu einer Genussreise ein. Apfelfundler bieten Hilfe bei der Sortenbestimmung und eine große Ausstellung zeigt historische Apfel- und Birnensorten aus dem

„Obstparadies Bamberger Land“, der großen Obstsortenanlage des Kreisverbands. Zur Information über den ökologischen und kulturellen Wert traditionell bewirtschafteter Streuobstwiesen kommt ein buntes Programm von Kinderaktionen, Handwerk und Kunsthandwerk. ■

Kontakt: Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Bamberg

Ludwigstraße 23 · 96052 Bamberg
 Uwe Hoff, Tel. 0951-85527,
 uwe.hoff@lra-ba.bayern.de
 Alexandra Klemisch, Tel. 0951-85534
 alexandra.klemisch@lra-ba.bayern.de
 Claudia Kühnel, Tel. 0951-85515,
 claudia.kuehnel@lra-ba.bayern.de

Der Apfelmarkt findet jeweils am zweiten Sonntag im Oktober in einer Landkreisgemeinde statt. Den aktuellen Veranstaltungsort finden Sie auf der Internetseite des Kreisverbands für Gartenbau und Landespflege Bamberg: www.kv-gartenbauvereine-bamberg.de

■ Streuobstwiesen

sind über Jahrhunderte gewachsene Zeugnisse unserer Obstbaukultur. Ihre Sortenvielfalt ist ein wertvoller Gen-Pool für die Zukunft und ihr Reichtum an unterschiedlichen Strukturen macht sie zu wertvollen Lebensräumen für heimische Tiere und Pflanzen.

Seit Herbst 1988 unterhält der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Bamberg in Lauf bei Zapfendorf eine Obstanlage, auf der 200 verschiedene Apfel- und Birnensorten gedeihen. Im Jahr 2000 erweiterten die Obst- und Gartenbauvereine des Kreisverbandes den Bestand um weitere 116 Apfel- und Birnbäume in der Nähe von Roth bei Zapfendorf.

Das Obstparadies dient vor allem dazu, das vielseitige Sortenspektrum der Obstbäume als Kulturgut und genetisches Reservoir zu erhalten. Zahlreiche alte Sorten, die traditionell im Bamberger Raum verwendet wurden, haben hier einen Platz gefunden. Aber auch moderne Züchtungen werden auf ihre Verwendbarkeit im Streuobstanbau getestet.

Und die Suche geht weiter: Ständig sammelt der Kreisverband alte Sorten oder weitgehend unbekanntes Lokalsorten, um deren Potential für die Zukunft

zu sichern. Helfen Sie mit, diese Vielfalt zu schützen und für die Zukunft zu erhalten! Als hochwertiges Streuobstprodukt bringt der Bamberger Apfelspekt Genuss auf die heimische Festtafel. Den Erlös aus dem Verkauf verwendet der Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege für die Pflege der Sortenanlage „Obstparadies Bamberger Land“, von der das aromatische Obst zur Herstellung des Apfelssektes und des Apfelsseccos stammt.

Bamberger Apfelspekt

Edel, aromatisch und harmonisch abgerundet vereint sich im Sekt der Reichtum der Sortenvielfalt zu einem ausgewogenen Genuss. Hergestellt in traditioneller Flaschengärung von der Sektmanufaktur Schilling in Streitberg ist jede Flasche ein Stück sorgfältige Handarbeit.

Bamberger Apfelsecco

Perlend, frisch und fruchtig im Geschmack ist der Secco des Kreisverbandes ein leichter Genuss, der jeden fröhlichen Anlass spritzig begleitet. Wie für den Sekt werden auch für den Secco ausschließlich Äpfel verwendet, die bei optimaler Reife auf der Obstsortenwiese des Kreisverbandes geerntet wurden. ■



Streuobstwiesen



Apfelbäume in
Blütenpracht

● Apfelsaft aus der Region

Die Bamberger Streuobst GmbH verwendet für ihren Apfelsaft ausschließlich unge-spritzte und erntefrische Äpfel von hiesigen Streuobstwiesen. Die Äpfel kommen auf kurzem Weg in die Kelterei, wo sie sofort gepresst, schonend durch Erhitzen konserviert und als naturtrüber Direktsaft in Glasflaschen abgefüllt werden. Die Komposition lokaltypischer Streuobst-Apfelsorten garantiert den unvergleichlich fruchtigen Geschmack.

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten
Schaf- und Ziegenhof Lips <i>Hofladen</i>	Die Bergner 4 96049 Bamberg-Wildensorg 0951 / 55151	Dienstag 16.00 - 18.00 Uhr Freitag 15.00 - 18.00 Uhr Samstag 8.00 - 12.00 Uhr und nach Vereinbarung
LBV – Landesbund für Vogelschutz, Kreisgruppe Bamberg	Hegelstraße 16A (Hinterhaus) 96052 Bamberg 0951 / 32626	nach Vereinbarung Mo. - Fr. 9.00 - 11.30 Uhr
Rewe-Markt Rudel	Würzburger Straße 55 96049 Bamberg 0951 / 9570230	Montag - Samstag 7.00 - 20.00 Uhr
Rewe-Markt Köppl	Caspermeyerstraße 6 96049 Bamberg 0951 / 9685560	Montag - Samstag 7.00 - 20.00 Uhr
Rewe-Markt Schwarz	Alte Bundesstraße 1 96135 Stegaurach	Montag - Samstag 7.00 - 20.00 Uhr
Tante Emma Laden Am Michaelsberg	Michaelsberg 37 96049 Bamberg 0951 / 2999239	Montag - Freitag 7.00 - 17.00 Uhr Samstag 7.00 - 17.30 Uhr

● Apfelsaft aus der Region – Verkaufsstellen im Landkreis

Anbieter	Adresse	Öffnungszeiten
Eichhorn Georg	Am Herrnsberg 11 96114 Hirschaid-Röbersdorf 09543 / 44 29 33	nach Vereinbarung
Lebensmittelmarkt Dieter Groh	Hauptstraße 23 96123 Litzendorf 09505 / 95 02 26	Montag - Freitag 8.00 - 12.30 und 13.00 - 18.00 Samstag 7.30 - 13.00 Uhr
Mohr Phillipp	Bergstraße 20 96191 Viereth-Trunstadt 09503 / 79 07	nach Vereinbarung
Rudrof Andrea	Steinfeld 85 A 96187 Stadelhofen 09207 / 988714	nach Vereinbarung
Frankenland Getränke-markt Burgebrach	Industriestraße 1 96138 Burgebrach 09546 / 592849	Montag - Freitag 7.30 - 19.00 Uhr Samstag 7.30 - 16.00 Uhr
Frankenland Getränke-markt Ebrach	Neudorferstraße 21 96157 Ebrach 09553 / 989660	Montag - Freitag 9.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr Samstag 9.00 - 13.00 Uhr
Frankenland Getränke-markt Hallstadt	Bahnhofstraße 63 96103 Hallstadt 0951/7008285	Montag - Freitag 8.30 - 19.00 Uhr Samstag 8.00 - 16.00 Uhr
Stöbel Marcelino	Daschendorf 6 96148 Baunach 09544 / 2262 o. 09382 / 1372	nach Vereinbarung



Saisonkalender

Gemüse und Kräuter	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Auberginen							■	■	■	■		
Blumenkohl					■	■	■	■	■	■	■	
Bohnen						■	■	■	■	■		
Broccoli						■	■	■	■	■	■	
Chinakohl							■	■	■	■	■	
Salate					■	■	■	■	■	■	■	
Endiviensalat								■	■	■	■	
Feldsalat									■	■	■	■
Grünkohl										■	■	■
Karotten					■	■	■	■	■	■	■	■
Kartoffeln						■	■	■	■	■		
Kohlrabi					■	■	■	■	■	■	■	
Kürbis									■	■	■	
Meerrettich, frisch								■	■	■	■	■
Paprika								■	■	■		
Porree / Lauch					■	■	■	■	■	■	■	■
Radieschen				■	■	■	■	■	■	■		
Rettich				■	■	■	■	■	■	■	■	
Rosenkohl										■	■	■
Rote Rüben									■	■	■	■
Rotkohl					■	■	■	■	■	■	■	
Rucola				■	■	■	■	■	■	■	■	
Salatgurken				■	■	■	■	■	■	■	■	
Schwarzwurzeln										■	■	■
Sellerie							■	■	■	■	■	■
Spargel				■	■	■						
Spinat								■	■	■	■	■
Tomaten							■	■	■			
Weiß- / Spitzkohl				■	■	■	■	■	■	■	■	
Bamb. Spitzwirsing						■	■	■	■	■	■	■
Zucchini						■	■	■	■	■		
Zwiebeln							■	■	■	■		

Echte alte Bamberger Lokalsorten

bekommen Sie bei folgenden Mitgliedsbetrieben der Regionalkampagne:

Bamberger Hörnla

Gärtnereien Bittel, Eichfelder, Niedermaier, Neubauer, Mussärol Bamberger Käutergärtnerei, Hofstadtgärtnerei Dechant, alle in Bamberg

Harald's Kartoffelkiste in Mürsbach, Gemüs'bauer Hofmann in Hallstadt, Biolandhof Mohl in Abtsdorf, Erlebnisbauernhof Kaiser in Pettstadt

Bamberger Spitzwirsing

Gärtnereien Bittel, Eichfelder, Schumm, Neubauer, Niedermaier in Bamberg, Gemüsebau Güßregen in Dörfleins, Gemüs'bauer Hofmann in Hallstadt

Bamberger Rettich

Gärtnereien Eichfelder, Niedermaier, Neubauer, Bittel alle in Bamberg

Bamberger Knoblauch

Hofstadtgärtnerei Dechant, Mussärol Bamberger Kräutergärtnerei, Gärtnerei Niedermaier, Gärtnerei Eichfelder

Bamberger Tomate

Bioland Gärtnerei Niedermaier

Bamberger Zwiebel

Gärtnereien Bittel, Hofstadtgärtnerei Dechant, Neubauer, Eichfelder und Niedermaier

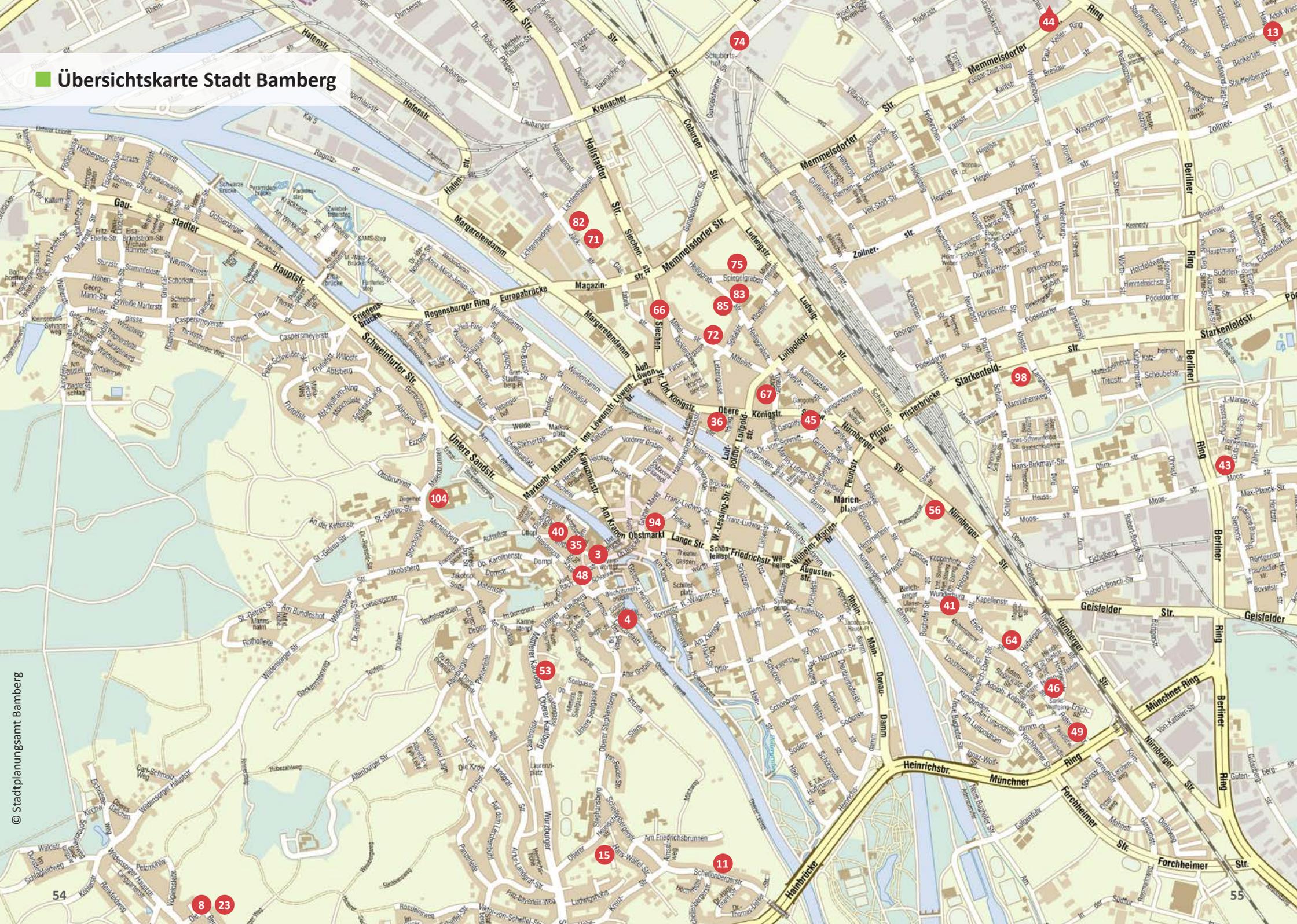
Fischarten der Region

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Karpfen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lachsforelle, Saiblinge	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Schleien, Zander, Wels	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Wildtierarten der Region

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Rehwild	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Muffelwild	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Wildschwein	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Feldhase	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Wildente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fasan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Übersichtskarte Stadt Bamberg



Mit diesen Nummern finden Sie die Anbieter in den Übersichtskarten

Blau = Landkreis **Rot = Stadtgebiet Bamberg**

- 1 **Altes Kurhaus**
Lisberg-Trabelsdorf
- 2 **Sonne Würgau**
Würgau
- 3 **Hofbräu Restaurant**
Bamberg
- 4 **Das Eckerts, Hotel Nepomuk**
Bamberg
- 5 **Goldener Adler**
Mürsbach
- 6 **Zum Storch Gasthof**
Schlüsselhof
- 7 **Abtei Maria Frieden**
Kirchschletten
- 8 **Bamberger Streuobst GmbH**
Bamberg
- 9 **Mosterei Seuferling**
Attelsdorf - Schlüsselhof
- 10 **Edelbranntweinbrennerei Oskar Motzel** Strullendorf
- 11 **Edelobstbrennerei und Sektmanufaktur Schilling**
Bamberg
- 12 **Likörfabrikation Herbst**
Ebermannstadt
- 13 **Obstbrennerei Gebrüder Zenkel GbR**
Bamberg
- 14 **Schuster's Spezialitäten GbR**
Rauhenebrach-Untersteinbach
- 15 **Zimmers Obstgarten**
Bamberg
- 16 **Süß & Pikant, Partyservice**
Altendorf
- 17 **Hühnerhof Mühlich**
Viereth-Trunstadt
- 18 **Naturland-Hof Weiß**
Königsfeld - Laibarös
- 19 **Mutterkuh-Naturlandhof Braun** Tiefenellern
- 20 **Biohof Behr**
Buttenheim
- 21 **Heberleins Hof**
Stegaurach - Höfen
- 22 **Hof Veldensteiner Forst Naturprodukte GbR**
Litzendorf
- 23 **Schaf- und Ziegenhof Lips**
Bamberg
- 24 **Jürgen Beil**
Meedensdorf
- 25 **Privatbrauerei Grasser**
Huppendorf
- 26 **Brauerei Gasthof Kundmüller**
Weiher, Viereth-Trunstadt
- 27 **St. Georgen Bräu**
Buttenheim
- 28 **Löwenbräu Buttenheim**
Buttenheim
- 29 **Brauerei Gasthof Drei Kronen**
Memmelsdorf
- 30 **Brauerei Hönig**
Litzendorf-Tiefenellern
- 31 **Brauerei Beck**
Lisberg-Trabelsdorf
- 32 **Brauerei Drei Kronen**
Scheßlitz
- 33 **Brauerei Eichhorn**
Hallstadt
- 34 **Brauerei Gasthof Griess**
Strullendorf-Geisfeld
- 35 **Rauchbier-Brauerei Schlenkerla**
Bamberg
- 36 **Brauerei Spezial**
Bamberg
- 37 **Privatbrauerei Reh OHG**
Litzendorf
- 38 **Schlossbrauerei Reckendorf**
Reckendorf
- 39 **Sonnen-Bräu Mürsbach**
Rattelsdorf / Mürsbach
- 40 **Gasthausbrauerei Ambräusianum** Bamberg
- 41 **Mahrs Bräu Bamberg**
Bamberg
- 42 **Brauerei Knoblach**
Litzendorf-Schammelsdorf
- 43 **Bäckerei & Konditorei Loskarn** Bamberg
- 44 **Bäckerei Fuchs**
Bamberg
- 45 **Kerlings Feinbäckerei**
Bamberg
- 46 **Bäckerei Loskarn – Mein Lecker-Bäcker**
Bamberg
- 47 **Bäckerei Johann Ohland**
Memmelsdorf
- 48 **Bäckerei Seel**
Bamberg
- 49 **Bäckerei Stuber**
Bamberg
- 50 **Bäckerei und Lebensmittel R. Nöth** Stegaurach
- 51 **Backerie Café Göller**
Hirschaid
- 52 **Bäckerei – Konditorei Franz Winkler**
Litzendorf
- 53 **Brot- und Feinbäckerei Horst Kunze** Bamberg
- 54 **Steigerwaldbäckerei Ooppel**
Rauhenebrach-Untersteinbach
- 55 **Trosdorfer Landbäckerei**
Bischberg-Trosdorf
- 56 **Mussärol**
Bamberger Kräutergärtnerei
- 57 **Vroni's Nudelküche**
Viereth

- 58 **Ralf Geyer Landwirtschaft**
Mühlhausen
- 59 **Günter Meixner Landwirtschaft** Rattelsdorf
- 60 **Landgraf Lucia**
Unteroberndorf
- 61 **Biolandhof Burkard**
Schönbrunn-Grub
- 62 **Meerrettich-Anbieter Pröls**
Pommersfelden
- 63 **Frensdorfer Naturchristbäume** Frensdorf
- 64 **Metzgerei Alt**
Bamberg
- 65 **Metzgerei Eichhorn**
Viereth
- 66 **Metzgerei Fischer**
Bamberg
- 67 **Metzgerei Kalb Bamberg**
Bamberg
- 68 **Metzgerei Kalb Geisfeld**
Strullendorf-Geisfeld
- 69 **Metzgerei Neundorfer**
Frensdorf
- 70 **Metzgerei Vogt**
Scheßlitz
- 71 **Anton Fischer Fleischwaren**
Bamberg
- 72 **Gemüse Sebastian Niedermaier** Bamberg
- 73 **Blumen Götz**
Litzendorf-Melkendorf
- 74 **Gärtnerei Eichfelder**
Bamberg
- 75 **Gärtnerei Schumm**
Bamberg
- 76 **Biolandhof Mohl**
Frensdorf
- 77 **Gemüs'bauer Hofmann**
Hallstadt
- 78 **Naturgarten Schubert Martin**
Stegaurach, Mutzershof
- 79 **Harald's Kartoffelkiste**
Rattelsdorf-Mürsbach
- 80 **Gemüsebau Güßregen**
Hallstadt
- 81 **Erlebnisernte-Hofladen**
Pettstadt
- 82 **Gemüsebaubetrieb Bittel**
Bamberg
- 83 **Gärtnerei Neubauer**
Bamberg
- 84 **Kerstin Betz**
Rattelsdorf-Mürsbach
- 85 **Hofstadt-Gärtnerei Carmen Dechant**
Bamberg
- 86 **Gärtnerei Hertel**
Zapfendorf
- 87 **Stiefler Gartenbau**
Hallstadt
- 88 **Imkerei Dinkel**
Zapfendorf-Unterleiterbach
- 89 **Imkerei Kaiser**
Litzendorf-Pödelndorf
- 90 **Imkerei von Tettau**
Hirschaid
- 91 **Imkerei Meissner**
Lisberg-Trabelsdorf
- 92 **Imkerei Litzfelder**
Stegaurach-Mühlendorf
- 93 **Imkereiprodukte Metzner Michael**
Burgebrach
- 94 **Imkerei bienen-leben-in-bamerg.de**
Bamberg
- 95 **Imkerei Gerhard**
Schönbrunn-Grub
- 96 **Honigmanufaktur Pommersfelden**
Pommersfelden
- 97 **Imkerei Koslowski**
Breitengüßbach
- 98 **Natur Imker Khristo Dimov**
Bamberg
- 99 **Lieblichshonig in Franken**
Schönbrunn
- 100 **Imkerei Schecher**
Scheßlitz
- 101 **Fischräucherei Winkler**
Litzendorf-Melkendorf
- 102 **Reubelsmühle**
Hallstadt
- 103 **Weingut Wagner**
Oberheid-Staffelbach
- 104 **Bürgerspitalstiftung Bamberg**
Bamberg
- 105 **Spargelhof Büttel**
Hirschaid
- 106 **Spargelhof Ott**
Hirschaid
- 107 **Damwildhof Jäger**
Oberaurach
- 108 **Privatanbieter für Wild Ingrid Glaser**
Litzendorf
- 109 **Linsner's Wilddelikatessen**
Strullendorf-Geisfeld
- 110 **Bayerische Staatsforsten, Forstbetrieb Forchheim**
- 111 **Bayerische Staatsforsten, Forstbetrieb Ebrach**
- 112 **Wild und Hausgemacht**
Scheßlitz
- 113 **Milchhof Stähr**
Eggolsheim-Unterstürmig
- 114 **Spezialitätenkäserei Oeffner**
Pommersfelden
- 115 **Biolandhof Eck**
Burgebrach
- 116 **Hofladen zur Krämarä**
Litzendorf
- 117 **die Beerenbauern**
Ebermannstadt -Niedermirsberg
- 118 **Hofmanns volle Gläser**
Breitengüßbach



nachhaltig – ökologisch – regional

**Sie wollen mehr wissen?
Wir informieren Sie gerne!**

Landratsamt Bamberg

Ludwigstraße 23

96052 Bamberg

Tel.: 0951 / 85-521

Fax: 0951 / 85-8521

silke.michel@lra-ba.bayern.de

Stadt Bamberg

Michelsberg 10

96049 Bamberg

Tel.: 0951 / 87-1718

Fax: 0951 / 87-1955

karl.fischer@stadt.bamberg.de

www.region.bamberg.de

www.genuss-landkreis-bamberg.de