



Entdecke die Genusslandschaft Bamberg



Ausgabe
2022/23

Genussführer

Essen und Trinken aus der Region Bamberg

Genussla® ist eine
gemeinsame Initiative von

www.genussla.de



Impressum

Herausgeber und Copyright:

Landratsamt Bamberg

Fachbereich Nachhaltige Entwicklung
Ludwigstraße 23
96052 Bamberg
Tel.: 0951 / 85-521
Fax: 0951 / 85-8521

Stadt Bamberg

Klima- und Umweltamt
Büro für Nachhaltigkeit
Michelsberg 10
96049 Bamberg
Tel.: 0951 / 87-1718
Fax: 0951 / 87-1955

E-Mail: info@genussla.de

Logo, Corporate Design und Illustrationen: ADALIS Werbeagentur Bamberg
Layout: artedge Bamberg
Ausgabe 2022/2023: XXXXXX Exemplare
Druck: XXXXX
Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen bezüglich der Anbieterangaben vorbehalten.

Entdecke die Genuss- landschaft Bamberg

Inhalt

Grußwort	05	Christbäume, Heimische	
Das Gütesiegel	06	Fische, Catering / Partyservice,	
Wer bekommt das Gütesiegel?	07	Mühlen	33
Mit allen Sinnen genießen! –		Das Gärtner- und	
Genussorte in der Region	08	Häckermuseum	34
Das BA-Siegel - Wegweise zu		Das Bauernmuseum	36
einer nachhaltigen Ernährung	10	Gemüse, Kräuter und Pflanzen	38
Einkaufen ohne Plastik	13	Salat & Co. - die	
Klimaschutz durch bewusste		Gärtnerei Eichfelder	40
und regionale Ernährung	14	Wildbret	42
Das Genusskistla	15	Metzgereien	43
Der Bamberger Bauernmarkt	16	Kreatives Handwerk -	
Direkt vom Erzeuger	17	die Metzgerei Eichhorn	44
Die Milch selbst gezapft -		Der Genusstag	46
Werthmanns Hoflädla	18	Der Apfelmarkt im Landkreis	48
Imkereien	22	Streuobstwiesen	50
Brauereien	24	Apfelsaft aus der Region	51
36 Kreislä	25	Saisonkalender für Gemüse,	
Brennereien, Liköre, Weine	27	Wild & Fisch	52
Gaststätten & Restaurants	29	Genussla-Teilnehmer in	
Bäckereien	30	der Stadt Bamberg	54
Der Bamberger Wochenmarkt	31	Genussla-Teilnehmer im	
		Landkreis Bamberg	56
		Anbieterübersicht	58





Referent der Region Schilling unterhalb der Hohen Warte, Ginter Mayer

Foto: © Nadine Handwerker/Stadtarchiv



Aus der Regionalkampagne „Region Bamberg - weil's mich überzeugt!“ von Stadt und Landkreis Bamberg wird ab jetzt die „Genusslandschaft Bamberg“, kurz „Genussla“. Das gemeinsame Ziel ist gleich geblieben: die Nachfrage nach Produkten und Dienstleistungen aus der Region Bamberg zu fördern und zu bewerben. Mit einem zeitgemäßen neuen Logo soll der Zusammenschluss der regionalen Betriebe noch bekannter werden. Auch die Homepage hat einen Relaunch mit neuem Design erhalten und ist noch nutzerfreundlicher geworden. Alle Informationen zur Genusslandschaft und vor allem zu den Bamberger Spezialitäten finden Sie unter www.genussla.de.

Unverändert sind die Vielfaltigkeit und die hohe Qualität der Produkte, die in der Region Bamberg erzeugt werden. Mit dieser Broschüre wollen wir zeigen: Bamberg und das Umland haben viel zu bieten! Seit nunmehr 18 Jahren wird das Gütesiegel für Qualitätsprodukte und Dienstleistungen aus Stadt und Landkreis Bamberg sowie angrenzenden Gebieten vergeben. Die Nachfrage nach Produkten aus regionaler Herstellung ist vor allem seit der Pandemie stark gestiegen und so freuen wir uns, Ihnen weit mehr als 100 Betriebe mit ihren Spezialitäten vorstellen zu können.

Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher, unterstützen Sie unsere regionalen Betriebe durch ihren Einkauf und tragen Sie so zum Erhalt der Genusslandschaft Bamberg bei. Unsere Betriebe vor Ort bieten handwerklich produzierte und hochwertige Nahrungsmittel an. Mit Herzblut sind sie Tag für Tag im Einsatz, um uns frische Lebensmittel zu liefern. Deshalb haben die regionalen Anbieter einen herausragenden Stellenwert für uns. Getreu dem Motto:

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

Ihr

Andreas Starke

Johann Kalb

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 unverarbeiteten 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 Braugetreide 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 Gartenbaubetrieb 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 europäischen Metropolregion Nürnberg und der Genussregion Oberfranken.

Wenn Sie mehr über die aktuellen Kriterien erfahren möchten so besuchen Sie uns im Internet: www.genussla.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.genussla.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 – weiß 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 „Genussbotschaftern“ der Genussregion Oberfranken angeboten. So erfahren Sie zum Beispiel bei einem Stadtrundgang in Bamberg durch einen 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 Region Bamberg – weiß 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 Genussenerlebnisse!

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



**100
Genuss
ORTE
Bayern**



Das BA-Siegel

Wegweiser zu einer nachhaltigen Ernährung



Fotos: © Thomas Ochs

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 raffiniert 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, 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 Einkaufsweg 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 – weiß's mich überzeugen! 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 – weiß's mich überzeugen! 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 – weiß's mich überzeugen! können sie sich vor Ort ein Bild von den Erzeugern, ihren Höfen und Produktionsstätten machen.

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

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 Plastikkörbchen, 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 Müllexportländer.

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 – weiß's mich überzeugen! 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!

Klimaschutz durch bewusste und regionale Ernährung

Bei der Auswahl von Lebensmittel können wir nicht nur hinsichtlich des Geschmacks eine bewusste Entscheidung treffen, sondern aktiv etwas für die Stärkung unserer regionalen Wirtschaft tun sowie einen wichtigen Beitrag zu Erhaltung unseres Klimas leisten.

Welche Lebensmittel wir zu uns nehmen spielt eine große Rolle für unseren persönlichen CO₂-Fußabdruck. Betrachtet man den durchschnittlichen persönlichen Treibhausgasausstoß, so trägt die Ernährung zu knapp 15 % dazu bei.

Für eine klimafreundliche Ernährung können wir über verschiedene Stellschrauben unseren CO₂-Fußabdruck beeinflussen. Wie hoch die entstehenden CO₂-Emissionen unserer Lebensmittel sind, hängt unter anderem von folgenden Faktoren ab: Erzeugungsart, Transportwege, Verpackung und Menge.

Insbesondere Fleisch- und Milchprodukte haben durch die lange Wertschöpfungskette einen beträchtlichen CO₂-Fußabdruck. Werden dann auch noch beispielsweise Produkte aus Übersee gekauft, so schlagen zusätzlich die hohen Emissionen langer Transportwege zu buche. Durch den Verzehr von mehr Obst und Gemüse aus dem Freilandanbau wird unsere Ernährung nicht nur vitaminreicher und gesünder, sondern es wird auch Energie eingespart. Das heißt es spielt nicht nur eine Rolle was wir essen, sondern auch wann. Greifen wir zu frischer saisonaler Ware, essen die Produkte nicht weiterverarbeitet, gekühlt oder aus wärmeren Ländern importiert werden.

So kann beispielsweise der Verzicht auf das typische Sommerobst Erdbeeren als Dessert am Weihnachtsabend viele CO₂-Emissionen einsparen. Statt Erdbeeren können auch mit heimischen Äpfeln leckere Nachspeisen gezaubert werden.



Aber nicht nur eine saisonale, regionale und gesündere Ernährung trägt zur Verringerung klimaschädlicher Emissionen bei, sondern auch ein sparsamer Umgang mit Lebensmitteln. Ein Drittel der für Deutschland produzierten Lebensmittel landen als Abfall in den Mülltonnen, somit belastet jedes Lebensmittel, das nicht im Magen, sondern in der Tonne landet, das Klima unnötig.

Legen wir zusätzlich unsere Einkaufswege mehr mit dem Fahrrad anstatt mit dem Auto zurück, können weitere Emissionen eingespart werden.

Der Kauf von regionalen und saisonal frischen Lebensmitteln ist ein Gewinn für jeden einzelnen in unserer Region. Wir können so unser Klima schützen und unserer Gesundheit etwas Gutes tun.

Checkliste für eine klimafreundliche Ernährung:

- 1) Weniger tierische Produkte essen
- 2) Mehr regionale und saisonale Produkte kaufen
- 3) Müll vermeiden, Ressourcen schonen
- 4) Zum Einkaufen mit dem Rad, Bus oder zu Fuß
- 5) Kaufen Sie nur so viel, wie sie benötigen.

Das Genusskistla Verschenken Sie ein Stück Heimat!

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
 Geyserswörthstraße 5 96047 Bamberg

Bamberger Weihnachtsmarkt
 Stand der Regionalkampagne

www.genussla.de

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 – weißt mich überzeugt! sind auf dem Bauernmarkt vertreten:

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

Direkt vom Erzeuger



7 Abtei Maria Frieden Klosterladen

Kirchschletten 30 96199 Zapfendorf
0 95 47 92 23-0
www.abtei-maria-frieden.de
Mo – Sa 8.00 – 11.30 Uhr, 14.00 – 17.30 Uhr
Bioapfelsaft, Rindfleisch, Eier, Nudeln



8 Bamberger Streuobst GmbH

Mutzershof 2 96135 Stegaurach
0951 29719791

Apfelsaft aus ungespritzten Streuobstbeständen

9 Mosterei Seufferling

Attelsdorf 4 96132 Schlüsselfeld
0151 15528849

nach telefonischer Vereinbarung
Apfelsaft und –most, Birnen- und Quittensaft,
Schnaps, Essig

14 Schusters Spezialitäten GbR

Selbsterntefelder bei 96123 Pödeldorf
09554 8178
www.erdbeerhof-schuster.de
www.schusters-spezialitäten.de

Erdbeersaison: Ende Mai – Anfang Juli tägl. 9.00 – 19.00 Uhr
Heidelbeersaison: Anfang/Mitte Juli – Ende August Mi 15.00 – 19.00 Uhr, Fr 15.00 – 20.00 Uhr, Sa 9.00 – 13.00 Uhr
Erdbeeren, Heidelbeeren, Erdbeerlimes, Shrub, Glühweinsirup

15 Zimmers Obstgarten Hofladen

Hohe-Kreuz-Str. 9b 96049 Bamberg
0951 56582
www.zimmers-obstgarten.de
Mo und Fr 10.00 – 17.00 Uhr, Di, Mi, Do und Sa 10.00 – 13.00 Uhr
Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Schnäpse, Liköre, Essigsorten, Weihnachtsbäume

17 Hühnerhof Mühlich Hofladen

Weiherer Str. 60 96191 Viereth / Trunstadt
09503 7195

www.huehnerhof-muehlich.de

Mo–Sa. 9.00 – 13.00 Uhr, Freitag auch von 15.00 – 18.30 Uhr
Eier, Eierlikör

18 Naturland-Hof Weiß Hofladen

Laibarös 12 96167 Königsfeld / Laibarös
09207 667

www.naturlandhof-weiss.de

Fr 15.00 – 18.00 Uhr

Fleisch- und Wurstwaren, Getreide, verschiedene Brotsorten, Eier, Linsen



Bauernmarkt

19 Mutterkuh-Natur-Landhof Braun

In der Ecke 23 96123 Litzendorf / Tiefenellern
09505 7258

Rindfleisch auf Bestellung



20 Biohof Behr

Marktstraße 20 96155 Buttenheim
09545 509316

www.pferdehof-behr-butzenheim.de

www.biohof-behr.de

nach telefonischer Vereinbarung
Rind- und Schweinefleisch auf Vorbestellung



21 Heberleins Hof

Boverstraße 4 96135 Stegaurach / Höfen
0951 29200

Do 8.30 – 18.00 Uhr Verkaufswagen in der Nähe Rewe-Markt Rudel, Würzburger Str.
Wurst- und Fleischwaren, Brotsorten, Eier

Bauernmarkt

22 Hof Veldensteiner Forst Hofladen Naturprodukte GbR

Lohntalstraße 18 96123 Litzendorf
0176 19662615

Hofladen Samstag von 9 – 13 Uhr
Rindfleisch, Wildfleisch, Salami

Die Milch selbst gezapft Werthmanns Hoflädla in Hirschaid-Sassanfahrt



Der Milchviehbetrieb Werthmann in Hirschaid ist ein kleiner familiärer Milchviehbetrieb mit Direktvermarktung. Hier gibt es selbst produzierte Lebensmittel wie Marmelade, Getreide, Ziebleskäse, verschiedene Wurstsorten, Jungbullenfleisch sowie Lebensmittel aus dem Zukauf: Holzofenbrot, Öle, Leindottersamen, Honig, Bauernhofeis, Sirup, Apfelsaft, Wachtel-eier und mehr auf Vorbestellung.

Einen Schritt zur regionalen Vermarktung machte die Familie Markus und Nicole Werthmann 2020 mit der Eröffnung eines "Hoflädla" incl. Milchtankstelle. „Ich hätte nie gedacht, dass die Direktvermarktung so gut funktionieren würde. Aber die Anbindung an unseren Ort ist von großem Vorteil!“, so Markus Werthmann vor seinem „Hoflädla“. „Die offenen Ställe waren mir sehr wichtig“, ergänzt Nicole Werthmann, die eigentlich Erzieherin ist. „Die Leute fahren vorbei, kaufen hier ein, Füllen an

der Milchtankstelle ihre Flaschen auf und können direkt einen Blick in den Stall werfen. Das schafft Vertrauen in uns speziell, aber auch in Landwirte allgemein.“ Vor allem Kinder seien daran besonders interessiert. „Hier sehen sie genau: Milch kommt nicht aus dem Karton und es gibt keine lila Kühe! Wer kann Kindern besseres Wissen vermitteln, als die Landwirte vor Ort?“



Fotos: © Familie Werthmann



Bei der Abwicklung im Hoflädla setzt das Ehepaar auf die Ehrlichkeit der Kunden. Das heißt, alles basiert auf Selbstbedienung. Ware entnehmen, frische Milch selbst zapfen - Geld in die vorhandene Box werfen. Das Hoflädla ist über den Tag geöffnet.

Familie Werthmann
Pfarrer-Hopfenmüller-Straße 39
96114 Hirschaid - Sassanfahrt
Deutschland
Telefon: 01575 3 51 38 72

Direkt vom Erzeuger



23 Schaf- und Ziegenhof Lips **Hofladen**

Die Bergner 96049 Bamberg
01522 4683458

Di 16.00 - 18.00 Uhr, Fr 15.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 12.00 Uhr
und nach Vereinbarung
Lamm- und Ziegenprodukte, Obst, Gemüse, Brot,
Kuchen, Honig, Obstbrände



24 Jürgen Beil **Hofladen**

Kapellenplatz 4 96117 Memmelsdorf / Meedensdorf
09505 8063075

Mo - Do nach telefonischer Vereinbarung
Fr 13.00 - 18.00 Uhr, Sa 9.00 - 14.00 Uhr
Lamm- und Ziegenfleisch, Eier, Eierlikör

57 Vronis Feines aus Viereth **Hofladen**

- Nudelküche - Likörküche - Hofladen -
VIERETHER EDELBRENNEREI

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
Nudeln, Eierliköre, Brände, Pesto, Öle

Direkt vom Erzeuger



58 Ralf Geyer Landwirtschaft

🏠 Schirnsdorf 50 96172 Mühlhausen
☎ 09548 750

Mo - Fr 8.00 - 12.00 Uhr, 13.00 - 17.00 Uhr
Rapsöl

59 Günter Meixner Landwirtschaft

🏠 Bühl 14 96179 Rattelsdorf
☎ 0171 8147623 / 09547 603814

nach telefonischer Vereinbarung
Leindotteröl

60 Landgraf Lucia

🏠 Kapellenstraße 8 96149 Breitengüßbach / Unteroberrndorf

☎ 0151 18614345

Fr 16.00 - 18.00 Uhr

Bamberger Bauernmarkt samstags 8 - 13 Uhr
Dinkelbrötchen, Kleingebäck, Blechkuchen, ausgez. Krapfen

61 Biolandhof Burkard

🏠 Teichstraße 8 96185 Schönbrunn / Grub

☎ 09549 1579

🌐 www.biolandhof-burkard.de

Fr 16.00 - 18.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Milchprodukte, Käse, Vollkornbackwaren

62 Pröls` Spezialitäten

🏠 Wind 3 96178 Pommersfelden
☎ 09502 329

Selbstbedienungsladen rund um die Uhr geöffnet
Produkte nach Vorbestellung abholbar Freitags 13.00-19.00 Uhr

Merrettich, Merrettichprodukte, Dinkelmehle, Körner, Geflügel, Kartoffeln

76 Biolandhof Mohl

🏠 In Abtsdorf 1 96158 Frensdorf

☎ 09502 1426

🌐 www.biolandhofmohl.de

nach telefonischer Vereinbarung

Hofladen an unserer Kartoffel-Lagerhalle (96158 Frensdorf / Ortsteil Abtsdorf / Am Holzberg 16).

Gemüse (Kürbis, gelbe Rüben, Pastinaken, rote Beete), Kartoffeln (z. B. Bamberger Hörnla), Getreide

78 Naturgarten Stegaurach Martin Schubert

🏠 Mutzershof 96135 Stegaurach

☎ 0951 29719791

🌐 www.naturgarten-stegaurach.de

Hofladen Samstags 15-18 Uhr,

Selbsterntetage siehe Website

Obstselbsterntegarten, Hanfprodukte, Quinoa, Obst zum Selbstpflücken

81 Erlebnisernte-Hofladen

mit Bauernhofcafé und Außenterrasse

🏠 Eichenhof 1b 96175 Pettstadt

☎ 09502 4908863

🌐 www.erlebnisernte.de

Di-Fr 11.00-17.00 Uhr, Sa 9.30-16.00 Uhr,

So 13.00-17.00 Uhr, Montag Ruhetag

Kartoffelspezialitäten, Kürbis (150 Sorten), hausgemachte Kuchen und Torten

104 Bamberger Stiftsladen

🏠 Bürgerspitalstiftung Bamberg

☎ 0951 87-2416

🌐 www.stiftsgarten.de

Mittwoch Ruhetag, täglich von 10.00 - 17.00 Uhr geöffnet
"Bamberger Stiftsgarten" Wein, Secco, Brände, Liköre, Spirituosen, Säfte, saisonale Produkte aus den Früchten
ders Bamberger Michelsberg

106 Spargelhof Ott

🏠 Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid

☎ 09543 9205

in der Saison täglich ab 10.00 - 20.00 Uhr

Spargel, Erdbeeren, Damwild

113 Milchhof Stähr

🏠 Bruckweg 1 91330 Eggolsheim-Unterstümmig

☎ 09545 509022

🌐 www.milch-ziegenhof-staehr.de

Mo - Fr 17.00 - 18.00 Uhr nach telefonischer Vereinbarung, auf Bestellung Lieferservice

Kuh- und Ziegenmilchprodukte, Joghurt

114 Spezialitätenkäserei Oeffner

🏠 Weiher 3 96178 Pommersfelden

☎ 09548 712

🌐 www.kaeseundbrot.de

Di u. Fr 16.00 - 18.00 Uhr

Milch und Milchprodukte, Käse, Brot

115 Biolandhof Eck

🏠 Ampferbach 37 96138 Burgebrach

☎ 09546 1750

Verkauf nur Samstags am Stand an der östlichen Promenade in Bamberg, 8.00 - 13.00 Uhr

Käse, Quark, Hausmacherwurst, Honig

116 Hofladen zur Krämlara

🏠 Lohndorfer Weg 10 96123 Litzendorf

☎ 09505 6815

Kochkäse, Gerupfter, Ziebleskäs, Wurstwaren, Gemüse, Geflügel

117 die Beerenbauern GmbH & Co. KG

🏠 Wiesengrundstr. 6 91320 Ebermannstadt / Niedermirsberg

☎ 09194 5109052

🌐 www.die-beerenbauern.de

Mo - Fr 8-12 und 13-16 Uhr

Fruchtaufstriche



"...und hinter'm Tor das Paradies"

"... ist die treffendste Beschreibung unserer herrlichen Freilandgärtnerei im Weltkulturerbe und Herzstück des Gärtner Viertels! Hier finden Sie auf 4000 historischer Fläche ein Meer von Blüten, Stauden, Kräutern und Gemüse aus eigenem Anbau, unbehandelt und mit viel Handarbeit und Liebe gezogen!"

Hofstadt-Gärtnerei und Hofladen
Carmen Dechant
www.hofstadt-gaertnerei.de



Fotos: © Carmen Dechant

Direkt vom Erzeuger



118 Hofmanns volle Gläser

🏠 Leonhardstraße 18 96149 Breitengüßbach
☎ 0151 25342899
🌐 hofmannsvollglaeser.npage.de
nach telefonischer Vereinbarung
Fruchtaufstriche, Chutneys

119 Agrarbetrieb Leithner

🏠 Hopfengarten 4 96199 Zapfendorf / Reuthlos
☎ 09547 603206
🌐 www.agrarbetrieb-leithner.de
Hofladen Freitag 16 Uhr bis 18 Uhr
Samstag 11 Uhr bis 14 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung
Rindfleisch, Schweinefleisch vom Strohschwein
und verschiedene Wurstwaren

Imkereien



23 Schaf- und Ziegenhof Lips **Hofladen**

🏠 Die Bergner 4 96049 Bamberg
☎ 01522 4683458
Di 16.00 - 18.00 Uhr, Fr 15.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 12.00
Uhr und nach Vereinbarung
Lamm- und Ziegenprodukte, Obst, Gemüse, Brot,
Kuchen, Honig, Obstbrände

120 Milchviehbetrieb Werthmann

🏠 Pf.-Hopfenmüller-Str. 39
96114 Hirschaid / Sassanfahrt
Mo. - So. 6:00 - 22:00 Uhr
Wurst- und Fleischwaren, Milch, Kartoffeln, Gemüse

121 Wenzels Ölmühle

🏠 Schlehdornweg 7 96052 Bamberg
☎ 0951 51076951
🌐 www.wenzels-oelmuehle.de

88 Imkerei Dinkel

🏠 Lichtenfelser Straße 29
96119 Zapfendorf / Unterleiterbach
☎ 09547 603042
nach telefonischer Vereinbarung, Freitag und Samstag
Wochenmarkt Bamberg
Sortenhonige und Imkereiprodukte

89 Imkerei Kaiser

🏠 Kunigundenruhstraße 50 96123 Litzendorf / Pöldeldorf
☎ 09505 803242
nach telefonischer Vereinbarung
Honig

90 Imkerei von Tettau

🏠 Pettstadter Weg 5 96114 Hirschaid
☎ 0173 2347744
nach telefonischer Vereinbarung
Honig, Apfelsaft

91 Imkerei Meissner

🏠 Triefenbach 4 96170 Lisberg / Trabelsdorf
☎ 09549 5117
nach telefonischer Vereinbarung
Honig, Imkereiprodukte, Rohpropolis

92 Imkerei Litzlfelder

🏠 Neukreuthstraße 12 96135 Stegaurach / Mühlendorf
☎ 0951 29373
immer erreichbar
Honig, Bienenprodukte

93 Imkereiprodukte Michael Metzner

🏠 St.-Veit-Straße 3 96138 Burgebrach
☎ 09546 8361
nach telefonischer Vereinbarung
Honig, Honigweine, Propolisprodukte

94 Imkerei bienen-leben-in-bamerg.de

🏠 Obstmarkt 10 96047 Bamberg
☎ 0951 3094539
🌐 bienen-leben-in-bamerg.de
Di - Sa nach vorheriger telefonischer Vereinbarung
Bamberger Lagenhonig

95 Imkerei Gerhard

🏠 Kirchberg 7 96185 Schönbrunn / Grub
☎ 09549 9881434
nach telefonischer Vereinbarung
Blütenhonig, Waldblütenhonig, Lindenblütenhonig

96 Honigmanufaktur Pommersfelden

🏠 Bergstraße 15 96178 Pommersfelden
☎ 09548 980162
nach telefonischer Vereinbarung
Honig

97 Imkerei Koslowski

🏠 Am Klingen 24 96149 Breitengüßbach
☎ 09544 985663
🌐 www.imker-koslowski.de
"auf gut Glück" vorbeischaun oder vorher kurz anrufen
Honig und Imkereiprodukte

98 Natur Imker Khristo Dimov

🏠 Kloster Langheim Str. 10 96050 Bamberg
🌐 www.honig-bamberg.de
☎ 0172 6065334
Während der Schulzeit des Eichendorff-Gymnasiums
Bamberg bis 14:00 Uhr in der Schulküche
Ansonsten nach tel. Vereinbarung
Honig + Deko und Geschenkartikel, Honig, Blütenpollen
und Propolis aus Bamberg

99 Lieblingshonig in Franken

🏠 Kirchenweg 3 96185 Schönbrunn
☎ 09546 6252
🌐 www.lieblingshonig-in-franken.de
nach Vereinbarung
Honig

100 Imkerei Cornelia Schecher

🏠 Heldenhain 3 96110 Scheßlitz / Würgau
☎ 0171 3216547
nach telefonischer Vereinbarung
Honig

104 Bamberger Stiftsladen

Bürgerspitalstiftung Bamberg **Klosterladen**
🏠 Michelsberg 10 96049 Bamberg
☎ 0951 87-2416
🌐 www.stiftsgarten.de
Mittwoch Ruhetag, täglich von 10.00 - 17.00 Uhr geöffnet
„Bamberger Stiftsgarten“ Wein, Secco,
Brände,
Spirituosen, Säfte, Honig

Foto "Zimmes Obstgarten": © mathiasmerz fotografie / Adalis

Brauereien



Foto: "Brauerei Spezial": © matthiasmerzfotografie / Adalis

25 Privatbrauerei Grasser

Huppendorf 25 96167 Königsfeld / Huppendorf
 ☎ 09207 270
 🌐 www.huppendorfer-bier.de
 Mittwoch – Montag von 9.00 – 23.00 Uhr,
 Dienstag Ruhetag
 Vollbier, Pils, Weizen

26 Brauerei Gasthof Kundmüller GmbH

Weiher 13 96191 Viereth / Trunstadt
 ☎ 09503 4338
 🌐 www.brauerei-kundmuller.de
 täglich ab 8 Uhr Brauereiverkauf, Mittwoch Ruhetag in
 der Gaststätte
 Klassiker, Bio-Biere, Solarbiere, sowie limitierte und
 saisonale Sondersude

27 St. Georgen Bräu

Marktstraße 12 96155 Buttenheim
 ☎ 09545 4460
 🌐 www.kellerbier.de
 Brauereiverkauf Mo – Do 7.00 – 16.00 Uhr, Freitag 7.00 –
 15.00, Samstag 9.00 – 11.00 Uhr, Gaststätte Dienstag
 Ruhetag
 Helles, Kellerbier, Weißbier

28 Löwenbräu Buttenheim

Marktstraße 13 96155 Buttenheim
 ☎ 09545 332
 🌐 www.loewenbraeu-butteneim.de
 Gaststätte: Montag & Dienstag: Ruhetag Mittwoch bis
 Samstag: 11 – 21.00 Uhr Sonntag: 11 – 15.00 Uhr
 Getränkeverkauf Montag – Freitag: 7 – 16.00 Uhr
 Samstag: 9 – 14.00 Uhr
 Lager, Helles, Märzen

29 Brauerei Gasthof Drei Kronen GmbH

Hauptstraße 19 96117 Memmelsdorf
 ☎ 0951 944330
 🌐 www.drei-kronen.de
 Gasthof: Tögl. (oder Mo. – So.) 07.00 – 23.00 Uhr" und
 Brauereiführungen: Nach Vereinbarung
 Lager, Stöffla, Helle Lotte

30 Brauerei Hönig Gasthof zur Post

Ellerbergstraße 15 96123 Litzendorf / Tiefenellern
 ☎ 09505 391
 🌐 www.brauerei-hoenig.de
 Brauereiverkauf täglich 7.00 – 16.00 Uhr
 Mo, Di, Mi ab 15.00 Uhr, Fr, Sa, So ab 10.00 Uhr
 Pils, Lager ungespundet, Posthörnla

31 Brauerei Beck

Steigerwaldstraße 8 96170 Lisberg / Trabelsdorf
 ☎ 09549 252
 🌐 www.beck-braeu.de
 Brauereiverkauf Di – Fr 8.00 – 17.00 Uhr, Sa 8.30 – 13.00 Uhr
 Kellerbier, dunkles Jahrhundert- bier

32 Brauerei Drei Kronen

Hauptstraße 39 96110 Scheßlitz
 ☎ 09542 1564
 🌐 www.kronabier.de
 Do – Di 9.30 – 13.00 Uhr, nachmittag ab 17.00 Uhr
 Schääzer Kronabier, Premium, Weizen

33 Brauerei Eichhorn

Dörfleinerstrasse 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
 Kellerbier, Weizen, dunkles Vollbier

36 Gemeinden, die höchste Brauerei- dichte der Welt

Foto: © XXXXXXXXXX



Mit dem „Franken Dunkel“ wurde am 30. September 2021 der bereits achte Sud des Landkreisbieres „36 Kreislä“ traditionell im Bauernmuseum in Frensdorf angestochen. Hierzu hatten die Braumeister der drei Brauereien Herrmann (Ampferbach), Kaiser (Grasmannsdorf) und Sternbräu Scheubel (Schlüssselfeld) zusammen mit Landrat Kalb einen Gemeinschaftssud kreiert, der nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung regionaler Rohstoffe eingebraut wurde.

Auch in den nächsten Jahren werden sich wieder Brauereien zusammentun und hierfür gemeinsam ein Rezept entwickelt. Anstich wird wie alle Jahre am 30. September sein.

Das „36 Kreislä“ gewann 2021 die „Goldene Bier-Idee“. Diese Auszeichnung würdigt Personen

oder Initiativen, die sich in besonderer Weise um die Präsentation bayerischer Bierspezialitäten verdient gemacht haben.

Das Projekt „Landkreisbier - 36 Kreislä“ 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 Kreislä“ nur bei den jeweils am Sud beteiligten Brauereien und im Rahmen von Veranstaltungen des Landkreises.

Brauereien



Foto "Brauerei Kundmüller": © matthiasmerzbildografie / Adalis

34 Brauerei Gasthof Griess

Magdalenenstr. 6 96129 Strullendorf / Geisfeld
09505 1624
www.brauerei-griess.de Kellerbier
Mo, Do, Fr ab 15.00 bis 22.00 Uhr
Sa ab 10.00 bis 22.00 Uhr
So 10-12 Uhr-Pause- 15-22 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

35 Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6 96049 Bamberg
0951 56060
www.schlenkerla.de
täglich 9.30 – 23.30 Uhr, warme Küche 11.30 – 22.00 Uhr
Aecht Schlenkerla Rauchbier

36 Brauerei Spezial

Obere Königsstraße 10 96052 Bamberg
0951 24304
www.brauerei-spezial.de
Mo – Fr 9.00 – 22.00 Uhr, Sa 9.00 – 14.00 Uhr,
So 9.00 bis 20.00 Uhr
Lager- und Märzenrauchbier

37 Privatbrauerei Reh OHG

Ellertalstraße 36 96123 Litzendorf
09505 210
www.Reh-Bier.de
Brauereiverkauf Mo – Fr 7.30 – 18.00 Uhr,
Sa 9.00 – 15.00 Uhr
Landbier hell, Landbier altfränkisch, Ellertaler Zwickel

38 Schlossbrauerei Reckendorf

Mühlweg 16 96182 Reckendorf
09544 94210
www.recken.de
Brauereiverkauf 7.00 – 16.00 Uhr, Sa 8.00 – 12.00 Uhr
Pils, Kellerbier, helle Freude

39 Sonnenbräu Mürsbach

Zaugendorfer Straße 4 96179 Rattelsdorf / Mürsbach
09533 981017
www.sonnen-braeu.de
Montag Ruhetag, Di+Do ab 16.30 Uhr, Mi+Fr ab 12.00 Uhr,
Sa+So ab 11.00 Uhr

40 Gasthausbrauerei Ambräusium

Dominikanerstraße 10 96049 Bamberg
0951 5090262
www.ambraeusium.de
Jan. – März: Di – Fr 17.00 – 23.00 Uhr, Sa 11.00 – 23.00 Uhr,
So 11.00 – 21.00 Uhr
April – Dez.: Di – Sa 11.00 – 23.00 Uhr, So 11.00 – 21.00 Uhr,
Mo Ruhetag
Helles, Dunkles, Weizen

41 Mahr's Bräu Bamberg GmbH

Wunderburg 10 96050 Bamberg
0951 91517-0
www.mahrs.de
Mo: 15.00 – 22.00 Uhr
Di – Sa: 11.00 – 22.00 Uhr
So: 11.00 – 15.00 Uhr
Ungespundetes „U“, Helles

42 Brauerei Knoblach

Kremmeldorfer Straße 1
96123 Litzendorf / Schammelsdorf
09505 267
Di – Fr 15.00 – 23.00 Uhr, Sa, So, Feiertage 9.00 – 23.00 Uhr
Lagerbier, Rauschla, Rauchbiersüdla

Brennereien, Liköre, Weine



9 Mosterei Seufferling

Attelsdorf 4 96132 Schlüsselfeld
0151 15528849
nach telefonischer Vereinbarung
Apfelsaft und -most, Birnen- und Quittensaft,
Schnaps, Essig

10 Brennerei Motzelhof

Lindenallee 23 96129 Strullendorf
0171 5009222
www.motzelhof.de
Brände, Geiste, Liköre

11 Edelobstbrennerei und Sektmanufaktur Schilling

Verkaufsstelle
in Bamberg

Schellenberger Straße 54a 96049 Bamberg
0951 53246
www.brennerei-schilling.de
Do 9.00 – 18.00 Uhr, Fr 14.00 – 18.00 Uhr, Sa 9.00 – 14.00 Uhr
Edelobstbrände, Edelobstgeiste, Liköre,
Fränkischer Apfelspekt „Pomme Royale“,
Schillings Traubensekt und -secco

12 Likörfabrikation Herbst

Erzleite 13 91320 Ebermannstadt
09194 796696
www.frankenbitter.de
nach telefonischer Vereinbarung
Original Frankenbitter

13 Obstbrennerei Gebrüder Zenkel GbR

Adolf-Wächter-Str. 16 96052 Bamberg
0951 57484
info@obstbrennerei-zenkel.de
Verkauf im Cafe Restaurant Michaelsberg
Brennereien, Obstbrände, Obstgeiste

15 Zimmers Obstgarten Hofladen

Hohe-Kreuz-Str. 9b 96049 Bamberg
0951 56582
www.zimmers-obstgarten.de
Mo und Fr 10.00 – 17.00 Uhr, Di, Mi, Do und Sa 10.00 – 13.00 Uhr
Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Schnäpse, Liköre, Essigsorten,
Weihnachtsbäume

23 Schaf- und Ziegenhof Lips



Die Bergner 4 96049 Bamberg
01522 4683458
Di 16.00 – 18.00 Uhr, Fr 15.00 – 18.00 Uhr, Sa 8.00 – 12.00
Uhr und nach Vereinbarung
Lamm- und Ziegenprodukte, Obst, Gemüse, Brot,
Kuchen, Honig, Obstbrände

24 Jürgen Beil Hofladen

Kapellenplatz 4 96117 Memmelsdorf / Meedensdorf
09505 8063075
Mo – Do nach telefonischer Vereinbarung
Fr 13.00 – 18.00 Uhr, Sa 9.00 – 14.00 Uhr
Lamm- und Ziegenfleisch, Geflügel, Eier,
Eierlikör, Hasen

25 Privatbrauerei Grasser

Huppendorf 25 96167 Königsfeld / Huppendorf
09207 270
www.huppendorfer-bier.de
Mittwoch – Montag von 9.00 – 23.00 Uhr,
Dienstag Ruhetag
Vollbier, Pils, Weizen

26 Brauerei Gasthof Kundmüller GmbH

Weiher 13 96191 Viereth / Trunstadt
09503 4338
www.brauerei-kundmueller.de
täglich ab 8 Uhr Brauereiverkauf,
Mittwoch Ruhetag in der Gaststätte
Klassiker, Bio-Biere, Solarbiere, sowie limitierte
und saisonale Sondersude

42 Brauerei Knoblach

Kremmeldorfer Straße 1
96123 Litzendorf / Schammelsdorf
09505 267
Di – Fr 15.00 – 23.00 Uhr, Sa, So, Feiertage 9.00 – 23.00 Uhr
Lagerbier, Rauschla, Rauchbiersüdla

57 Vronis Feines aus Viereth

- Nudelküche - Likörküche - Hofladen -
VIERETHER EDELBRENNEREI

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

Nudeln, Eierliköre, Brände, Pesto, Öle

103 Weingut Wagner

Hallstadter Straße 5 96173 Oberhaid / Staffelbach

09503 8771

www.WagnerWein.de

Heckenwirtschaft: Jan, Feb und

August Mi bis So ab 16.30 Uhr

Weine, Heckenwirtschaft

104 Bamberger Stiftsladen Bürgerspitalstiftung Bamberg Hofladen

Michelsberg 10 96049 Bamberg

0951 87-2416

www.stiftsgarten.de

Mittwoch Ruhetag, täglich von 10.00 - 17.00 Uhr geöffnet

„Bamberger Stiftsgarten“ Wein, Secco, Brände,

Spirituosen, Säfte, Honig

118 Hofmanns volle Gläser

Leonhardstraße 18 96149 Breitengüßbach

0151 25342899

hofmannsvolleglaeser.npage.de

nach telefonischer Vereinbarung

Fruchtaufstriche, Chutneys

Die Philosophie der "Besten Qualität"

"Um unserer Philosophie der
„Besten Qualität“ gerecht zu werden
nehmen wir einiges an Aufwand auf
uns. Schon bei der Auswahl des
Obstes darf nur das Beste aus
heimischer Produktion im Landkreis
in unsere Gärbehälter.



Fotos: © Brennerei Schilling / artedge Bamberg

Die gilt sowohl für unser Sortiment an edlen Bränden
und fruchtigen Likören, wie auch für unsere prickeln-
den Sektspezialitäten aus Apfel und Traube, sowie
unser Bamberger Apfelglühwein."

Sektmanufaktur & Edelbrennerei

Johann Schilling

www.brennerei-schilling.de



Gaststätten & Restaurants

1 Altes Kurhaus Landgasthof und Fischzucht Grimmer

Seeleite 1 96170 Lisberg / Trabelsdorf

09549 1247

www.altes-kurhaus.de

Montag, Dienstag und Mittwoch ab 15.00 Uhr (warme
Küche ab 17 Uhr), Freitag, Samstag und Sonntag ganz-
tägig geöffnet, Donnerstag Ruhetag
Biokarpfen, Saiblinge, Wasserbüffel,
vegetarische Küche

2 Sonne Würgau

Fränkische-Schweiz-Straße 1

96110 Scheßlitz / Würgau

09542 312

www.sonne-wurgau.de

warme Küche Di - So 11.00 - 21.00 Uhr
Hotel, Cafe

3 Hofbräu Bamberg Restaurant GmbH & Co.KG

Karolinenstraße 7 96049 Bamberg

0951 53321

www.hofbraeu-bamberg.de

täglich ab 10.00 Uhr, warme Küche 11.00 - 23.00 Uhr
Fränkische Küche mit exotischen und
mediterranen Einflüssen

4 Eckerts Wirtshaus & Hotel Nepomuk

Obere Mühlbrücke 9 96049 Bamberg

0951 9842500 (Eckerts Wirtshaus)

0951 98 42-0 (Hotel)

www.das-eckerts.de

www.hotel-nepomuk.de

Eckerts Wirtshaus: 7:00 bis 0:00 Uhr, warme Küche 11:30
bis 14:30 und 17:30 bis 21:30 Uhr, ganztägig Frühstück,
Brotzeit, Kaffee & Kuchen
traditionelle Gerichte mit regionalen und saisonalen
Produkten

5 Goldener Adler

Am Marktplatz 12 96179 Rattelsdorf / Mürsbach

09547 6459

www.goldener-adler-muersbach.de

Do, Fr ab 16.00 Uhr, Sa ab 15.00 Uhr, So und Feiertage ab
10.00 Uhr, Dez. - Febr. Do geschlossen
fränkische Spezialitäten

6 Zum Storch Gasthof GmbH

Marktplatz 20 96132 Schlüsselfeld

09552 9240

www.hotel-storch.de

täglich 7.00 - 23.00 Uhr

30 Brauerei Hönig Gasthof zur Post

Ellerbergstraße 15

96123 Litzendorf / Tiefenellern

09505 391

www.brauerei-hoenig.de

Brauereiverkauf täglich 7.00 - 16.00 Uhr, Mo, Di, Mi ab
15.00 Uhr, Fr, Sa, So ab 10.00 Uhr
Pils, Lager ungespundet, Posthörnl

34 Brauerei Gasthof Griess

Magdalenenstr. 6 96129 Strullendorf / Geisfeld

09505 1624

www.brauerei-griess.de

Mo, Do, Fr ab 15.00 bis 22.00 Uhr, Sa ab 10.00
bis 22.00 Uhr, So 10-12 Uhr-Pause- 15-22 Uhr,
Dienstag und Mittwoch Ruhetag.
Kellerbier

35 Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6 96049 Bamberg

0951 56060

www.schlenkerla.de

täglich 9.30 - 23.30 Uhr, warme Küche 11:30 - 22.00 Uhr
Aecht Schlenkerla Rauchbier

Gaststätten & Restaurants



36 Brauerei Spezial

🏠 Obere Königsstraße 10 96052 Bamberg
☎ 0951 24304
🌐 www.brauerei-spezial.de
Mo - Fr 9.00 - 22.00 Uhr, Sa 9.00 - 14.00 Uhr,
So 9.00 bis 20.00 Uhr
Lager- und Märzenrauchbier

Bäckereien



43 Bäckerei & Konditorei Matthias Loskarn e.K.

🏠 Ferdinand-Tietz-Straße 10 96052 Bamberg
☎ 0951 48229
🌐 www.loskarn.de
Mo - Fr 6.30 - 17.30 Uhr, Sa 6.00 - 12.00 Uhr
Siedlerbeck, Kleingebäck

44 Bäckerei Fuchs

🏠 Rodezstraße 1 96052 Bamberg
☎ 0951 935300
🌐 www.baeckerei-fuchs.de
Bierkellerbrot, Kaiserbrötla, Bamberger Hörnla

40 Gasthausbrauerei Ambräusianum

🏠 Dominikanerstraße 10 96049 Bamberg
☎ 0951 5090262
🌐 www.ambraeusianum.de
Jan. - März: Di - Fr 17.00 - 23.00 Uhr, Sa 11.00 - 23.00 Uhr,
So 11.00 - 21.00 Uhr, April - Dez.: Di - Sa 11.00 - 23.00 Uhr,
So 11.00 - 21.00 Uhr, Mo Ruhetag
Helles, Dunkles, Weizen

42 Brauerei Knoblach

🏠 Kremmeldorfer Straße 1
96123 Litzendorf / Schammelsdorf
☎ 09505 267
Di - Fr 15.00 - 23.00 Uhr, Sa, So, Feiertage 9.00 - 23.00 Uhr
Lagerbier, Räuschla, Rauchbiersüdla

45 Kerlings Feinbäckerei

🏠 Obere Königstraße 12 96052 Bamberg
☎ 0951 25459
🌐 www.baecker-kerling.de
Mo - Fr 6.15 - 18.00 Uhr, Sa 6.15 - 14.30 Uhr
Frankenlaib, Kümmelkipfla, Bamberger Hörnla

46 Bäckerei Loskarn - Mein Lecker-Bäcker

🏠 Ertlichstraße 46 a 96050 Bamberg
☎ 0951 91534-0
🌐 www.baeckerei-loskarn.de
Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr, Sa 6.00 - 12.30 Uhr
Schnäggla, Bauernlaib, fränkischer Omakuchen

47 Bäckerei Johann Ohland GmbH & Co. KG

🏠 Hauptstraße 30 96117 Memmelsdorf
☎ 0951 41150
🌐 www.ohland.de
Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr, Sa 6.00 - 12.30 Uhr
Ohlands Hans (Bauernbrot), Ausgezogene Krapfen,
Eis aus eigener Herstellung

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, weiß's mich überzeugen!

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

Bäckereien



Foto "Bäckerei Seel"; © Jan Stehl / Adalis

48

Bäckerei Seel

🏠 Lugbank 8 96049 Bamberg

☎ 0951 57985

🌐 www.baekerei-seel.de

Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr, Sa 6.00 - 13.00 Uhr
Bamberger Rauchbierbrot, Bamberger Hörnla,
franz. Landbrot

49

Bäckerei Stuber

🏠 Zweidlerweg 32 96050 Bamberg

☎ 0951 15664

Mo - Fr 6.00 - 18.00 Uhr, Sa 6.00 - 12.30 Uhr, So (Sept.-
Mai) 6.00 - 16.00 Uhr bzw. So (Juni-Aug.) 6.00 - 12.00 Uhr
Max Marathon

50

Bäckerei und Lebensmittel R. Nöth GmbH

🏠 Bamberger Straße 13 96135 Stegaurach

☎ 0951 29157

Mo - Fr 7.00 - 18.00 Uhr, Sa 7.00 - 13.00 Uhr
Bauernlaib, Reichenhaller Nußhörnchen, Rauwurz
(Schokoladenkuchen)

51

Backerie Café Göller

🏠 Bamberger Straße 30 96114 Hirschaid

☎ 09543 223

🌐 www.mon.de/ofr/Goeller.Backerie

Di-Fr 5.30 - 17.30 Uhr, Sa 5.30 - 13.00 Uhr
Reine Dinkelprodukte ohne Zusatzstoffe, Eierschecke

52

Bäckerei – Konditorei Franz Winkler KG

🏠 Hauptstraße 28 96123 Litzendorf

☎ 09505 241

🌐 www.winklerbrot.de

Mo - Fr 6.00 - 17.30 Uhr, Sa 5.30 - 13.00 Uhr
Biertreberbrot, Ellertaler

53

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
Hefekuchen, Landbrot, Bamberger Hörnla

54

Steigerwaldbäckerei Oppel

🏠 Hauptstraße 19 96181 Rauhenbrach / Untersteinbach

☎ 09554 315

🌐 www.steigerwaldbaekerei.de

Bischberg: Mo - Fr 5.30 - 18.00 Uhr, Sa 5.30 - 12.30 Uhr
Bauernlaib, Steigerwäldler, Streuselküchla

55

Trosdorfer Landbäckerei

🏠 Bürgermeister-Wachter-Straße 1
96120 Bischberg / Trosdorf

☎ 09503 500050

🌐 www.trosdorfer.de

Mo - Fr 8 - 16 Uhr Büro
Brot- und Backwaren

Christ- bäume



15

Zimmers Obstgarten

🏠 Hohe-Kreuz-Str. 9b 96049 Bamberg

☎ 0951 56582

🌐 www.zimmers-obstgarten.de

Mo und Fr 10.00 - 17.00 Uhr, Di, Mi, Do und Sa 10.00 - 13.00 Uhr
Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Schnäpse, Liköre,
Essigsorten, Weihnachtsbäume

63

Frensdorfer Naturchristbäume

🏠 Birkenstr. 5 96158 Frensdorf

☎ 09502 7966

🌐 www.georg-spielberger.de

ab 1. Advent täglich 9.30 - 17.00 Uhr
Weihnachtsbäume aus eigener Züchtung.
Alle gängigen Sorten

Catering / Party- service



16

Süß & Pikant, Partyservice

🏠 Frankenstr. 6 96146 Altendorf

☎ 09545 359290

🌐 www.suess-und-pikant.de

Partyservice

Heimische Fische



1

Altes Kurhaus Landgasthof und Fischzucht Grimmer

🏠 Seeleite 1 96170 Lisberg / Trabelsdorf

☎ 09549 1247

🌐 www.altes-kurhaus.de

Montag, Dienstag und Mittwoch ab 15.00 Uhr (warme
Küche ab 17 Uhr), Freitag, Samstag und Sonntag ganz-
tägig geöffnet, Donnerstag Ruhetag
Biokarpfen, Saiblinge, Wasserbüffel, vegetarische Küche

101

Fischräucherei Winkler

🏠 Lindacher Straße 3 96123 Litzendorf / Melkendorf

☎ 09505 1348

nach telefonischer Vereinbarung
Forellen, Karpfen, Saiblinge (frisch, geräuchert)

Mühlen



102

Reubelsmühle

🏠 Fischergasse 16 96103 Hallstadt

☎ 0951 71595

Mo - Fr 8.00 - 12.30 Uhr, 13.30 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Weizen-, Roggen-, Dinkelmehl, Müsli

Gemüse-Kultur & 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 Gärt-

nersfrauen auch den lokalen Grünen Markt sowie die nördlichen und östlichen Regionen des heutigen Oberfrankens, Westsachsen und das Egerlän- der 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. 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 Zunfttheiligen Maria Magdalena – lokalen, adoptierten Gärtnerheiligen Sebastian und zu Fronleichnam sind Bräuche, die diesen Glauben sichtbar werden lassen. Dies alles präsentiert das Bamberger Gärtner-



Fotos: © H. Habel

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.

Rariäten im Museumsgarten

Ein Besuch im Bauern- museum Bamberger Land



Das Bauernmuseum Bamberger Land in Frensdorf

Fotos: © XXXXXXXX

Inmitten der vielfältigen Kulturlandschaft des südlichen Landkreises liegt das Bauernmuseum Bamberger Land. Die Gebäude des ehemaligen Bauernhofes mit Wohnstallhaus, Scheune, Austragshaus und Backofen gruppieren sich um einen idyllischen Innenhof. Farbenfrohe Schablonenmalereien sowie originale Möbel und Gerätschaften dokumentieren die ländliche Wohnkultur in der Zeit um 1920 und spiegeln die Lebens- und Arbeitsbedingungen eines bäuerlichen Betriebes wider.

Ergänzend zum Freilichtmuseum wird im Museumsgarten Wissenswertes zur Geschichte

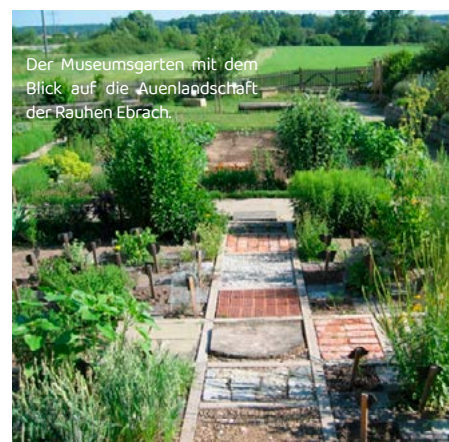
unserer Nutzpflanzen gezeigt. Dort finden sich in den jährlich wechselnden Gemüsebeeten einige Raritäten, die teilweise nur lokal verbreitet waren. Teufelsohr, Kapuzinererbse, die alte Kartoffelsorte Rosa Tannenzapfen und viele weitere historische Gemüsesorten und Feldfrüchte gibt es dort zu entdecken. Besonders beeindruckend ist die Farbigkeit früherer Salatsorten. Diese Sorten sind im Vergleich zu handelsüblichen Salaten zarter im Verzehr, schmackhaft und reich an gesundheitsfördernden sekundären Pflanzenstoffen. Auch die Vielfalt der Hülsenfrüchte, die früher unentbehrlich in der Ernährung und Vorrats-

haltung waren, können im Museumsgarten jedes Jahr aufs Neue bestaunt werden. Am Beispiel von Weizen oder Gerste lassen sich die wichtigsten Kulturerfolge in der Pflanzenzucht in Form von Evolutionsreihen vom Wildgras bis zum Hochleistungsgetreide anschaulich nachvollziehen.



Die historische Pflücksalatsorte „Teufelsohr“

Themenbeete mit Duftpflanzen, einheimischen und eingewanderten Stauden, dazu ein Kräutermosaik und das Sinnenfeld laden zum Verweilen ein. Klassische Bauerngartenpflanzen sorgen für bunte Blüten und eine Bienenweide bietet die Möglichkeit zum Beobachten verschiedener Blütenbesucher, wie etwa der eindrucksvollen Holzbienen.



Der Museumsgarten mit dem Blick auf die Auenlandschaft der Rauhen Ebrach.



Kinder entdecken die Blütenvielfalt im Museumsgarten.

Zu besonderen Veranstaltungen werden die im Garten gezogenen Gemüse zubereitet und für eine Verkostung angeboten.

Informationen zu aktuellen Veranstaltungen und Sonderausstellungen können Sie auf unserer Internetseite www.bauernmuseum-frensdorf.de oder auf Facebook finden.

In unserem Gartenblogg www.teufelsohr.de erfahren Sie Hintergründe zur Bedeutung und Verwendung historischer Kulturpflanzen, Nützliches zu anstehenden Gartenarbeiten, Nachhaltigkeit und Biodiversität im Garten.

Öffnungszeiten:
April bis Oktober
Di - Fr 14:00 - 17:00 Uhr;
So und Feiertage 13:00 - 17:00 Uhr

Für Gruppen und Schulklassen auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung.

Adresse:
Bauernmuseum Bamberger Land
Hauptstr. 3 - 5, 96158 Frensdorf

Gemüse, Kräuter & Pflanzen

15 Zimmers Obstgarten **Hofladen**

Hohe-Kreuz-Str. 9b 96049 Bamberg
☎ 0951 56582

🌐 www.zimmers-obstgarten.de

Mo und Fr 10.00 – 17.00 Uhr, Di, Mi, Do und Sa 10.00 – 13.00 Uhr

Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Schnäpse, Liköre,
Essigsorten, Weihnachtsbäume

56 Mussärol Bamberger Kräutergärtnerei und Bamberger Süßholzgesellschaft

Nürnberg Str. 86 96050 Bamberg **Hofladen**
☎ 0951 22023

🌐 www.biokraeuter.info

🌐 www.bamberger-suessholz.de



Hofladen und Schaukräutergarten:

April bis Juni: Mi 14.00 – 18.00 Uhr, Fr 10.00 – 18.00 Uhr, Sa
9.00 – 14.00 Uhr, Juli bis September: Fr 10.00 – 18.00 Uhr
und Sa 9.00 – 14.00 Uhr

Oktober bis März nach telefonischer Vereinbarung
Pesto, Aufstriche, Chutneys, Küchen-, Heil-, Duft- u.
Teekräuter im Topf

61 Biolandhof Burkard

Teichstraße 8 96185 Schönbrunn / Grub **Bioland**
☎ 09549 1579

🌐 www.biolandhof-burkard.de

Fr 16.00 – 18.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Milchprodukte, Käse, Vollkornbackwaren

62 Pröls` Spezialitäten

Wind 3 96178 Pommersfelden **Bauernmarkt**
☎ 09502 329

Selbstbedienungsladen rund um die Uhr geöffnet
Produkte nach Vorbestellung abholbar Freitags 13.00-
19.00 Uhr

Merrettich, Merrettichprodukte,
Dinkelmehle, Körner, Geflügel, Kartoffeln

72 Gemüse Niedermaier **Hofladen**

Mittelstraße 42 96052 Bamberg
☎ 0951 64154

🌐 www.sebastian-niedermaier.de

Di, und Sa 9.00 – 13.00 Uhr, Mi und Fr 14.00 – 19.00 Uhr
Bamberger Regionalsorten



73 Blumen Götz

Grasiger Weg 20 96123 Litzendorf / Melkendorf
☎ 09505 323

Mo – Fr 8.30 – 12.30 Uhr, Di – Fr 14.00 – 18.00 Uhr,
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Tomaten, Gemüse, Pflanzen

74 Gärtnerei Eichfelder **Hofladen**

Gundelsheimer Straße 76 96052 Bamberg
☎ 0951 22082

Mo – Fr 8.00 – 12.30 Uhr, 14.30 – 18.00 Uhr,
Sa 8.00 – 12.00 Uhr
Bamberger Regionalsorten

75 Gärtnerei Schumm

Spiegelgraben 10 96052 Bamberg
☎ 0951 69530

Mitte April – Ende November,
größere Mengen auf Anfrage
Spitzwirsing

76 Biolandhof Mohl

In Abtsdorf 14 96158 Frensdorf
☎ 09502 1426

🌐 www.biolandhofmohl.de

nach telefonischer Vereinbarung
Kartoffelspezialitäten, Kürbis, Getreide



77 Gemüs'bauer Hofmann **Hofladen**

Bahnhofstraße 47 96103 Hallstadt
☎ 0951 75850

täglich 8.00 – 18.00 Uhr

Spargel, Kartoffel, Kraut, Wirsing und Poree

78 Naturgarten Stegaurach Martin Schubert

Mutzershof 96135 Stegaurach **Selbsterntegarten**
☎ 0951 29719791

🌐 www.naturgarten-stegaurach.de

Hofladen Samstags 15-18 Uhr, Selbsterntetage siehe
Website

Obstselbsterntegarten, Hanfprodukte, Quinoa,
Obst zum Selbstpflücken

79 Harald's Kartoffelkiste

Zaugendorfer Straße 16 96179 Rattelsdorf / Mürsbach
☎ 0172 582068 / 09533 981034

🌐 www.haralds-kartoffelkiste.de

nach telefonischer Vereinbarung
Kartoffelspezialitäten

80 Gemüsebau Güßregen **Hofladen**

Dörleiner Straße 68 96103 Hallstadt
☎ 0951 30125380

🌐 www.gemuesebau-hallstadt.de

Mo – Sa 9.00 – 16.00 Uhr
Bamberger Regionalsorten, Obst, Spargel, Erdbeeren

81 Erlebnisernte-Hofladen

mit Bauernhofcafé und Außenterrasse **Hofladen**

Eichenhof 1b 96175 Pettstadt
☎ 09502 4908863

🌐 www.erlebnisernte.de

Di-Fr 11.00-17.00 Uhr, Sa 9.30-16.00 Uhr, So 13.00-17.00
Uhr, Montag Ruhetag
Kartoffelspezialitäten, Kürbis

82 Gemüsebaubetrieb Bittel **Hofladen**

Jäckstraße 36 96052 Bamberg
☎ 0160 8447593

Sa 9.00 – 12.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Bamberger Regionalsorten, Kartoffeln

83 Gärtnerei Neubauer **Hofladen**

Heiliggrabstraße 32 96052 Bamberg
☎ 0951 66112

Mai-Juni 9.00-18.00 Uhr täglich geöffnet, Di, Mi, Fr 9.00-
17.00 Uhr und Sa 9.00-13.00 Uhr

Bamberger Regionalsorten, Beet- und Balkonpflanzen

84 Kerstin Betz

Am Kellerweg 2 96179 Rattelsdorf / Mürsbach
☎ 09533 572 / 0160 2223698

ganztags
Kürbisse, Kürbiskerne, Nüsse

85 Hofstadt-Gärtnerei Carmen Dechant **Hofladen**

Heiliggrabstraße 37a 96052 Bamberg
☎ 0951 75626 / 0152 21309755

🌐 www.hofstadt-gaertnerei.de

Mo – Fr 10-18 Sa 10-17 Uhr

Beet- u. Balkonpflanzen, Kräuter, Stauden

86 Gärtnerei Hertel

Gässchen 5 96199 Zapfendorf
☎ 09547 7878

🌐 www.gaertnerei-hertel.de

Mo-Fr. 8.00 – 18.00 Uhr Sa. 8.00 – 13.00 Uhr
Blumen, Pflanzen, Gemüsepflanzen

87 Stiefler Gartenbau

Lichtenfelserstr. 7 96103 Hallstadt
☎ 0951 71625

🌐 www.stiefler-gartenbau.de

Mo -Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr
Blumen, Pflanzen, Bäume, Gemüse, Kräuter

105 Spargelhof Büttel

Nürnberg Straße 10 96114 Hirschaid
☎ 09543 9474

in der Saison täglich ab 10.00 Uhr
Spargel, Kartoffeln

106 Spargelhof Ott **Hofladen**

Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid
☎ 09543 9205

in der Saison täglich ab 10.00 – 20.00 Uhr
Spargel, Erdbeeren, Damwild

Salat & Co.

Gärtnerei Eichfelder Bamberg



Der Name Eichfelder steht in Bamberg für eigenen Anbau, beste Qualität und regionale Produkte. Schon seit der Gründung im Jahr 1928 wird im Betrieb Eichfelder in der Egelseestraße auf 2000 m² Gemüse und Salat angebaut und im eigenen Ladengeschäft verkauft. Als die beiden Brüder den Betrieb 2007 in vierter Generation übernahmen, führte Christian den Verkauf, Hans-Jürgen die Produktion als jeweils eigenständiges Unternehmen weiter.

Im Juli 2013 verlagerte Hans-Jürgen Eichfelder den Sitz der Gärtnerei in die Gundelsheimer Straße. Heute bebaut und beerntet der gelernte Gemüsebaumeister 30 ha Fläche in der Nord- und Südflur und führt damit den flächenmäßig größten Gemüsebaubetrieb der Stadt Bamberg. Neben seinem Bruder beliefert er auch örtliche Gärtner sowie den Lebensmitteleinzelhandel mit seinem Gemüse.

Am Marktstand der Eichfelders in der Hauptwachstraße in Bamberg findet man jeden Mittwoch und Samstag ein frisches und regionales Warenangebot. Seit Oktober 2013 kann man auch direkt vor Ort in ihrem Hofladen in der Gundelsheimer Straße 76 einkaufen. Der Hofladen ist von Montag bis Freitag in der Zeit von 8.00 - 12.30 Uhr sowie 14.30 - 18.00 Uhr und am Samstag von 8.00 - 12.00 Uhr geöffnet. Hier bekommen Sie vom Bamberger Hörnla über Karotten und Wirsing bis hin zu verschiedenen Salaten alles täglich frisch!



Fotos: © Familie Eichfelder / IG



Besonderen Wert legt die Familie Eichfelder auch darauf, dass in ihrem Hofladen nur Waren höchster Qualität und aus möglichst regionalem Anbau im Sortiment sind. Neben den Produkten aus eigenem Anbau finden Sie hier zum Beispiel auch Obst von regionalen Anbietern, Teigwaren aus Vroni's Nudelküche Viereth, Shrub (ein Sirup) aus Untersteinbach, Eier vom Hühnerhof Mühlich aus Viereth und noch einiges mehr.

Hier schmeckt man, dass die Lebensmittel mit Herz hergestellt sind!

Gärtnerei Eichfelder
Gundelsheimer Str. 76
96052 Bamberg
Telefon: 0951-22082
www.gaertnerei-eichfelder.de

**Praktisch und handlich:
Die Genusskarte für
die Region Bamberg**



www.genussla.de

Wildbret



22 Hof Veldensteiner Forst

Naturprodukte GbR

🏠 Lohntalstraße 18 96123 Litzendorf / Lohndorf

☎ 0176 19662615

Samstag von 9 – 13 Uhr

Rind- und Wildfleisch, Salami

106 Spargelhof Ott

🏠 Luitpoldstraße 13 96114 Hirschaid

☎ 09543 9205

in der Saison täglich ab 10.00 – 20.00 Uhr

Spargel, Erdbeeren, Damwild

107 Damwildhof Jäger

🏠 Bergweg 5 97514 Oberaurach

☎ 09522 1522

🌐 www.damwildhof-jaeger.de

nach telefonischer Vereinbarung

Wurst- und Fleischwaren aus Damwild

108 Privatanbieter für Wild Ingrid Glaser

🏠 Johann-Dientzenhofer-Str. 24 96123 Litzendorf

☎ 09505 950139

nach telefonischer Vereinbarung

Wildbret aus dem Jura

109 Linsner's Wilddelikatessen

🏠 Litzendorfer Straße 7 96129 Strullendorf / Geisfeld

☎ 0160 91362451

nach Absprache

Wildprodukte

110 Bayerische Staatsforsten, Forstbetrieb Forchheim

🏠 Karolingerstraße 28 91301 Forchheim

☎ 09191 7221-0

🌐 www.baysf.de

donnerstags 13.30 Uhr – 16.00 Uhr oder nach

telefonischer Vereinbarung

Wildbret

111 Forstbetrieb Ebrach Staatsforsten AÖR

🏠 Marktplatz 2 96157 Ebrach

☎ 09533 98970

🌐 www.baysf.de

Di und Do von 8 bis 13 Uhr

Wildbret

112 Wild und Hausgemacht Bächmann Christoph

🏠 Ostlandstraße 13 96110 Scheßlitz

☎ 0171 6562078

nach telefonischer Vereinbarung

Wildbret und Wildprodukte

Metzgereien



64 Metzgerei Alt

🏠 Erlichstraße 52 96050 Bamberg

☎ 0951 17623

🌐 www.metzgerei-alt.de

Mo – Fr 6.30 – 13.00 Uhr, 14.30 – 18.00 Uhr, Sa 6.00 – 12.30

Uhr, Di nachmittag geschlossen

Opa's blaue Zipfel, scharfe Brüder, feine Bratwürste

65 Metzgerei Eichhorn

🏠 Seeäckerstraße 4 96191 Viereth

☎ 09503 8662

🌐 www.hilmar-eichhorn.de

Mo – Fr 8.30 – 18.00 Uhr, Sa 6.15 – 13.00 Uhr

Hausmachersalami, Hausmacherwurst,

Hausmacher Bratwurst

66 Metzgerei Fischer

🏠 Siechenstraße 46 96052 Bamberg

☎ 0951 61642

Mo 7.00 – 12.30 Uhr, Di – Fr 7.00 – 12.30, 14.00 – 18.00 Uhr,

Sa 7.00 – 12.30 Uhr

Wurst- und Fleischwaren, Lammfleisch zur Osterzeit

67 Metzgerei Kalb Bamberg

🏠 Theuerstadt 5 96050 Bamberg

☎ 0951 23764

🌐 www.metzgerei-kalb.de

Mo u: Di 7.30 – 13.15 Uhr Nachmittags geschlossen,

Mi, Do, Fr: 7.30 – 13.15 u. 14.30 – 17.00 Uhr, Sa 7.30 – 13.00 Uhr

Süßholzspezialitäten, Zwetschgenbames, Kümmel-

bratwürste

68 Metzgerei Kalb Geisfeld

🏠 Magdalenenstraße 21 96129 Strullendorf / 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

Hausmachersalami, schwarz geräucherter Bauern-

schinken, Grillspezialitäten

69 Metzgerei Neundorfer

🏠 Marktplatz 4 96158 Frensdorf

☎ 09502 356

Mo – Fr 7.00 – 18.00 Uhr, Sa 7.00 – 13.00 Uhr

Saftschinken, Zwetschgenbames,

Hausmacher Fleischwurst

70 Metzgerei Vogt

🏠 Hauptstraße 44 96110 Scheßlitz

☎ 09542 543

Fr 8.30 – 12.30 Uhr, Sa 8.30 – 12.00 Uhr

Hausmacher Pfeffersalami, roher Bauernschinken,

feine Mettwurst

71 Metzgerei Fischer

🏠 Jäckstraße 33 96052 Bamberg

☎ 0951 309300-0

🌐 www.frischer-fischer.de

Fischers Haussalami, fränkische Bratwurst, Leberkäse,

Zwetschgenbames

Foto: © pixabay / Shutterstock/75

Foto: "Metzgerei Kalb Theuerstadt": © matthiasmerz fotografie / Adalis

Kreatives Handwerk

Die Metzgerei Eichhorn in Viereth



Der Beruf des Metzgers ist eines der ältesten Handwerke der Welt. Wer sich auskennt in seinem Job, weiß genau Bescheid, welches Teil woher kommt und wie es zubereitet werden muss. Hilmar Eichhorn ist so einer, vom alten Schlag: Seit über 25 Jahren betreibt er seine Metzgerei in Viereth. Und seit über 25 Jahren bietet er in seinem familiengeführten Unternehmen immer beste Hausmacher-Qualität. Er weiß alles über seine Fleisch- und Wurstwaren. Das Fleisch kommt nur aus der regionalen Um-

gebung und wird von ihm zu seinen hausgemachten Spezialitäten weiter verarbeitet. So entwickelt er ganz eigene, kreative Produkte, stellt selber besondere Wurst her, räuchert Fleisch oder verwendet spannende, regionale Zutaten. Das zeugt von Liebe zum Beruf, Inspiration und natürlich Fachwissen!

Die nächste Generation der Eichhorns steht ebenfalls bereits in den Startlöchern und wird die Tradition des Metzgers weiter führen:

Der junge Meister und Fleisch-Sommelier hat bereits ein besonderes Faible für Dry Aged Beef entwickelt – Dry Aged ist ein besonderes Verfahren, bei dem unter genauer Berücksichtigung von Luftfeuchtigkeit, Umgebungstemperatur und Luftzirkulation das Fleisch trocken heranreift.



Für wen die Fleisch- und Wurstwaren übrigens noch nicht reichen, gibt es seit 2009 auch noch Eichhorns Spezialitäten Imbiss im Herzen von Viereth in der Hauptstraße. Hier gibt es die abwechslungsreichen, qualitativ hochwertigen Waren frisch zubereitet zu täglich wechselnden Gerichten. Die feste Speisekarte rundet das Angebot ab und gut verpackt bleibt es bis zur Arbeit oder nach Hause schön warm. Zusätzlich gibt es hier auch eine kleine Auswahl an Wurst, Fleisch, Salaten, Käse, diverser Wurst aus dem



Fotos: © Familie Eichhorn / Nicole Morgenroth - mmm24.de



Glas etc. So kann man den kleinen Einkauf für zwischendurch gleich im Imbiss erledigen und muss nicht nochmals zur Metzgerei fahren! Lassen Sie sich überraschen von fränkischen Hausmacherspezialitäten, Bräten, feinste Wurstwaren, die stets mit Liebe und aus bester Fleischqualität nur aus heimischer Region zubereitet werden.

Metzgerei Hilmar Eichhorn
Hauptgeschäft, Seeäckerstraße 4, 96191 Viereth,
Telefon (09503) 8662
Imbiss, Hauptstraße 56, 96191 Viereth,
Telefon (09503) 504 228
www.hilmar-eichhorn.de

Der Genusstag - ein Tag für die Region!



Fotos: © Thomas Ochts

Erstmals 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 vie-

les 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



einen bunten Rahmenprogramm. Viele Stände und Institutionen laden die Kinder zu einem Mitmachprogramm ein. Sportliche Schaulagen und ein musikalisches Rahmenprogramm lassen keine Langeweile aufkommen.



Die Mitglieder der „Region Bamberg, weiß mich überzeugt!“ freuen sich auf ihren Besuch und beantworten gerne ihre 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.



Aktuelle Veranstaltungen:

www.genussla.de

Der jährliche Apfelmarkt im Landkreis



Foto: © XXXXXXXXXXXXXXX

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 Apfel-freunde zu begrüßen. Vielfältige regionale Spezialitäten laden zu einer Genussreise ein. Apfelkundler 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,

E-Mail: uwe.hoff@lra-ba.bayern.de

Alexandra Klemisch, Tel. 0951-85534,

E-Mail: alexandra.klemisch@lra-ba.bayern.de

Claudia Kühnel, Tel. 0951-85515,

E-Mail: 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

Aktuelle Veranstaltungen:

www.genussla.de

Streuobstwiesen



Fotos: © phababy fruit-gjds418810_1920 / Tama66

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 unbekannte Lokalsorten, um deren Potential für die Zukunft zu sichern. Helfen Sie mit, diese Vielfalt zu schützen und für kommende Generationen zu erhalten! Als hochwertiges Streuobstprodukt bringt der Bamberger Apfelsecco Genuss auf die heimische Festtafel. Den Erlös aus dem Verkauf verwendet der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege für die Pflege der Sortenanlage "Obstparadies Bamberger Land", von der das aromatische Obst zur Herstellung des Apfelseccos stammt.

Perlend, frisch und fruchtig im Geschmack ist der Secco ein leichter Genuss, der jeden fröhlichen Anlass spritzig begleitet. Hergestellt von der Sektmanufaktur Schilling in Streitberg ist der Secco ein Zeugnis regionaler Keltereitradiation. Für den Secco werden ausschließlich Äpfel verwendet, die bei optimaler Reife auf der Obstwiese des Kreisverbands geerntet wurden.

Apfelsaft aus der Region



Die Bamberger Streuobst GmbH verwendet für ihren Apfelsaft ausschließlich ungespritzte 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.

Schaf- und Ziegenhof Lips Hofladen

🏠 Die Bergner 4, 96049 Bamberg-Wildensorg
☎ 01522 4683458
Di 16.00 – 18.00 Uhr, Fr 15.00 – 18.00 Uhr, Sa 8.00 – 12.00 Uhr und nach Vereinbarung



LBV – Landesbund für Vogelschutz

Kreisgruppe Bamberg

🏠 Hegelstraße 16 A (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

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 Philipp

🏠 Bergstraße 20, 96191 Viereth-Trunstadt
☎ 09503 / 79 07
nach Vereinbarung

Rudrof Andrea

🏠 Steinfeld 85A, 96187 Stadelhofen
☎ 09207 / 988714
nach Vereinbarung

Frankenland Getränkemarkt Burgebrach

🏠 Industriestraße 1, 96138 Burgebrach
☎ 09546 / 592849
Montag – Freitag 7.30 – 19.00 Uhr, Samstag 7.30 – 16.00 Uhr

Frankenland Getränkemarkt 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 Getränkemarkt 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



Gemüse

	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				■	■	■	■	■	■	■		
Retlich				■	■	■	■	■	■	■	■	
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 Genussregion Bamberg:

Bamberger Hörnla

Gärtnereien Bittel, Eichfelder, Niedermaier, Neubauer, Mussärol Bamberger Kräutergärtnerei, 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

Wildtierarten der Region

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



Wild

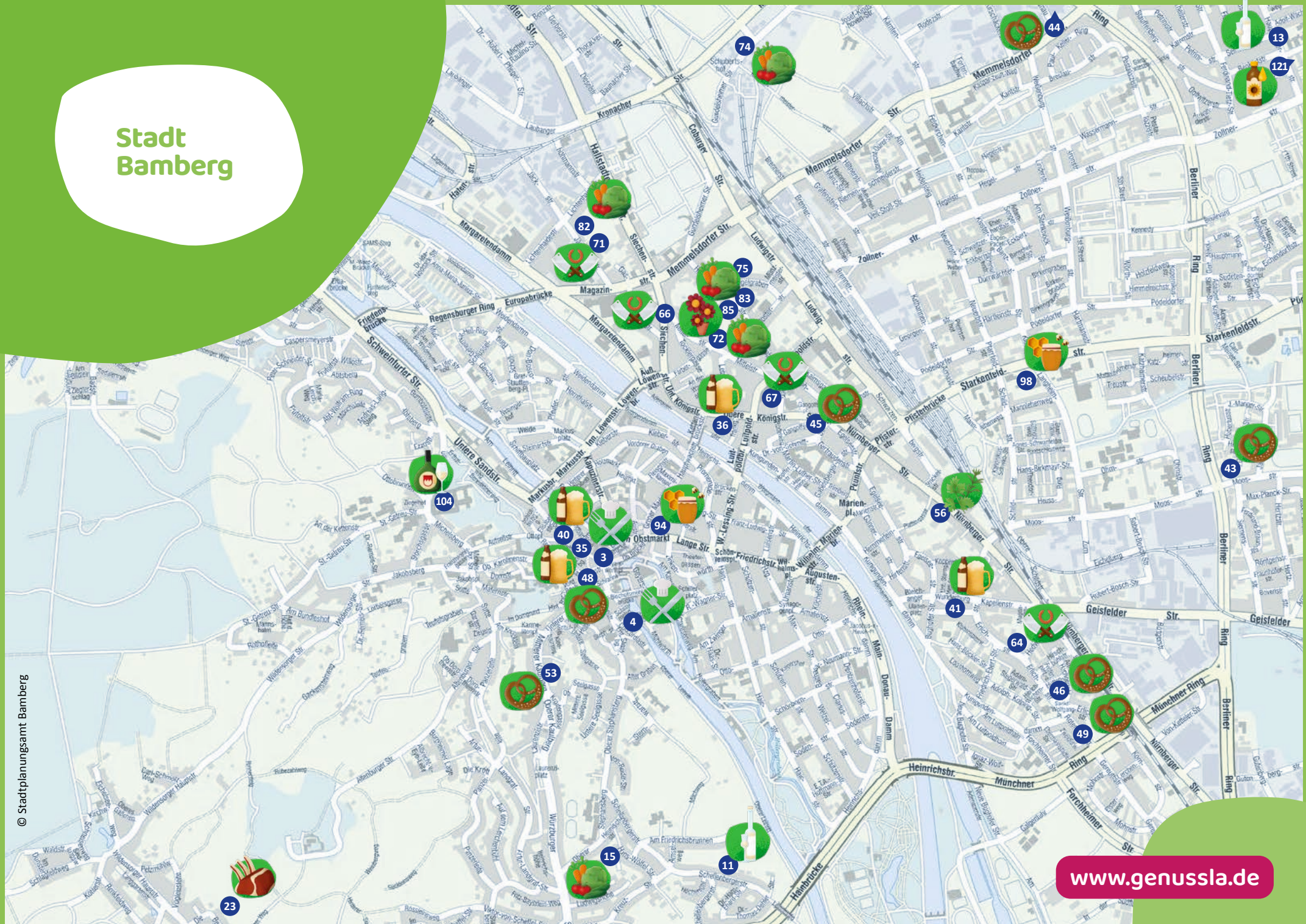
Fischarten der Region

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



Fisch

Stadt Bamberg



**Landkreis
Bamberg**



Anbieterübersicht

- Anbieter Stadtgebiet Bamberg
- Anbieter im Landkreis Bamberg

- 1 Altes Kurhaus Landgasthof und Fischzucht Grimmer
Lisberg / Trabelsdorf
- 2 Sonne Würgau
Scheßlitz / Würgau
- 3 Hofbräu Bamberg Restaurant GmbH & Co.KG
Bamberg
- 4 Eckerts Wirtshaus & Hotel Nepomuk
Bamberg
- 5 Goldener Adler
Rattelsdorf / Mürsbach
- 6 Zum Storch Gasthof GmbH
Schlüssfeld
- 7 Abtei Maria Frieden
Kirchschletten / Zapfendorf
- 8 Bamberger Streuobst GmbH
Stegaurach
- 9 Mosterei Seufertling
Attelsdorf / Schlüssfeld
- 10 Brennerei Motzelhof
Strullendorf
- 11 Edelobstbrennerei und Sektmanufaktur Schilling
Bamberg
- 12 Likörfabrikation Herbst
Ebermannstadt
- 13 Obstbrennerei
Gebrüder Zenkel GbR
Bamberg
- 14 Schusters Spezialitäten GbR
Pödelndorf
- 15 Zimmers Obstgarten
Bamberg
- 16 Süß & Pikant, Partyservice
Altendorf
- 17 Hühnerhof Mühlich
Viereth / Trunstadt
- 18 Naturland-Hof Weiß
Königsfeld / Laibarös
- 19 Mutterkuh-Naturlandhof Braun
Litzendorf / Tiefenellern

- 20 Biohof Behr
Buttenheim
- 21 Heberleins Hof
Stegaurach / Höfen
- 22 Hof Veldensteiner Forst
Naturprodukte GbR
Litzendorf / Lohndorf
- 23 Bioland Schaf- und Ziegenhof Lips
Bamberg
- 24 Jürgen Beil
Memmelsdorf / Meedensdorf
- 25 Privatbrauerei Grasser
Königsfeld / Huppendorf
- 26 Brauerei Gasthof Kundmüller GmbH
Viereth / Trunstadt
- 27 St. Georgen Bräu
Buttenheim
- 28 Löwenbräu Buttenheim
Buttenheim
- 29 Brauerei Gasthof Drei Kronen GmbH
Memmelsdorf
- 30 Brauerei Hönig Gasthof zur Post
Litzendorf / Tiefenellern
- 31 Brauerei Beck
Lisberg / Trabelsdorf
- 32 Brauerei Drei Kronen
Scheßlitz
- 33 Brauerei Eichhorn
Hallstadt
- 34 Brauerei Gasthof Griess
Strullendorf / Geisfeld
- 35 Rauchbierbrauerei Schlenkerla
Bamberg
- 36 Brauerei Spezial
Bamberg
- 37 Privatbrauerei Reh OHG
Litzendorf / Lohndorf
- 38 Schlossbrauerei
Reckendorf
- 39 Sonnen-Bräu Mürsbach
Rattelsdorf

- 40 Gasthausbrauerei
Ambräusianum
Bamberg
- 41 Mahr's Bräu Bamberg
Bamberg
- 42 Brauerei Knoblach
Litzendorf / Schammelsdorf
- 43 Bäckerei & Konditorei Matthias
Lokarn e.K. Bamberg
- 44 Bäckerei Fuchs
Bamberg
- 45 Kertlings Feinbäckerei
Bamberg
- 46 Bäckerei Lokarn –
Mein Lecker-Bäcker
Bamberg
- 47 Bäckerei Johann Ohland
GmbH & Co. KG Memmelsdorf
- 48 Bäckerei Seel
Bamberg
- 49 Bäckerei Stuber
Bamberg
- 50 Bäckerei und
Lebensmittel R. Nöth GmbH
Stegaurach
- 51 Backerie Café Göller
Hirschaid
- 52 Bäckerei – Konditorei
Franz Winkler KG
Litzendorf
- 53 Brot- und Feinbäckerei
Horst Kunze
Bamberg
- 54 Steigerwaldbäckerei
Oppel Rauenebrach /
Untersteinbach
- 55 Trosdorfer Landbäckerei
Bischberg / Trosdorf
- 56 Mussärol Bamberger
Kräutergärtnerei und
Bamberger Süßholzgesellschaft
Bamberg
- 57 Vronis Feines aus Viereth
– Nudelküche – Likörküche – Hof-
laden – VIERETHER EDELBRENNEREI

- 58 Ralf Geyer Landwirtschaft
Mühlhausen
- 59 Günter Meixner
Landwirtschaft
Rattelsdorf
- 60 Landgraf Lucia
Breitengüßbach /
Unteroberndorf
- 61 Biolandhof Burkard
Schönbrunn / Grub
- 62 Pröls' Spezialitäten
Pommersfelden
- 63 Frensdorfer Naturchristbäume
Frensdorf
- 64 Metzgerei Alt
Bamberg
- 65 Metzgerei Eichhorn
Viereth
- 66 Metzgerei Fischer
Bamberg
- 67 Metzgerei Kalb
Bamberg
- 68 Metzgerei Kalb Geisfeld
Strullendorf / Geisfeld
- 69 Metzgerei Neundorfer
Frensdorf
- 70 Metzgerei Vogt
Scheßlitz
- 71 Metzgerei Fischer
Bamberg
- 72 Gemüse Niedermaier
Bamberg
- 73 Blumen Götz
Litzendorf / Melkendorf
- 74 Gärtnerei Eichfelder
Bamberg
- 75 Gärtnerei Schumm
Bamberg
- 76 Biolandhof Mohl
Frensdorf
- 77 Gemüsbauer Hofmann
Hallstadt
- 78 Naturgarten Stegaurach
Martin Schubert, Stegaurach
- 79 Haralds 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
CarmenDechant
Bamberg
- 86 Gärtnerei Hertel
Zapfendorf
- 87 Stiefler Gartenbau
Hallstadt
- 88 Imkerei Konrad und Ute 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
Michael Metzner
Burgebrach
- 94 Imkerei
bienen-leben-in-bamerg.de
Bamberg
- 95 Imkerei Gerhard
Schönbrunn / Grub
- 96 Honigmanufaktur Pommersfelden
Pommersfelden
- 97 Imkerei Kostowski
Breitengüßbach
- 98 Natur Imker Khristo Dimov
Bamberg
- 99 Lieblingshonig in Franken
Schönbrunn
- 100 Imkerei Cornelia Schecher
Scheßlitz / Würgau
- 101 Fischräucherei Winkler
Litzendorf / Melkendorf

- 102 Reubelsmühle
Hallstadt
- 103 Weingut Wagner
Oberhaid / Staffelbach
- 104 Bamberger Stiftsladen
Bürgerspitalstiftung
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 Forstbetrieb Ebrach Bayer.
Staatsforsten AÖR
- 112 Wild und Hausgemacht
Bämann Christoph
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
- 119 Agrarbetrieb Leithner
Zapfendorf / Reuthlos
- 120 Milchviehbetrieb Werthmann
Hirschaid / Sassanfahrt
- 121 Wenzels Ölmühle
Bamberg

www.genussla.de

Die Genusslandschaft Bamberg

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

Landratsamt Bamberg

Fachbereich Nachhaltige Entwicklung

Ludwigstraße 23

96052 Bamberg

Tel.: 0951 / 85-521

Fax: 0951 / 85-8521

Stadt Bamberg

Klima- und Umweltamt

Büro Für Nachhaltigkeit

Michelsberg 10

96049 Bamberg

Tel.: 0951 / 87-1718

Fax: 0951 / 87-1955

E-Mail: info@genussla.de

www.genussla.de

Genussla® ist eine
gemeinsame Initiative von

Genussla® ist Partner von



gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium
der Finanzen und für Heimat

