

Handgemachtes



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

1 HÖFLE-ALP

Familie Jörg

Neben unserer Färsenmast in Kranzegg betreiben wir die Höfle-Alp am Grünen mit hausgener Confiterie, in der feine Trüffel, Schokoladen, Kuchen und Torten entstehen.

Produkte: Verschiedene handgeschöpfte Schokoladenartikel

Öffnungszeiten: Aktuell im Umbau - Öffnungszeiten im Internet

Alpweg 30 • 87549 Kranzegg
T: 08327 / 2 63 oder 0171 / 7 50 66 63 • info@hoefle-alp.de • www.hoefle-alp.de

2 WILDKRÄUTER ALLGÄU

Constanze Merzbach

Kleine, aber feine Kräuter-Manufaktur. Die mit viel Liebe, achtsam und sorgfältig verarbeiteten Kräuter stammen aus unserer heimischen Bergwelt. Die Sprays enthalten meine selbst destillierten Hydrolate (Pflanzenwässer).

Öffnungszeiten: Kein Laden - am besten kurz anrufen. *

Produkte: Verschiedene Sorten von Salz, Sirup, Spray und Oxymele

Josef-Hofmiller-Weg 12 • 87549 Kranzegg • Tel. 0151 / 10 62 81 82
info@wildkraeuter-allgaeu.de • www.wildkraeuter-allgaeu.de

3 MOTIVE AUS DEM ALLGÄU

Susanne Maushart

In meinen Bildern fange ich die Einzigartigkeit unserer Landschaft und Alpwirtschaft ein. Meine Ledergürtel sind individuell nach Kundenwunsch gestaltet und kunstvoll von Hand geschnitzt.

Öffnungszeiten: Kranzegg Geißstadel-Läden (Sa 10.00 - 12.00 Uhr) *

Produkte: Aquarellbilder, Postkarten, Ledergürtel, Schlüsselanhänger

Gerats 1 • 87549 Gerats • Tel. 08327 / 297 98 13 • s.lerf@web.de

4 ALPZIERDE

Stefan Hartmann

Einzigartige Holzgravuren, inspiriert vom Allgäu. Perfekt für Geschenke, Dekoration & Unternehmen. Besonders beliebt ist der „Allgäuer Alpzug“, das alpine Tradition und modernes Handwerk vereint.

Öffnungszeiten: Kein Laden - am besten kurz anrufen. *

Produkte: Allgäuer Alpzug, Schmuck, Lasergravuren

Acker 2 1/2 • 87549 Acker • Tel. 0160 / 96 25 58 72
servus@alpzierde.de • www.alpzierde.de

* Kleine Auswahl an Produkten auch in der Tourist-Info erhältlich.

Läden



1 SENNEREIGENOSSENSCHAFT UNTERMAISELSTEIN EG

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

Produkte: Käse, Molkereiprodukte

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

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

2 BÄCKEREI NEHER + FILIALEN

Alexander Franz

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

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

Öffnungszeiten: Hauptgeschäft Rettenberg (Kirchbichl 1)
Mo 06.30 - 12.30 Uhr und Sa 06.30 - 12.00 Uhr
Di - Fr 06.30 - 12.30 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr
Filiale Kranzegg (Sonthofener Str. 8)
Mo - Fr 06.30 - 10.30 Uhr und Sa 06.30 - 10.00 Uhr
Filiale Untermaiselstein (Freidorfer Str. 5)
Mo - Sa 06.30 - 10.00 Uhr

T: 08327 / 2 10 • franzalexander@t-online.de

3 DORFLADEN VORDERBURG

Bianca Frisch

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

Produkte: Backwaren, Lebensmittel aller Art, frische Wurst- und Käsetheke, Obst + Gemüse, Hygiene- und Haushaltsartikel

Öffnungszeiten: Mo - Sa 07.00 - 10.30 Uhr, Mi 16.00 - 18.30 Uhr

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

4 KÄS-BUIND

Gabriele Körbe

Seit 2002 betreiben wir die Käs-Buind, ein kleiner kulinarischer Laden mit vielen lokalen & regionalen Produkten. Herzlichkeit, Charme und guter Geschmack stehen bei uns an erster Stelle.

Produkte: Käse, Milchprodukte, Hartwurst, Schinken- & Wildwurstspezialitäten, Kräuter & Gewürze, Feinkost

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

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

Symbol Selbstbedienungsautomaten/-kühlschränke

5 BRATHÜS

Andreas Schmidlein

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

Produkte: Fleischspezialitäten, Wurst, Partyservice

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

Oberer Weg 1 • 87549 Freidorf • T: 08327 / 931 55 99

6 KRANZEGGER GEIßSTADL - LÄDELE

Gabriele Maushart

Unser kleiner aber feiner Laden befindet sich am Kranzegger Geißstadel. Wir bieten Produkte aus eigener Herstellung an.

Produkte: Honig, Honigsenf, Postkarten, Bilder, Schaffelle, Ledergürtel

Öffnungszeiten: Sa 10.00 - 12.00 Uhr

Sonthofener Straße 15 • 87549 Kranzegg • Tel. 0175 / 647 84 92
gabi.maushart@kranzegger.de • www.kranzegger.de

7 GENUSS.ECKE

Tourist-Info Rettenberg

Die Genuss.Ecke ist ausschließlich mit Produkten der Bier.Genuss.Dorf Partnerbetriebe aus der Gemeinde gefüllt.

Produkte: Wurstwaren, Käse, Kräuterprodukte, Schmuck, Honig, Postkarten...

Öffnungszeiten: Mo - Fr 08.00 - 12.00 Uhr, Mo & Mi 14.00 - 16.00 Uhr,
Do 14.00 - 17.00 Uhr

Bichelweg 2 • 87549 Rettenberg • T: 08327 / 920 40

Getränkemärkte



1 BERNARDI BRÄU

Verschiedene Biersorten aus eigener Herstellung, handwerklich gebraut, von Hell bis Dunkel. Außerdem Bierspezialitäten, Kleidung und Merchandise Artikel.

Öffnungszeiten: Di - Fr 14.30 - 18.00 Uhr

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

2 ENGELBRÄU BIERLADEN

Hier gibt's unser ganzes Sortiment: Bier & alkoholfreie Erfrischungen - von der Flasche bis zum Fass. Plus Bierschnaps, Souvenirs & Merchandise.

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

Burgberger Straße 17 • 87549 Rettenberg
T: 08327 / 93 00 58 • bierladen@engelbraeu.de • www.engelbraeu.de

3 ZÖTLER BRAUEREIMARKT

In unserem Brauereimarkt finden Sie Bier, Alpina-C Erfrischungsgetränke oder Zötler Bierkrüge, Gläser und Merchandise - alles, was das Herz begehrt.

Öffnungszeiten: Mo & Mi - Fr 10.00 - 13.00 Uhr und 15.00 - 18.00 Uhr
Sa 10.00 - 15.30 Uhr

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





Im Ort Einkaufen bedeutet...

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

Anna-Maria & Stephan Wohlfahrt
WohlfahrtHof

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

Höchste Qualität

VON KLEINEN BETRIEBEN

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

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

Ein Überblick über das Angebot und die Kontaktdaten unserer Genussproduzenten sind in den jeweiligen Rubriken aufgeführt. Manche Betriebe bieten zusätzlich einen ständig zugänglichen Automaten. Gekennzeichnet sind diese mit dem Symbol . Unsere Bio-Betriebe sind mit dem entsprechenden Verbandslogo (Bioland und Naturland) versehen.

Wir freuen uns auf Euren Einkauf!

Direktvermarkter



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

1 FERIENHOF DENGEL

Andreas Dengel

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

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

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



2 SOLAWI HOFELE

Sarah Jäger

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

Produkte: Gemüse, Kräuter

87549 Greggenhofen • solawi_greggenhofen@posteo.de

3 ALLGÄUER HONIG

Rainer Maushart

Mit unserer kleinen Imkerei verbinden wir die Liebe mit und in der Natur zu arbeiten. Die Bienenstände sind an Wald- und Wiesenrändern, sowie in Bergwiesen aufgestellt. Erhältlich im Kranzegger Geißstadt und Tourist-Info Rettenberg.

Produkte: Allgäuer Honig

Sonthofener Straße 11 • 87549 Kranzegg • Tel. 08327 / 503
r.maushart@kranzegger.de • www.kranzegger.de

4 BAUERNHOF KLEINHEINZ

Markus Kleinheinz

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

Produkte: Rind: Fleischpakete, Hackfleisch, Kochsalami, Landjäger

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

5 BOLARS BIO GBR

Ramona Wolf

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

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

Wagneritz 5 • 87549 Wagneritz • T: 0160 / 1 51 48 19
bolars-bio-gbr@outlook.de • Instagram: [bolars_bio_gbr](https://www.instagram.com/bolars_bio_gbr)

6 BERGHOF LINGG

Michael Lingg

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

Produkte: Kalb: Fleisch, Grillwürste, Lyoner, Leberkäse zum Aufbacken (Dose)

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

7 ALPENIMKEREI

Edi & Andreas Jörg

Unseren Honig von den Bergwiesen der Allgäuer Alpen kommt im eleganten Designer-Glas und hochwertigen Geschenkkarton. Erleben Sie, wo unser Honig entsteht - bei einer Genusswanderung zu unseren Bienenständen.

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

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

8 BAUERNHOF SCHÖFFMANN

Martina & Bernhard Schöffmann

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

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

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

9 THOMA-HOF

Pia Thoma

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

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

Kalchenbach 1 • 87549 Kalchenbach
T: 0151 / 15 80 68 11 • tobias_thoma@web.de

10 BIOHOF UHLEM AIR

Cornelia & Sebastian Uhlemair

Unsere behornten Ochsen verbringen die ersten drei Lebensmonate in ihrem Milchviehbetrieb und wachsen dann auf unserem Hof auf. Sie sind ab dem Frühling bis in den Herbst hinein auf unseren Hof nahen Weiden und werden über den Winter ausschließlich mit Heu gefüttert. Wir sind Teilnehmer des Vermarktungsprojekts der „Allgäuer Hornochsen“.

Produkte: Bio-Ochsen: Fleisch-/Grillpakete, Hackfleisch, Gulasch, Rouladen, Braten, Suppenfleisch, Steaks (incl. Special Cuts), Grillwürste, Leberkäse im Glas

Morgen 3 • 87549 Morgen • T: 08327 / 93 28 55
biohof-uhlemair@web.de

www.milch-und-fleisch.de/direktvermarkter/biohof-uhlemair/



11 WOHLFAHRTHOF LADEN

Anna-Maria & Stephan Wohlfahrt

Wir sind ein Familienbetrieb mit eigenem Hof, der kleinbäuerliche Strukturen nutzt, um eine ganzheitliche Wertschöpfung zu erzielen. Wir erzeugen traditionellen Allgäuer Käse und andere hochwertige Milchprodukte sowie köstliches Fleisch, Wurstwaren und Fleischpakete.

Produkte: Verschiedene Sorten von Bio-Hart- /Weichkäse, Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Rohmilch, Butter, Fleisch, Fertiggerichte, Marmelade

Burgberger Straße 38 • 87549 Rettenberg • T: 0151 / 10 74 38 19
wohlfahrtthof@gmail.com • www.wohlfahrtthof.de



12 BERGBAUERNHOF ZELLER

Elisabeth Zeller

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

Produkte: Bio-Rind: Filet, Hackfleisch, Burger Patties, Grillwürste, Kaminwürsten, Rinderschinken, Milcheis

Breitensteinweg 10 • 87549 Kranzegg • T: 0171 / 6 47 67 01
zeller.kranzegg@posteo.de • Instagram: [beimbergbauern](https://www.instagram.com/beimbergbauern)



13 BAUERNHOF ZWENG

Helmut Zweng

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

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

Binzeler 6 • 87549 Binzeler • T: 08365 / 13 12 • e.zweng@gmx.de
 Neben der Haustür *nur nach Absprache ab Hof

14 BIOLANDHOF ZWENG

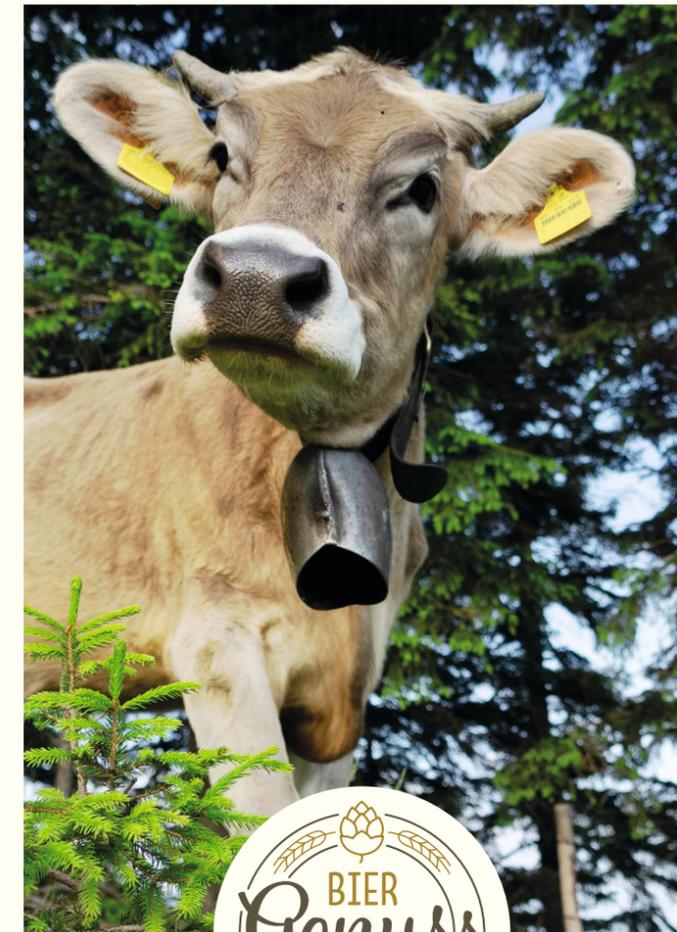
Florian Zweng

Wir sind ein Biomastvieh-Betrieb. Unsere 24 Ochsen und Färsen stammen aus eigener Nachzucht oder von Bauern aus der Gemeinde. Unsere Tiere sind im Sommer auf den eigenen Weiden und im Winter im Laufstall. Geschlachtet werden sie bei einer nahe gelegenen kleinen Metzgerei. Ein kurzer und stressfreier Transport der Tiere liegt uns besonders am Herzen.

Produkte: Vom Bio-Rind: Fleischpakete (5/10kg), Roulade, Gulasch, Braten, Suppenfleisch, Bratwürste

Gerats 6 • 87549 Gerats • T: 01522 / 969 88 04
biolandhof-zweng@gmx.de

Symbol Selbstbedienungsautomaten/-kühlschränke



Bier.Genuss.Dorf Rettenberg

Tourist-Info Rettenberg
Bichelweg 2
87549 Rettenberg

Tel.: 08327 / 920 40
tourist-info@rettenberg.de
www.bier-genuss-dorf.de



3. Auflage | Alle Angaben ohne Gewähr!
Bildnachweis: Dominik Berchtold, Dominik Luschtenetz, Familie Wohlfahrt | Gestaltung: www.rock-stroh.de