



LANDKREIS
AUGSBURG

Lokal & Lecker

HOFLÄDEN UND
DIREKTVERMARKTER
im Augsburger Land



HOFLADEN



Hofläden

Ein Besuch bei einem der Direktvermarkter oder Hofläden im Augsburgener Land ist nicht nur ein Einkaufserlebnis, sondern auch eine Möglichkeit, die Region und ihre Produkte besser kennenzulernen.

Hier findest Du frisches Obst, Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Brot und Backwaren sowie viele andere regionale Spezialitäten. Die Hofläden sind oft liebevoll gestaltet und bieten eine gemütliche Atmosphäre zum Einkaufen. Viele Betriebe legen Wert auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion und bieten auch Bio-Produkte an.

Wer hier einkauft, genießt Qualität, unterstützt die heimische Landwirtschaft und erlebt, wie gut das Augsburgener Land schmeckt.

Bedeutungen der Symbole:

- | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|--|--|--|--|
| 
Getreide/
Nudeln | 
Lebensmittel | 
Gemüse | 
Obst | 
Backwaren
herzhaft/süß | 
Kartoffeln | 
Saft | 
Eier | 
Café | 
WEB-Shop |
| 
Geflügel | 
Schwein | 
Rind | 
Honig | 
Käse | 
Wurst | 
Fleisch | 
Milch | 
SB-Shop | 
+ viel mehr |



Hasenberghof

Augsburger Straße 3a
86477 Adelsried
Tel.: 0151 59445552
info@bio-hasenberghof.de
www.bio-hasenberghof.de

Bei den Hasenberg-Bauern Anna und Jörg kannst Du eine Vielzahl von Bio-Produkten kaufen. Der Hofladen legt großen Wert auf Regionalität und Saisonalität. Zudem wird versucht, so wenig Verpackung wie möglich zu verwenden.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	10-17	9-12	/



Dorfladen Biberbach

Marktplatz 4
86485 Biberbach

Neben Lebensmitteln und regionalen Produkten findest Du im Dorfladen auch einen Bankautomaten, eine Post und eine Lotto-Toto-Annahmestelle. Außerdem gehört zum Neubau auch ein Backshop einschließlich Cafébetrieb.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
7-18	7-18	7-18	7-18	7-18	7-13	/



Fischer Hofladen

Augsburger Straße 9
86399 Bobingen
Tel.: 08234 902738
info@fischer-hof.de
www.fischer-hof.de

Der Fischer Hofladen in Bobingen bietet Dir eine Vielzahl von frischen Lebensmitteln aus eigener und regionaler Erzeugung. Darüber hinaus können Kunden den Geschenkcorb-service in Anspruch nehmen und aus Weiden hergestellte Dekorationsartikel kaufen.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	15-18	9-12	9-12	/
				15-18		



Biolandhof Wessinger

Augsburger Straße 4a
86399 Bobingen
Tel.: 08234 8341
www.biolandhof-wessinger.de

Im Hofladen Wessinger gibt es alles, was das Herz begehrt. Regional und biologisch kultiviert, frisch vom Feld und Stall von höchster Qualität ins Regal.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	9-13	/	8.30-18	8.30-12.30	/



Biohof Hausmann

Hauptstraße 59
86678 Ehingen
Tel.: 08273 91568
info@hausmann-biohof.de
www.hausmann-biohof.de

Judith und Alfred Hausmann führen den Familienbetrieb seit 1989 in dritter Generation. Das große Angebot wird durch ein Sortiment an Genussmitteln und leckeren Gewürzen ergänzt. In dem schönen Hofcafé lässt es sich besonders gut frühstücken!



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	13-18	9-17	9-17	8-12	/



Hofladen Hafnerbauer/Rotter

Biberbacher Straße 46
86456 Gablingen
Tel.: 08230 1620
hofladen@hafnerbauer.de
www.hafnerbauer.de

Der Hofladen Hafnerbauer, auch bekannt als Hofladen Rotter, bietet seinen Kunden ein breites Sortiment an frischen und regionalen Produkten. Zusätzliche Angebote wie Speiseöl, Honig oder Wein eignen sich hervorragend für individuelle Geschenkkörbe



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	8-17	8-17	8-12	/





Hofladen Kratzer

Hauptstraße 19
86456 Gablingen
Tel.: 08230 8536262
info@hofladen-kratzer.de
www.hofladen-kratzer.de

Alle Produkte, die auf dem Hof erzeugt und hergestellt werden, können in dem Hofladen gekauft werden. Zu den Spezialitäten gehören selbstgemachte Teigwaren. Um das Sortiment abzurunden, werden auch Lebensmittel aus kleinen Manufakturen der Region angeboten.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8-12	8-12	8-12	8-12	8-18	8-12	/
14-18	14-18	14-18	14-18			



Hofmetzgerei Zimmermann

Angerstraße 3
86456 Gablingen
Tel.: 08230 1760
info@hofmetzgerei-zimmermann.de
www.hofmetzgerei-zimmermann.de

Der Hofladen der Hofmetzgerei Zimmermann überzeugt mit einer großen Auswahl an Fleisch- und Wurstprodukten und bietet zusätzlich viele frische, regionale Produkte an. Das Tierwohl und hohe Qualität liegen den Eigentümern besonders am Herzen.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	8-13	/	8-17	8-12	/



Biolandhof Mayer – Moirhof

Wertinger Straße 17
86368 Gersthofen
Tel.: 0821 463549
info@biolandhof-mayer.de
www.biolandhof-mayer.de

Neben den vielen eigenen Produkten wird ein reichhaltiges Sortiment von regionalen biozertifizierten Partnerbetrieben angeboten. Im Hofcafé kannst Du die regionalen Produkte verkosten.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	12-18	9-18	9-12	/



Hofladen Schmidbauer

Wertinger Straße 13
86368 Gersthofen
Tel.: 0821 463401
info@schmidbauerhof-hirblingen.de
www.schmidbauerhof-hirblingen.de

Der 400 Jahre alte Familienbetrieb bietet ausschließlich selbsthergestellte Produkte zum Verkauf an, oder von Partnerbetrieben, mit denen die Familie über „Einkaufen auf dem Bauernhof“ eng vernetzt ist.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	8-18	8-18	8-13	/



Hofladen Strausserhof

Sankt-Martin-Straße 12
86459 Gessertshausen
Tel.: 08238 2961
info@strausser-hof.de
www.strausser-hof.de

Für die regionalen und saisonalen Produkte von den eigenen Feldern, nach Bioland-Richtlinien angebaut oder mit Leidenschaft selbst gemacht – gilt immer das Prinzip „Aus Liebe zur Heimat“.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	17-19	15-18	/	/



Schustermühle Mühlenladen

Reinhartshofer Straße 10
86845 Großaitingen
www.schuster-muehle.de

Der Mühlenladen punktet mit einer großen Auswahl an Produkten. Jedem einzelnen merkt man an, dass Spitzenqualität als Teamleistung die tägliche Arbeit prägt.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12	/
14-17	14-17	/	14-17	14-17		





Imkerei Josef Bachmaier

Reinhartshofer Straße 7
86845 Großaitingen
Tel.: 08203 951534
josef.bachmaier@gmx.de

Inmitten der Natur produziert Josef Bachmaier feinsten Biohonig mit viel Sorgfalt und Respekt gegenüber den Bienen. Die Imkerei arbeitet nach strengen ökologischen Richtlinien und legt großen Wert auf nachhaltige Bienenhaltung und den Schutz der heimischen Flora.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
9-12	/	/	/	/	/	/
13-18						



Geflügelhof Mayr

Lindauerstraße 28
86845 Großaitingen
Tel.: 0160 94411631
info@gefluegelhof-mayr.de
www.gefluegelhof-mayr.de

Der Hofladen in Großaitingen bietet Dir ein breites Frische-Angebot, das sich seit Jahren ständig vergrößert hat, ergänzt durch Produkte von landwirtschaftlichen Partnerbetrieben aus der Region. Zusätzlich gibt es einen Eierverkaufsautomaten, der 24 Stunden erreichbar ist.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	8-12	8-12	/



Frischhof

Landsberger Straße 57a
86343 Königsbrunn
Tel.: 08231 4890
www.frischhof.de

Der Hofladen des Frischhofs ist breit aufgestellt mit Waren und leckeren Spezialitäten aus eigener Produktion. Tiere auf dem Hof nach Schauen und Streicheln für die Kleinen und reichlich frische Landluft laden zum Entdecken ein.



Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8-18	8-18	8-18	8-18	8-18	8-12.30	/





Biohof Dirr

Wertinger Straße 38
86405 Meitingen
Tel.: 08271 429894

Der Biohof Dirr steht für ökologischen Landbau mit Tradition und Innovationsgeist. Du findest dort ganzjährig ein vielfältiges, saisonales Angebot an frischen Produkten direkt vom Feld auf den Teller. Eine Besonderheit des Hofes ist die Braunhirse, ein nährstoffreiches Urgetreide.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	16-18	16-18	10-12	/



Die Honigsammler

Alte Wiese 1
86866 Mickhausen
Tel.: 08204 3619908
info@die-honigsammler.de
www.die-honigsammler.de

Im Lädle von „Die Honigsammler“ gibt es nicht nur leckeren Bio-Honig und Bienenwachskerzen sondern auch Honigwein, Propolisprodukte, Geschenkkideen und vieles mehr! Auch Imkereibedarf findet man hier vor Ort.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	13-18	8-12	/



WEB
Shop

Hofmetzgerei Müller

An der Zeiße 16
86695 Nordendorf
Tel.: 08273 2110
info@hofmetzgerei-mueller.de
www.hofmetzgerei-mueller.de

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb mit angeschlossener Hofmetzgerei verkauft Rind- und Schweinefleisch von Tieren aus eigener Aufzucht. Abgerundet wird das Sortiment mit vielen weiteren Produkten aus der Region.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	8-17	8-12	/





Landkäserei Reißler „Kaiseralm“

Boschstraße 3
86695 Nordendorf
Tel.: 08273 99408 0
info@kaeserei-reissler.de
www.kaeserei-reissler.de

Im Kaiser-Käse-Pavillon können Kunden den gesamten Prozess der Käseherstellung nachvollziehen und als letzten Schritt die ganze Vielfalt der Reißler-Spezialitäten direkt vor Ort kaufen. Das Angebot umfasst zahlreiche weitere regionale Produkte und Bio-Erzeugnisse.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	8-18	8-18	8-12	/



Hofladen Kraus

Herbststraße 12
86830 Schwabmünchen
Tel.: 08232 8756
susanne-karl1@web.de
☞ Hofladen Kraus Schwabmünchen

Bei dem Direktvermarkter in Schwabmünchen erhältst Du Eier aus Mobilställen und Fleisch von hofeigenen Tieren. Eine Besonderheit sind die hausgemachten Torten.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	13-17	/	/



Hofladen Pfänderhof

Krumbacher Straße 71
86830 Schwabmünchen
Tel.: 08232 8501
info@pfaender-hof.de
www.pfaender-hof.de

Gute und gesunde Lebensmittel zu produzieren, die so frisch wie möglich zum Verbraucher kommen, ist der Familie Pfänder ein Herzensanliegen. An fünf Tagen in der Woche erhältst Du in dem kleinen aber feinen Hofladen ein reiches Sortiment an eigenen und regionalen Produkten.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
9-12	/	9-12	9-19	9-12	9-12	/
15-19						



Hofladen beim Hoanibaur

Herzog-Tassilo-Straße 2
86672 Thierhaupten
☞ hofladen.thierhaupten

Kleiner Hofladen in Thierhaupten, in dem Eier, Käse, Kartoffeln, Fleisch und viele weitere regionale Köstlichkeiten zu finden sind.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8-20	8-20	8-20	8-20	8-20	8-19	9-15

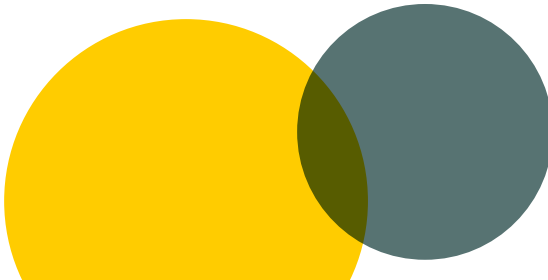


Biohof Familie Ellenrieder

Hauptstraße 36
86514 Ustersbach
Tel.: 08236 712
biohof-ellenrieder@web.de

Der Biohof der Familie Ellenrieder steht für nachhaltige Landwirtschaft mit Herz und Verstand. Inmitten der Natur gelegen, setzt der Hof konsequent auf ökologische Bewirtschaftung, artgerechte Tierhaltung und den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	/	8.30-16.30	/	/





Biolandhof Karl

Am Burgberg 1
86877 Walkertshofen
Tel.: 08239 7340
familie-karl@t-online.de
www.biolandhof-karl.de

Der Biolandbetrieb bewirtschaftet etwa 18 Hektar, Acker und Grünland, die acht Milchkühe werden ab April auf die Weide getrieben. Im Hofladen findet man verschiedene frische Produkte aus eigener Landwirtschaft und der Region sowie ein umfangreiches Naturkostwarensortiment.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	17-18	/	9-12	9-12 14-18	/	/



Hofladen Altstetter Walkertshofen

Schörrstraße 6
86877 Walkertshofen
info@altstetters.de
www.altstetters.de

Im Hofladen findest Du hochwertige Produkte aus der eigenen Metzgerei. Die Nähe von Produktion und Verkauf garantiert Transparenz, Regionalität und Frische, die man schmeckt. Der angeschlossene Blumenladen ist die perfekte Ergänzung für Dein Einkaufserlebnis.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	8-12 14-18	/	8-12 14-18	8-18	8-12	/



Hofladen „Beim Schukarle“

Riedstraße 32
86707 Westendorf
Tel.: 08273.1289
hofladen@schukarle.de
www.schukarle.de

Im Hofladen „Beim Schukarle“ findest Du frische Eier aus Freilandhaltung, schlachtfrisches Geflügel, Kartoffeln und viele weitere regionale Produkte.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
8-12.30	8-12.30	8-12.30	8-12.30	8-12.30 14-18	8-12.30 14-18	8-12.30 /



Hofladen Kraus

Arnulfstraße 6
86441 Zusmarshausen
Tel.: 01573 7295733
Info@zusser-weidehuhn.de
☞ Hofladen Kraus

Der Hofladen Kraus in Zusmarshausen, auch bekannt als Zusser Weidehuhn, ist ein Legehennenbetrieb mit 800 freilaufenden Hühnern. Der Hof legt großen Wert auf die artgerechte Haltung seiner Hühner an der frischen Luft.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
/	/	/	16-19	8.30-13	8.30-13	/





Gastronomie im Augsburger Land

„Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt des Augsburger Lands – von Restaurants, traditionellen Wirtshäusern oder Kneipen, über gemütliche Cafés bis hin zu idyllischen Biergärten. Genießen Sie regionale Spezialitäten und herzliche Gastfreundschaft.“

*Ihr Landrat
Martin Sailer*

Sie finden die Gastronomiebetriebe unter:
www.augsburger-land.de/gastronomie





Selbstbedienungs-läden

SB
24/7

Regionale Frische – wann immer Du willst: Die Selbstbedienungs-Boxen der Hofläden im Augsburgener Land sind täglich geöffnet und bieten Dir Obst, Eier, Milch, Wurst und vieles mehr. So unkompliziert kann Genuss sein!

Fischer Hofautomat

Schalmeistraße 2
86399 Bobingen
Tel.: 08234 902738
info@fischer-hof.de
www.fischer-hof.de

Der Hofautomat des Fischer Hofes ist rund um die Uhr geöffnet und bietet auch außerhalb der Öffnungszeiten des Hofladens die Möglichkeit, frische und regionale Lebensmittel einzukaufen. Der Automat wechselt gerne, wenn Du das Geld nicht passend hast. Auch Kartenzahlungen sind möglich.

24/7 geöffnet



Mattmerhof-Lädle

Mickhauserstraße 39
86399 Bobingen
anna.mutzel@gmx.de
www.mattmerhof.de

Ein Familienunternehmen mit Herz und Leidenschaft. Hier findest Du Eier, Weizen- und Dinkelnudeln, Bio-Kartoffeln, Kaffee und Espresso, Kräuter sowie verschiedene Säfte aus der Region und Honig. In den Sommermonaten gibt es Eis von Ulli von Bocksberg.

24/7 geöffnet





Hofladen Fichtel

Hauptstraße 11
86424 Dinkelscherben
Tel.: 0160 92658507
info@hofladen-fichtel.de
www.hofladen-fichtel.de

Bauernhof statt Supermarkt – Freilauf statt Legebatterie. Neben Eiern bietet der Hofladen auch eine Auswahl an regionalen Produkten. Der Hof, seit 1694 von nur zehn Generationen bewirtschaftet, legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität seiner Produkte.

Täglich von 6-22



Biohof Mang

Staudenstraße 2
86850 Fischach
Tel.: 08236 1285
mangr@gmx.de
Biohof Mang

Der Biohof Mang in den Stauden im Naturpark Westliche Wälder besteht seit fünf Generationen und arbeitet seit 40 Jahren biologisch. Im hofeigenen Laden bedienen sich Kunden selbst. Sie können frische Rohmilch aus einem Automaten in mitgebrachte Flaschen füllen und Eier der Hofhühner abholen.

24/7 geöffnet



Kühlenthaler Kräuterschwein

Hauptstraße 8
86707 Kühlenthal
Tel.: 01573 9647339
krauterschwein@gmail.com

Das Besondere am Kräuterschwein ist die artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere. Frische, feine Kräuter aus eigenem Anbau bereichern den Speiseplan der Schweine. Die Selbstbedienungshütte auf dem Hof bietet neben Fleisch und Wurst vom Kühlenthaler Kräuterschwein täglich regionale Köstlichkeiten an.

Täglich von 6.30-21



Hofladen Franz Baur

Ludwig-Hiemer-Straße 4
86853 Langerringen
Tel.: 08232 79826

Der Biolandhof Baur in Langerringen wird seit 1998 biologisch bewirtschaftet. Der Hof ist bekannt für seinen nachhaltigen Anbau und bietet eine Vielzahl von Produkten an, die in Bioqualität hergestellt werden.

Kartoffeln rund um die Uhr,
Rindfleisch auf Vorbestellung



Bioland-Hof Baur – Milchhof in Langerringen

Weierstraße 12
86868 Mittelneufnach
Tel.: 08262 9688503
info@biolandhofbaur.de
www.biolandhofbaur.de

Mit Leidenschaft betreibt und bewirtschaftet die Familie Baur die Biolandwirtschaft und Bioland-Imkerei und ist sehr stolz auf das bayerische Biosiegel. Die Arbeitsweise basiert auf Nachhaltigkeit und Ökologie und ist auf das Wohlergehen der Tiere und Pflanzen ausgerichtet.

24/7 geöffnet



Dorfladenbox Täfertingen

Weishauptstraße 8
86356 Neusäß
neusaess@dorfladenbox.com
www.dorfladenbox.com/standort/35/
neusass

Leckere und vor allem regionale Produkte sind in der Dorfladenbox in Neusäß/Täfertingen zu finden. Rund 430 verschiedene Lebensmittel und Produkte werden angeboten. Man kann sich sicher sein, dass hier Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen. Der Zugang ist 24 Stunden über eine App möglich.

24/7 geöffnet





Büffelbox von Schwabenbüffel

Hauptstraße 9, 86695 Nordendorf
Tel.: 0175 3481767
info@schwabenbueffel.de
<https://schwabenbueffel.jimdofree.com/bueffelbox/>

Die Büffelbox bietet eine breite Palette von Produkten, die sowohl aus eigener Erzeugung als auch aus regionalen Quellen stammen. Die Büffelbox ist von Montag bis Samstag rund um die Uhr (24 Stunden) geöffnet. Die Zahlungsmöglichkeiten sind vielfältig und umfassen Bargeld, Paypal und Kartenzahlung.



24/7 geöffnet

Biohof Schedler

Aletshofer Str. 10
86830 Schwabmünchen
Tel.: 08232 8898
rosa.schedler@web.de

Die Familie Schedler bewirtschaftet ihre Felder nach ökologischen Prinzipien und hält Mutterkühe in artgerechter Weidehaltung. Das Wohlergehen der Tiere und die Fruchtbarkeit der Böden stehen dabei im Mittelpunkt.



Täglich von 6-20

Dorfladenbox Untermeitingen

Lechring 3
86836 Untermeitingen
familie.rid@dorfladenbox.com
www.dorfladenbox.com/standort/7/untermeitingen

Neben den regionalen Produkten aus der Umgebung der Dorfladenbox verkaufen die Betreiber Luitpold und Jana Rid auch die Erzeugnisse ihrer eigenen Landwirtschaft. Fast 600 verschiedene Lebensmittel und Produkte werden angeboten. Der Zugang ist 24 Stunden über eine App möglich.



24/7 geöffnet

Bioland-Hof Kastner

An der Annakapelle 2
86441 Zusmarshausen
al.kastner@web.de

Seit mehreren Generationen bewirtschaftet die Familie Kastner ihren Hof nach Bioland-Kriterien, mitten im idyllischen Zusamtal. Die Produkte sind unter anderem im Hofladen (SB Verkaufshäuschen) in Gabelbach zu kaufen.



24/7 geöffnet



Sonnenschein
Gutschein

Sonnenschein



Ob frisches Brot vom Hofladen, ein duftender Kaffee im Lieblingscafé oder ein liebevoll zusammengestellter Geschenkkorb – mit dem Sonnenschein-Gutschein wird Einkaufen zum Erlebnis für alle Sinne!

Der Gutschein ist in über 200 Geschäften im Begegnungsland Lech-Wertach einlösbar und stärkt dabei ganz direkt die regionale Wirtschaft. Ob zum Geburtstag, Jubiläum oder einfach als kleine Aufmerksamkeit: Der Sonnenschein-Gutschein ist das perfekte Geschenk für alle, die Wert auf Regionalität und Vielfalt legen. Erhältlich ist er in vielen Rathäusern der Mitgliedskommunen sowie in der Geschäftsstelle des Lech-Wertach-Interkommunal e. V. Schenke Sonnenschein – und unterstütze dabei die Menschen und Betriebe Deiner Heimat!

Mehr Infos und alle Akzeptanzstellen: www.lw-interkommunal.de/sonnenschein



Ökomodellregion
Stadt.Land.
Augsburg



Die Ökomodellregion Stadt.Land.Augsburg bringt frischen Wind in die regionale Landwirtschaft – mit dem Ziel, mehr Bio aus der Region für die Region zu ermöglichen.

Ob Bio-Gemüse vom Acker, handwerklich gebackenes Brot oder Fleisch aus artgerechter Weidehaltung: Hier entstehen regionale Bio-Wertschöpfungsketten, die Umwelt, Tierwohl und Genuss vereinen. Ein besonderes Highlight ist der Bio-Regionale Einkaufsführer unter www.bio-regional-augsburg.de. Auf einer interaktiven Karte finden sich Hofläden, Wochenmarktstände, Bio-Bäckereien, Unverpacktläden und Gastronomiebetriebe, die sich für ökologische und nachhaltige Lebensmittel einsetzen. So wird der Einkauf zum bewussten Erlebnis – direkt bei den Menschen, die mit Leidenschaft für Qualität und Regionalität arbeiten.

Zur Ökomodellregion: www.oekomodellregionen.bayern/stadt.land.augsburg





Wochenmärkte

Wochenmarkt Emersacker

Schloßhof
86494 Emersacker

Freitag
13:45-15 Uhr

Bauernmarkt Schwabmünchen

Jahnstraße 1
86830 Schwabmünchen

Freitag
14-17 Uhr





3

Wochenmarkt Meitingen

Schlossstraße 2
86405 Meitingen

**Freitag
7-12:30 Uhr**

4

Wochenmarkt Thierhaupten

Marktplatz 2
86672 Thierhauptene

**Samstag
7-12 Uhr**

5

Wochenmarkt Gersthofen

Rathausplatz 1
86367 Gersthofen

**Samstag
7-12 Uhr**

6

Wochenmarkt Neusäß

Georg-Odemer-Straße 2
86356 Neusäß

**Samstag
7-12 Uhr**

Ein Besuch auf den Wochenmärkten im Augsburger Land ist mehr als nur ein Einkauf – es ist ein Erlebnis für alle Sinne.

Zwischen duftendem Brot, frischem Obst und Gemüse, feinen Käse-, Fleisch- und Wurstwaren erwartet Dich echte Regionalität und eine herzliche Atmosphäre. Hier spürst Du, wie gut das Augsburger Land schmeckt – frisch, vielfältig und mit Liebe gemacht.

www.augsburger-land.de/augsburger-land/regionale-produkte/wochenmaerkte



9

Wochenmarkt Bobingen

Rathausplatz 1
86399 Bobingen

**Freitag
7.30-12 Uhr**

8

Wochenmarkt Königsbrunn

Marktplatz
86343 Königsbrunn

**Samstag
8-12 Uhr**

7

Ökomarkt Stadtbergen

Brie-Comte-Robert-Platz
Am Hopfengarten 12
86391 Stadtbergen

**Samstag
8:30-12 Uhr**



Einmal im Jahr lädt Ende September der große Regionalmarkt im Augsburger Land zum Entdecken, Probieren und Genießen ein. Hier präsentieren zahlreiche Direktvermarkter, Handwerksbetriebe und Kunstschaffende ihre Produkte – von regionalen Lebensmitteln über handgefertigte Unikate bis hin zu Naturkosmetik und Dekorativem.

Neben kulinarischen Spezialitäten erwarten Dich spannende Mitmachaktionen, Musik und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für die ganze Familie.

Ein Tag voller Begegnungen, Genuss und regionaler Vielfalt – ein Fest für alle Sinne!

Aktuelle Informationen und den nächsten Veranstaltungsort findest Du unter:

www.real-west.de



Großer Regionalmarkt

Eintritt frei!



Website Augsburger Land

Ein Klick – und Du bist mittendrin im Augsburger Land!

Erlebe die Vielfalt der Region auf www.augsburger-land.de





Zwetschgen-Datschi

Backanleitung

1. Hefe und 1 TL Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die Hefe-Milchmischung dazugeben. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Geschmolzene Butter, restlichen Zucker, Ei und eine Prise Salz zum Vorteig geben. Teig solange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt zum doppelten Volumen gehen lassen (mindestens 1 Stunde).
3. Teig nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, einen kleinen Rand formen. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Die Zwetschgen entsteinen, vierteln und dicht an dicht, mit der Schalenseite nach unten in Reihen belegen, so dass kein Teig mehr dazwischen sichtbar ist.

Zutaten

Für 1 Blech:

- » 10 g Hefe
- » 50 g Zucker
- » 125 ml Milch
- » 250 g Mehl
- » 50 g Butter
- » 1 Ei
- » 1 Prise Salz
- » ca. 2 kg Zwetschgen

Backzeit:
25-30 Minuten
bei 200°C





Traditionelle bayerische Brauereien



Bayern und Bier – das sind zwei Begriffe die harmonieren und im Augsburger Land erlebbar sind.

Zahlreiche Brauereien und Biergärten laden dazu ein, bayerische Gemütlichkeit kennenzulernen und außergewöhnliche Biere zu genießen. Von großen und bekannten Brauereien bis hin zu kleinen Geheimtipp-Brauereien. In den Brauereien im Augsburger Land entstehen mit viel Liebe und großer Sorgfalt verschiedene regionale Biersorten und Spezialitäten, welche es sich zu probieren lohnt. Von klassischen Biersorten, streng nach Reinheitsgebot gebraut, bis hin zu außergewöhnlichen Craft-Bieren diverser Geschmacksrichtungen ist alles dabei.

www.augsburger-land.de/augsburger-land/regionale-produkte/brauereien





Schwarzbräu

Marktplatz 6
86441 Zusmarshausen

Schwarzbräu ist eine Familienbrauerei in fünfter Generation, die auch überregional weit bekannt ist. Mit über 700 Auszeichnungen ist sie eine der meistprämierten Brauereien Deutschlands. Wer selbst einen Einblick in die Brauereikunst und die Herstellung des Bieres erhalten möchte, kann bei einer Führung alles rund um das Bier und die Produktion erfahren. Das Besondere: Schwarzbräu hat als eine der letzten Brauereien in Deutschland eine eigene Mälzerei. Zudem bietet das Bräustüberl bei einer guten Mahlzeit eine Verkostung der verschiedenen Biere an.

Brauerei Ustersbach

Hauptstraße 4
86514 Ustersbach

Mittlerweile in der 14. Generation wird in Ustersbach, inmitten des Naturparks Augsburg – Westliche Wälder, bereits seit 1605 Bier gebraut. Selbstverständlich traditionell nach dem bayerischen Reinheitsgebot und mit regionalen Rohstoffen. Im Bräustüble vor Ort können die produzierten Biere direkt verkostet werden.

Brauerei Schimpfle

Hauptstraße 16
86459 Gessertshausen

Bereits in der vierten Generation wird in Gessertshausen regionales Bier gebraut. Als Thomas Schimpfle mit 22 Jahren die Brauerei übernahm, entwickelte er seine eigene Biermarke – den „Lösch-Zwerg“. Die größte Besonderheit bei der Brauerei Schimpfle steckt im Bier selbst: das handwerkliche Brauverfahren, die sogenannte offene Bottichgärung.

KöBi Biermanufaktur

Landsbergerstraße 121
86343 Königsbrunn

Seit 2018 wird in Königsbrunn Bier gebraut. Die KöBi Biermanufaktur legt großen Wert auf Nachhaltigkeit, Zukunftsfähigkeit und Innovation. Auf den eigenen Feldern wird der Großteil der verwendeten Braugerste angebaut und mit Solarstrom weiterverarbeitet. Jedes Bier trägt auch einen besonderen und teils lokalen Namen.

Brauerei Rapp

Augsburger Straße 14
86500 Kutzenhausen

In der kleinen Brauerei in Kutzenhausen wird regionales Bier mit großer Sorgfalt gebraut. Der Vertrieb läuft ausschließlich über den eigenen Lieferdienst der das Bier direkt nach Hause bringt.

Staudenbräu

Grimoldsriederstraße 2
86877 Walkertshofen

Für die heimatverbundene Brauerei der Familie Schorer ist Bier brauen kein Beruf, sondern Berufung – seit 1846. Hopfen und Malz gehören für die Brauerei zusammen wie die Menschen und die Heimat. Die Familie hält die Traditionen hoch und lässt ab und zu neue Ideen einfließen. So entsteht jede Woche frisches Bier aus besten Zutaten.

Stadel Bräu

Dillingenstraße 18
86477 Adelsried

Eine ganz kleine Brauerei, welche seit dem Jahr 2011 handgemachtes Bio-Bier herstellt. Alle Zutaten werden aus der umliegenden Region bezogen.

Schallerbräu

Hauptstraße 11
86486 Bonstetten

Die Privatbrauerei wurde 1662 gegründet. Das Brauhaus im Herzen des Holzwinkels arbeitet zwar nicht mehr, aber die Biere werden nach Originalrezeptur von der Härtsfelder Familienbrauerei gebraut. Die einzige Möglichkeit Schaller-Bier zu probieren, ist im Bräustüble Bonstetten.



Genuss- momente

Auf den Spuren des guten Geschmacks:
Genusstouren im Augsburgener Land. Im
Augsburger Land warten kleine Manufakturen
und Brennereien darauf, entdeckt zu werden. Hier
entstehen mit viel Erfahrung, Kreativität und Liebe zum Detail
edle Brände, charaktervolle Spirituosen, aromatische Kaffees und
süße Versuchungen.

Wer die Region auf einer Genusstour erkundet, erlebt hochwertige Produkte –
vom Rohstoff bis zum fertigen Geschmackserlebnis.
Auch Verkostungen stehen natürlich auf dem Programm.
So wird jeder Besuch zu einer Reise für alle Sinne –
und das Augsburgener Land zeigt sich von seiner
genussvollsten Seite.





Zott Destillerie – Ustersbach

Hauptstraße 32
86514 Ustersbach
www.zott-destillerie.de



Mitten im Naturpark Augsburg – Westliche Wälder entstehen in der ZOTT Destillerie in Ustersbach hochwertige Edelobstbrände, Liköre und Craft Spirits – direkt aus den Früchten des familieneigenen Obsthofs. Bei geführten Brennerei-besichtigungen erhalten Besucher spannende Einblicke in die Herstellung: vom Obstgarten über die Maischekeller bis zur Destillation. Die Führungen enden mit einer Verkostung ausgewählter Brände, die regelmäßig bei Wettbewerben ausgezeichnet werden. Ein echtes Genusserebnis aus dem Herzen des Augsburgers Landes.



SinGold Destillerie – Wehringen

Sin-Gold Brand GmbH
Germanenstr. 1
86517 Wehringen
www.singold-destillerie.de



Mitten im Augsburgers Land entsteht in der SinGold Destillerie in Wehringen eine feine Auswahl an Gin, Rum und Whisky – handgemacht, regional und charakterstark. Die Destillerie ist zugleich Eventlocation und Genusssort: Bei Tastings, Whisky-Dinnern oder BBQ-Abenden erleben Gäste die Welt der Spirituosen hautnah. Führungen durch die Brennerei und das Fasslager geben spannende Einblicke in die Herstellung. Ein echtes Highlight für alle, die regionale Qualität mit Erlebnis verbinden.



Rösterei Bohnschmiede – Wehringen

Singoldstraße 19
86517 Wehringen
www.roesterei-bohnschmiede.de



Kaffee mit Charakter und Know-how: Die Bohnschmiede steht für fair gehandelten, bio-zertifizierten Kaffee, der in Wehringen mit viel Liebe und Erfahrung geröstet wird. Besucher können vor Ort verschiedene Kaffeesorten verkosten und sich direkt beraten lassen. Besonders beliebt sind die Barista-Kurse, bei denen Kaffeeliebhaber lernen, wie man perfekten Espresso zubereitet, Milch kunstvoll aufschäumt und die eigene Siebträgermaschine optimal nutzt. Ein Ort für alle, die Kaffee nicht nur trinken, sondern erleben wollen.



Chocolaterie Café Müller – Schwabmünchen

Fuggerstraße 29
86830 Schwabmünchen
www.cafemueller.com



Die „Chocolaterie der Sinne“ lädt Besucher zu einer genussvollen Entdeckungsreise ein: Im Rahmen des LEADER-Projekts „Pfad der Sinne“ erleben Gäste die Welt der Schokolade interaktiv und hautnah. Acht liebevoll gestaltete Stationen – darunter ein Kakaobaum, eine laufende Conche und digitale Elemente – machen die Herstellung von Pralinen und Baumkuchen greifbar. Die gläserne Manufaktur bietet spannende Einblicke in die Handwerkskunst, während das Café mit süßen Köstlichkeiten zum Verweilen einlädt. Ein Ort, der Genuss, Bildung und Erlebnis perfekt verbindet.





Kulinarische Besonderheiten

Besonderheiten und traditionelle Spezialitäten – so schmeckt das Augsburger Land!

Das Kulinarische Erbe sind die besonderen Produkte und die typischen Geschmäcker, die eine Region prägen. Es handelt sich hierbei um traditionelle Spezialitäten, die sich aus der örtlichen Landwirtschaft oder aus der Historie begründen lassen. Die große Vielfalt zeigt, wie sehr regionaler Genuss mit Tradition, Geschichte, Kultur und regionaler Landwirtschaft zusammenhängt. Auch im Landkreis Augsburg ist das kulinarische Erbe eine Entdeckung wert. Vom Lechtal-Lamm, über den Augsburger Zwetschgendatschi bis hin zur Bierkultur zeigt sich eine große Vielfalt.

www.augsburger-land.de/augsburger-land/kultur-tradition/kulinarisches-erbe



Augsburger
Zwetschgen-
Datschi






Schwäbische
Spätzle



Bierkultur



Schwäbische
Maultaschen

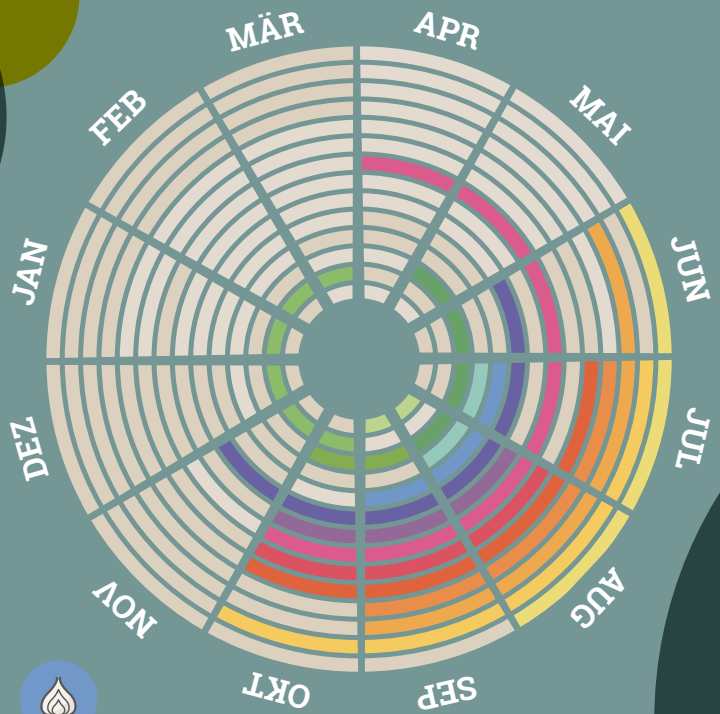


Lechtal-
Lamm



Seelen-
brezen

Gemüse- Saison- Kalender



Kartoffeln



Zucchini



Gurken



Bohnen



Tomaten



Paprika



Radieschen



Auberginen



Karotten



Zwiebeln



Knoblauch



Salat



Salat



Mais

Augsburger Land | Landratsamt Augsburg | Prinzregentenplatz 4 | 86150 Augsburg

Tel.: 0821 3102 3109 | tourismus@LRA-a.bayern.de

augsburger-land.de/augsburger-land/regionale-produkte

Hinweise: Aus Gründen der Lesbarkeit verwenden wir die männliche Form.

Alle Personen sind unabhängig vom Geschlecht gleichermaßen angesprochen.

Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und nehmen gerne jederzeit weitere Hofläden und SB-Läden von Direktvermarktern in unsere Online-Aufstellung auf.

Bildnachweise: Seite 1, 2, 5, 6, 8, 9, 12, 18, 23, – Julia Pietsch; Seite 1, 9, 13, 14, 16, 18, 20, 24 – AdobeStock; Seite 5, 6, 12, 20 – Stefan Hefeler, Hofladen Kraus; Seite 9, 17, 22, 23 – TVABS, Jungle GmbH-Andi Mayr; Seite 10 – Michaela Axtner; Seite 16 – Markt Meitingen; Seite 16 – pixabay; Seite 20, 21 – TVABS, F. Trykowski; Seite 21 – Singold Destillerie; Seite 21 – Rösterei Bohnenschmiede; Seite 21 – Chocoalterie Cafe Müller; Seite 23 – Georg Schneider; Icons und Symbole: Envato

Gestaltung: FRIENDS Media Group GmbH, www.friends.ag