



So schmeckt
das
„MainWerntal“

Main

Werntal



Erleben verbindet

Arnstein

Eußenheim

Gössenheim

Karlstadt

Thüngen



Genderhinweis

Im Sinne der besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts und soll sowohl Frauen und Männer gleichermaßen ansprechen.

Weitere Hinweise

Die Broschüre „So schmeckt das 'MainWerntal'“ stellt nur einen Teil der im Allianzgebiet ansässigen Direktvermarkter dar. Achten Sie daher auch auf die Hinweisschilder der Anbieter vor Ort und unterstützen diese durch den Kauf regionaler Erzeugnisse und Produkte. Unter www.main-werntal.de ist die Broschüre als Download erhältlich. Mittelfristig soll unter diesem Link auch eine aktualisierte und von der Broschüre unabhängige Darstellung von Direktvermarktern und Co. erfolgen.

Förderhinweis

Das Management der Kommunalen Allianz „ILE MainWerntal – Erleben verbindet“ und die Direktvermarkter-Broschüre werden gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



Ländliche
Entwicklung
in Bayern



Inhaltsverzeichnis

Grußwort.....	4 – 5
Legende.....	6 – 7
Vorteile der Regional- und Direktvermarktung.....	9
Kulturlandschaft, Besonderheiten und Erzeugnisse im Allianzgebiet.....	10 – 13
Direktvermarkter Arnstein.....	14 – 25
Direktvermarkter Eußenheim.....	26 – 37
Direktvermarkter Gössenheim.....	38 – 43
Direktvermarkter Karlstadt.....	44 – 53
Direktvermarkter Thüngen.....	54 – 56
Allianz MainWerntal – Erleben verbindet.....	58 – 59
Güte-, Herkunfts-, und Qualitätszeichen.....	60
Bildnachweise.....	61
Übersichtskarte.....	62 – 64

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger im Gebiet der Allianz MainWerntal, sehr geehrte Verbraucherinnen und Verbraucher,

sind auch Sie schon auf den guten Geschmack gekommen?! Regionale Lebensmittel liegen voll im Trend und stehen für Frische, kurze Wege und Transparenz. Der Einkauf direkt beim Erzeuger oder im Hofladen hat Erlebniswert – nicht nur für Familien mit Kindern. Besondere Verköstigungen und begleitende Events sprechen alle Sinne an.

Durch den persönlichen Kontakt zum Kunden können individuelle Wünsche besser berücksichtigt werden. Für die Landwirte und sonstigen Anbieter ergeben sich zusätzliche Einnahmequellen über die Direktvermarktung. Aus diesem Grund möchte die Allianz MainWerntal die Direktvermarkter unterstützen und Erzeuger sowie Verbraucher mit dieser Broschüre zusammenbringen. Neben den Direktvermarkterstandorten und Hofläden sind Dorfläden, Bäcker, Backhäusle und Metzger in ihr aufgeführt, die noch dem traditionellen Nahrungsmittelhandwerk nachgehen und nicht großindustriell produzieren. Denn gerade im stark ländlich geprägten Raum nehmen diese Anbieter als ergänzendes oder alleiniges Nahversorgungsangebot eine immer wichtigere Rolle ein.

Mit der vorliegenden Broschüre erhalten Sie einen Überblick, wo Sie regional erzeugte Ware erhalten können. 30 Direktvermarkter, Dorfläden und sonstige Anbieter sind dem öffentlichen Aufruf gefolgt und präsentieren sich und ihre frischen, vielfältigen Produkte.

Die interkommunale Allianz MainWerntal und die Anbieter laden Sie herzlich ein, auf eine kulinarische Reise innerhalb der Gebietskulisse der Allianz MainWerntal zu gehen – getreu unserem Motto „Erleben verbindet“. Probieren und profitieren Sie von der Vielfalt und Qualität auf kurzem Wege vor Ort.



Dr. Paul Kruck
Allianz-Vorsitzender,
Erster Bürgermeister
Stadt Karlstadt



Franz-Josef Sauer
Erster Bürgermeister
Stadt Arnstein



Dieter Schneider
Erster Bürgermeister
Gemeinde Eußenheim



Klaus Schäfer
Erster Bürgermeister
Gemeinde Gössenheim



Lorenz Strifsky
Erster Bürgermeister
Markt Thüngen

 Brände und/oder Liköre	 Fisch	 Gemüse und/oder Kartoffeln	 Kräuter
 Brot und/oder Backwaren	 Fruchtaufstriche	 Geschenkkörbe	 Nudeln
 Eier	 Fruchtsäfte	 Honig	 Obst
 Fleisch- und/oder Wurstwaren	 Geflügel	 Käse und/oder Milchprodukte	 Wein

Arnstein

- 01 Hausbrennerei Oskar Issing, Binsbach
- 02 Weinbau Winzer S, Sebastian Koch, Binsfeld
- 03 B. und Ch. Sauer GbR, Binsfeld
- 04 Binsfelder Backhaus, Binsfeld
- 05 Landmetzgerei Mohr, Gänheim
- 06 Imker Anton Staat, Heugrumbach
- 07 Elas kleine Farm, Neubessingen
- 08 Obsthof Mees, Reuchelheim
- 09 Ziegenhof Familie Sauer, Müdesheim
- 10 Hettrich's Biohäusle, Schwebenried

Eußenheim

- 11 Elviras Bauernladen, Aschfeld
- 12 Der Bäckerladen, Aschfeld
- 13 Imkerin Claudia Lankes, Bühler
- 14 Weingut Höfling, Eußenheim
- 15 Winzerfamilie Jonas, Eußenheim
- 16 Weingut A. Keller, Inh. Ludwig Keller, Eußenheim

- 17 Hofladen T. & I. Wolf GbR, Eußenheim
- 18 Dorfladen Obersfeld UG, Obersfeld
- 19 Karl-Heinz Schnackig, Schönarts

Gössenheim

- 20 Weingut & Winzerstube G. Hack, Gössenheim
- 21 Metzgerei Frank Löser, Gössenheim
- 22 Imker Fabian Sulm, Sachsenheim

Karlstadt

- 23 Obstbau Gold, Karlburg
- 24 Keller's Hofladen, Karlburg
- 25 Imker Familie Müller, Karlstadt
- 26 Rettersbacher-Weidefleisch, Rettersbach
- 27 Fischzucht – Räucherei Fischer & Kümmert GbR, Stetten
- 28 Bäckerei Hubert Schraut, Stetten
- 29 Wiesenfelder Dorfladen UG, Wiesenfeld

Thüngen

- 30 Wachtel Jürgen, Thüngen



Vorteile der Regional- und Direktvermarktung

Regionale Produkte sind nachhaltig und liegen aus gutem Grund voll im Trend. Für Verbraucher und ihren Einkauf beim Erzeuger des Vertrauens stehen in der Regel die Frische, hohe Qualität, Transparenz und der persönliche Kontakt im Vordergrund. Für viele Landwirte und sonstige Anbieter lassen sich über den Direktverkauf neue Einkommenswege erschließen und die regionale Wertschöpfung stärken. Durch den unmittelbaren Kontakt zum Konsumenten kann besser auf individuelle Wünsche eingegangen werden. Gleichzeitig kann der direkte Kontakt das Verständnis für Landwirtschaft und regionale Produkte fördern.

Über allem schwebt natürlich auch der Begriff der Nachhaltigkeit, denn Direktvermarktung macht lange Transport- und Einkaufswege überflüssig. Gut für den Verbraucher und gut für die Ökobilanz. Der aufwendige Transport aus anderen Regionen Deutschlands oder gar der Import aus anderen Ländern entfällt. Wird nach den Prämissen des ökologischen Landbaus gewirtschaftet, werden Ressourcen und Umwelt zusätzlich geschont und ein Beitrag zu einer gesunden Ernährung geleistet.

Schließlich tragen die landwirtschaftliche Urproduktion, Be- und Verarbeiter mit ihren Wirtschaftsweisen und der Beibehaltung traditioneller handwerklicher Herstellungsprozesse auch zur Bewahrung der regionaltypischen Kulturlandschaft, dem Erhalt von Traditionen und regionaler Identität bei. Viele der Betriebe sind schon seit Generationen in Familienhand und verbinden mit ihrem reichen Erfahrungsschatz Tradition und Zukunft.

Ein Beitrag zur Regionalität und Versorgung im ländlichen Raum leisten zunehmend auch die örtlichen Dorfläden, Bäcker und Metzger. Zusammen mit den Direktvermarktern sind sie Nahversorger mit Teil- oder Vollsortiment, soziale Treffpunkte und Erlebnisort zugleich.

Wissen, wo es herkommt, Sorgfalt, Leidenschaft und Frische schmecken – hierfür steht die Direktvermarktung regionaler Erzeugnisse.



Kulturlandschaft, Besonderheiten und Erzeugnisse im Allianzgebiet

Die Allianz MainWerntal liegt im unterfränkischen Landkreis Main-Spessart. Ihre Kulturlandschaft ist abwechslungsreich und auf Grund der vorherrschenden Topografie sehr bewegt. Die Landschaft hat einen hohen Erholungswert mit Bedeutung für die Naherholung der Bevölkerung, aber auch unter touristischen Aspekten. Die Siedlungsgebiete weisen die durch die fränkische Realerbteilung bedingte kleinflächige Parzellierung auf. Die Grundstücke schließen mit den giebelständigen Häusern und den teils noch erhaltenen Tordurchfahrten ab. Dort, wo die Fachwerksichtigkeit erhalten geblieben ist, weisen die Gebäude die sehr aufwendigen Verzierungen des fränkischen Fachwerks auf. Bauhistorisch besonders wertvolle Ensembles sind mit der Altstadt von Karlstadt und Arnstein überliefert. Weitere landschafts- und ortsbildprägende Bauwerke und Denkmäler sind u. a. die Burgruinen Karlsburg (Stadt Karlstadt) und Homburg (Gemeinde Gössenheim), das Schloss in Thüngen, die Burg in Arnstein sowie das Schloss in Büchold, aber auch die zahlreichen Bildstöcke in Feld und Flur.

Das Gebiet um die Stadt Karlstadt liegt im Bereich des mittleren Maintals mit dem Main, noch vereinzelt vorhandenen Auen sowie den auf der östlichen Mainseite bis über 100 m hohen Steilhängen mit großflächigen Weinlagen. Die Fluren der Hochebenen und flachwelligen Hochflächen sind von kleineren und mittelgroßen Laub- und Mischwäldern durchsetzt. Auch Hecken und Feldgehölze sind wesentliche Elemente der Kulturlandschaft im Allianzgebiet.

Zahlreiche Wander- und Radwanderwege führen durch die Fläche. Sie erschließen auch die Gemeindegebiete der Stadt Arnstein, der Gemeinden Eußenheim und Gössenheim sowie des Markts Thüngen, die vom Unteren Werntal und den Werntalhängen geprägt sind. Die Wern durchfließt das gesamte Allianzgebiet von Arnstein kommend bis kurz vor ihrer Einmündung in den Main im benachbarten Wernfeld (Stadt Gemünden a. M.). Zahlreiche ehemalige Mühlen finden sich entlang des Flusslaufs. Vereinzelt werden sie heute für die Erzeugung von Strom genutzt. Die Werntalhänge weisen eine geringe Steilheit auf. Die Landschaft ist sanft-hügelig und mit kleineren Laub- und Mischwäldern durchsetzt. Lediglich die Hangbereiche zwischen den Gemeinden Eußenheim und Gössenheim weisen stellenweise Höhen von über 100 m auf und werden in den sonnenexponierten Lagen noch heute für den großflächigen Weinanbau genutzt.

Das Allianzgebiet ist stark landwirtschaftlich geprägt, zählt jedoch zu den Viehärmsten in ganz Bayern. Aus diesem Grund bestimmt der Anbau von Winterweizen, Wintergerste und Braugerste, Zuckerrüben und Mais das Bild. Ergänzend dazu sind Sonderkulturen wie Wein, Obstanbau, Erdbeeren oder Spargel vorzufinden. Charakteristisch sind auch die zahlreichen Streuobstbestände mit größtenteils noch alten Sorten. Vereinzelt sind Rinder- und Schafhaltung anzutreffen. Zunehmend kommt ihnen auch eine Bedeutung für die Pflege des Grünlandes sowie die Offenhaltung der Landschaft zu. Durch extensive Bewirtschaftung



und die Umsetzung von Blühstreifenprogrammen zeigen sich die offenen Flächen oft spektakulär bunt.

Zusammen mit den Bienen der zahlreichen Imker im Allianzgebiet tragen sie zum Erhalt der charakteristischen Kulturlandschaft bei. Neben der konventionellen Landwirtschaft nehmen die ökologisch wirtschaftenden Betriebe innerhalb der Allianz MainWerntal stetig zu, um die Nachfrage nach Bioprodukten zu bedienen und die Lebensräume von Pflanzen und Tieren zu erhalten.

Lebensqualität und Vielfalt spiegeln sich auch in den regionalen Produkten wieder, die mit der Kulturlandschaft und den darin wirtschaftenden Menschen verbunden sind und sich gegenseitig bedingen. Sie sind Grundlage hochwertiger Nahrungsmittel. Ein gutes Beispiel dafür ist das im Gebiet von Karlstadt, Arnstein und Thüngen erprobte „Modellprojekt Werntal“. Ziel des von der Regierung von Unterfranken initiierten Projekts ist eine grundwasser-schonende Landwirtschaft nach Vorbild des ökologischen Landbaus. Das daraus gewonnene Getreide wird in Mühlen getrennt vermahlen und ausschließlich an beteiligte Bäckereien geliefert, die es vor allem zum sogenannten „Wasserschutzbrot“ handwerklich verarbeiten und in den Verkauf geben.

Nachhaltigkeit und Transparenz spielt auch bei der Direktvermarktung eine große Rolle. Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe gehen dazu über mittels eigener Verkaufsstellen und Hofläden ihre regionalen, frischen Erzeugnisse direkt zu vermarkten. Die „Heckenwirtschaft“ (oder auch „Häckerwirtschaft“) ist dabei eine unter Winzern weitverbreitete Sonderform der Direktvermarktung. Bei saisonalen Öffnungszeiten werden die selbst erzeugten Weine der gastgebenden Betriebe vermarktet. Die Allianz MainWerntal ist auch Standort größerer und kleinerer Brauereien sowie von Brennereien. Mit der vorliegenden Broschüre möchten wir Sie gerne auf den Geschmack bringen und einladen Landschaft, Kultur, Leute und Erzeugnisse kennenzulernen, die aus dem Zusammenspiel der zuvor genannten Aspekte entstehen.

DIREKTVERMARKTER ARNSTEIN

Die Stadt Arnstein mit ihren 11 Ortsteilen Altbessingen, Binsbach, Binsfeld, Büchold, Gänheim, Halsheim, Heugrumbach, Müdesheim, Neubessingen, Reuchelheim und Schwebenried liegt im fränkischen Weinland. In die sanft hügelige, offene Agrarlandschaft sind Landschaftselemente wie z. B. die Wern und kleinere Wälder, aber auch die Siedlungen eingebettet. Arnstein hat die höchste Dichte an landwirtschaftlichen Betrieben innerhalb des Allianzgebiets MainWerntal. Darunter ein hoher Besatz an ökologischem Landbau.

Genusskultur wird in Arnstein großgeschrieben – von den zahlreichen Freizeitmöglichkeiten und Festen über den Erhalt der unterfränkischen Sprachkultur bis hin zum kulinarischen Genuss. Zu den typischen Arnsteiner Spezialitäten zählen z.B. Bier, Edelbrände, Weine, Essig, Senf, die Erzeugnisse der landwirtschaftlichen Betriebe, die Produkte der örtlichen Metzger und Bäcker, sowie die traditionelle Gastronomie.

www.arnstein.de





01



HAUSBRENNEREI OSKAR ISSING

„Obstbrände, Gin und Liköre in Familientradition“

Mein Vater hat die Hausbrennerei 1948 gegründet. In zweiter Generation führe ich sie nun weiter – mit dem Wissen und der Erfahrung meines Vaters, aber auch offen für neue Erkenntnisse und Methoden. Im Jahre 2010 habe ich die Entscheidung getroffen, die Brennerei und meine Streuobstwiesen auf ganzheitlich biologischen Anbau umzustellen. Dadurch werden alte und selten gewordene Obstsorten erhalten. Diese einmalige Ressource ermöglicht es mir, hocharomatische und sortenreine Brände von hoher Qualität herzustellen. In Zusammenarbeit mit meinem Sohn stelle ich seit 2016 auch einen Bio-Gin her.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Streuobstanbau, London Dry Gin und Sittenreine Obstbrände

KONTAKT:

Hausbrennerei Oskar Issing
 Ammannstr. 20A, 97450 Binsbach
 Telefon 0 93 63/56 51
 mail@brennerei-issing.de
 www.brennerei-issing.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Nach Vereinbarung



02



WEINBAU WINZER S, SEBASTIAN KOCH

„Der junge Weinbaubetrieb in Binsfeld“

Wir sind ein junger Weinbaubetrieb - erst seit dem Jahrgang 2013 bauen wir unsere Weine selbst aus und vermarkten sie direkt ab Hof. Weinbau (Traubenproduktion) wird jedoch schon seit mehreren Generationen in der Familie betrieben. Gerne begrüßen wir Sie bei uns zu Hause, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, unsere Weine zu probieren und mehr über unsere Weine und unseren Weinbaubetrieb zu erfahren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Weinbau

BESONDERHEITEN: Hoffeste, Geschenkkörbe, Verkostung und/oder Weinproben, Weinwanderungen, Wein mit individualisierbaren Sonderetiketten, saisonale Angebote wie Federweißer und Winzer-Glühwein

MÄRKTE: Herbstmarkt in Haundorf, Weihnachtsmarkt in Arnstein

KONTAKT:

Weinbau Winzer S, Sebastian Koch
 Luitpoldstr. 8, 97450 Binsfeld
 Telefon 0 93 60/9 93 99 61
 winzer-s@gmx.de
 www.s-weine.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Nach Vereinbarung oder gerne jederzeit auch auf gut Glück!



BURKARD UND CHRISTIANE SAUER GBR

„Fleischgenuss aus artgerechter, ökologischer Haltung“

Seit 1999 bewirtschaften wir unseren Betrieb ökologisch nach Naturland-Richtlinien. Unsere Mutterkühe mit Nachzucht leben in einer Herde im Laufstall mit Auslauf und auf der Weide. Wir halten die vom Aussterben bedrohte Rasse „Gelbes Frankenvieh“, die schon immer für sehr gute Fleischqualität bekannt war. Wir lassen die Ochsen und Jungrinder 2 Jahre alt werden. Beim Schlachten ist es uns sehr wichtig, die Tiere selbst zu transportieren, um unnötigen Stress zu vermeiden. Der Kunde bekommt sehr gutes Fleisch als 10 kg-Mischpaket, 1 Woche abgehangen. Es besteht aus Braten, Kochfleisch, Hackfleisch, Gulasch, Rouladen und Steaks.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Tierhaltung, Ackerbau, Gemüse und/ oder Kartoffeln

BESONDERHEITEN: Ökologischer Landbau

KONTAKT:

B. und Ch. Sauer GbR
Luitpoldstr. 6, 97450 Binsfeld
Telefon 0 93 60/99 30 02, Mobil 01 60/2 29 15 12
c.b.sauer@googlemail.com
www.gutzumessen.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Abholung nach telefonischer Vereinbarung.
Lieferung nach Rücksprache



BACKHAUS DES MGH BINSFELD

„Backen wie zu Großmutter's Zeiten“

Aus Mehl von der Mühle, Sauerteig, Salz, Hefe und Wasser wird 1x im Monat Sauerteigbrot wie früher gebacken.

Der frisch hergestellte Roggensauerteig wird nach dem „gehen“ in Gärkörben im Holzbackofen gebacken. Zu Ortsfesten und für angemeldete Gruppen wird auch Plootz, Pizza und Flammkuchen gebacken. Auf Wunsch richten wir auch eine zünftige Brotzeit.

Backtermine, Brotbestellungen und Terminreservierungen können sie unter brot@binsfeld-ufr.de erfragen.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Backhaus

BESONDERHEITEN: Events, Veranstaltungen für Gruppen

KONTAKT:

Mehrgenerationenhaus (MGH) Binsfeld
Untere Dorfstraße 20, 97450 Binsfeld
Telefon 0 93 60/9 94 54
brot@binsfeld-ufr.de
www.mgh.binsfeld-ufr.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Ganzjährig 1 x monatlich.
Bitte Aushänge beachten, bzw. nachfragen



DIE ROLLENDE LANDMETZGEREI A + R MOHR

„Deftige fränkische Wurstwaren mit Leidenschaft hergestellt“

Wir sind eine traditionelle Landmetzgerei und seit über 30 Jahren mit unseren Verkaufsfahrzeugen in der Region auf Wochenmärkten und im Raum Würzburg unterwegs. Die Herstellung der Wurstwaren wird von Meisterhand mit Herz und Leidenschaft zum Beruf durchgeführt. Deftige Gewürze, bestes Fleisch aus dem Werntal und langjährige Erfahrung machen unsere Produkte bei vielen Stammkunden sehr beliebt. Ursprüngliche Hausmannskost in Konserven zählen genauso zu den Spezialitäten, wie frische Wurst und veredelte Fleischprodukte. Wir haben beste Fleisch- und Wurstwaren für Kunden, die das Handwerk noch schätzen und Qualitätsorientiert einkaufen.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Fränkische Fleisch- und Wurstwaren aus handwerklicher, traditioneller Produktion

BESONDERHEITEN: Grill- und Partyservice, Wild, Regionale Spezialitäten, Verkauf auf regionalen Märkten

KONTAKT:

Die rollende Landmetzgerei A + R Mohr GbR
Kirchplatz 3, 97450 Gänheim
Telefon 0 93 63/16 38
mohr-buero@t-online.de
www.landmetzgerei-mohr.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Wochenmarkt Karlstadt	Do.	9:00 – 14:00 Uhr
Wochenmarkt Veitshöchheim	Fr.	9:00 – 11:00 Uhr



IMKEREI ANTON STAAT

„Bienenprodukte aus der Region“

Honig nur aus der Region um Arnstein-Büchold und circa 300 m gegenüber vom BIO-Obsthof Büchold erhalten Sie hier direkt vom Hobbyimker. Genießen Sie eines der gesündesten Lebensmittel, direkt aus unserer Kulturlandschaft.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Imkerei, Honig und Bienenprodukte

KONTAKT:

Anton Staat
Kammerbergstraße 3, 97450 Heugrumbach
Telefon 0 93 63/56 52
anton.staat@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 9:00 – 19:00 Uhr





07

ELAS KLEINE FARM

„Gesundes & Leckeres direkt aus der Natur“

Ich musste erst in die große weite Welt ziehen um das wieder schätzen zu können, was als Kind so selbstverständlich für mich war. Nämlich im Einklang mit der Natur zu leben und sich das, was man zum täglichen Leben braucht im eigenen Garten selbst anzubauen. Jetzt bin ich zurück bei meinen Wurzeln, zurück auf dem elterlichen Hof und verarbeite das ganze Jahr über das, was im Garten oder in Form von Wildkräutern direkt auf den Wiesen gedeiht. Ich bereite würzige Kräuteröle, -salze und heilsame Tees, Salben und Tinkturen zu. Zudem leben einige fleißige Bienen bei mir, die nicht nur für mich, sondern auch gerne für ihre „Paten“ Honig sammeln.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Imkerei, Kräuteranbau, Honig- und Bienenprodukte, Ätherische Öle, Kräutersalz, -essig, -öl, -senf

BESONDERHEITEN: Lernort Bauernhof

KONTAKT:

Elas kleine Farm, Daniela Teubert
Neudorfer Str. 17, 97450 Neubessingen
Telefon 01 56/78 56 86 91
hallo@elaskleinefarm.de
www.elaskleinefarm.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Abholung nach telefonischer Vereinbarung

OBSTHOF MEES

„Obst vom Obsthof Mees – das schmeckt man!“

Obsthof Mees in Reuchelheim bekannt durch erntefrisches Obst. Unser Erntejahr startet im Juli mit leckeren Süßkirschen. Ab September beginnt das Apfel- und Birnenjahr mit seinen verschiedenen Sorten. Ergänzend dazu bieten wir unseren Kunden Tafeltrauben sowie Aroniadirektsaft aus eigener Produktion an.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Obstanbau

BESONDERHEITEN: Regionale Spezialitäten

KONTAKT:

Obsthof Mees
Marbacher Str. 23, 97450 Reuchelheim
Telefon 0 93 63/53 04
obsthofmees@yahoo.de
www.obsthof-mees.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich in der Saison 12:00 – 18:00 Uhr, außer Sonntag

08





09

ZIEGENHOF SAUER

„Aus der Region, für die Region“

Auf unserem kleinen Bauernhof haben wir: Ziegen, Schweine, Katzen, Hunde und Hühner. Wir züchten auch Rassehühner. Gras, Heu und Getreide werden selbst angebaut. Die Herde wird in einem Freilaufstall artgerecht gehalten. Unsere Weichkäse, Frischkäse und Schnittkäse stellen wir aus Heumilch her. Bratwurst, Polnische Pfefferbeißer, Fleischkäse, Salami, Schinken, Leberwurst werden aus 100% Ziegenfleisch hergestellt, alles aus eigener Produktion. Wir bieten auch fettarmes und bekömmliches Ziegenlammfleisch auf Vorbestellung oder gefroren an.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Hofladen/Bauernladen, Imkerei, Tierhaltung

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main-Spessart“, Führungen für Gruppen, Regionale Spezialitäten, Honig aus eigener Imkerei, Geschenkkörbe

MÄRKTE: Bauernmarkt Schweinfurt, (über)regionale Märkte

KONTAKT:

Ziegenhof Familie Sauer
Werntalstraße 23, 97450 Müdesheim
Telefon 0 93 63/7 50
Mobil 01 71/9 77 85 15
sauers-ziegenkaese@gmx.de
www.sauer-ziegen.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Fr. 12:00 – 18:00 Uhr und
nach telefonischer Vereinbarung

HETRICH'S BIOHÄUSLE

„Weil man den Unterschied schmeckt!“

Herzlich Willkommen bei Hettrich's Biohäusle! In unserem Selbstbedienungshäuschen erhalten sie neben nestfrischen Bio-Eiern von glücklichen Hühnern, auch verschiedene Bio-Nudelsorten und Bio-Eierlikör, hergestellt aus unseren Eiern, und Bio-Kartoffeln aus eigenem Anbau. Mehrmals im Jahr gibt es auf Vorbestellung leckere Bio-Brathähnchen. Vom ersten Tag an werden diese bei uns aufgezogen und haben im Auslauf viel frisches Gras und Platz zum Picken und Scharren. Das Wohlbefinden unserer Tiere liegt uns sehr am Herzen, da wir der Überzeugung sind, dass man nur so ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel erhält.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Gemüseanbau und/oder Kartoffeln, Tierhaltung, Legehennen & Brathähnchen

BESONDERHEITEN: Geschenkkörbe, Ökologischer Landbau und/oder Verwendung von Biozutaten

KONTAKT:

Hettrich's Biohäusle
Brunnbergstraße 4, 97450 Schwebenried
Telefon 0 97 28/7 59 30 30
info@hettrichs-biohaeusle.de
www.hettrichs-biohaeusle.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Selbstbedienungshäuschen,
Mo. – So. 8:00 – 20:00 Uhr



10





DIREKTVERMARKTER EUßENHEIM

Die Gemeinde Eußenheim liegt im Werntal und gehört zum Fränkischen Weinland. Die sechs Gemeindeteile Eußenheim, Aschfeld, Münster, Bühler, Hundsbach, Obersfeld sowie der Weiler Schönarts weisen die typische malerische fränkische Siedlungsstruktur und Architektur auf. Hinter der ein oder anderen Tordurchfahrt verbirgt sich noch ein Winzer - nicht umsonst trägt der Hauptort den Titel „Weinort Eußenheim“. Weinanbau hat in zahlreichen Familien schon seit Jahrhun-

derten Tradition und unterstreicht das Eußenheimer Motto „Frischer Wein aus alten Kellern“. Die vorhandenen landwirtschaftlichen Flächen werden überwiegend im Nebenerwerb bewirtschaftet. Neben verschiedenen Weinkellern, runden Hofläden und kleinere handwerkliche Betriebe das Direktvermarkterangebot ab.

www.eussenheim.de





11

ELVIRAS BAUERNLADEN

„Wir lieben und wertschätzen die Natur und die Tiere“

Es soll schon beim Hinsehen schmecken. Im Bauernladen, den wir seit 1997 mit Liebe und Engagement führen, finden Sie Puten-, Rind- sowie Schweinefleisch und Wurstprodukte von höchster Qualität. Alle Wurst- und Schinkenspezialitäten werden in der hauseigenen Metzgerei schonend und nach traditionellen Familienrezepten hergestellt. Dabei spielt auch das Wohl der Tiere eine übergeordnete Rolle – wir haben Respekt und Achtung vor unseren Tieren. Schmecken Sie den Unterschied, denn die Haltungsform und die Fütterung spiegeln sich in der Fleischqualität wider.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Tierhaltung, Bauernladen

BESONDERHEITEN: Belieferung von Hof- und Dorfläden, Geschenkkörbe, Gläserne Betriebsstätte, Führungen für Gruppen, Lieferservice, Regionale Spezialitäten

KONTAKT:

Elviras Bauernladen
Bachgasse 16, 97776 Aschfeld
Telefon 0 93 50/10 44
info@elviras-bauernladen.de
www.elviras-bauernladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mi. 9:00 – 18:00 Uhr
Fr. 9:00 – 18:00 Uhr

Bioland

DER BÄCKERLADEN

„Einfach backen wie früher!“

Wir sind eine kleine Bäckerei im Herzen von Aschfeld gleich am Rande des Spessarts und konzentrieren uns auf handwerkliche Traditionen, für die das alte Bäckerhandwerk einmal berühmt war. Und damals wie heute braucht man dafür eine wichtige Zutat. Nämlich Zeit! Denn Teige brauchen zum Teil lange Ruhephasen und es ist geschmacklich ein gewaltiger Unterschied, ob ein Brötchen oder Hörnchen mit der Hand oder mit der Maschine gemacht wird. Unsere Mehle kommen ausschließlich aus fränkischen Mühlen und unter anderem auch aus heimatlichem biologischen Anbau. Schauen Sie einfach mal vorbei und probieren uns aus!

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Bäckerei, Café, Dorfladen

BESONDERHEITEN: Regionale Spezialitäten, Brote und Vollkornbrötchen mit Mehl aus kontrolliert biologischem Anbau vom Biolandhof Helmut Rüth aus Sachserhof

KONTAKT:

Der Bäckerladen
Aschfelder Straße 36, 97776 Aschfeld
Telefon 0 93 50/99 94 0
bakerman100@web.de
www.aschfelder-kipf.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. Ruhetag
Di. – Do. 6:30 – 12:30 Uhr
Mi. + Do. 14:00 – 17:30 Uhr
Fr. 6:30 – 17:30 Uhr
Sa. 6:30 – 12:00 Uhr

12





13



HONIG VON CLAUDIA LANKES

„So natürlich, wie möglich“

Honig ist ein Naturprodukt und daher jedes Jahr in seiner Form und seinem Geschmack verändert. Bei mir erhalten Sie Frühlingsblüten- und Sommerblütenhonig aus eigener Imkerei, in cremiger und flüssiger Form, gelegentlich auch saisonal Lindenblütenhonig, abgefüllt im Deutschen Imkerbund-Siegelglas. Lassen Sie sich überraschen vom vielfältigen Geschmack der Natur. Auf Anfrage erhalten Sie auch Imkereiprodukte wie z.B. Bienenwachskerzen, Propolis und Kosmetik aus Bienenwachs (z.B. Handcreme). Saisonal unterschiedliches Sortiment.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Imkerei

BESONDERHEITEN: Blütenhonig, Propolis auf Anfrage

KONTAKT:

Claudia Lankes
Baumgartenweg 11, 97776 Bühler
Telefon 0 93 50/99 22 38
claudia.krauterfee@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Nach telefonischer Vereinbarung

WEINGUT HÖFLING

„Große Weine entstehen durch viele optimale Kleinigkeiten“

Das Familienweingut liegt im Weinort Eußenheim. Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 21 ha. Wir sind gerne Gastgeber bei unseren vielen Weinevents oder in unserer Weinstube. Lernen Sie uns und unsere Weine in familiärer Atmosphäre kennen. Eine Fülle an besonderen Auszeichnungen der letzten Jahre wurde gekrönt durch den Bayerischen Staatsehrenpreis 2016, was große Anerkennung unserer täglichen Arbeit und Ansporn für die Zukunft ist.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Weinanbau, Heckenwirtschaft

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main- Spessart“, Führungen für Gruppen, Hoffeste, Regionale Spezialitäten, Weinproben, verschiedene Weinevents und Verkostungen, Gästeführer Weinerlebnis Franken: Wein- und Gesundheitsweg in Eußenheim, Hofschoppenfest am zweiten Juni-Wochenende, saisonale Angebote, Heckenwirtschaft

KONTAKT:

Weingut Höfling
Kellereigasse 14, 97776 Eußenheim
Telefon 0 93 53/76 32
info@weingut-hoefling.de
www.weingut-hoefling.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr & 13:00 – 18:00 Uhr
Sa. 9:00 – 12:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

14





WINZERFAMILIE JONAS

„Wie ein Lebenswasser ist der Wein...“ Jesus Sirach 31,27

Im 8. Jahrhundert kam die Weinrebe nach Franken. Erstmals erwähnt in einer Urkunde über die Schenkung eines Weinbergs bei Halsheim im Werntal 770 n.Ch. Seitdem prägen die Weinberge unsere Landschaft, beeinflusst der Wein die fränkische Kultur. Unsere Ahnen lebten von und mit dem Wein. Auch unsere Familie bemüht sich seit vielen Generationen um die Pflege der Reben mit dem Ziel Jahr für Jahr einen guten Wein zu erzeugen. Der Erhalt unserer fränkischen Landschaft liegt uns sehr am Herzen. Wir erzeugen auf 6 ha Rebfläche Silvaner, Weißer Burgunder, Bacchus und die Rotweinsorte Domina. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Weinanbau

BESONDERHEITEN: Wein, Events, Regionale Spezialitäten, Weinproben, Wohnmobil-Parkplatz

KONTAKT:

Winzerfamilie Jonas
Am Stockbrunnen 11, 97776 Eußenheim
Telefon 0 93 53/89 88
ge-jonas@t-online.de
www.winzerfamilie-jonas.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Sa. 10:00 – 15:00 Uhr
Gerne auch nach telefonischer Vereinbarung



WEINGUT A. KELLER

„Weinerzeugung im Einklang mit der Natur im Familienweingut“

Wir sind ein fränkischer Familienbetrieb, dessen Weinbautradition bis ins Jahr 1856 zurückreicht. Unser Weingut wartet mit einem romantischen Innenhof, einem denkmalgeschützten Dachstuhl und einer modernen Vinothek auf. Hier können Sie aus 11 Weißwein- und 7 Rotweinsorten wählen und neben diversen Bränden und Likören, kleine Extras wie Pralinen und Gelees erwerben. Zusätzlich hat sich in den letzten Jahren ein Wein-Event-Service entwickelt, bei dem wir neben unseren Weinen das nötige Equipment für Ihr Fest bereitstellen. Getreu unserem Motto „Wir leben Wein“, können Sie unsere Weine im Rahmen einer Weinprobe in unserer Zehntscheune erleben.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Weinanbau

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main- Spessart“, Belieferung von Hof- und Dorfläden, Führungen für Gruppen, Weinproben, Hoffeste, Lieferservice, Regionale Spezialitäten, Saisonale Angebote, Geschenkkörbe

KONTAKT:

Weingut A. Keller, Inh. Ludwig Keller
Hauptstraße 9, 97776 Eußenheim
Telefon 0 93 53/63 62
weingut.keller@t-online.de
www.kellers-weingut.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Fr. 9:00 – 12:30 Uhr & 13:30 – 17:30 Uhr
Sa. 9:00 – 14:30 Uhr





HOFLADEN THOMAS UND IRMGARD WOLF

„Genuss vom Ursprung“

Seit 25 Jahren können unsere Kunden in einer idyllischen Lage neben dem Landschaftssee unsere überwiegend eigenerzeugten Waren in unserem Hofladen einkaufen. Wir bieten in unserem Hofladen eine Vielfalt an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, wie Geflügel, Rindfleisch und ein breites Wurstsortiment. Bereichert wird das Angebot durch pfannen-, ofenfertiges und servierfertiges aus der Heitheke. Weiter vervollständigen unser Sortiment Produkte von anderen Erzeugern. Selbstverständlich verarbeiten wir unsere Produkte auch in unserem Catering, mit dem wir Veranstaltungen bis zu 600 Personen kulinarisch verwöhnen können.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Hofladen, Ackerbau, Tierhaltung, Weinanbau, Catering

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main- Spessart“, Belieferung von Hof- und Dorfläden, Hof-feste, Lieferservice, Partyservice, Heitheke, Saisonale Angebote

KONTAKT:

Thomas und Irmgard, Wolf GbR
Hofriedgasse 4a, 97776 Eußenheim
Telefon 0 93 53/62 56
info@wolf-eussenheim.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Fr. 9:00 – 18:00 Uhr
Sa. 8:00 – 13:00 Uhr
1. Do. im Monat Kesselfleisch

DORFLADEN OBERSFELD

„Wir kümmern uns um Ihre Nahversorgung“

Die Dorfladen Obersfeld UG ist ein Lebensmitteleinzelhandel, der für die Nahversorgung des oberen Bachgrunds in der Gemeinde Eußenheim und Umgebung Artikel des täglichen Bedarfs anbietet und verkauft. ber 1.500 Artikel von Backwaren, regionalen und saisonalen Artikeln über Bioprodukte bis zu den bekannten und beliebten Markenartikeln sind von Montag bis Samstag erhältlich. Das Dorfladen-Café lädt zum Verweilen ein und bietet neben den klassischen Café-Köstlichkeiten auch jeden Donnerstag zum „Kaffeeeklatsch“ ab 15:00 Uhr handgemachte Kuchen. Auch ein öffentlicher Internetanschluss ist verfügbar.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Dorfladen, Hofcaf

BESONDERHEITEN: Führungen, Hoffeste, Events, Gastronomie, Regionale- und Bioprodukte, Waren des täglichen Bedarfs, Saisonales, Wild

KONTAKT:

Dorfladen Obersfeld UG
Obersfelderstrae 36, 97776 Obersfeld
Telefon 0 93 50/90 96 01 0
info@dorfladen-obersfeld.de
www.dorfladen-obersfeld.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. & Sa. 6:00 – 12:30 Uhr
Di. – Fr. 6:00 – 12:30 Uhr & 15:00 – 18:00 Uhr





KARL-HEINZ SCHNACKIG

„SCHÖNARTSER SPARGEL – QUALITÄT und FRISCHE“

Unser traditionsreicher landwirtschaftlicher Betrieb liegt im Werntal nur ca. 4 km östlich von Karlstadt. Neben dem Ackerbau haben wir uns auf die Aufzucht von Kälbern und deren Vermarktung an regionale Rindermäster spezialisiert. Auf den mageren Flugsandböden am Fuße des Saupurzels bauen wir seit ca. 20 Jahren Spargel an. Heute bildet dieser neben Erdbeeren und Kartoffeln den Schwerpunkt unserer Direktvermarktung. Während der Spargelsaison kann man bei uns täglich sowohl Bleich- als auch Grünspargel in verschiedenen Handelsklassen erwerben. Gerne auch „küchenfertig“ geschält. Ganzjährig steht ein Sortiment an Kartoffeln für Sie bereit.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Tierhaltung, Gemüseanbau/Kartoffeln, Tierhaltung, Spargel, Erdbeeren

BESONDERHEITEN: Belieferung von Gastronomie, Hof- und Dorfläden, Saisonales, „KARTOFFELKISTE“ am Hof, Selbstbedienung 24 Std./7 Tage (bei Bedarf) oder persönlich bei uns im Hof

KONTAKT:

Karl-Heinz Schnackig
Schönarts 1, 97776 Schönarts
Telefon 0 93 60/6 69
K.H.Schnackig@googlemail.com

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Sa. 8:30 – 20:00 Uhr
In der Spargelsaison auch:
Mo. – Sa. 8:30 – 20:00 Uhr
So. 8:30 – 12:00 Uhr & 16:00 – 20:00 Uhr

DIREKTVERMARKTER GÖSSENHEIM

Das Gebiet der Gemeinde Gössenheim mit ihrem Ortsteil Sachsenheim ist stark von den bewaldeten Steilhängen von Wern und Kuhbach geprägt. Eine weithin sichtbare Landmarke ist die denkmalgeschützte Ruine Homburg. An den flacher geneigten Hängen prägen Weinanbauflächen und Streuobst das Bild. Wen wundert es da, dass diese Kulturlandschaft jährlich zahlreiche Gäste auf die umliegenden

Wanderwege und in die vorhandenen Gaststätten und Winzerstuben zieht. Ein besonderes Highlight stellt dabei sicherlich die Gästeführung „BurgLustWandeln“ in Gössenheim dar, die Kulturlandschaft, Baukultur und edle Tropfen miteinander zu verbinden weiß. Ein Genuss mit allen Sinnen!

www.goessenheim.de





WEINGUT UND WINZERSTUBE GUNDER HACK

„Weingenuss und Gemütlichkeit im Familienweingut“

Neben dem ganzjährig geöffneten Weinverkauf lädt unsere Winzerstube im Herzen Gössenheims zum Verweilen und Genießen hausgemachter fränkischer Spezialitäten aus Weinkeller und Küche ein. Oder verbringen Sie ein paar schöne Stunden bei einer Weinwanderung durch die Reben unter der Gössenheimer Homburg. Erfahren Sie alles über das Winzerjahr und unsere Weine sowie deren Herkunft und verkosten Sie diese bei einer deftigen Brotzeit auf unserer urigen Weinbergshütte mitten im Grünen. Wir freuen uns, Sie auf unserem Familienweingut begrüßen zu dürfen.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Weinanbau, Winzerstube

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main- Spessart“, Führungen für Gruppen, Hoffeste, Weinproben, Regionale Spezialitäten, Gastronomie, Events

KONTAKT:

Weingut und Winzerstube Gunder Hack
Hauptstraße 36a, 97780 Gössenheim
Telefon 0 93 58/90 12 89
weingut-hack@outlook.de
www.hack-weine.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Weinverkauf

Mo. – Fr. 9:00 – 12:00 Uhr & 13:00 – 17:00 Uhr

Sa. 9:00 – 12:00 Uhr

sowie nach telefonischer Vereinbarung. Öffnungszeiten der Winzerstube finden Sie auf unserer Homepage



METZGEREI FRANK LÖSER

„Hier stimmt QUALITÄT – FRISCHE & GESCHMACK“

Fränkische Spezialitäten – Heiße Theke – Partyservice. Nachdem die alte Metzgerei über neun Jahre in der Hauptstraße 15 zu finden war, sind wir nun schon seit November 2017 in unseren neuen Räumlichkeiten im Herzen von Gössenheim.

Das Team der Metzgerei Frank Löser würde sich sehr über Ihren Besuch freuen und steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Metzgerei

BESONDERHEITEN: Ausbildungsbetrieb für Personen mit Förderbedarf, Lieferservice, Partyservice, Regionale Spezialitäten, Saisonale Angebote

KONTAKT:

Metzgerei Frank Löser
Hauptstraße 18, 97780 Gössenheim
Telefon 0 93 58/10 52
metzgerei-frank-loeser@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Mi. 8:00 – 12:30 Uhr

Do. – Fr. 8:00 – 12:30 Uhr & 14:00 – 18:00 Uhr

Sa. 7:30 – 12:30 Uhr





IMKEREI FABIAN SULM

„Honig – ein Stück Natur im Glas“

Meine Arbeit mit den Bienen wird von dem Wunsch geprägt, nicht mehr als nötig in ihr natürliches Leben einzugreifen. Das bedeutet einen Kompromiss zu finden, zwischen dem was für die Bienen gut und für den Imker umsetzbar ist. Inmitten von Streuobstwiesen sammeln die Bienen einen regionalen Blütenhonig.

Ich verwende ausschließlich Beuten aus Massivholz um zu verhindern, dass Chemikalien in die gewonnenen Produkte übergehen. Neben den mechanischen Behandlungen gegen die Varroamilbe verwende ich nur natürlich vorkommende Säuren, die auch den Bio-Standards entsprechen.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Imkerei

VERKAUFSSTELLE:

Fam. Fenn
Wernfelderstr. 1a, 97780 Sachsenheim
Telefon 0 93 58/3 12
f.sulm@gmx.net



DIREKTVERMARKTER KARLSTADT

Die Stadt Karlstadt und ihre neun Ortsteile Gambach, Heßlar, Karlburg, Laudenbach, Mühlbach Rohrbach, Stadelhofen, Stetten und Wiesenfeld liegen im fränkischen Weinland am Main. Während im Bereich der Mainaue entlang der Steilhänge die charakteristischen Weinanbauflächen vorzufinden sind, werden die Maintalhänge und Hochebenen von Wäldern durchsetzt. Der touristisch interessante Raum setzt aber auch kulinarisch Zeichen. Viele der ansässigen großen und kleinen landwirtschaftlichen Betriebe vermarkten ihre

Erzeugnisse und Produkte in eigenen Hofläden und ergänzen somit das Angebot des örtlichen Nahrungsmittelhandwerks und sonstiger Anbieter. Besondere Höhepunkte von Kultur und Genuss sind die zahlreichen Ortsfeste, die Kulinarische Meile in Karlstadt und neuerdings auch das „Terroir F“ in Stetten - eine Aussichtsplattform oberhalb des Mainverlaufs und ein „Magischer Ort des Frankenweins“, um Natur und Wein zu genießen.

www.karlstadt.de





23

OBSTBAU GOLD

„Frische und Qualität direkt vom Erzeuger!“

Frische und Qualität aus Franken. Auf den rund 75 ha des Obstbaus Gold wird u. a. ein reichhaltiges Sortiment an Spargel, Erdbeeren, Zwetschgen, verschiedenen Apfel- und Birnensorten angebaut. Die Erzeugnisse sind nicht nur im hiesigen Einzelhandel zu finden, sondern können auch direkt im Hofladen des Erzeugers erworben werden.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Hofladen, Obstanbau

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main-Spessart“, Saisonale Angebote

MÄRKTE: Donnerstag: Markt Karlstadt (Saison von Spargel und Erdbeeren) und Markt Arnstein (Saison von Spargel und Erdbeeren)

KONTAKT:

Obstbau Gold
Harrbacher Weg 36, 97753 Karlbürg
Telefon 0 93 53/15 24
Telefax 0 93 53/68 28
gartenbau-Gold@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Hofladen:
Mo. – Fr. 8:00 – 16:00 Uhr
Sa. 9:00 – 12:00 Uhr
In der Spargelsaison:
täglich 8:00 – 18:00 Uhr
auch Sonn- und Feiertags

KELLER'S HOF LADEN GbR

„Bei uns dreht sich alles um die tolle Knolle“

Annabelle, Belana und Laura – das sind nur drei von rund acht Kartoffelsorten, die auf den Feldern der Familie Keller wachsen. Von fest- bis mehligkochend ist für jeden Bedarf etwas dabei. Bereits ab Ende Mai startet die Frühkartoffelsaison und von September bis ins nächste Frühjahr sind die Herbstkartoffeln erhältlich. Im Hofladen findet sich für jeden Geschmack etwas. Das Angebot reicht von Hausmacher Wurst über Nudeln und Eier bis zu Honig. Natürlich darf Mutters hausgemachte Marmelade nicht fehlen. Auch Gemüse und Einlegegurken werden nach eigenen Rezepten eingemacht. Weine gibt es von der Winzergemeinschaft Franken.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Gemüse und/oder Kartoffeln, Weinanbau, Christbäume, Hofladen

BESONDERHEITEN: Aktionsgemeinschaft „Frische aus Main- Spessart“, Belieferung von Hof- und Dorfläden, Regionale Spezialitäten, Übernachtung, Saisonale Angebote

KONTAKT:

Keller's Hofladen GbR
Harrbacher Weg 41, 97753 Karlbürg
Telefon 0 93 53/70 72
kartoffelhof.keller@gmail.com
www.kartoffelhof-keller.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Sa. 9:00 – 12:00 Uhr & 13:00 – 17:00 Uhr

24





IMKEREI MÜLLER

„Karschter Gold. Direkt vom Imker“

Wir lieben Bienen. Und Natur. Honig direkt vom Imker. Garantiert unverfälscht und 100 % aus Karlstadt. Je nachdem, was die Natur bringt, cremig gerührte Blütenmischung oder Waldhonig. Die Qualität wird regelmäßig vom Deutschen Imkerbund überprüft und bestätigt.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Imkerei

KONTAKT:

Familie Müller
Rudolph-Glauber-Str. 25, 97753 Karlstadt
Telefon 0 93 53/90 70 33
FlorianMuller@web.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Keine festen Öffnungszeiten, einfach anrufen oder vorbeikommen



RETTERSbacher-WEIDEFLEISCH

„Regional ... nachhaltig...lecker: „Kuh“alität die man schmeckt“

Unsere Limousin-Frankenvieh Rinder grasen das ganze Jahr auf den saftigen Weiden rund um den Weiler Rettersbach. Die Tiere leben im natürlichen Herdenverband und ernähren sich ausschließlich vom Grünfutter unserer eigenen, ökologisch bewirtschafteten Flächen. Ganz bewusst verzichten wir auf die Zufütterung von Kraftfutter und Getreide. Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns küchenfertig portionierte und vakuumierte Weidefleischpakete. Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage, nutzen Sie das Kontaktformular oder einen persönlichen Anruf bei uns für Ihre Fragen oder Bestellungen. Wir freuen uns auf Sie!

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Tierhaltung

BESONDERHEITEN: Ökologischer Landbau

KONTAKT:

Rettersbacher-Weidefleisch Familie Werthmann
Rettersbach 12, 97753 Karlstadt
Telefon 0 93 52/60 18 45 0
info@rettersbacher-weidefleisch.de
www.rettersbacher-weidefleisch.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Aktuelle Verkaufstermine erhalten Sie per Newsletter oder sehen Sie auf unserer Internetseite. Abholung nach telefonischer Vereinbarung





FISCHZUCHT – RÄUCHEREI FISCHER & KÜMMERT

„Lebendfrischen Fisch fischt Fischzucht Fischer!“

Aale, Forellen, Saiblinge, Lachsforellen, Karpfen, Schleien, Hechte, Zander, Waller, etc. Süßwasserfische aus der Region, lebend frisch oder mehrmals pro Woche frisch geräuchert aus dem eigenen Räucherofen mit naturbelassenem Buchenholz. Wir verkaufen hier in Karlstadt-Stetten und auf verschiedenen Märkten in Würzburg. Kommen Sie zu den Marktzeiten vorbei. Lebendfrisch – frischer geht's nicht. Wir freuen uns.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Fischzucht und Fischräucherei

MÄRKTE:

- Mi. 9:00 – 16:00 Uhr Würzburg Marktplatz
- Fr. 9:00 – 10:00 Uhr Veitshöchheim
(Grüner Markt/Main)
- Fr. 11:00 – 12:00 Uhr Höchberg (Marktplatz)
- Fr. 13:30 – 18:00 Uhr Lengfeld (real)
- Sa. 9:00 – 16:00 Uhr Würzburg Marktplatz

KONTAKT:

Fischzucht - Räucherei, Fischer & Kümmert GbR
Werntalstr. 57, 97753 Stetten
Telefon 0 93 60/85 0
Fax 0 93 60/85 1

ÖFFNUNGSZEITEN:

- Di. & Do. 9:00 – 18:00 Uhr
- Fr. 9:00 – 12:00 Uhr



BÄCKEREI SCHRAUT

„Wir backen mit Herz und Hand“

Seit über sechs Generationen backt die Bäckerei Schraut in ihrer kleinen Familienbäckerei in Stetten Brot und Feingebäck nach alter Tradition. Da wir schon immer mehr Wert auf Geschmack und Natürlichkeit, als auf Volumen legen, konnten wir seit 2015 alle Backwaren auf Wasserschutzmehl umstellen. Regionalität ist für uns selbstverständlich, wie z.B. Wasserschutzwitzen aus Heßlar, Äpfel und Zwetschgen aus eigenem Anbau.

Auch der von Beginn an integrierte Dorfladen steht für Kundennähe und Service.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Bäckerei, Dorfladen, Waren des täglichen Bedarfs

BESONDERHEITEN: Regionale Spezialitäten, Gebäck aus Wasserschutzwitzen, Geschenkkörbe

KONTAKT:

Bäckerei Schraut
Werntalstr. 36, 97753 Stetten
Telefon 0 93 60/23 7
Fax 0 93 60/99 96 8

ÖFFNUNGSZEITEN:

- Mo. – Fr. 5:30 – 13:00 Uhr
- Di. – Fr. 14:00 – 18:00 Uhr
- Sa. 5:30 – 12:00 Uhr





WIESENFELDER DORFLADEN

„Wir sind ein Ort zum Wohlfühlen und gerne wieder kommen“

Der Wiesenfelder Dorfladen im ehemaligen Gutshof mit seinem gemütlichen Café ist der Mittelpunkt unserer kleinen Gemeinde. Entstanden durch viele ehrenamtliche Helfer, in einem historischen Gebäude, bieten wir unseren Kunden alle Dinge des täglichen Bedarfs und führen viele regionale und saisonale Produkte. Über 1.200 Artikel zählt unser Sortiment. Einkaufen ohne Hektik, bei netten Leuten in tollem Ambiente. Wohlfühlen und gerne wieder kommen, das sind wir.

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Dorfladen, Hofcafé, Waren des täglichen Bedarfs

BESONDERHEITEN: Apothekenservice, Café, Familienfeiern (Kaffeetafel), Aktionen z.B. Verkostungen, Blumenmärkte, Musikveranstaltungen, etc., Regionale Spezialitäten, Geschenkkörbe

KONTAKT:

Wiesenfelder Dorfladen UG
Kirchberg 15, 97753 Wiesenfeld
Telefon 0 93 59/9 09 94 95
info@wiesenfelder-dorfladen.de
www.wiesenfelder-dorfladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo., Mi., Do., Fr. 7:00 – 13:00 Uhr
14:30 – 18:00 Uhr
Di. & Sa. 7:00 – 13:00 Uhr



DIREKTVERMARKTER THÜNGEN

In der bewegten Landschaft des Werntals gelegen prägen die weithin sichtbare Schlossanlage und das Gelände der Brauerei den Markt Thüngen. Die Wern tangiert den Altort und lädt Einheimische sowie Besucher an verschiedenen Stellen zum Verweilen oder Wassertreten ein. Auf den umliegenden Themen-Wanderwegen „Schau ins Land“, „Ins Werntal“ und

„Um die Wengert“ können Einblicke in die über 1.200-jährige Geschichte des Marktes gewonnen und Ausblicke in die Landschaft genossen werden. In den kulinarischen Genuss kommt man auf den zahlreichen Festen des Marktes, beim örtlichen Nahrungsmittelhandwerk und Direktvermarktern sowie beim monatlichen Backtag im Backhäusle.

www.markt-thuengen.de





WACHTEL-JÜRGEN

„Kleines Ei ganz groß, Wachteleier aus Thüngen“

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und bieten Ihnen frische Wachteleier sowie hausgemachte Wachteleier-Nudeln und selbst gemachte Fruchtaufstriche in vielen, verschiedenen Sorten an. Wachteleier können Sie gerne jederzeit bei uns ab Hof in unserer „Eierkiste“ abholen (24h-Service). Lebende und frisch geschlachtete Wachteln können nach telefonischer Bestellung abgeholt werden. Zur Kürbis-Saison bekommen Sie bei uns die unterschiedlichsten Sorten an Kürbissen für Speisen und Dekoration (Verkauf ab Feld).

BETRIEBSSCHWERPUNKT: Ackerbau, Gemüseanbau, Tierhaltung

MÄRKTE: Thüngen (Kürbis-Verkauf von September bis November)

KONTAKT:

Jürgen Faulhaber
Hauptstraße 36, 97289 Thüngen
Telefon 0 93 60/99 36 26
info@wachtel-juergen.de
www.wachtel-juergen.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Nach telefonischer Vereinbarung





Allianz MainWerntal – Erleben verbindet

Eine Direktvermarkter-Broschüre, unter Beteiligung derselben, um regionale Erzeuger und Verbraucher zusammenzubringen? Die Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) macht es möglich. Viele Planungen im städtischen und ländlichen Raum geben heute den Betroffenen Konzepte und Planungen nicht mehr einfach nur vor, sondern setzen die Beteiligung lokaler Akteure und interessierter Bürger voraus. Gleichzeitig gewinnt die interkommunale Kooperation, als Alternative zur kommunalen Einzelbetrachtung, seit Jahren an Bedeutung. Herausforderungen, mit denen sich die Kommunen auseinandersetzen müssen, sind in der Regel ähnlich gelagert. Über eine gemeinsame Herangehensweise können Stärken und Synergieeffekt besser genutzt sowie Kosten minimiert werden. Diese Vorteile haben auch die fünf Städte und Gemeinden Arnstein, Eußenheim, Gössenheim, Karlstadt und Thüngen erkannt und sich freiwillig im Rahmen der ILE zur Allianz MainWerntal zusammengeschlossen. Das verbindende Element der fünf Partner ist dabei nicht nur die Wern, an denen die fünf Kommunen oder Ortsteile von ihnen liegen, sondern sind zahlreiche Themen, bei denen man in der Vergangenheit auf kommunaler Ebene einen Austausch und eine konstruktive Zusammenarbeit pflegte und diese Zusammenarbeit ausweiten möchte.

Fünf Kommunen, ein Ziel

Auf der Grundlage einer Stärken-Schwächen-Analyse und einer gemeinsam formulierten Strategie, dem sogenannten Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzept (ILEK), soll die ländliche Entwicklung und Stärkung der Region gemeinsam getragen und umgesetzt werden. Ziel ist es,

das Gebiet als Lebens-, Arbeits-, Freizeit- und Naturraum zu erhalten und nachhaltig weiter zu entwickeln. Zahlreiche Maßnahmen wurden zusammen mit den Beteiligten in den fünf ILEK-Handlungsfeldern: Dorf und Siedlung | Daseinsvorsorge, Bildung, Verehr, Infrastruktur | Wirtschaft und Gewerbe, Energie | Erholung und Tourismus | Landschaft, Landnutzung, Landwirtschaft formuliert.

Die Allianz macht erste Schritte

Nicht alle Maßnahmen können auf Grund der Fülle auf einmal umgesetzt werden. Daher wurde zum Beginn der Umsetzungsphase in 2018 von den Allianzbürgermeistern und in Zusammenarbeit mit dem Amt für ländliche Entwicklung Unterfranken (ALE), das sowohl die Konzepterstellung, das Allianzmanagement als auch die Umsetzung einzelner Maßnahmen fördert und begleitet, eine Auswahl an vorrangigen Projekten getroffen, die in einem ersten Schritt umgesetzt werden sollen. Dazu gehören: Innenentwicklung | Bildung | Wasser erleben im MainWerntal | Vermarktungsbroschüre/-portal | Ländliches Kernwegenetz.

Als zentrale Schnittstelle zwischen den Kommunen, Akteuren und Fördermittelgebern sowie als Umsetzungsbegleitung wird ein Allianzmanagement eingesetzt. Dieses organisiert und koordiniert in der Regel auch die Maßnahmenbegleitenden Arbeitskreise, die sich aus interessierten Akteuren zusammensetzen. Das Allianzmanagement hat derzeit seinen Sitz bei der Stadt Karlstadt und ist zu erreichen unter:

Tel. 09353 – 7902-65, info@main-werntal.de
www.main-werntal.de

Güte-, Herkunfts- und Qualitätszeichen

Viele der Direktvermarkter innerhalb des Gebiets der Allianz MainWerntal nutzen Warenzeichen zur Herkunft und Qualität der von ihnen erzeugten Lebensmittel, wie z. B. das QS-Prüfzeichen, das DIB-Siegel, Einkaufen auf dem Bauernhof, Grünland Spessart. Sie sind Orientierung für Verbraucher und garantieren z. B. die Herkunft und geprüfte Qualität. An dieser Stelle werden die in der Broschüre dargestellten Bio-Siegel der zertifizierten landwirtschaftlichen Betriebe sowie der Wasserschutzbäckerei erklärt.



EU-Bio-Logo

Seit dem 1. Juli 2012 ist das Euro-Blatt auf grünem Hintergrund verbindlich für alle vorverpackten Bio-Lebensmittel in der Europäischen Union verpflichtend. Es legt einen Mindeststandard gemäß EG-Öko-Verordnung fest. Zusätzlich können zu dem EU-Bio-Logo das deutsche sechseckige Bio-Siegel und die Zeichen privater Öko-Anbauverbände in der Kennzeichnung verwendet werden. Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen aus dem ökologischen Landbau stammen. Bei den Betrieben, die nach EU-Öko-Verordnung wirtschaften, ist auch nur eine Teilumstellung erlaubt. www.oekolandbau.de



Bioland

Das Bioland-Zeichen kennzeichnet Produkte und Lebensmittel aus dem organisch-biologischen Landbau. Die Richtlinien von Bioland sind in vielen Punkten strenger als die der EG-Ökoverordnung. Bioland verfolgt eine Kreislaufwirtschaft auf Basis eines organisch-biologischen Anbaus und artgerechter Tierhaltung und setzt die Gesamtbetriebsumstellung voraus. www.bioland.de



Naturland

Die Naturland-Richtlinien sind in vielen Punkten strenger als die der EG-Ökoverordnung. Die Gesamtbetriebsumstellung wird vorausgesetzt. Der Verband achtet auch auf die sozialen Bedingungen bei der Erzeugung und Verarbeitung. Zählt neben Bioland und Demeter zu den größten Anbauverbänden. Naturland zertifiziert weltweit. www.naturland.de



Wasserschutzbäckerei

Wasserschutzbäckereien verwenden Wasserschutzweizen. Dies ist Weizenmehl, dass weniger gedüngt ist und somit grundwasserschonend. Landwirte verzichten beim Anbau von Weizen auf die Spätdüngung. Der Weizen wird getrennt in einer regionalen Mühle vermahlen und in Wasserschutzbäckereien zu Wasserschutzbrot und anderen grundwasserschonenden Backwaren verarbeitet. Es handelt sich nicht um eine Bio-Zertifizierung, verfolgt mit u.a. dem Grundwasserschutz jedoch Prinzipien einer nachhaltigen Landwirtschaft. Diese Initiative ist ein Projekt der Regierung von Unterfranken.

www.wasserschutzbrot.de

Bildnachweise

Titelbild	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
02 – 03	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
08	Matthias Scheuner
10	V. Mörsner
11	V. Mörsner
12_1	Jochen Schreiner/Stadt Karlstadt
12_2	V. Mörsner
14 – 15	Stadt Arnstein
16	Hausbrennerei O. Issing/Benjamin Issing
17	Familie Schneider
18	Burkard Sauer
19	Matthias Scheuner
20	Familie Mohr
21	Anton Staat
22	Daniela Teubert
23	Georg Mees
24	Sauer Müdesheim
25	Familie Hettrich
26 – 27	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
28	Katja Dallmann
29	Ralf Wagner
30	Claudia Lankes
31	Weingut Höfling/t:k photography & concept
32	Winzerfamilie Jonas/Werner Reith
33	Weingut A. Keller/Ludwig Keller
34	Thomas und Irmgard Wolf GbR
35	Dorfladen Obersfeld UG/ Wolfgang Rütth
36_1	Katja Dallmann
36_2	© juefraphoto – stock.adobe.com
37	Familie Schnackig
38 – 39	1. FC Gössenheim e. V., Peter Scheidt
40	Winzerstube Gunder Hack/Herbert Hausmann
41	Frank Löser
42	Fabian Sulm/Josef Fenn
43_1	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
43_2	Pixabay
44 – 45	V. Mörsner
46	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
47	Martin Keller
48	Florian Müller
49	Katrin Werthmann
50	Fischer & Kümmert GbR
51	Regierung von Unterfranken/Daniel Peter
52_1	Stadt Karlstadt/Jürgen Müller
52_2	V. Mörsner/Allianz MainWerntal
53	Wiesenfelder Dorfladen UG/Ramona Müller
54 – 55	Wolfgang Heß
56	Jürgen Faulhaber
57	V. Mörsner
58	Karsten Heeschen/Allianz MainWerntal
59	V. Mörsner/Allianz MainWerntal

Arnstein

- 01 Hausbrennerei Oskar Issing, Binsbach
- 02 Weinbau Winzer S, Sebastian Koch, Binsfeld
- 03 B. und Ch. Sauer GbR, Binsfeld
- 04 Binsfelder Backhaus, Binsfeld
- 05 Landmetzgerei Mohr, Gänheim
- 06 Imker Anton Staat, Heugrumbach
- 07 Elas kleine Farm, Neubessingen

Karlstadt

- 23 Obstbau Gold, Karlburg
- 24 Keller's Hofladen, Karlburg
- 25 Imker Familie Müller, Karlstadt
- 26 Rettersbacher-Weidefleisch, Rettersbach

- 08 Obsthof Mees, Reuchelheim
- 09 Ziegenhof Familie Sauer, Müdesheim
- 10 Hettrich's Biohäusle, Schwebenried

Eußenheim

- 11 Elviras Bauernladen, Aschfeld
- 12 Der Bäckerladen, Aschfeld
- 13 Imkerin Claudia Lankes, Bühler
- 14 Weingut Höfling, Eußenheim
- 15 Winzerfamilie Jonas, Eußenheim

Gössenheim

- 20 Weingut & Winzerstube G. Hack, Gössenheim
- 21 Metzgerei Frank Löser, Gössenheim
- 22 Imker Fabian Sulm, Sachsenheim

Thüngen

- 30 Wachtel Jürgen, Thüngen



Impressum:

Interkommunale Allianz
„ILE MainWerntal –
erleben verbindet“

c/o Stadt Karlstadt
Zum Helfenstein 2
97753 Karlstadt
Tel. 09353 7902-65

info@main-werntal.de
www.main-werntal.de

Redaktion: Verena Mörsner,
Allianzmanagement Allianz MainWerntal

Gestaltung: Daniela Friedel, Büro für Konzeption,
Graphik und Design, Frammersbach
Druck: Medialife GmbH, Marktheidenfeld

Auflage: 5.000
Stand: Mai 2019

Von den Anbietern zur Verfügung gestellte Informationen und Bilder liegen in deren Verantwortung. Allgemeine Texte wurden vom Allianzmanagement MainWerntal verfasst. Wir bitten um Verständnis, dass die Allianz MainWerntal für Vollständigkeit und korrekte Angaben keine Gewähr übernehmen kann.

Alle Rechte liegen bei der ILE Allianz MainWerntal. Der Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung gestattet.

Download der Broschüre unter
www.main-werntal.de

