

Landkreis
Konstanz



Frisch vom Bauernhof 2019/2020

Hofladen | Besenwirtschaft | Übernachtung | Dienstleistung | Lernort Bauernhof



Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

Gemüse von der Insel Reichenau, Zwiebeln von der Höri, Milch- und Fleischprodukte aus dem Hegau, fangfrischer Fisch, Wein vom Hohentwiel, Obst vom Bodensee – unser Landkreis bietet ein außerordentlich vielfältiges und hochwertiges Angebot regionaler Spezialitäten.

Frisch vom Erzeuger kaufen Sie saisonal und nachhaltig Produkte mit Charakter, deren Herkunft und Verarbeitung Sie direkt in Augenschein nehmen können. Nutzen Sie das Angebot vor Ihrer Haustür und genießen Sie den Einkauf im Hofladen oder auf dem Markt mit allen Sinnen. Dabei können Sie eine Menge über die Herkunft Ihrer Lebensmittel und über den Alltag in der Landwirtschaft erfahren. Einkaufen wird so zum Erlebnis, schafft Begegnung und stärkt die regionale Identität. Hier wissen Sie, was und von wem Sie kaufen und sparen nebenbei lange Transportwege und überflüssigen Verpackungsmüll.

Direktvermarktung hat bei uns eine gute Tradition. Bereits in der achten Auflage darf ich Ihnen den Einkaufsführer „Frisch vom Bauernhof“ vorstellen, der vom Amt für Landwirtschaft des Landratsamtes Konstanz und dem Verein „Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee e. V.“ überarbeitet wurde. Neben zahlreichen Hofläden, Marktständen und Besenwirtschaften halten unsere Landwirte weitere Attraktionen für Sie bereit: Ferien auf dem Bauernhof, Hofführungen, Kinder-

geburtstage, leckeres Bauernhofeis, Schnapsverkostungen, Kulturveranstaltungen und vieles mehr ... Entdecken Sie die Vielfalt unserer Heimat!

Mit Ihrem Einkauf im Hofladen, im Bauernmarkt oder auf dem Wochenmarkt tun Sie sich selbst aber auch der reizvollen Kultur- und Erholungslandschaft am Bodensee etwas Gutes. Unsere landwirtschaftlichen Betriebe pflegen und erhalten maßgeblich unsere abwechslungsreiche Kulturlandschaft. Streuobstwiesen, Hecken und Weiden sind auf eine regelmäßige Bewirtschaftung angewiesen und können nur so langfristig als wertvoller Lebensraum für Tiere und Pflanzen dienen. Nicht zuletzt sichern Sie die Existenz unserer landwirtschaftlichen Betriebe und unterstützen die Wertschöpfung hier in der Region.

Ich wünsche Ihnen anregende Einkaufserlebnisse bei unseren Landwirten und vor allem viel Freude und Genuss an unseren Produkten und Spezialitäten aus dem Landkreis Konstanz.



Zeno Danner
Landrat des Landkreises Konstanz



Liebe Leserinnen und Leser,

Sie achten beim Einkauf Ihrer Lebensmittel auf Herkunft, Qualität und Frische? Auf Ihrem Teller sollen gesunde Produkte landen, die umweltschonend produziert wurden, kurze Transportwege und wenig Verpackungsmüll verursachen und vor allem lecker, aromatisch und frisch schmecken?

Die Landwirtschaft am Bodensee erzeugt eine Vielzahl qualitativ hochwertiger Lebensmittel. Sie bewirtschaftet und pflegt die attraktive Kulturlandschaft und prägt stimmungsvolle Landschafts- und Ortsbilder. In den bäuerlichen Familienbetrieben werden Erfahrung und Tradition von Generation zu Generation weitergegeben und stetig um neue Erkenntnisse und Technologien erweitert. Kultur, Bräuche, Handwerk, Ess- und Genussskultur mit regionaltypischen Produkten und Spezialitäten werden gepflegt, um die damit verbundene Lebensqualität auch für künftige Generationen zu erhalten.

Die Rahmenbedingungen, unter denen die Betriebe wirtschaften, haben sich über die Jahre allerdings verändert. Die Preise für Lebensmittel sind gesunken, die Herstellungskosten gestiegen. Um näher im Kontakt mit dem Verbraucher zu sein, sind viele Betriebe in die Direktvermarktung eingestiegen. Frisch ab Hof, im Bauernmarkt oder auf dem Wochenmarkt bieten sie ihre hand-

werklich erzeugten Produkte saisonal an. Viele Verbraucher schätzen den hohen Genusswert, die Frische und die bessere Öko- und Energiebilanz. Durch den direkten Kontakt zum Erzeuger entsteht Vertrauen und Sicherheit.

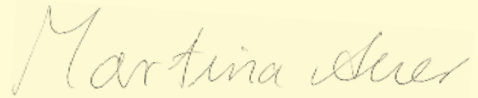
Der Kauf regionaler Produkte kommt uns allen zugute: Er fördert die Wertschöpfung im ländlichen Raum und unterstützt die landwirtschaftlichen Betriebe, die für den Erhalt unserer gewachsenen Kulturlandschaft sorgen. Diese Landschaft ist Heimat für die Menschen, die hier leben und bietet einen hohen Erholungs- und Freizeitwert für diejenigen, die gerne ihren Urlaub hier verbringen. Und nicht zuletzt profitieren Sie als Verbraucher von dem hohen Genusswert frischer und ausgereifter Lebensmittel.

Mit der neuen Direktvermarkterbroschüre für den Landkreis Konstanz halten Sie einen gelungenen Wegweiser in den Händen. Er zeigt Ihnen die Vielfalt an ansprechenden Angeboten unserer Bäuerinnen und Bauern und lädt Sie herzlich zu einem Besuch im Hofladen, im Bauernmarkt oder auf dem Markt ein.

Wir, die Direktvermarkter im Landkreis Konstanz wünschen Ihnen einen erlebnisreichen Einkauf und freuen uns auf Ihren Besuch!



Andreas Deyer
Vorsitzender
BLHV Kreisverband Stockach



Martina Auer
Bezirksvorsitzende Konstanz
LandFrauenverband Südbaden e.V.

Impressum

Herausgeber:

Landratsamt Konstanz
Amt für Landwirtschaft
Winterspürer Straße 25
78333 Stockach

Tel.: +49-7531 800 2957
Fax: +49-7531 800 2903
landwirtschaftsamt@LRAKN.de
www.lrakn.de

Konzept, Redaktion und Texte:

Michael Baldenhofer, Christine Derschka
Verein ILE-Bodensee e.V.

Gestaltung:

Vollmer Heimat-Werbeagentur, Stockach

Fotos:

Vollmer Heimat-Werbeagentur, Modellprojekt Konstanz, Amt für Landwirtschaft Stockach, Lernort Bauernhof e.V., Gutes vom See e.V., AG Hegau, Bodenseebauer, Landschaftserhaltungsverband Konstanz e.V.

Druck:

Druckerei Berchtold, Singen

8. überarbeitete Auflage, 3.000 Exemplare, © 2019, alle Rechte vorbehalten

Mit freundlicher Unterstützung von:



Inhaltsverzeichnis

Grußwort von Landrat Zeno Danner, Landkreis Konstanz	3
Grußwort des LandFrauenverbands Südbaden e.V. und des Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverbands (BLHV), Kreisverband Stockach	5
Impressum und Inhaltsverzeichnis	6
Übersicht Direktvermarkter und Produkte im Landkreis Konstanz	8
Übersichtskarte Landkreis Konstanz	15
Güte-, Herkunfts- und Qualitätszeichen	16
Angebote der 67 Direktvermarkter	19
Wochenmärkte im Landkreis Konstanz	61
Stichwortverzeichnis – besondere Produkte und Angebote	62
Saisonkalender für Obst & Gemüse	64
Biotop- und Artenschutz am Bodensee	66
Frühstück auf dem Bauernhof	67
Regional kaufen – „Gutes vom See“	68
Lernort Bauernhof Bodensee	69
Lernwerkstatt „Ernährung und Landwirtschaft“	70
Landschaftserhaltungsverband Konstanz	71
Die Höri Bülle – ein kulinarischer Botschafter im Landkreis Konstanz	72
Bio-Musterregion Bodensee	73
Bodenseebauer – Bäuerliche Produkte und Dienstleistungen auf einen Blick	74
Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee e.V.	75
Gesundheitsförderung im Landkreis Konstanz	76















Übersicht Direktvermarkter und Produkte im Landkreis Konstanz

Die nachfolgende Aufstellung gibt Ihnen einen Überblick über die Ortschaften im Landkreis Konstanz, in denen es direktvermarktende Betriebe gibt.














Um Ihnen die Suche nach einem passenden Anbieter zu erleichtern, wurde das Produktangebot in elf Gruppen unterteilt. Diese umfassen die klassischen, handwerklich erzeugten Lebensmittel aus der Landwirtschaft und werden von den 69 Direktvermarktern im Landkreis am häufigsten angeboten.













Über die laufende Nummer des Betriebes gelangen Sie rasch zu den genauen Kontaktangaben und Angebotsinformationen.













Legende











	Fleisch- und/oder Wurstwaren		Brot und/oder Backwaren		Fisch
	Obst		Eier		Wein
	Gemüse		Brände und/oder Liköre		Lernort Bauernhof Betrieb
	Käse und/oder Milchprodukte		Honig		Fruchtsäfte



			Betriebsnummer													
Allensbach																
Müllerhof	Ruth und Helmut Müller	1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bodman-Ludwigshafen																
Müllers Obstkiste	Stefan Müller	2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Obst- und Ackerbau Seeberger	Martin Seeberger	3		●	●			●	●							
Obsthof Specht	Uwe Specht	4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Obstbau Koch	Michael Koch	5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Egeltingen																
Schubert	Michael und Konrad Schubert	6		●	●	●		●								
Bruderhof	Katja und Wolfgang Hertell	7		●				●		●						
Brielholz	Claus Muffler	8						●	●		●					
Engen																
Likörmanufaktur Hegau	Rainer Drexler	9							●							
Bleichehof	Norbert Kohler	10		●	●				●							
Dielenhof	Familie Brendle	11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gailingen am Hochrhein																
Johanni-Hof	Rosa und Heiner Bucheli	12		●		●	●	●							●	
Weingut Zolg	Familie Zolg	13	●	●	●		●		●	●		●		●		●
Imkerei Lella	Familie Lella	14								●						

		Betriebsnummer												
Moos														
Gemüse & Bunte Vielfalt	Diana Duventäster-Maier	29	●	●	●	●			●		●		●	●
Glaser Gemüse	Leonhard Glaser	30	●	●					●					
Obsthof König-Hogg	Petra König-Hogg	31	●	●					●					
Gemüsebau Glaser	Michael und Stephan Glaser	32	●	●				●	●					
Gemüsebau Fürst	Ewald Fürst	33	●	●							●			
Mühlingen														
Hottenlocher »der Hofladen.«	Jörg Becker	34	●			●								
Hottenlocher Hofgemeinschaft	Familien Zulic, Schilling-Becker, Hahn	35	●			●								●
Hottenlocher Mostbesen	Familien Zulic und Schilling-Becker	36	●			●								●
Hönig-Hof	Christoph Hönig	37	●					●		●			●	
Altschorenhof	Andreas Deyer	38				●								
Öhningen														
Unterbühlhof	Karola und Hansjörg Fischer	39	●	●				●						●
Obstbau Blanhof	Familie Löhle	40		●	●				●			●		●
Salenhof Lamm	Dan Blumer	41	●											
Bohner-Obst & Hofcafé	Bruno Bohner	42		●	●		●	●	●	●				●
Rösleackerhof	Markus Ehinger	43					●	●		●				

		Betriebsnummer												
Masslers Hofladen	Andreas Massler	44		●	●			●		●				●
Kaffeestüble Kaiser	Walburga Kaiser	45		●		●	●		●			●		
Biohof Neidhart	Alexander Neidhart	46		●	●				●					●
Radolfzell am Bodensee														
Bauernmarkt Radolfzell	Michael Glaser + Ralf Keller	47	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Keller Gemüse	Winfried Keller	48		●	●									
Matt	Norbert Matt	49			●									
Schloßhof	Martha und Gregor Britsch	50	●					●	●					
Weingut Rebholz	Hans Rebholz	51							●			●		
Sonnhof	Martin und Beate Aichem	52	●	●				●	●	●		●	●	●
Zimmermanns Hofladen	Andreas Zimmermann	53	●	●	●	●	●	●	●	●		●		●
Rielasingen-Worblingen														
Buchhaldehof	Heidi und Clemens Schlatter	54	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●
Schochs Hoflädele	Bärbel Schoch	55	●	●	●	●		●	●	●		●		●
Singen														
Domäne Hohentwiel	Dr. Both, Pföst, Thonnet	56	●						●			●	●	●
Schwärzehof	Maria und Walter Käppeler	57	●	●	●				●	●				●
Steißlingen														
Danielas Hofladen	Andreas und Daniela Streit	58	●	●	●		●			●				

		Betriebsnummer														
MaierEier	Stefan Maier	59							●							
Stockach																
Seeblickhof	Marianne Buhl	60		●	●			●	●	●	●					●
Wildhof Hildegrund	Familie Patzke	61	●													
Baur	Frank Baur	62								●						●
Obsthof Hertle	Andreas Hertle	63	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
Pestalozzi Dorfladen		64	●	●	●	●	●	●	●	●			●			●
Pestalozzi Gärtnerei		65		●	●											
Pestalozzi Obstbau		66		●												
Pestalozzi Erlenhof		67	●		●	●		●								●
Straussenfarm Hegau Bodensee	Ingrid und Georg Frick	68	●					●								●
Hegau Trüffel	Jürgen und Bettina Koberstein	69			●											







Güte-, Herkunfts- und Qualitätszeichen

Warenzeichen zur Herkunft und Qualität von Lebensmitteln bieten eine nützliche Orientierung beim Einkauf. Verbrauchern geben

sie Sicherheit und Gewissheit. Erzeuger und Verarbeiter unterstützen die regelmäßigen Kontrollen bei der Qualitätssicherung. Viele

Direktvermarkter im Landkreis Konstanz nutzen daher die nachfolgend erläuterten Warenzeichen.



Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZ)

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg steht für gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe. Die Produkte stammen aus Baden-Württemberg

und erfüllen die Qualitätsanforderungen einer umweltbewussten, integrierten und kontrollierten Pflanzenproduktion bzw. einer kontrollierten Tierhaltung. Die Qualitätsstandards gehen dabei über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinaus. Kurze Transport- und Vermarktungswege leisten einen Beitrag zum Umweltschutz.

**Ministerium für Ländlichen Raum,
Ernährung und Verbraucherschutz**
Postfach 10 34 44
70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de



Bio-Zeichen Baden-Württemberg

Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg setzt als Grundanforderung die EG-Öko-Verordnung voraus

und ist eine Ergänzung zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg. Produkte und Lebensmittel dürfen mit diesem Kennzeichen versehen werden, wenn sie in Betrieben erzeugt werden, die vollständig auf Öko-Produktion umgestellt haben und deren Produktionskette eindeutig in Baden-Württemberg nachvollziehbar ist.

**Ministerium für Ländlichen Raum,
Ernährung und Verbraucherschutz**
Postfach 10 34 44
70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de



QS-Prüfzeichen

Das QS-Prüfzeichen kennzeichnet Lebensmittel, die nach dem QS-Prüfsystem hergestellt und vermarktet werden (Fleisch und Fleischwaren, frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln aus dem In- und Ausland). Dabei wird anhand

eines stufenübergreifenden Qualitätssicherungssystems eine umfassende Prozess- und Herkunftssicherung von der Erzeugung bis zur Vermarktung der Produkte erreicht.

Das QS-Prüfsystem geht auf eine Initiative von Verbänden und Organisationen der Agrar- und Ernährungswirtschaft zurück und wurde im Jahr 2001 ins Leben gerufen.

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
www.q-s.de



Gutes vom See

Der Verein „Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer und Privatiers, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die nachhaltige Entwicklung der Bodenseeregion zu fördern. Erzeuger und Landwirte, Verarbeiter, Handel, Großverbraucher und Gastronomie arbeiten dabei eng zusammen. Ihr Ziel ist es, dem Verbraucher die in der Region hergestellten und verarbeiteten Lebensmittel näher zu bringen und über die Marke „Gutes vom See“ das kulinarische Profil der Region zu stärken. Eine gleich bleibend hohe Qualität in der Erzeugung, Verarbeitung und Präsentation regionaler Produkte wird durch eine regelmäßige, unabhängige Kontrolle sichergestellt.

Verein „Gutes vom See“ e.V.

Fruchthof Konstanz, Jürgen Riedlinger
Fruchthof Konstanz
Horchstraße 8 | 78467 Konstanz
www.gutes-vom-see.de



EU-Bio-Logo

Zur EU-weit einheitlichen Kennzeichnung von ökologischen Produkten hat die Europäische Kommission ein neues EU-Bio-Logo

herausgegeben. Es ist seit dem 1. Juli 2010 verbindlich vorgeschrieben. Das deutsche Bio-Siegel, das den Verbraucherinnen und Verbrauchern bestens bekannt ist, kann neben dem neuen EU-Bio-Logo weiter verwendet werden.

Weitere Informationen:
www.oekolandbau.de



Geschützte geografische Angabe (g.g.A)

Ob Schwarzwälder Schinken, Schwäbische Spätzle oder Filderkraut – auch Baden-Württemberg bietet eine Vielzahl bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten. Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland. Produkte, die als geschützte geografische Angabe im EU-Register eingetragen sind, zeigen eine enge Verbindung zur Region. Mindestens eine der Herstellungsstufen muss im definierten geografischen Gebiet stattfinden. Das Agrarerzeugnis oder Lebensmittel muss also im Herkunftsgebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden. Kulinarische Botschafter aus dem Landkreis Konstanz sind: Höri Bülle, Tomaten/ Gurken/ Blattsalate/ Feldsalate von der Insel Reichenau.

Europäische Kommission

Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung
130, Rue de la Loi | B - 1049 Brüssel
www.ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_de.htm



Bioland

Das Bioland-Siegel kennzeichnet Produkte und Lebensmittel aus organisch-biologischer Landwirtschaft. Die Wirtschaftsweise der Betriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft, die eine umweltverträgliche und nachhaltige Lebensmittelerzeugung ermöglicht. Die Richtlinien von Bioland sind dabei in vielen Punkten strenger als die der EG-Öko-Verordnung.

Bioland e.V.

Kaiserstraße 18
55116 Mainz
www.bioland.de



Demeter

Vertragspartner, die ihren Betrieb biologisch-dynamisch bewirtschaften und die ganzheitlichen Ansprüche erfüllen, dürfen ihre Produkte mit dem Demeter-Siegel kennzeichnen. Sie verfolgen eine besondere Form der ökologischen Wirtschaftsweise, die den Betrieb als einen in sich geschlossenen Organismus versteht, der materiellen und immateriellen Einflüssen unterliegt. Demeter steht für einen hohen ökologischen Standard, der über die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung hinausgeht

Demeter e.V.

Brandschneise 1
64295 Darmstadt
www.demeter.de



Fairtrade

Das Fairtrade-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte. Dies ermöglicht den Kleinbauernkooperativen stabilere Preise sowie langfristige Handelsbeziehungen. Sowohl Bäuerinnen und Bauern als auch Beschäftigte auf Plantagen erhalten eine zusätzliche Prämie für Gemeinschaftsprojekte. Die Standards enthalten darüber hinaus Kriterien zu demokratischen Organisationsstrukturen, Umweltschutz, Verbot von Kinderarbeit und sicheren Arbeitsbedingungen.

TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels in der Einen Welt

Remigiusstr. 21,
50937 Köln-Sülz

Weitere Informationen:
www.forum-fairer-handel.de



01 Müllerhof



Der Müllerhof in Kaltbrunn ist seit vier Generationen ein Familienbetrieb. Seit 1981 wird der Hof nach den Richtlinien der biodynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Der Müllerhof ist in den Bereichen Tiere, Getreideanbau, Landschaftsbau, Tourismus und Energie aktiv und besitzt einen Hofladen, verbunden mit der Hofmetzgerei. Dort werden die eigenen Anbauprodukte zum Kauf angeboten. Unser Hofladen bietet vorwiegend die eigenen Anbauprodukte (Fleisch/Wurst und Getreide) an. Darüber hinaus gibt es einen Milchautomat von 8.00 – 22.00 Uhr. Was wir nicht selber produzieren, kaufen wir von anderen Bio-Bauern zu.

Mit einer Solaranlage und Biogasanlage wird der eigene Energiebedarf gedeckt, die Düngung erfolgt ausschließlich mit Kompost, der durch Veredelung in der hofeigenen Biogasanlage gewonnen wird.

Am Ortsrand von Kaltbrunn liegt unser Bauernhof, inmitten des Bodanrücks mit Blick auf die Schweizer Berge. Bei uns finden Sie auch voll eingerichtete Ferienappartements, ein Heu-Appartement, ein Strohlager und einen Eventraum. Der Müllerhof bietet auch Rundgänge für Schulen, Kindergärten und Gruppen an, um Wissen rund um die Landwirtschaft zu vermitteln.



Familie Müller
Müllerhof 1
78476 Allensbach-Kaltbrunn



Tel. +49-7533 5729 · Fax +49-7533 7220
 info@biohof-mueller.com · www.biohof-mueller.com

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau
Produkte: Milch, Käse, Getreide, Kräuter, Kartoffeln, Fruchtaufstriche, Fleisch, Wurst
Zukauf: Obst, Gemüse, Eier, Molkereiprodukte, z.T. Trockenprodukte, Brände/Liköre, Wein/Sekt, Fruchtsäfte, Fisch-Konserven
Verarbeitung: Fleisch, Obst, Getreide

Besonderheiten: Ferienwohnungen, Heuhotel, Strohlager, Partyraum, Energiegewinnung, Hofkultur, Mittelaltermarkt, Hofführungen, Pensionspferde, Hofschneiderei, alte Getreidesorten, Versand, Lernort Bauernhof, Hoffeste, Kindergeburtstage, Besenwirtschaft

Öffnungszeiten:
 Mi: 9.00 – 12.00 Uhr und 16.00 – 18.00 Uhr
 Fr: 9.00 – 18.30 Uhr
 Milchautomat:
 täglich von 8.00 – 22.00 Uhr





02 Müllers Obstkiste

Stefan Müller
An der Hurtbrücke 15
78351 Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49-160 966 655 38
Fax +49-77 73 77 30
info@obstbau-mueller.de
www.obstbau-mueller.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau
Produkte: Obst, Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Brot, Backwaren
Zukauf: Käse, Eier, Gemüse, Bauernhofeier, Wein/Sekt, Wurst, Honig, Nudeln
Verarbeitung: Brennerei, Marmelade

Besonderheiten: Übernachtungen, Ferienwohnung mit direktem Sezugang, Di., Fr. & Sa. frisches Brot und Backwaren

Öffnungszeiten:
täglich: 9.30 – 18.00 Uhr
im Winter bis 17.30 Uhr

Gütesiegel: QS



03 Obstbau – Ackerbau Seeberger

Martin Seeberger
Radolfzeller Straße 12
78351 Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49-77 73 7451
Fax +49-77 73 92 07 30

Betriebsschwerpunkt: Obstbau, Ackerbau
Produkte: Obst, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Kartoffeln, Brände, Eier, Gemüse, Käse, Nudeln, Essig, Öl

Öffnungszeiten:
Fr: 9.00 – 18.00 Uhr
Sa: 9.00 – 16.00 Uhr

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



04 Obsthof Specht

Uwe Specht
Hauptstraße 32
78351 Bodman-Ludwigshafen
 Tel. +49-7773 93 81 16
 Fax +49-7773 92 08 82
 obsthof-specht@email.de
 www.obsthof-specht.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Obst, Brände/Liköre, Fruchtaufstriche, Fruchtsäfte Apfelperlwein, Kürbisse, Walnüsse,

Zukauf: Freilandeier, Kartoffeln, Wurst, Holzofenbrot, Honig, Wein, Bauernhofeis, Fruchtgummis, Bodenseeschokolade, Käse

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Schnapsprobe auf Anfrage, Geschenkkörbe, Übernachtungen

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr: 8.30 – 13.00 Uhr
 und 14.00 – 18.30 Uhr, Sa: 8.30 – 16.00 Uhr,
 So: 13.00 – 17.00
 (im Winter sonntags geschlossen)

Gütesiegel: QS



05 Obstbau Koch

Michael Koch
Im Weiler 4
78351 Bodman-Ludwigshafen
 Tel. +49-7773 56 87
 Fax +49-7773 92 05 08
 info@obstbau-koch.de
 www.obstbau-koch.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Obst, Brände/Liköre, Fruchtsäfte,

Zukauf: Honig, Eier, Wein/Sekt, Wurst, Milch, Käse, Nudeln, Brot, Backwaren, Gemüse, Fruchtaufstriche, Fisch, Kartoffeln

Besonderheiten: Brennereibesichtigung auf Anfrage, Schnaps- und Likörproben für Gruppen nach Anmeldung, Versand von Schnaps und Likör, Ferienwohnungen

Öffnungszeiten:

täglich 9.00 – 18.00 Uhr

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



06 Schubert

Michael und Konrad Schubert GbR
Honstetter Straße 5
78253 Eigeltingen-Eckartsbrunn
Tel. +49-7774 206
Fax +49-7774 92 38 51
M.Schubert87@gmx.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Streuobst
Produkte: Eier, Milch ab Hof, Kartoffeln, Obst
Zukauf: Äpfel, Nudeln

Besonderheiten: Frühstück auf dem Bauernhof, Hoffeste, gentechnikfreie Milch

Öffnungszeiten:
nach Absprache

Gütesiegel: QZ-BaWü

07 Bruderhof

Katja und Wolfgang Hertell
Bruderhof 1
78253 Eigeltingen
Tel. +49-7774 92 04 09
Fax +49-7774 92 04 08
fam.hertell@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau
Produkte: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Fruchtaufstriche, Kartoffeln
Zukauf: Eier, Honig
Verarbeitung: Marmelade

Besonderheiten:
Beerenobst zum Selberpflücken auf den Feldern

Öffnungszeiten:
zur Beerenenernte Mo – So
sonst über Info-Tel.: +49-7774 92 04 09

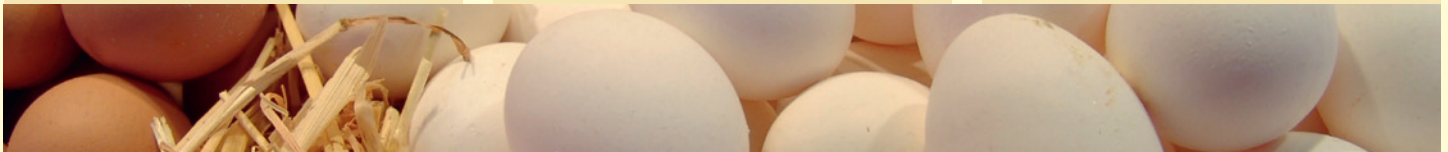
08 Brielholz

Claus Muffler
Brielholz 4
78253 Eigeltingen
Tel. +49-7774 7137
Fax +49-7774 9392909
claus.muffler@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Fischerei
Produkte: Brände/Liköre, Fisch, Eier
Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Fangfrische Forellen und Lachsforellen als Filet oder ganz

Öffnungszeiten:
Sie erreichen uns zu den üblichen Geschäftszeiten.



09 Likörmanufaktur Hegau

Rainer Drexler
Mägdebergstraße 10b
78234 Engen-Bittelbrunn
 Tel. +49-7733 996644
 rainerdrexler@web.de
 www.likoermanufaktur-hegau.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Liköre
 (auserlesen, naturbelassen, regional)

Verarbeitung: Likörherstellung

Besonderheiten: Likörproben, Sonderabfüllungen und Verpackungen für Firmen als Präsente

Öffnungszeiten:
 nach telefonischer Vereinbarung

Verkauf auf einem Markt:
 auf diversen Engener Märkten



10 Bleichehof

Norbert Kohler
Bleichehof 2
78234 Engen-Welschingen
 Tel. +49-7733 5438
 Fax +49-7733 978993

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Obstbau
 (Streuobst), Landbau

Produkte: Streuobst, Brände, im Herbst
 Zier- und Speisekürbisse

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Für Wanderer und Radfahrer
 eine Durststation, größere Gruppen bitte
 anmelden

Öffnungszeiten:
 Verkaufshäusle am Hof, ganztägig



11 Dielenhof



Der Dielenhof ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der seit mehreren Generationen am Stadtrand von Engen im Hegau bewirtschaftet wird. Neben dem landwirtschaftlichen Betrieb mit Viehhaltung, Ackerbau und Grünlandwirtschaft betreiben wir einen Hofladen, in dem unsere eigenen sowie regionale Produkte vermarktet werden.

Auf unserem Betrieb halten wir Rinder, Mastschweine und Hühner. In eigenen Produktionsräumen werden unsere Tiere von unseren Metzgermeistern zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Unsere Spezialitäten sind Hausmacherwurst im Darm und in Dosen nach eigenen Rezepturen sowie traditionell hergestellter Bauch- und Schinkenspeck. Unser Sortiment

reicht vom Aufschnitt über verschiedene Portionswürste bis hin zum fertigen Braten. Zur Sommerzeit empfehlen wir Ihnen unsere Grillfleisch und Grillwurst Spezialitäten, zur Herbstzeit unsere deftigen Schlachtplatten.

Weitere Produkte aus eigener Erzeugung und Herstellung sind Marmelade, Eier, Apfelsaft und Most aus ungespritztem Streuobst. Zur Abrundung unseres Sortiments führen wir einige weitere regionale Produkte wie z.B. Bauernbrot, Käse, Gemüse, Schnäpse, Liköre, Honig, u.v.m. Besuchen Sie uns in unserem Hofladen, wir freuen uns auf Sie.



Familie Brendle

Dielenweg 2 · 78234 Engen



Tel. +49-7733 8851 · Fax +49-7733 6055
dielenhof@web.de · www.dielenhof.de

Betriebsschwerpunkt:

Tierhaltung, Landbau, Streuobstanbau

Produkte: Eier, Speck, Dosenwurst, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Most, Fleisch, Wurst/Schinken

Zukauf: Obst, Gemüse, Käse, Brände/Liköre, Honig, Nudeln, Brot, Bauernhofeise, Kartoffeln, Senf, Meerrettich, Pasten

Verarbeitung:

Fleisch, Marmelade, Wurstherstellung

Besonderheiten: Besenwirtschaft, Veranstaltungen für Betriebs- und Familienfeiern, Hofbesichtigung, Frühstück auf dem Bauernhof, Strohballenfest, Lernort Bauernhof, Hoffeste, Christbaumfest und Christbaumverkauf

Öffnungszeiten:

Di, Do, Fr, Sa: 8.00 – 12.00 Uhr

Do: 14.00 – 19.00 Uhr

Fr: 14.00 – 18.00 Uhr



12 Johanni-Hof

Rosa und Heiner Bucheli
Obergailingen 4a · 78262 Gailingen

Tel. +49-7734 6928
 Fax +49-7734 93 41 78
 info@johanni-hof.de
 www.johanni-hof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Streuobst, Milchvieh, Urlaub auf dem Bauernhof, Erneuerbare Energien

Produkte: Eier, Milch, Getreide, Kräuter, Brot, Obst, Trockenprodukte, Naturkosmetik
Verarbeitung: Backstube

Besonderheiten: Schlafen in der Liebeslaube, Naturschutz und Landschaftspflege, Biogasanlage, Hofladen mit Naturkostsortiment, Urlaub in der Almhütte

Öffnungszeiten:

Fr: 14.00 – 19.00 Uhr
 Sa: 10.00 – 12.00 Uhr
 oder nach Vereinbarung

Gütesiegel: Naturland



13 Weingut Zolg

Weingut Zolg
Winkelhof 1 · 78262 Gailingen

Tel. +49-7734 65 98
 Fax +49-7734 65-95
 info@zolg.de · www.zolg.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Weinbau, Gemüsebau, Obstbau

Produkte: Brände/Liköre, Wein/Sekt, Fruchtaufstriche, Wurst, Honig, Zier- und Speisekürbis (Saison)

Verarbeitung: Brennerei, Backstube, Saftherstellung, Marmelade

Besonderheiten: Versand, herzhafte Vesper aus eigener Erzeugung in der Besenwirtschaft (rollstuhlgerecht), dazu selbstgebackenes Brot und verschiedene Weine vom eigenen Weingut, fachlich geführte Weinproben für (Bus-) Gruppen das ganze Jahr über, rollstuhlgerechte Ferienwohnung mit herrlichem Ausblick in die Schweiz

Öffnungszeiten:

Mi – Sa: 10.00 – 18.00 Uhr



14 Imkerei Lella

Familie Lella
Gottmadinger Str. 2 · 78262 Gailingen

Tel. +49-7736 9099311 · Mobil: 01796954611
 bodenseehonig@t-online.de
 www.bodenseehonig.de

Betriebsschwerpunkt: Imkerei

Produkte: Honig, Bienenwachskerzen, Blütenpollen, Met in verschiedenen Sorten (auch in Großbinden für Veranstaltungen), Propolisprodukte, Kosmetika, Pflegeprodukte, Honigsüßwaren

Besonderheiten: Verschiedene Verkaufsstellen in der Region, Mitglied bei Gutes vom See, Eigenmarke „Bodenseehonig“, Direktverkauf von Honigprodukten im Kiosk Tirol, Auf dem Berg 1 in den Kliniken Schmieder in Gailingen, Tel. +49-7734 86 23 12

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung

Verkauf auf einem Markt:

Stand auf der Kirchweih in Hilzingen, Weihnachtsmarkt in Engen und Rielasingen

Gütesiegel: QZ-BaWü, Gutes vom See



15 Hanglerhof

Diana und Harald Zolg
Hanglerhof 2 · 78244 Gottmadingen-Bietingen

Tel. +49-7734 6832
harald.zolg@gmail.com
www.edelbraende-hanglerhof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung
Produkte: Brände, Liköre
Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Unsere Qualität beruht auf unserem natürlichen Anbau – wir verwenden keine synthetischen Spritz- und Düngemittel. Unsere Hochstämme werden, wie in alten Zeiten, naturnah angebaut und gepflegt. Die Brände werden aus eigenem handverlesenem, vollreifem Obst nach behutsamer Gärung in einer modernen Destillationsanlage hergestellt. Wir erhielten 2018 vom Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V. folgende Auszeichnungen: Gold für Boskoop, Silber für Zibarten, Jonagold, Apfel-Birnen, Williams-Likör und Bronze für Schlehen.

Öffnungszeiten:
Verkauf am Hof (ganztägig) und
beim Dielenhof (siehe Nr. 11)



16 Vitaminmarkt Staufenhof GbR

Aus der Region – für die Region.

Andreas und Manuela Hägele vom Staufenhof in Hilzingen haben fundierte und generationsübergreifende Erfahrung im Kartoffelanbau.

Kartoffeln vom Staufenhof stehen für hohe Qualität, sind handverlesen und aus kontrolliertem Anbau. Seit vielen Jahren erfreut sich das Ladengeschäft des Vitaminmarktes Staufenhof im Gartencenter Mauch in Hilzingen großer Beliebtheit. Kunden aus der Region und aus der nahen Schweiz schätzen das ausgewählte Angebot an hochwertigen Lebensmitteln und den freundlichen Service des Vitaminmarkt-Teams. Das selbstgebackene Brot aus dem Steinofen gilt als Geheimtipp.



Die Qualität und die Frische der Produkte haben im Vitaminmarkt Staufenhof höchste Priorität. Viele der angebotenen Produkte, insbesondere Obst und Gemüse, stammen aus der näheren Umgebung. Ziel sind kurze, umweltschonende Transportwege und die Unterstützung der Erzeuger aus der Region Hegau/Bodensee.



Auch auf zwei Wochenmärkten ist der Vitaminmarkt Staufenhof jede Woche mit frischen Produkten für den qualitätsbewussten Kunden vor Ort. Am Freitag auf dem Wochenmarkt in Donaueschingen und am Samstag auf dem Singener Wochenmarkt.

Vitaminmarkt Staufenhof GbR
Manuela und Andreas Hägele
Brühlstraße 12
78247 Hilzingen

Tel. +49-7731 7913934

Fax +49-7731 182828

mail@vitaminmarkt.com

www.vitaminmarkt.com



Produkte: Fruchtaufstriche, Brot, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Essig, Öle, Mehl, Säfte, Pasten, Wein, Schnaps, Müsli, Tee, Kaffee, Käse, Wurst, Fisch, Schokolade

Zukauf: Obst und Gemüse, hochwertige Lebensmittel

Besonderheiten: Kartoffelanbau (über 10 verschiedene Sorten), täglich frisches Bauernbrot

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 9.00 – 18.00 Uhr

Sa: 8.00 – 13.00 Uhr

Verkauf auf einem Wochenmarkt:

Fr: Donaueschingen, 6.00 – 13.00 Uhr

Sa: Singen, 6.00 – 12.30 Uhr





17 Magdalenenhof

Unsere Geschichte

Der Magdalenenhof wurde 1956 von Robert und Magda Hägele gebaut. Es war ein klassischer Ackerbau- und Tierhaltungsbetrieb. Mitte der 80er stellte Thomas Hägele den Betrieb auf Obstbau um. Seit 2013 ist es ein Drei-Generationen-Betrieb mit Magda, Thomas, Gabi und Tochter Carina Hägele. Seit 01.08.2016 sind wir in der Umstellung auf Bio und Mitglied bei Bioland, 01.08.2019 Ende der Umstellung.

Das gibt es Neues

Wir sind jetzt ein voll biozertifizierter Betrieb.



DE-ÖKO-006



Größeres Bio Sortiment in unserem Hofladen.
Aktuelles Sortiment auf der Homepage.

Das Apfelhütle

Ob Familienfeier, lässige Party, Tagungen oder gemütliches Beisammensein: der perfekte Ort. Es bietet Platz für 25 – 30 Personen. Die Kosten betragen 70 € Miete + 100 € Kautions. Es besteht die Möglichkeit, ganzjährig draußen zu grillen.

Betriebsführungen

Wir bieten Ihnen Betriebsführungen nach Voranmeldungen für Jung und Alt an. Kindergärten, Schulklassen, Vereine bis zu Rentnergruppen sind herzlich willkommen. Der Magdalenenhof ist einer der Lernort-Bauernhof Betriebe.

Vermarktung

Verkauf in unserem neuen Hofladen. Für Geschäftskunden liefern wir täglich aus. Zusätzlich sind wir Lieferant und Sponsor für über 120 Schulen und Kindergärten im Rahmen des EU-Schulfruchtprogrammes. Im Bereich des Schulmilchprogrammes sind es bis jetzt ca. 45 Einrichtungen.



Thomas Hägele Magdalenenhof 1 78247 Hilzingen

Tel. +49-7731 60607

Fax +49-7731 663 64

mail@magdalenenhof.info

www.magdalenenhof.info

www.facebook.com/Magdalenenhof1



Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Äpfel, Birnen, Johannisbeeren, Brombeeren, Zwetschgen, Nüsse, Apfelchips, Liköre & Obstbrände, Süßmost, Apfelsaft, Apfelwein

Zukauf: Eier, Kartoffeln, Wurst, Nudeln, Honig, Pesto, H-Milch, Frisch-Milch, Joghurt, Quark, Frisch-Käse, Hart-Käse und Butter.

Neu im Sortiment: Seezüngle, Fidelio (Bier)



Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 8.30 – 12.00 Uhr und 13.30 – 18.30 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen

Sa: 8.00 – 13.00 Uhr



18 Maiers Backstube

Wilfried Maier
Hofwieserstraße 10
78247 Hilzingen-Riedheim
Tel. +49-7739 676
maiersbackstueble@gmx.de

Betriebsschwerpunkt: Ackerbau

Produkte: Brot, Backwaren

Zukauf: Eier, Brände, Wurst, Honig, Nudeln,
Kartoffeln, Äpfel, Maultaschen, Käse

Verarbeitung: Backstube

Öffnungszeiten:

Di: 10.00 – 12.30 Uhr und 13.30 – 19.00 Uhr
Fr: 10.00 – 12.30 Uhr und 13.30 – 19.00 Uhr



19 Weingut Vollmayer



Der Weinbau am Hohentwiel blickt auf eine über tausendjährige Geschichte zurück. Mit Leidenschaft kultiviert Familie Vollmayer in vierter Generation seit 1928 Weinbau. An den sonnenverwöhnten Südwesthängen des Hohentwiels, dem Elisabethenberg, liegt auf 560 Metern über NN der höchste Weinberg Deutschlands.

Besonders am Herzen liegen der Winzerfamilie die Arbeit im Einklang mit der Natur und die nachhaltige Produktion. Auf rund 15 Hektar Rebfläche werden an prädestinierten Mittel- und Hangfußlagen zahlreiche Rebsorten angebaut, darunter Chardonnay, Grauburgunder, Spätburgunder und Cabernet. Der Weinbau und die Vinifizierung im Keller erfolgen nach ökologischen Richtlinien. Ertragsreduzierung, eine schonende Traubenverarbeitung und tra-

ditionelle Maischegärung lassen die Weine zu einem bekömmlichen Genusslebnis werden. Das bio-zertifizierte, vielfältige Sortiment bietet delikate mineralische und feinfruchtige Weine bis hin zu eleganten Premiumweinen aus dem Barrique. Ergänzend werden im Weingut hochwertige Sektsorten mit traditioneller Flaschengärung in Handarbeit hergestellt.

Ein Besuch auf dem Weingut lässt sich mit einer Weinprobe im Weinverkauf oder einer imposanten Übernachtung in der Weinvilla verbinden und mehr über die Winzerfamilie, Philosophie und Weine erfahren. Exklusive Weinevents wie die Weißweinparty oder Wein & Käse lassen sich zusätzlich buchen und bieten wundervolle genüssliche Stunden auf dem Weingut.



Weingut Vollmayer
Weingut Elisabethenberg 1
78247 Hilzingen/Twielfeld
 Tel. +49-7731 64147
 info@vollmayer-weingut.de
 www.vollmayer-weingut.de

Betriebsschwerpunkt: Weinbau
Produkte: Wein/Sekt, Brände/Liköre
Verarbeitung: Brennerei, Marmelade

Besonderheiten: Höchstgelegenes Weingut Deutschlands am Fuße des Hohentwiels, besondere mineralische Weine mit internationalen Auszeichnungen, alle Weine tragen eine Bio-Zertifizierung, Liefersdienst, Versand, Übernachtungen in der Weinvilla mit 8 stilvollen Gästezimmern und Weinbergblick

Öffnungszeiten:
 Mo – Fr: 9.00 – 12.30 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
 Sa: 9.00 – 13.00 Uhr



20 Hof Schneble

Martin Schneble

Hegastraße 4

78247 Duchtlingen

Tel: +49-7731 44 531

Fax: +49-7731 41583

schneble.kartoffel@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Landbau, Obstbau

Produkte: Brot, Backwaren, Obst,
Fruchtaufstriche, Honig, Erdbeere,

Himbeeren, Kirschen, Aprikosen

Zukauf: Eier, Nudeln, Äpfel, Honig

Besonderheiten: Besenwirtschaft (Dünne-
stube) offen nach Anmeldung Mitte September
bis Mitte Dezember, Februar und März

Verarbeitung: Backstube, Marmelade

Öffnungszeiten:

jeden Fr: 8.30 – 19.00 Uhr

Verkauf auf einem Wochenmarkt:

Sa: 7.00 – 13.00 Uhr

Konstanz-Petershausen



21 Böhler

Böhler – Gemüse & Pflanzen

Riedstraße 10 · 78479 Insel Reichenau-Niederzell

Tel. +49-7534 75 34

Fax +49-7534 18 12

info@gemuese-boehler.de

www.gemuese-boehler.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau

Produkte: Gemüse, Kräuter, Gemüse-
Jungpflanzen

Öffnungszeiten:

Je nach Saison unterschiedlich. Bitte schauen
Sie unter www.gemuese-boehler.de
nach unseren aktuellen Öffnungszeiten.

Gütesiegel: QS-GAP, Gutes vom See



22 Reichenauer Gemüsebox

Thomas Huber und Wolfgang Wurz
Fischergasse 1 · 78479 Insel Reichenau

Tel. +49-7534 7990 00 · Fax +49-7534 7990 07

info@reichenauer-gemuesekiste.de

www.reichenauer-gemuesekiste.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau, Gärtnerei,
Abokiste Lieferdienst

Produkte: Gemüse, Kräuter

Zukauf: Eier, Milch, Käse, Obst, Wein, Sekt,
Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Wurst, Fisch,
Honig, Nudeln, Brot, Backwaren

Besonderheiten: Wir bringen unser Gemüse und
das unserer Gärtnerkollegen direkt zu Ihnen nach
Hause. Wir liefern fast alles, was man aus heimi-
schen landwirtschaftlichen Produkten herstellen
kann. Ihre Gemüsebox können Sie durch eine
Vielfalt an regionalen Produkten einfach ergänzen.

Öffnungszeiten:

Telefonisch erreichbar

Mo – Fr: 9.00 – 12.00 Uhr



23 Riebels feine Fischdelikatessen

In der Seestraße führen wir die Reichenauer Fischhandlung seit 1986 als Familienbetrieb. Neben selbst aus dem Bodensee gefangenem Fisch wie Felchen, Hecht, Barsch, Schleie und Aal hält man Saibling, Forelle und Lachsforelle aus regionaler Aquakultur, die wir vor Ort weiterverarbeiten. Ergänzt wird unser Angebot durch Räucherfisch aus dem hauseigenen Räucherofen, einer kleinen Auswahl an frischem Meeresfisch sowie selbst zubereiteten Fischspezialitäten wie Sülze, Terrine, Aufstrichen, Maultaschen, Frikadellen und vielem mehr.



Für die besonderen Anlässe empfehlen wir unsere persönlich nach Wunsch zusammengestellten Fischplatten. Direkt an unsere Fischhandlung angebunden führen wir seit 2007 ein kleines und charmantes „Outdoor“-Fischlokal mit einfachen und leckeren Fischgerichten, diversen Fischbrötchen sowie die dazu passenden Reichenauer Weine.

Stefan Riebel
Seestraße 13
78479 Insel Reichenau

Tel. +49-7534 7663

Fax +49-7534 1557

info@reichenauer-fischhandlung.de

www.reichenauer-fischhandlung.de



Betriebsschwerpunkt: Fischerei

Produkte: Fisch, Wein/Sekt, Fleisch und Wurst vom Wild vom Bodanrück

Besonderheiten: Eigene Fischerei (Vater und Sohn), im Sommer Fischküche, Gruppenführungen (Fangtechnik, Vermarktung), Räucherei, Weinproben

Öffnungszeiten:

Fischhandlung:

Di – Sa: 8.00 – 12.30 Uhr

Di – Fr: 14.00 – 18.00 Uhr

Montags geschlossen

Fischimbiss:

von Ostern bis Anfang Oktober
 ab 11.30 Uhr warme Küche





24 Sandmann

Ralf Sandmann
Egger Straße 58
78464 Konstanz
Tel. +49-75 31 314 50
egf-tine@freenet.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau, Obstbau

Produkte: Obst, Gemüse

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Schnapsprobe auf Anfrage,
Geschenkkörbe, Übernachtungen, Belieferung
von Privatkunden

Öffnungszeiten:

im Sommer Di und Fr 17.00 – 19.00 Uhr
im Winter 16.00 – 18.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Konstanz-Petershausen:
Mi und Sa: 7.00 – 13.00 Uhr
Konstanz-Stephansplatz:
Fr: 7.00 – 13.00 Uhr



25 Küpers Schätze

Jutta und Manfred Küper
Brühlstraße 21 · 78465 Konstanz-Dettingen
Tel. +49-7533 997011
Fax +49-7533 997012
jutta@kuepersschaetze.de
www.kuepersschaetze.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau,
Gartenbauliche Dienstleistungen

Produkte: Brände, Fruchtsäfte,
Fruchtaufstriche, Wildobst

Zukauf: Kräuter, Topfkräuter, Stauden

Verarbeitung: Marmelade

Besonderheiten: Kräuterverkauf (Küchen-
kräuter und ausgefallene Sorten), Gärtnerin
und Kräuterpädagogin, Gartenbautechniker,
Obst- und Baumwart, Obstbaum- und
Gehölzschnitt, Bepflanzung mit Kräutern,
Wildobsthecken

Verkauf auf einem Markt:

Di und Fr: Stephansplatz Konstanz
Sa: Gebhardsplatz Konstanz
jeweils von 08.00 – 12.00 Uhr



26 Fuchshof

Der Fuchshof ist ein Familienbetrieb in der dritten Generation. Idyllisch gelegen, befindet er sich in Konstanz-Dingelsdorf auf der Halbinsel Bodanrück am Bodensee. Unser Betriebsschwerpunkt ist der Obstanbau mit Kern-, Stein- und Beerenobst, nicht minder wichtig für uns sind aber der eigene Hofladen, unsere Hofbackstube und unsere Besenwirtschaft. So vielseitig wie unser Hof sind auch unsere Produkte und Angebote.

Unter Leitung von Bäckermeisterin Lucia Fuchs werden täglich frisches Brot, handgearbeitete Kuchen und Torten gebacken. Das eigene Obst vermarkten wir frisch im Hofladen oder verarbeiten es zu feinen Säften, Edelbränden oder



Fruchtaufstrichen. Ergänzt wird unser eigenes Sortiment durch qualitativ hochwertige Produkte aus der Region wie z.B. Kartoffeln, Hausmacher Wurst, Honig, Müsli, Bodenseewein und Fisch. Einen Großteil Ihres Lebensmitteleinkaufs können Sie somit in persönlicher und schöner Atmosphäre bei uns im Hofladen tätigen. Gerne stellen wir Ihnen auch Geschenkkörbe nach individuellen Wünschen zusammen oder backen auf Bestellung feine Torten für Ihre Familienfeier.

Saisonal kann man bei uns Erdbeeren selber pflücken oder in unserer Besenwirtschaft nach Voranmeldung knusprige Dünnele oder deftiges Bauernvesper genießen.



Fuchshof
**Obst-Gemüse-
Bauernbrot**
Im Langenberg 1
78465 Konstanz



Tel. +49-7533 936680 · Fax +49-7533 9366820
info@fuchshof.de · www.fuchshof.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Obst, Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Brot, Backwaren

Zukauf: Salat, Gemüse, Wurst, Honig, Eier, Kartoffeln, Wein, Mehl, Nudeln, Fisch

Verarbeitung: Brennerei, Backstube, Safterstellung, Mostherstellung, Konfitüren, Fruchtaufstriche

Besonderheiten: Besenwirtschaft (Dünnele-Essen) auf Anmeldung von März/April bis September/Oktober/November, Frühstück auf dem Bauernhof

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 8.30 – 18.00 Uhr
Sa: 8.30 – 16.00 Uhr





27 Obsthof Romer

Thomas Romer
Martin Schleyer Str. 23a
78465 Konstanz-Litzelstetten
Tel.: +49-170 4769136 · Fax +49-7531 943973
info@obsthof-romer.de · www.obsthof-romer.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau, Imkerei
Produkte: Eier, Käse, Obst, Gemüse, Brände, Liköre, Wein, Sekt, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Wurst, Fisch, Honig, Nudeln
Zukauf: Gemüse, regionales Hofladensortiment
Besonderheiten: Marmeladenküche, großes, Obstsortiment teilweise Bio (Äpfel)
Verarbeitung: Brennerei, Saftherstellung, Marmelade, Apfelchips

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 9.00 – 12.00 Uhr
und 15.00 – 18.00 Uhr, Sa: 8.30 – 12.30 Uhr
Verkauf auf einem Markt:
Konstanz-Gebhardsplatz:
Mi und Sa: 8.00 – 12.30 Uhr
Konstanz-Stephansplatz:
Di und Fr: 8.00 – 12.30 Uhr

Gütesiegel: Gutes vom See, EU Bio-Siegel, QZ-BaWü, QS



28 Haettelihof

Ute Paluch und Thomas Schumacher
Mainastr. 185
78464 Konstanz
Tel.: +49-7531 36 16 319
schumacher@haettelihof.de
www.haettelihof.de

Betriebsschwerpunkt:
Tierhaltung, Streuobst
Produkte: Fleisch, Streuobstapfelsaft

Besonderheiten:
– Züchtung von alten Haustierrassen (Hinterwälder Rinder, Tiroler Haubenhuhn)
– Lernort Bauernhof für Schulklassen und Kindergarten
– Kindergeburtstage für Kinder ab 4 Jahre
– Seminare, Schulungen, Vorträge auf dem Bauernhof
– Wildobstanlage
– private Veranstaltungen für Kind & Kegel rund ums Dasein in Landwirtschaft und Natur (Kindergeburtstage, Themenwochen u.v.m.)



29 Gemüse & Bunte Vielfalt

Diana Duventäster-Maier

Hofladen in der Dorf Str. 40 · 78345 Moos

Tel. +49-7732 4454 · Fax +49-7732 56931

info@hoeri-gemuese.de · www.hoeri-gemuese.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau, Gärtnerei

Produkte: Gemüse der Saison mit vielen Raritäten und Spezialitäten, Kräuter, Freilandrosen, Höri Bülle, Obst

Zukauf: Komplettes Hofladensortiment, Brot von Landwirtsfrauen aus der Region

Verarbeitung: Brotaufstriche, Sauerkraut, Gemüsechips, Pestos

Besonderheiten: Lernort Bauernhof, Hoffeste, bunte Gemüsevielfalt wie z.B. 12 Sorten Tomaten, Familienbetrieb in der 5. Generation, Frühstück auf dem Bauernhof, Tag der offenen Tür, Adventsausstellung, Geschenkkörbe, Höri Bülle Spezialitäten, Betriebsführungen, Gemüseabokiste, Gemüse- und Bunte Vielfalt-Automat 24 Std. geöffnet

Öffnungszeiten: April – Oktober:

Di, Do, Fr: 9.00 – 18.00 Uhr, Sa, So: 9.00 – 14 Uhr,

Nov. – März: Di, Fr: 9.00 – 18.00 Uhr

Do, Sa: 9.00 – 14.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt: Rielasingen: Do:

7.00 – 12.00 Uhr, Singen: Sa: 6.00 – 12.00 Uhr,

Mai – Sept. auch dienstags

Gütesiegel: QZ-BaWü



30 Glaser Gemüse

Leonhard Glaser

Seestraße 6

78345 Moos-Iznang

Tel. +49-7732 525 25

Fax +49-7732 972075

leoglaser@web.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau, Obstbau

Produkte: Getreide, Obst, Gemüse, Kräuter, Gärtnerei, Brände/Liköre

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Lieferdienst

Öffnungszeiten:

werktags: 13.00 – 14.00 Uhr, ab 17.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Donaueschingen: Fr: 6.00 – 13.00 Uhr

Gütesiegel: QS



31 Obsthof König-Hogg

Petra König-Hogg

Schienerbergstraße 22

78345 Moos-Bankholzen

Tel. +49-7732 3994

Fax +49-7732 9409322

Betriebsschwerpunkt: Obstbau, Gemüsebau

Produkte: Obst, Brände/Liköre, Gemüse

Besonderheiten: Erdbeeren zum selber pflücken

Öffnungszeiten:

täglich 8.00 – 20.00 Uhr (im Sommer)

täglich 8.00 – 18.00 Uhr (Dez – März)

Verkauf auf einem Markt:

Radolfzell: Mi und Sa: 7.00 – 12.30 Uhr



32 Gemüsebau Glaser

Michael und Stephan Glaser

Bühlsteig 2 · 78345 Moos-Iznang

Tel. +49-7732 53267 · Fax +49-7732 988168

gemuesebau-glaser@t-online.de

www.gemuesebau-glaser.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau, Gärtnerei,
Obstbau

Produkte: Obst, Gemüse, Kräuter, Fruchtauf-
striche, Beeren, Obst und Spargel

Besonderheiten: Landschaftliche Spezialität:
Höri Bülle, Familienbetrieb in 3. Generation.
Großes Angebot an eigenen Produkten,
Anbau alter und seltener Gemüsesorten.

Öffnungszeiten:

Verkaufsstand in Iznang

Mo – So: 9.00 – 19.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Schwenningen: Mittwoch, Samstag

Hüfingen: Donnerstagmittag

Gottmadingen: Freitag

Geisingen/Möhringen: Freitag

VS-Mühlhausen: Freitagmittag

täglich im Bauernmarkt Radolfzell

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



33 Obst und Gemüse Fürst

Obst- und Gemüsebau Fürst ist ein generationenübergreifend geführter Familienbetrieb in Iznang auf der Halbinsel Höri. Wir bieten dem Kunden täglich die Möglichkeit, frisches und regionales Obst und Gemüse aus eigener Erzeugung direkt ab Hof und auf den Wochenmärkten der Region einzukaufen.

Sie finden bei uns das ganze Jahr über eine Auswahl an regionalen Spezialitäten. Wenn im April die Spargelzeit beginnt, lassen die frischen Erdbeeren nicht mehr lange auf sich warten. Den Sommer über begleiten wir Sie mit einem breit gefächertem Obst- und Gemüsesortiment. Knackige Salate, frische Radies und aromatische Tomaten dürfen hier nicht fehlen. Lassen Sie sich den Sommer mit einer großen Auswahl sonnengereifter Beeren und anderen knackig, saftigen Früchten versüßen.



Mit Beginn unserer traditionellen Höri Bülle-Ernte wird der Herbst eingeläutet. Hierbei handelt es sich um eine milde, rote Zwiebel mit unaufdringlicher Schärfe, die nur auf der Halbinsel Höri angebaut wird. Durch ihr zartes Aroma eignet sie sich hervorragend zum rohen Verzehr und ist eine unverzichtbare Zutat der hiesigen Küche. Das Jahresende lassen wir mit herzhaftem Feldsalat und saisonalem Feldgemüse ausklingen.

Ewald Fürst
Bühlsteig 1a
78345 Moos-Iznang
 Tel.: +49-7732 566 59
 Fax: +49-7732 971860

Betriebsschwerpunkt: Obst- und Gemüsebau

Produkte: Obst, Gemüse, Kräuter, Fruchtaufstrich, Honig

Besonderheiten: Höri Bülle, Höri Spargel, buntes Beerenortiment sowie eine größere Gemüseauswahl aus eigenem Anbau.

Öffnungszeiten:
 täglich von 9.00 – 19.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:
 Radolfzell: Mittwoch und Samstag
 Bad Dürnheim: Freitag



34 Hottenlocher »der Hofladen.«

Hottenlocher »der Hofladen.« GmbH & Co.KG
Jörg Becker (Geschäftsführer)
Moltkestraße 3
78467 Konstanz-Petershausen
Tel. +49-7775 938 172,
Tel. Laden +49-7531 94 29 490
joerg.becker@derhofladen.bio
www.derhofladen.bio

Besonderheiten:

»Den Hofladen in die Stadt gebracht.«
Im Laden der Hottenlocher Hofgemeinschaft, der auch der Fleischerinnerung angehört, beherrscht die große Frische-Theke mit einer appetitlichen Auswahl an Fleisch, Wurst und Käse die Szenerie. Die Mehrzahl der Produkte stammt von unserem Hof. „Wir verstehen uns als Biometzgerei und Käseladen“, so Jörg Becker, Geschäftsführer des Ladens. Qualität heißt hier metzgern wie zu Omas Zeiten, als das Hackfleisch noch frisch durchgelassen und das Gulasch aus dem selbstausgewählten Fleischstück geschnitten wurde. Großschlachtbetriebe werden konsequent gemieden. Stattdessen wird in nächster Umgebung geschlachtet, kein Tier hat zum Schlachten einen weiteren Weg als 25 Kilometer.



35 Hottenlocher Hofgemeinschaft

Familien Zulic, Schilling-Becker, Hahn
Hottenlocher Hof 1 · 78357 Mühllingen
Tel. +49-7775 929 932 · Fax +49-7775 938 172
denis.hahn@hottenlocherhof.de
www.hottenlocherhof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Obstbau

Produkte: Milch, Käse, Getreide, Fruchtsäfte, Fleisch, Wurst

Verarbeitung: Hofkäseerei, Safterstellung, Fleisch

Besonderheiten: Übernachtungen, eigene Energiegewinnung mit Biogasanlage, Photovoltaik, Termine auf der Internetseite.

Öffnungszeiten:

Selbstbedienungs-Kühlschrank auf dem Hof

Gütesiegel: Demeter



36 Hottenlocher Mostbesen

Daniela Zulic, Tanja Schilling-Becker
Hottenlocher Hof 1 · 78357 Mühllingen
Tel. +49-7775 938173 · Fax +49-7775 9381911
tanja.schilling@hottenlocherhof.de
www.hottenlocherhof.de

Betriebsschwerpunkt: Besenwirtschaft

Besonderheiten: Sie möchten feiern oder ein paar entspannte Stunden mit Freunden, Mitarbeitern oder Vereinskollegen verbringen? Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen:

- bis etwa 35 Personen:
gemütliche Besenwirtschaft
- bis ca. 80 Personen (in den Sommermonaten):
Ammenstall mit rustikalem und stimmungsvollem Ambiente

Hier verwöhnen wir Sie gerne mit allerlei Köstlichkeiten aus unserer Hofküche und kümmern uns auch um ein buntes Rahmenprogramm für Ihre Feier – ob Musik, Theater, Hofführung oder Kinderprogramm. Zu unseren Kulturveranstaltungen mehr auf unserer Website.

Öffnungszeiten: im Frühjahr und Herbst:

Fr: 18.00 – 22.00 Uhr, Sa: 15.00 – 22.00 Uhr
So: 11.00 – 19.00 Uhr, für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung.



37 Höinig-Hof

Die Höinig-Hof GmbH – Ei-schau's Dir doch an!

Für alle Neugierigen und solche, die wissen wollen, wo ihr Essen herkommt, bieten wir Gruppenbesichtigungen an. Kommen Sie in unserem gläsernen Hühnerstall mit uns ins Gespräch, stellen Sie Fragen und beobachten Sie nebenher, wie die Legehennen leben und wohin sie ihre Eier legen.

Der tägliche Umgang mit unseren Tieren hat uns gezeigt, dass Ställe und Haltungsbedingungen weitaus höheren Anforderungen gerecht werden müssen, als es der Gesetzgeber vorschreibt. Deshalb halten wir unsere Hühner nur in artgerechter Boden- und Freilandhaltung. Wir lassen uns freiwillig kontrollieren durch das Qualitätskennzeichen Baden-Württemberg und die Kontrollstelle für artgerechte Tierhaltung (KAT).

Was gibt es Neues?

Mit der Huhn & Hahn Initiative in Baden-Württemberg möchten wir einen neuen Weg in der Legehennenhaltung gehen, um die Tötung der männlichen Küken zu verhindern.

Gemeinsam mit unseren Partnern, wie z. B. der Firma Bürger Maultaschen, ist es uns gelungen,



diesen großen Schritt hin zu einer besseren Tierhaltung zu gehen. Mehr Infos zu dieser Initiative erfahren Sie auf www.huhn-hahn.de.

Unsere frischen Bodensee-Eier erhalten Sie im gehobenen Lebensmittel-Einzelhandel wie Edeka, Rewe, Okle und in zahlreichen anderen Lebensmittelgeschäften sowie auf Bauernmärkten unter dem Label „Gutes vom See“.

Da wir generell neugierig sind, existiert bei uns auf dem Hof auch eine kleine Bisonherde. Unsere 25 Tiere sind eine Rarität in Baden-Württemberg. Ihr Fleisch ist ungewöhnlich schmackhaft, da sie bei uns in der freien Wildbahn leben.

Christoph Höinig

Tel. +49-7775 93000

Fax +49-7775 9300-93

www.hoenig-hof.de

www.meibox.de

www.huhn-hahn.de



Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung

Produkte: Eier, Honig, Mehl, Rapsöl, Bison-Fleisch

Verarbeitung: Fleisch

Besonderheiten:

- Bodensee-Eier in vielen Edeka- und Rewe-Märkten in der Region
- Hühnerstall zur Besichtigung
- 25 Bisons auf dem Hof
- Lernort Bauernhof
- Huhn & Hahn
- Initiative MeiBox Mehrwegbox für Eier

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do: 8.00 – 12.00 Uhr





38 Altschorenhof

Deyers Bauernhofeis
Andreas Deyer
Altschorenhof
78357 Mühlingen
Tel. +49-7775 7514
Fax +49-7775 9385936
andreas.deyer@t-online.de
www.altschorenhof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau

Produkte: Bauernhofeis

Verarbeitung: Bauernhofeis, Eistorten

Besonderheiten: Belieferung von verschiedenen Hofläden in der Region, Verkauf über regionale Hof- und Dorfläden, Ausflugsziele und Gastronomie

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung



39 Unterbühlhof

Carola und Hansjörg Fischer
Unterbühlhof
78337 Öhningen

Tel. +49-7735 13 18 · Fax +49-7735 15 45
 unterbuehl@t-online.de
 www.unterbuehlhof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau,
 Obstbau

Produkte: Eier, Obst, Kräuter, Fruchtsäfte,
 Fleisch, Wurst

Verarbeitung: Saffherstellung, Fleisch

Besonderheiten:

Webshop für Fleisch, Heuhotel

Öffnungszeiten:

Do, Fr: 17.30 – 18.30 Uhr
 Sa: 10.00 – 12.00 Uhr

Gütesiegel: Bio-Betrieb



40 Obstbau Blanhof

Hörlobst GbR · Familie Löhle
Blanhof · 78337 Öhningen-Wangen

Tel. +49-7735 22 83
 Tel. +49-171 12 88 266
 info@blanhof.de
 www.blanhof.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Kern- und Steinobst, Beeren,
 Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche,
 Kürbis, Nudeln, Spargel, Beerensecco

Verarbeitung: Brennerei, Saffherstellung,
 Marmelade, Secco, Essig, Nudeln

Besonderheiten: Versand, Internetshop

Öffnungszeiten:

Sommer: täglich 10.00 – 12.00 Uhr und
 12.45 – 18.00 Uhr, Winter: Di, Fr, Sa:
 10.00 – 12.00 Uhr und 12.45 – 18.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Radolfzell: Mittwoch (Juni – 1. Dezember),
 Samstag ganzjährig
 Öhningen: Dienstag (1. Juni – 1. November)
 Freitag ganzjährig



41 Salenhof Lamm

Dan Blumer
Oberer Salenhof
78337 Öhningen-Wangen
Tel. +49-7735 2500

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Schafhaltung

Produkte: Fleisch, Wurst, Lamm- und Schaffelle

Verarbeitung: Fleisch

Besonderheiten: Eigene Schlachtung und Zerlegung, Weidemast, Lammfleisch (nur auf Vorbestellung)

Öffnungszeiten:

Oktober – März: Sa: 10.00 – 17.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

Gütesiegel: Bio-Siegel



42 Bohner-Obst & Hofcafé

Bruno Bohner
Hauptstraße 33
78337 Öhningen-Wangen
Tel. +49-7735 3897
Fax +49-7735 97180

Betriebsschwerpunkt: Obstbau und Hofcafé

Produkte: Obst, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Brände, Liköre, Brot, Backwaren, Kuchen der Saison

Verarbeitung: Brennerei, Saftherstellung, Marmelade, Backstube, Hofcafé

Zukauf: Gemüse, Geschenkartikel, Honig, Eier

Öffnungszeiten:

Mai – Oktober:
täglich 9.00 – 18.00 Uhr
außer mittwochs

Verkauf auf einem Markt:

Stephansplatz, Konstanz: Di und Fr
Petershausen, Konstanz: Mi und Sa



43 Rösleackerhof

Ehingers Brotlädele
Markus Ehinger
Rösleackerhof
78337 Öhningen-Schiene
Tel. +49-7735 919071
Fax +49-7735 919224
MarkusEhinger@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau

Produkte: Eier, Honig, Brot, Backwaren

Verarbeitung: Backstube

Besonderheiten: Hefezopf, Laugengebäck, Seelen, Dinkelbrötchen, Körnerbrötchen, Brot, Körnerbrot, Croissant, Schokocroissant

Öffnungszeiten:

Di, Fr, Sa nach Bedarf

Verkauf auf einem Markt:

Öhningen: Di und Fr: 8.00-12.00 Uhr.
Backwaren vom Rösleackerhof gibt es auch am Di, Fr + Sa in der Metzgerei Engler in Wangen



44 Masslers Hofladen

Andreas Massler
Steinerstraße 2
78337 Öhningen
Tel. +49-7735 8559
Fax +49-7735 8897
obstmassler@gmx.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: alle Früchte der Saison, auch Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen aus eigenem Anbau

Zukauf: Gemüse, Honig, Eier

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 8.00 – 11.30 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr
Sa: 8.00 – 12.00 Uhr
von Oktober bis Mai
Mittwochs geschlossen

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



45 Kaffeestüble Kaiser

Walburga Kaiser
Mühlenweg 7
78337 Öhningen
Tel. +49-7735 2496
Fax +49-7735 2496
walburgaK@t-online.de
www.kaffeestueble-kaiser.de

Betriebsschwerpunkt: Weinbau, Obstbau

Produkte: Fruchtaufstriche, Bauernhofeis, selbstgebackener Kuchen, Wein, Obst

Zukauf: Likör, Schnaps

Besonderheiten: Gruppen erhalten einen Einblick in die Eisproduktion auf Voranmeldung. Geburtstage, Familienfeiern, Kinderspielplatz, Terasse, Vesper für Gruppen auf Voranmeldung

Öffnungszeiten:

Winter: Mi – So: ab 13.00 Uhr
Sommer (März – Oktober) täglich ab 13.00 Uhr



46 Biohof Neidhart

Alexander Neidhart
Hof Riedern
78337 Öhningen
Tel. +49-7735 2627
Fax +49-7735 938424
biohof.neidhart@gmx.de

Betriebsschwerpunkt: Landbau, Gärtnerei, Streuobst

Produkte: Getreide, Streuobst, Obst, Gemüse, Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Kartoffeln

Verarbeitung: Brennerei, Saftherstellung

Besonderheiten: Es werden ausschließlich eigene Produkte vermarktet, Direktvermarktung an Gastronomie und Naturkostläden

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung

Verkauf auf einem Markt:

Wochenmarkt Öhningen: Fr:
8.00 – 12.00 Uhr (Sommer)
9.00 – 12.00 Uhr (Winter)

Gütesiegel Bio-Siegel BaWü



47 Bauernmarkt Radolfzell

Der Bauernmarkt Radolfzell ist ein echter Markt, ganz so wie man es von richtigen Wochenmärkten kennt.

Unter dem Dach des Vereins Bauernmarkt Radolfzell e.V. haben sich aktuell zwei Betreiberfamilien zusammengefunden, um Sie täglich mit frischen Produkten zu versorgen. Familie Glaser und Familie Keller betreiben die eigentlichen „Marktstände“ im Bauernmarkt. Fleisch-, Wurst-, Fisch- und Käseprodukte werden aus der Region Hegau-



Bodensee-Allgäu von kleinen landwirtschaftlichen Familienbetrieben erzeugt, um eine große Produktvielfalt gewährleisten zu können. Das Gemüse und Obst kommt direkt von der Halbinsel Höri und dem Bodensee in den Bauernmarkt.

Anders als bei einem Wochenmarkt erhalten Sie bei uns jedoch an sechs Tagen die Woche, zu ganz normalen Öffnungszeiten, unsere hochwertig auserwählten Produkte aus der Region.



Bauernmarkt Radolfzell
Bahnhofstraße 5
78315 Radolfzell

Tel. Gemüseabteilung +49-7732 979559

Tel. Fleischabteilung +49-7732 6431

Info@bauernmarkt-radolfzell.de

www.bauernmarkt-radolfzell.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Gemüsebau, Obstbau, Gärtnerei

Produkte: Eier, Milch, Käse, Getreide, Obst, Gemüse, Kräuter, Brände/Liköre, Wein/Sekt, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Fleisch, Wurst, Fisch, Honig, Nudeln, Brot, Backwaren

Verarbeitung: Brennerei, Hofkäserei, Backstube, Saftherstellung, Fleisch, Marmelade

Besonderheiten: Zusammenschluss mehrerer regionaler Betriebe zu einem Ladengeschäft mit täglichem Verkauf

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 9.00 – 18.00 Uhr

Sa: 8.00 – 13.00 Uhr



48 Keller Gemüse

Winfried Keller
 Bodenwaldweg 6
 78315 Radolfzell-Liggeringen
 Tel. +49-7732 131 62
 Fax +49-7732 823 73 33
 winfried@keller-gemuese.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau
Produkte: Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Salat, Bohnen, Erbsen, Speisekürbis, Gurken, Feldsalat, Himbeeren, Kräuter
Zukauf: Ergänzung des Angebotes mit Reichenaugemüse

Besonderheiten:
 Integrierte Produktion, viele ausgefallene Sorten bei Tomaten, Paprika und Peperoni, im Sommer über 30 Sorten Tomaten, je nach Saison

Öffnungszeiten:
 Mo, Do, Fr: 17.00 – 19.00 Uhr
 (Winter bis 18.00 Uhr)

Verkauf auf einem Markt:
 Konstanz Wochenmarkt, ganzjährig:
 Di, Fr, Sa: 7.30 – 13.00 Uhr



49 Matt

Norbert Matt
 Friedenstraße 8
 78315 Radolfzell-Böhringen
 Tel. +49-7732 585 35

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau
Produkte: Gemüse, Höri Bülle

Besonderheiten:
 großes Freiland-Gemüse Angebot, verschiedene Kartoffelsorten, Höri Bülle

Verkauf auf einem Markt:
 Wochenmarkt Radolfzell:
 Sa: 7.00 – 13.00 Uhr
 Wochenmarkt Donaueschingen:
 Fr: 7.00 – 13.00 Uhr



50 Schloßhof

Martha und Gregor Britsch
 Homburg 5
 78315 Radolfzell-Stahringen
 Tel. +49-7738 343
 Fax +49-7738 923474

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau
Produkte: Eier, Suppenhühner, Eierlikör
Zukauf: Nudeln, Brände

Besonderheiten: Eiertouren in den Ortschaften: Stahringen, Steißlingen, Bodman, Böhringen, Volkertshausen und Radolfzell, Pensionspferde, Liefersdienst, Versand

Öffnungszeiten:
 nach Vereinbarung



51 Weingut Rebholz

Unser Weingut in Radolfzell-Liggeringen liegt am westlichen Teil des Bodensees, auf einer landschaftlich sehr reizvollen Halbinsel, dem Bodanrück.

Die Trauben für unsere Weine liefern 5,7 ha Reben in historischen Weinbergslagen am Bohlinger Galgenberg sowie in Gaienhofen und Weiler auf der Halbinsel Höri.

An diesen Südhängen bauen wir Weiß-, Grau- und Spätburgunder wie auch die für den Bodensee klassische Rebsorte Müller-Thurgau an. Die Trauben, von Hand gelesen, werden auf unserem Weingut schonend gekeltert und dann zu Weinen mit eigener Identität behutsam ausgebaut. Die Rotweine reifen im Holzfass zu feingliedrigen und ausdrucksstarken Burgundern heran. Die Weißweine, bei denen vor allem Frische und aromatische Klarheit gewünscht wird, lagern vor der Abfüllung im Edelstahltank. Doch das alles nicht, um den Wein zu „machen“, sondern um ihm dabei zu helfen, fast wie von selbst zu entstehen.



Auf Wunsch und nach individueller Absprache werden auf dem Weingut in Liggeringen, aber auch im Rebberg Weinproben durchgeführt. In Bohlingen können Weinproben mit Erläuterungen zu den Rebarbeiten mit einem Besuch der Aussichtsplattform auf dem Galgenberg verbunden werden. Von dort genießt man einen herrlichen, weiten Rundblick auf das Achtal, den Untersee und die Dörfer der vorderen Höri.



Weingut Rebholz

Hans Rebholz
Bergstr. 1
78315 Radolfzell-Liggeringen
Fax +49-7732 13811
Mobil: +49-151 12 73 1770
Fax +49-7732 14332
hans.rebholz@t-online.de
www.rebholzwein.de



Betriebsschwerpunkt: Weinbau & Brennerei

Produkte: Wein, Sekt, Brände, Liköre

Verarbeitung: Weinbau, Brennerei

Besonderheiten:

Wir empfangen Sie gerne in unserem Weinverkauf in Liggeringen mit der Möglichkeit, unsere Weine und Edelbrände zu probieren. Außerdem sind Termine nach Absprache möglich, und in unserem Verkostungsraum bieten wir Weinproben für Gruppen mit bis zu 32 Personen an.

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 17.00 – 20.00 Uhr
Sa: 09.00 – 14.00 Uhr





52 Sonnhof

Martin und Beate Aichem
Sonnhof 1
78315 Radolfzell-Güttingen
 Tel. +49-7732 1625
 Fax +49-7732 950392
 info@sonnhof-aichem.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Obstbau

Produkte: Eier, Nudeln, Obst, Brände/Liköre, Fruchtaufstriche, Honig, Dosenwurst, Wein/Sekt

Verarbeitung: Brennerei, Nudeln, Marmelade

Besonderheiten: Heuhotel, Lernort Bauernhof, Übernachtungen

Öffnungszeiten täglich:
 9.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
 So: geschlossen

Verkauf auf einem Markt:
 Allensbach: Do: 9.00 – 12.00 Uhr

Gütesiegel: QS



53 Zimmermanns Hofladen

Andreas Zimmermann
Bodmanstraße 21 / Aussiedlerhof
78315 Radolfzell-Stahringen
 Tel. +49-7738 253
 Fax +49-7738 923054
 Zimmermanns.Hofladen@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Obstbau, Landbau

Produkte: Eier, Käse, Obst, Gemüse, Brände/Liköre, Wein/Sekt, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Wurst, Honig, Nudeln, Brot, Backwaren, Milch
Verarbeitung: Brennerei, Hofkäserei, Backstube, Safterstellung, Marmelade

Besonderheiten:
 Frischmilchautomat 0.00 – 24.00 Uhr

Öffnungszeiten:
 Mo – Fr: 10.00 – 19.00 Uhr
 Sa: 8.00 – 19.00 Uhr
 So: 11.00 – 18.00 Uhr
 1. November – 1. April geschlossen

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



54 Buchhaldehof

Schlatter GbR Buchhaldehof
Vordere Buchhalde 1
78239 Rielasingen-Worblingen
Tel. +49-7731 22679
Fax +49-7731 21470
heidi.schlatter@gmx.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Streuobst

Produkte: Freilandeier, Milch, Obst, Käse, Fruchtsäfte, Brände/Liköre, Nudeln, Brot, Backwaren

Zukauf: Honig, Kartoffeln, Dosenwurst, Mehl

Verarbeitung: Brennerei, Backstube

Besonderheiten: Lernort Bauernhof, 24h-Verkaufsautomaten für Milch, Eier, Käse mit Blick auf Hühner im Freilandgehege bzw. Wintergarten.

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr: 9.00 – 17.00 Uhr

Sa: 8.00 – 14.00 Uhr

außerhalb der Öffnungszeiten Eier
in Selbstbedienung

55 Schochs Hoflädele

Bärbel Schoch
Hintere Winkelstauden 1
78239 Rielasingen
Tel. +49-7731 53952
Fax +49-7731 798505
baerbelschoch@web.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau

Produkte: Eier, Fruchtaufstriche, Käse, Fleisch, Wurst, Brot, Obst, Gemüse, Brände, Liköre, Fruchtsäfte, Honig

Zukauf: Obst, Gemüse, Honig, Säfte, Nudeln, Sekt, Brände/Liköre

Verarbeitung: Backstube, Saftherstellung, Fleisch, Marmelade

Öffnungszeiten:

Do und Fr: 9.00 – 12.00 Uhr

und 16.00 – 19.00 Uhr

Sa: 9.00 – 12.00 Uhr

56 Domäne Hohentwiel

Dr. Both, Pföst, Thonnet
Auf dem Hohentwiel 4
78224 Singen
Tel. +49-7731 1814-06
domaene-hohentwiel@gmx.net

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Streuobst

Produkte: Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Fleisch, Wurst, Most, Secco, Felle, Wolle

Verarbeitung: Brennerei, Saftherstellung

Besonderheiten: Führungen auf die Burg und in das Naturschutzgebiet, Verkostung hofeigener Produkte nach Vereinbarung.

Öffnungszeiten:

Mi: 16.00 – 18.00 Uhr

Sa: 11.00 – 15.00 Uhr

und nach Vereinbarung



57 Schwärzehof

Maria und Walter Käppeler

Duchtingerstraße 5 · 78224 Singen

Tel. +49-7731 43459 · Fax +49-7731 827461

www.schwaerzehof.de

walter.kaeppler@schwaerzehof.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau, Obstbau (Streuobst), Speise- und Zierkirschen, Walnüsse

Produkte: Eier, Brände, Walnüsse, Apfelsaft, Kürbisse

Zukauf: Äpfel, Kartoffeln, Rapsöl, Honig, Eierteigwaren, Dosenwurst

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Lieferdienst „Eiertour“ (Singen Nordstadt 14-tägig, Geisingen 14-tägig), Hoffeste am 1. Samstag in den Sommerferien, Pensionspferde, Kräuterwanderungen, Hof in Stadtnähe (15 Min zu Fuß), Präsentkörbe, Geschenkgutscheine

Öffnungszeiten: Mi: 10.00 – 12.30 Uhr

Di, Fr, Sa: 9.00 – 11.00 Uhr
und 16.00 – 18.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Wochenmarkt Singen: Sa: 7.00 – 12.30 Uhr





58 Danielas Hofladen

Andreas und Daniela Streit
Schulstr. 28

78256 Steißlingen

Tel. +49 7738 922852

Fax. +49 7738922850

info@streit-steisslingen.de

www.streit-steisslingen.de

Betriebsschwerpunkt: Landbau

Produkte: Brot, Backwaren

Zukauf: Eier, Nudeln, Äpfel, Wurst,
Kartoffeln, Honig

Verarbeitung: Backstube

Besonderheiten: große Auswahl an Broten,
Backwaren und verschiedene Kuchen. In der
gemütlichen Kaffeestube können Kuchen und
Kaffeespezialitäten genossen werden.

Öffnungszeiten:

Mi: 11.30 – 18.00 Uhr

Fr: 11.30 – 19.00 Uhr



59 MaierEier

Stefan Maier
Böllerstraße 1
78256 Steißlingen
 Tel. +49-7738 51 85
 Fax +49-7738 99844
 bauer-maier@freenet.de
 www.maier Eier.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau

Produkte: Eier, Nudeln

Verarbeitung: Nudeln

Besonderheiten: Lieferdienst, hofeigene Futtermischung, Eierautomat 24 Stunden Service



60 Seeblickhof

Marianne Buhl
Seeblickhof 1
78333 Stockach-Wahlwies
 Tel. +49-7771 1461
 Fax +49-7771 7799
 www.seeblickhof.de
 seeblickhof@t-online.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau

Produkte: Eier, Obst, Gemüse, Brände/Liköre, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Nudeln, Honig, Nudeln, Brot, Backwaren

Verarbeitung: Backstube, Marmelade

Besonderheiten: Übernachtungen, Ferienwohnungen, Hoffeste

Öffnungszeiten:
 Mo – Sa: 9.00 – 18.00 Uhr

Gütesiegel: QZ-BaWü, QS



61 Wildhof Hildegrund

Familie Patzke
Hildegrund 1 · 78333 Stockach-Winterspüren
 Tel. +49-7771 914267 · Fax +49-7771 914290
 info@damwildhof-hildegrund.com
 www.wildhof-hildegrund.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau

Produkte: Fleisch, Wurst

Verarbeitung: Fleisch, Geweihe, gegerbte Felle, Versand

Besonderheiten: Frisches Wildfleisch auf Vorbestellung von Damhirsch oder Rothirsch, ganzjährig verschiedene Wurstvarianten vom Wild, Gehegeführung mit Wildfütterung auf Voranmeldung, Führungen für Schulklassen und Kindergärten möglich, Hoffeste, Kindergeburtstage

Öffnungszeiten: täglich 17.00 – 19.30 Uhr
 oder nach telefonischer Vereinbarung



62 Baur

Die Brennerei und Mosterei Baur in Stockach-Raithaslach kann auf eine 45-jährige Unternehmensgeschichte zurückblicken.

In dieser Zeit hat sich die Familie viel Wissen und einen reichen Erfahrungsschatz rund um den Streuobstanbau, regionale Sorten und die Erzeugung von feinen Streuobstprodukten erworben.



Zur Herstellung der Produkte bewirtschaftet Familie Baur über 500 eigene Streuobsthochstämme und kauft Obst von kleineren Erzeugern aus der Region zu. Dabei wird darauf geachtet, dass das Obst ausschließlich von Streuobstwiesen stammt, die ein schönes und für viele Tier- und Pflanzenarten wichtiges Landschaftselement darstellen.



Das Obst wird zu verschiedenen Schnäpsen, Likören und Süßmosten verarbeitet. Dass diese eine gute Qualität aufweisen, zeigen renommierte Auszeichnungen, über die sich der Betrieb schon mehrfach freuen konnte.

So zum Beispiel „Das Goldene Stamplerl“ Wieselburg für den Amaretto-Likör und den Kräuterschnaps oder die Ehrenurkunde des Verbands der Badischen Klein- und Obstbrenner e.V. für das Zwetschgenwasser und den Apfelweinhefebrand. Außerdem gibt es verschiedene Sorten Gärmost sowie leckeren Süßmost aus Äpfeln oder Birnen, letzteren in der praktischen 5l oder 10l Bag-in-Box Abfüllung. Erhältlich sind die Produkte ab Hof, wenn möglich nach vorheriger Anmeldung.

Frank Baur
Steigackerstraße 25
78333 Stockach-Raithaslach
Tel. +49-7771 2544
Fax +49-7771 929676
BaurFranky@AOL.com
www.Baur-Raithaslach.de

Produkte: Brände/Liköre, Fruchtsäfte



63 Obsthof Hertle

Aus der Region für die Region ist das Motto unseres Betriebes. Mit dem modernen, einladenden Neubau unseres 300 m² großen Hofladens setzen wir neue Maßstäbe für den Einkauf ab Hof.

Andreas und Monika Hertle führen den Betrieb nun schon in der 3. Generation und freuen sich über ihr großes Produktsortiment, das den Grundlebensmittelbedarf in weiten Teilen abdeckt. Ganzjährig werden selbsterzeugte Produkte, vor allem Obst und Gemüse der Saison sowie zugekaufte Spezialitäten aus der Region, angeboten. Der Betrieb baut 25 verschiedene Apfel- und ca. 130 Kürbissorten an – eine Besonderheit, die vor allem den herbstlichen Einkauf zu einem farbenfrohen Erlebnis werden lässt und Apfelliebhaber einlädt.



Durch eine eigene Mosterei kann täglich frischer Apfelsaft gekostet und angeboten werden. In praktischen Bag-in-Box Verpackungen hält sich der Saft nach Anbruch bis zu zwei Monate. Ein kleiner Teil unserer Obsternte wird in der eigenen Brennerei weiterverarbeitet.

Ob Williams, Zwetschge, Kirsche oder Obstler – lassen Sie sich von unserer Sortimentsvielfalt überraschen.

Durch die ca. 50 kostenlosen Parkplätze direkt vor unserem Geschäft lässt sich Ihr Einkauf zudem angenehm und einfach gestalten.

Schauen Sie doch mal vorbei, wir freuen uns auf Sie!



Andreas Hertle
Ludwigshafener Straße 37
78333 Stockach
 Tel. +49-7771 5502
 Fax +49-7771 920249
 info@obsthof-hertle.de
 www.obsthof-hertle.de



Betriebsschwerpunkt: Imkerei, Gemüsebau, Obstbau

Produkte: Eier, Käse, Obst, Gemüse, Kräuter, Brände/Liköre, Wein/Sekt, Fruchtsäfte, Fruchtaufstriche, Fleisch, Wurst, Fisch, Honig, Nudeln, Brot, Backwaren

Verarbeitung: Brennerei, Saftherstellung

Besonderheiten: Versand, große Vielfalt an Äpfeln (ganzjährig ca. 20 verschiedene Apfelsorten), Betriebsführungen, eigene Mosterei, großes Einkaufserlebnis auf 300 qm Verkaufsfläche, 130 Sorten Kürbisse

Öffnungszeiten:
 täglich von 8.00 – 20.00 Uhr



Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies e.V.



Lebensmittel verstehen wir als Mittel zum Leben. Anbau, Produktion und Verarbeitung gehen einher mit der Ausbildung junger Menschen. Viele von ihnen haben besonderen Förderbedarf. Die Ausbildungsgänge als Fachpraktiker berücksichtigen dies. Im Lebensmittelbereich erleben sie täglich, wie aufgrund ihrer Arbeit Wachstum, Reife, und Entwicklung stattfinden – und daran wachsen und reifen sie selbst.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise dient dem langfristigen Wohl von Mensch, Tier und Umwelt. Die Pflanzen in den Gewächshäusern wurzeln in Erde, nicht in Substrat. Schädlinge bekämpfen wir nicht mit Chemie, sondern durch natürliche Schutzmittel und die Förderung von Nützlingen.

In den Ställen haben die Tiere viel Platz und können sich auf trittsicheren Böden frei bewegen. Die Kühe gehen regelmäßig auf die Weide. Rinder werden nicht enthornt, bei den Schweinen werden Schwanz und Zähne nicht gekürzt.

Es gibt nur ein Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf. Wir leben und arbeiten in Stockach-Wahlwies und der unmittelbaren Umgebung. Wir achten auf einen geschlossenen Betriebskreislauf. Unsere Produkte sind im Pestalozzi Dorfladen und dem Hofverkauf der Pestalozzi Gärtnerei sowie an den Marktständen in Radolfzell, Konstanz und Stockach erhältlich. Unser Lieferservice Pestalozzi bringt Bio beliefert Kunden aus dem Landkreis Konstanz mit Bio- und Demeter-Lebensmitteln.



64 Pestalozzi Dorfladen

Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies e.V.
Pestalozzistraße 11 · 78333 Stockach-Wahlwies

Tel. +49-7771 8003 380

Fax +49-7771 8003 388

dorfladen@pestalozzi-kinderdorf.de

www.pestalozzi-lebensmittel.de

Produkte: Großes Sortiment an Backwaren (Brot, Brötchen, Kleingebäck, Kuchen, Kekse) aus der kinderdorfeigenen Demeter-Bäckerei. Breites Bioprodukt-Sortiment mit Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Milcherzeugnissen, Eiern, Teigwaren, Getreide und Müsli, Obst, Gemüse, Säften, Naturkosmetik u.v.m.

Verarbeitung: Backstube

Besonderheiten: Im Pestalozzi Dorfladen sind alle Produkte aus den Lebensmittelbetrieben des Pestalozzi Kinder- und Jugenddorfs erhältlich. Zugekaufte Produkte, vorwiegend aus der Region, ergänzen unser eigenes Angebot zum Bio-Vollsortiment. Wir bilden Jugendliche mit Förderbedarf aus. Abokisten & Lieferservice Pestalozzi Bringt Bio

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 6.30 – 18.00 Uhr

Sa: 6.30 – 13.00 Uhr



65 Pestalozzi Gärtnerei

Pestalozzi Gärtnerei Handels GmbH
Pestalozzistraße 50 · 78333 Stockach-Wahlwies
 Tel.: +49-7771 80 03 281
 Fax: +49-7771 80 03 285
 gaertnerei@pestalozzi-kinderdorf.de
 www.pestalozzi-lebensmittel.de

Betriebsschwerpunkt: Gemüsebau
Produkte: Gemüse, Salate, Kräuter
Zukauf: Obst und Gemüse saisonbedingt

Besonderheiten: Ausbildungsbetrieb für Jugendliche mit Förderbedarf, Solaranlage, Energiekonzept, Hackschnitzelheizung, Rauchgaskondensationsanlage

Öffnungszeiten:

Di: 7.30 – 13.00 Uhr
 Fr: 7.30 – 18.00 Uhr, Sa: 7.30 – 12.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Wochenmärkte Konstanz, Radolfzell, Tuttlingen

Pestalozzi Dorfladen und Pestalozzi Gärtnerei,
 Lieferservice Pestalozzi bringt Bio.



66 Pestalozzi Obstbau

Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies e.V.
Friedhofstraße 19 · 78333 Stockach-Wahlwies
 Tel. +49-7771 8003 890
 Fax +49-7771 8003 893
 obstbau@pestalozzi-kinderdorf.de
 www.pestalozzi-lebensmittel.de

Betriebsschwerpunkt: Obstbau
Produkte: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, verschiedene Beersorten
Verarbeitung: Saftherstellung

Besonderheiten:

Ausbildung für Jugendliche mit Förderbedarf

Öffnungszeiten:

Belieferung von Supermärkten und Einzelhändlern im Umkreis von 50 km um Stockach

Verkauf auf einem Markt:

Wochenmärkte Konstanz, Radolfzell, Tuttlingen

Pestalozzi Dorfladen und Pestalozzi Gärtnerei,
 Lieferservice Pestalozzi bringt Bio.



67 Pestalozzi Erlenhof

Pestalozzi Kinder- und Jugenddorf Wahlwies e.V.
Erlenhof 1 · 78333 Stockach-Wahlwies
 Tel. +49-7771 80 03 360
 Fax +49-7771 80 03 369
 erlenhof@pestalozzi-kinderdorf.de
 www.pestalozzi-lebensmittel.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung, Landbau
Produkte: Milch, Getreide, Kartoffeln, Wurst, Fleisch, Heu, Stroh, Mehl, Eier, Käse

Besonderheiten: Umfassendes Energiekonzept, Holz-/Hackschnitzelheizung, Abwasseraufbereitung durch Pflanzenkläranlage, Patenschaften für Gnadenbrot-Tiere, Kleintiergehege / Streichelzoo, Aktion „Zukunft säen“, Lernort Bauernhof, Ausbildungsbetrieb für Jugendliche mit Förderbedarf, Bauernhoffrühstück, Erlenhof open air

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 7.00 – 12.00 und 14.00 – 18.00 Uhr
 Milch (Automat) Mo – Fr: 0.00 – 24.00 Uhr

Verkauf auf einem Markt:

Wochenmärkte Konstanz, Radolfzell, Tuttlingen

Pestalozzi Dorfladen und Pestalozzi Gärtnerei,
 Lieferservice Pestalozzi bringt Bio.





68 Straussenfarm Hegau Bodensee

Ingrid und Georg Frick

Airach 3

78333 Stockach

Tel. +49-7771 9187044

Mobil +49-1577 6050387

Fax +49-7771 9187045

info@straussenfarm-hegau-bodensee.de

www.straussenfarm-hegau-bodensee.de

Betriebsschwerpunkt: Tierhaltung

Produkte: Produkte vom Strauß, Eier, Fleisch, Wurst, Nudeln

Verarbeitung: Brennerei

Besonderheiten: Vermarktung von Straussenprodukten, Führungen vom Ei bis zum geschlechtsreifen Zuchttier, Führungen nach Anmeldung, Kindergeburtstage, Lernort Bauernhof, private Veranstaltungen, Events

Öffnungszeiten: Do: 15.30 – 18.00 Uhr,

Sa: 10.00 – 13.00 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung





69 Hegau Trüffel

Jürgen und Bettina Koberstein

Gaswerk Str. 17

78333 Stockach

Tel. +49-7771 879967

Fax +49-7771 879966

post@hegau-trueffel.de

www.hegau-trueffel.de

Betriebsschwerpunkt: Trüffelanbau

Produkte: Trüffel

Besonderheiten: Trüffelprodukte, Lieferdienst,
Versand

Öffnungszeiten: auf Anfrage





Wochenmärkte im Landkreis Konstanz

Ort		Wochentag	Uhrzeit
Aach	Mühlenplatz	Donnerstag	15.00 – 18.00 Uhr
Allensbach	Rathausplatz	Donnerstag	08.00 – 12.00 Uhr
Engen	Marktplatz Altstadt	Donnerstag	08.00 – 12.00 Uhr
Gailingen	Gartenstraße	Donnerstag	07.30 – 12.30 Uhr
Gottmadingen	beim alten Rathaus	Freitag	07.00 – 12.30 Uhr 08.00 – 12.30 Uhr (Nov – Feb)
Konstanz	Sankt-Stephans-Platz	Dienstag, Freitag	07.00 – 13.00 Uhr 07.30 – 13.00 Uhr (Nov – Feb)
Konstanz	Sankt-Gebhard-Platz	Mittwoch, Samstag	07.00 – 13.00 Uhr 07.30 – 13.00 Uhr (Nov – Feb)
Öhningen	Sportplatz Öhningen	Dienstag, Freitag	08.00 – 12.00 Uhr 09.00 – 12.00 Uhr (Nov – März)
Radolfzell	Marktplatz	Mittwoch, Samstag	07.00 – 14.00 Uhr
Rielasingen-Worblingen	Wochenmarkt	Donnerstag	07.00 – 12.00 Uhr
Singen	Herz-Jesu-Platz	Dienstag (Mai – Okt) Samstag ganzjährig	06.00 – 12.30 Uhr
Stockach	Gustav-Hammer Platz	Dienstag Freitag	08.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 17.00 Uhr

Stichwortverzeichnis – besondere Produkte und Angebote




















Stichwort	Betriebsnummer	Stichwort	Betriebsnummer	Stichwort	Betriebsnummer
Abo-Kiste	22, 29, 64	Brennerei	2, 4, 5, 8, 10, 13, 15, 17, 19, 24, 26, 30, 40, 42, 46, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 60, 62, 63	Hofbesichtigung	1, 11
Adventsausstellung	29	Christbaumverkauf	11	Hoffest	1, 6, 11, 17, 29, 57, 60, 67
Alte Getreidesorten	1	Damwild	61	Hofkäserei	35, 53
Alte Haustierrassen	28	Durststation	10	Hofschneiderei	1
Apfelchips	26, 27	Eierautomat 24 h	54, 59	Höri Bülle (rote Zwiebel)	29, 30, 32, 33
Apfelperlwein	4	Eiertour	50, 57	Imkerei	14
Apfelhütle	17	Essig	40	Kindergeburtstage	1, 17, 28, 61, 68
Aprikosen	44	Fischerei	8, 23	Kräuter(-produkte)	1, 12, 25
Backstube	12, 13, 15, 18, 26, 43, 53, 54, 58, 64	Fleischverarbeitung	1, 11, 35, 37, 39, 41, 61, 64	Kräuterwanderungen	57
Bauernhofeis	11, 21, 38, 45	Frühstück auf dem Bauernhof	6, 11, 26, 67	Kuchen/Torten	26, 45, 58, 64, 68
Beet- und Balkonpflanzen	21	Gärtnerei	21, 22, 29–33, 46, 48, 65	Lammfleisch	41
Besenwirtschaft	1, 13, 23, 26, 36	Gehegeföhrung mit Wildfütterung	61	Lamm- und Schaffelle	41
Betriebs- und Familienfeiern	11, 36	Gemüse-Jungpflanzen	21	Laugengebäck	43
Betriebsföhrung	17, 23, 63, 67, 68	Geschenkkörbe	4, 9, 21, 24, 26, 57	Lernort Bauernhof	11, 12, 15, 17, 28, 29, 37, 51, 52, 54, 56, 67, 68
Biogasanlage	1, 12, 35	Hefezopf	43	Liebeslaube	12
Bisonfleisch	37	Heuhotel	1, 12, 39, 52	Lieferdienst	19, 22, 30, 50, 57, 59, 64, 69
Blumen	21, 29			Likörproben	9
Bodensee Schokolade	4				





















Marmelade/Fruchtaufstriche	1, 7, 11, 13, 16, 19, 25, 26, 27, 29, 33, 40, 42, 45, 47, 52, 53, 55, 60, 63
Milch ab Hof	6, 34, 54
Milchautomat	1, 53, 54, 67
Mittelaltermarkt	1
Mosterei	11, 26, 40, 56, 62, 63, 66
Müsli	16, 47
Naturkosmetik	12, 64
Nektarinen	44
Nudelherstellung	11, 50, 59
Pasten	16
Pensionspferde	1, 50, 57
Pepperoni	48
Pfirsiche	44
Photovoltaik	1, 35
Raps-Öl	37

Raumvermietung Veranstaltungen	1, 11, 19, 26, 36
Rollstuhlgerechte Ferienwohnung	13
Säfte	1, 2, 4, 5, 11, 13, 16, 17, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 35, 36, 39, 40, 42, 44, 46, 47, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 60, 62, 63, 64
Schafhaltung	41
Schlachtung (eigene)	1, 41
Schnapsprobe	4, 5, 13, 24, 51
Secco	26, 40, 51, 56
Seelen, Dinkelbrötchen, Körnerbrötchen	26, 43, 47
Selbstpflücker (Beerenobst)	7, 17, 26, 31, 44
Spargel	31, 32, 33
Stehcafé	26, 42, 45
Straußenprodukte	68
Strohballenfest	11

Suppenhühner	47, 50
Tag der offenen Tür	1, 6, 11, 21, 29, 60, 61, 68
Tomatenspezialitäten	29, 32, 48
Trockenprodukte	1, 12, 16, 26, 29, 47, 63, 64
Trüffel, Trüffelprodukte	69
Übernachtungen	1, 2, 4, 5, 12, 13, 19, 24, 35, 39, 52, 60
Verkostungen	11, 13, 19, 20, 23, 26, 36, 51
Versand	1, 5, 13, 19, 29, 40, 50, 63, 69
Versand Schnaps und Likör	5, 15
Walnüsse	4
Webshop für Fleisch	39
Weihnachtsmarkt	11
Weinproben	13, 19, 51
Wolle	56



GEMÜSE	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
 Artischocken												
 Auberginen												
 Blumenkohl												
 Bohnen (Busch- u. Stangen-)												
 Brokkoli												
 Chicorée												
 Chinakohl												
 Dicke Bohnen												
 Eisbergsalat												
 Endivien												
 Erbsen, Zuckrerbsen												
 Feldsalat/Rapunzel												
 Gemüsefenchel												
 Gemüsepaprika												
 Grünkohl												
 Gurken, Salat-												
 Kohlrabi												
 Kopfsalat												
 Kürbis												

GEMÜSE	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
 Lollo rossa, L. Bionda												
 Mangold												
 Möhren												
 Porree/Lauch												
 Radicchio												
 Radieschen												
 Rhabarber												
 Rettich												
 Rosenkohl												
 Rote Bete/Rote Rüben												
 Rotkohl												
 Rucola												
 Schwarzwurzeln												
 Spargel												
 Spinat												
 Spitzkohl												
 Stangen-/Bleichsellerie												
 Tomaten												
 Weißkohl												
 Zucchini												

OBST	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Ananas												
Äpfel												
Apfelsinen												
Aprikosen												
Avocados												
Bananen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Esskastanien												
Feigen												
Grapefruits												
Haselnüsse												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisbeeren, rot												
Johannisbeeren, schwarz												
Kirschen, sauer												

OBST	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Kirschen, süß												
Kiwis												
Litchis												
Mandarinen-Gruppe												
Mangos												
Melonen												
Mirabellen, Renekloden												
Papayas												
Pflirsiche, Nektarinen												
Pflaumen, Zwetschgen												
Preiselbeeren												
Quitten												
Stachelbeeren												
Tafeltrauben												
Walnüsse												
Wassermelonen												
Zitronen												

Monate mit geringen Importen
 Monate mit starken Importen
 Monate mit Angebot aus heimischem Anbau

Sielmanns Biotopverbund Bodensee

Biotop- und Artenschutz am Bodensee fördern

Die Heinz Sielmann Stiftung setzt sich seit 2004 erfolgreich für den Biotop- und Artenschutz im Bodenseekreis und im Landkreis Konstanz ein. Gemeinsam mit Gemeinden, Landnutzern und Bürgern wurden bereits 44 Biotopstandorte mit über 131 Einzelmaßnahmen realisiert. Ziel ist es, einen Biotopverbund für Tiere und Pflanzen zu schaffen. Zu den Projekten zählen z. B. der neu angelegte Heinz-Sielmann-Weiher mit Wasserbüffelweide in Billafingen, aufgewertete Streuobstwiesen in Überlingen-Hödingen oder der reaktivierte Eisweiher bei Stockach (Bild unten).



Die Biotope bieten zahlreichen Vögeln, Amphibien, Libellen, Säugetieren und Blütenpflanzen wieder Lebensräume in unserer Landschaft. Zugleich steigern sie den landschaftlichen Erholungswert und damit unsere Lebensqualität. Mehr noch – aus den geförderten Weide- und Streuobstprojekten gehen hochwertige regionale Produkte hervor. Landschaftserhalt und gute Lebensmittel stehen miteinander in Verbindung. Für beides setzen wir uns zusammen mit Partnern wie Gutes vom See ein.

Besuchen Sie unsere Biotopstandorte. Die genaue Lage und naturkundliche Informationen dazu sind auf vier Karten dargestellt, die die Biotope in Verbindung mit Rad- und Wandertouren vorstellen (Bezug: info@sielmann-stiftung.de).

Die Heinz Sielmann Stiftung finanziert den Biotopverbund Bodensee aus privaten Spenden. Unterstützen auch Sie den Biotop- und Artenschutz am Bodensee – jede Spende hilft!

**Heinz
Sielmann
Stiftung**

Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE 62 2605 1260 0000 0003 23
BIC: NOLA DE 21 DUD

Sielmanns Biotopverbund Bodensee
im Amt für Landwirtschaft Stockach
Sindy Bublitz, Tel. 07771/8798377,
Julia Brantner, Tel. 07771/8798395,
bodensee@sielmann-stiftung.de
www.sielmann-stiftung.de/biotopverbund-bodensee



Frühstück auf dem Bauernhof

Einfach schön ist's, unter schattigen Bäumen oder bei weit geöffneten Scheunentoren auf dem Bauernhof zu frühstücken. Bereits seit fünfzehn Jahren lädt die heimische Landwirtschaft am westlichen Bodensee die Verbraucher am ersten Sonntag im Juli zu einem reichhaltigen Frühstücksbuffet ein.

Den rund zehn Bauernfamilien ist es ein Herzensanliegen, der Bevölkerung aufzuzeigen, wie vielfältig und lecker die heimischen Produkte sind. Von herzhaft bis süß reicht das Angebot: verschiedene Wurst- und Käsesorten, eine Auswahl an Brot- und Brötchen, meterlange Hefezöpfe, Fruchtaufstriche, Quarkspeisen, Kuchen und vieles mehr.

Die Produkte werden selbst hergestellt oder stammen von Höfen aus der Nachbarschaft. In gemütlichem Ambiente schmeckt es dann vielen Gästen besonders gut, und es wachsen Interesse und Anerkennung für die Arbeit der Landwirte. Auch der Zusammenhang zwischen der abwechslungsreichen Kulturlandschaft und der Landwirtschaft wird schnell klar und motiviert zum Einkauf im Hofladen.

Mittlerweile folgen jedes Jahr mehrere tausend Gäste der Einladung zum Frühstück auf dem Bauernhof. Das Landratsamt Konstanz – Amt für Landwirtschaft koordiniert dieses Projekt gemeinsam mit den Anbietern, der Integrierten Ländlichen Entwicklung Bodensee e. V., dem Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband und dem Landfrauenverband.



Informationen zum Projekt und den teilnehmenden Höfen: www.bodenseebauer.de



Regional kaufen – eine Marke weist den Weg

Gutes vom See

Honig, Eier, Nudeln, Salat, Kartoffeln und viele weitere Lebensmittel und Getränke, die rund um den Bodensee erzeugt und verarbeitet werden, sind im Lebensmitteleinzelhandel, im Hofladen oder im Restaurant am Markenzeichen des Vereins „Gutes vom See“ zu erkennen.



Engagierte Unternehmer und Privatiers haben es sich unter diesem Dach gemeinsam zur Aufgabe gemacht, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und

Urtümlichkeit zu erhalten. Nachhaltige Entwicklung und die Förderung der Wirtschaft in der Bodenseeregion sind dabei zentrale Ziele.

Vom Acker bis zur Ladentheke oder auf den Teller legen „Gutes vom See“-Produkte nur wenige Kilometer zurück. Damit bleibt die Wertschöpfung in der Region, Arbeits- und



Ausbildungsplätze werden gesichert und qualitativ hochwertige Lebensmittel gelangen zum Verbraucher. Um die gleichbleibend hohe Qualität in der Erzeugung, Verarbeitung und Präsentation regionaler Produkte zu gewährleisten, werden Herkunft und Güte regelmäßig unabhängig geprüft.



Informationen zur Regionalmarke Gutes vom See sowie zu den Verkaufsstellen finden Sie unter:

www.gutes-vom-see.com

Lernort Bauernhof Bodensee

Lebendiges und nachhaltiges Lernen auf dem Bauernhof

Der Bauernhof ist für Menschen jeden Alters ein idealer Ort, um Landwirtschaft mit allen Sinnen zu erleben und der Entfremdung von der bäuerlichen Arbeits- und Lebenswelt sowie der Lebensmittelproduktion entgegenzuwirken. Egal ob bei der Hofführung oder einem Mitmachangebot: beim Hofbesuch lernen die Besucher das Zusammenspiel von Mensch, Natur und Kultur zu verstehen und setzen sich mit der Bedeutung einer nachhaltigen Landwirtschaft und regionalen Absatzwegen für die Wertschöpfung der Region auseinander. Kinder und Jugendliche können dabei selbst aktiv sein und werden zum nachhaltigen Handeln angeregt.



Bauernhofbesuche werden von geschulten Bäuerinnen und Bauern durchgeführt. Die Lernort Bauernhof Akteure am westlichen Bodensee haben sich 2008 zum regionalen Lernort Bauernhof Bodensee e.V. zusammengeschlossen.

Der gemeinnützige Verein arbeitet auf Landes- und Bundesebene in verschiedenen Netzwerken zur Förderung der Nachhaltigkeit mit. Er wird finanziell unterstützt vom Bodenseekreis und dem Landkreis Konstanz.

Unsere Angebote im Überblick:

- Projektangebote für Schulklassen, Kindergärten und Gruppen
- Lernwerkstätten zu den Themen: Kartoffel, Getreide, Milch, Ei und Obst/Getränke, bei denen Fragen der Ernährung und der Landwirtschaft ganzheitlich beantwortet werden.
- Fortbildungen für Lehrkräfte, Erzieherinnen und Erzieher, Bäuerinnen und Bauern.
- Informations- und Arbeitsmaterialien zum Ausleihen und Herunterladen.



Informationen über die Projektangebote der teilnehmenden Höfe und die Organisation eines Hofbesuches:

www.lernort-bauernhof-bodensee.de
oder **www.lob-bw.de**

Kontakt: lernort.bauernhof@LRAKN.de

Lernwerkstatt „Ernährung und Landwirtschaft“

Die Lernwerkstatt „Ernährung und Landwirtschaft“ ist ein ganzheitliches Projektangebot für allgemeinbildende Schulen der Klassen 3/4 und 5/6 im Landkreis Konstanz zur nachhaltigen Ernährungs- und Verbraucherbildung mit den Themen:

- **Kartoffel:** Vom Acker bis zum Teller
- **Milch:** Von der Kuh zur Milch
- **Getreide:** Vom Korn zum Brot
- **Getränke:** Vom Obst zur Obstsaftschorle
- **Ei:** Vom Huhn zum Ei

Die Kinder erweitern ihr Wissen über gesundheitsbewusstes Essen und Trinken. Sie schärfen ihre Sinne (schmecken, fühlen, riechen, sehen), entwickeln ein natürliches Geschmacksempfinden und verbessern ihr Ernährungsverhalten. Dabei lernen sie die Vielfalt der Lebensmittel und die Lebensmittelerzeugung vor Ort wertzuschätzen und stärken ihre Verbraucherkompetenzen.

Jede Lernwerkstatt besteht aus drei Modulen:

- Themenbearbeitung in der Schule mit der Lehrkraft
- Lernen auf dem Bauernhof mit der Bäuerin oder dem Bauern
- Ernährungsbildung und praktisches Arbeiten mit einer BeKi-Referentin



Bild: Elisabeth Auer

Informationen und Anmeldung:

Landratsamt Konstanz – Amt für Landwirtschaft,
Winterspürer Str. 25, 78333 Stockach

Kontakt: Elisabeth Auer (07531/800-2942)
und Hildegard Schwarz (07531/800-2940)
E-Mail: elisabeth.auer@LRACKN.de

Internetseiten zum Thema:

www.ernaehrung-bw.de
www.beki-bw.de
www.lernort-bauernhof-bodensee.de

Das Kooperationsprojekt von Schule, Ernährung und Landwirtschaft wird finanziell unterstützt von der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung und dem Lernort Bauernhof Bodensee e.V.



Landschaftserhaltungsverband Konstanz

Unsere Aufgabe ist die Realisierung des Naturschutzkonzeptes des Landes Baden-Württemberg. Unser Verein ist im gesamten Landkreis Konstanz tätig und für den Erhalt und die Entwicklung der Natur- und Kulturlandschaft verantwortlich.

Naturschutzmaßnahmen finanzieren

Die Finanzmittel für die Umsetzung der vielfältigen Maßnahmen der Landschaftspflege werden vom Naturschutzhaushalt des Landes zur Verfügung gestellt.

Akteure zusammenführen

Das Zusammenführen der verschiedensten Interessensgruppen ist im Naturschutz besonders wichtig. So sind Grundstücksbesitzer, Kommunen, Landwirte, Naturschutzverbände, interessierte Bürger, Behörden und viele weitere Institutionen mit im Boot, wenn Projekte realisiert werden.

Maßnahmen umsetzen

Unsere wichtigste Aufgabe ist die Umsetzung der Pläne, die für die NATURA-2000 Gebiete bestehen. So pflegen wir hier mit modernster Technik, aber auch mit jahrhundertlang erprobten Verfahren – wie z. B. Beweidungen –

historisch geprägte Kulturlandschaften. Seltene Arten und deren Lebensräume stehen hier im Vordergrund. Immer versuchen wir unsere Pflegemaßnahmen nachhaltig zu gestalten. Das Denken in Kreisläufen ist ein zentraler Bestandteil. Die Produkte, wie Lammfleisch, Fleisch von Hinterwäldern Rindern, blumenreiches Heu, können von unseren Landschaftspflege-Partnern direkt erworben werden. Wenden Sie sich bei Interesse gerne an uns.

Weitere Informationen und Angebote des Landschaftserhaltungsverbandes finden sie unter: www.LEVKN.de



Die Höri Bülle – eine kulinarische Botschafterin im Landkreis Konstanz

Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel mit charakteristischer Form und Farbe, die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird. Der Begriff Bülle stammt aus dem Alemannischen und bedeutet Zwiebel. Die Außenhaut hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu anderen roten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt.



Die typische flache, bauchige Form, oft verglichen mit einer fliegenden Untertasse, eignet sich besonders gut zum Flechten der traditionellen Zwiebelzöpfe. Der Geschmack der Höri Bülle ist vor allem durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Dadurch eignet sie sich hervorragend zum rohen Verzehr und wird zu einer fast



unverzichtbarem Zutat in Salaten und hier insbesondere für den in der Region so beliebten Wurstsalat. Beim Garen entwickelt sie eine angenehme Schärfe und behält ihre charakteristische rote Färbung.

Schon von jeher wird die Höri Bülle ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt und aus Qualitätsgründen von Hand geerntet. Aufgrund dieser arbeitsintensiven Anbaus sowie veränderter Verbrauchergewohnheiten ging der Zwiebelanbau auf der Höri in den letzten Jahren deutlich zurück. Um die alte, besondere Zwiebelart vor dem Aussterben zu bewahren, gründeten 30 Erzeuger, Verarbeiter, Gastronomen und Förderer der Höri Bülle Anfang 2015 den gleichnamigen Verein. Sein Ziel ist es, der Zwiebel wieder zu mehr Bekanntheit und Popularität zu verhelfen.

Beim alljährlichen „Büllefescht“ am ersten Oktoberwochenende in der Gemeinde Moos dreht sich alles um die Höri Bülle, sei es im leckeren Zwiebelkuchen oder den liebevoll mit Blumen und Gräsern geflochtenen Büllezöpfen.



Informationen zur Höri Bülle von Slow Food: www.slowfood.de und www.höri-bülle.de



Bio-Musterregion Bodensee

Förderung.

Die Nachfrage nach Bio-Produkten ist hoch. Wie und wo Lebensmittel produziert werden, interessiert immer mehr Menschen. Die Landesregierung Baden-Württemberg unterstützt deshalb in neun Bio-Musterregionen die heimischen Betriebe, sich besser in die regionalen Märkte zu etablieren und das Bewusstsein beim Verbraucher zu stärken. Kern der Förderung ist ein Regionalmanagement, das die Akteure entlang der Wertschöpfungskette unterstützt, vernetzt und gemeinsam mit ihnen Ideen und Lösungen entwickelt.



Eine von neun.

Die Bio-Musterregion Bodensee umfasst die beiden Landkreise Konstanz und Bodenseekreis. Zahlreiche ökologisch wirtschaftende Betriebe verfügen hier über eine lange Tradition verbunden mit einem beachtlichen Innovationspotenzial und einer großen Bereitschaft zur Kooperation. In der Direktvermarktung, Verarbeitung und im Handel von ökologischen Lebensmitteln gibt es herausragende Akteure in der Region, die in Netzwerken transparent mit den Erzeugern zusammenarbeiten. Verbunden mit der touristischen Bedeutung, einem hohen Verbraucherbewusstsein und einem großen Nachfragepotenzial für Bio-Produkte gilt es, diese Voraussetzungen zu nutzen: für mehr Bio vom Bodensee durch Tradition und Innovation!

Ziele.

- Weitere innovative regionale Bio-Produkte sollen entwickelt und bestehende Lücken im Angebot geschlossen werden.
- Ökologische und mittelständische Strukturen in der Landwirtschaft, im Lebensmittelhandel und im Handel sollen gestärkt und ausgebaut werden.
- Die touristisch geprägte Ferienregion soll als Absatzmarkt für das ökologische Angebot besser erschlossen werden.
- Öffentliche Einrichtungen und Gastronomiebetriebe sollen für den Einsatz regionaler und ökologisch erzeugter Produkte als Partner gewonnen werden.

Kontakt.

Bio-Musterregion Bodensee
im Amt für Landwirtschaft Stockach
Rainer Grimminger
Tel. +49 7531 800-2967
rainer.grimminger@LRAKN.de
www.biomusterregionen-bw.de



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Bodenseebauer – Bäuerliche Produkte und Dienstleistungen auf einen Blick

Sie möchten Ihren Urlaub auf einem Bauernhof verbringen, suchen einen Hofladen in Ihrer Nähe oder benötigen Hilfe bei Baumpflegearbeiten? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Von „Urlaub auf dem Bauernhof“ über „Direktvermarktung“ bis hin zu „Arbeiten in Ihrem Garten“ – beim Bodensee Bauer gibt es nichts, was es nicht gibt. Sein vielfältiges Produkt- und Dienstleistungsangebot präsentiert der Verein „Bäuerliche Anbietergemeinschaft am Bodensee“ auf einer gemeinsamen Vermarktungsplattform. Ein

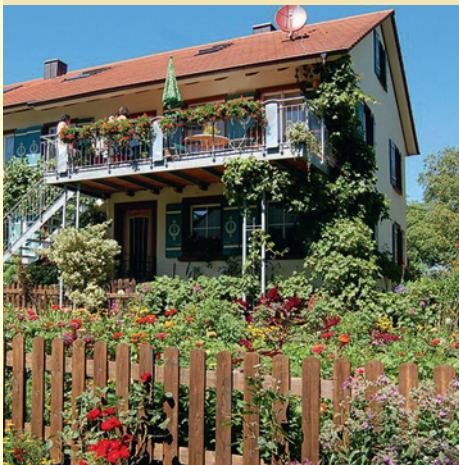
regionaler Veranstaltungskalender, interessante Ausflugstipps für die Freizeitgestaltung sowie auf die Saison abgestimmte Koch- und Backrezepte runden das Angebot ab.

Über 75 Landwirte und Landfrauen kooperieren beim „Bodenseebauer“ in den drei Landkreisen Bodenseekreis, Konstanz und Ravensburg. Durch Ihren Kauf direkt bei den Bauernhöfen stärken Sie nicht nur die Landwirtschaft am Bodensee, sondern erhalten gleichzeitig auch die Natur und Landschaft.



Informationen und Angebote der Bodenseebauern:

www.bodenseebauer.de



Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee e.V.

Spielräume schaffen und gestalten

Der Verein Integrierte Ländliche Entwicklung (ILE) Bodensee e.V. hat sich das Ziel gesetzt, unsere Region in ihrer Entwicklung zu einem attraktiven Wirtschafts-, Kultur-, und Naturraum mit hoher Lebensqualität in einer intakten Umwelt zu begleiten. Dazu fördern wir Netzwerke und begleiten Projekte in den Handlungsfeldern

- Lebens- und Arbeitsraum
- Raum für Natur, Kultur, Forst- & Landwirtschaft
- Wirtschaftsraum
- Freizeit- und Erholungsraum

Dabei bauen wir auf ein gutes Netzwerk und einen großen Erfahrungsschatz: Der Landkreis Konstanz betreibt seit über 15 Jahren eine aktive Regionalentwicklung für den ländlichen Raum. Unsere Handlungskulisse umfasst die ländlich geprägten Gemeinden im Landkreis Konstanz und unsere Mitglieder spiegeln die Vielfalt der Akteure im ländlichen Raum wider: Kommunen, Verbände, Bildungsträger, Wirtschaftsunternehmen und BürgerInnen bringen ihre spezifischen Sichtweisen ein.



Wir freuen uns über innovative Projektideen, kreative Anregungen, Projektpartner und neue Mitglieder. Kommen Sie gern mit uns ins Gespräch!

Erfahren Sie mehr über ILE unter:

www.ile-bodensee.de

oder besuchen Sie uns bei Facebook:

<https://www.facebook.com/ILE.Bodensee/>



Gesundheitsförderung im Landkreis Konstanz



Mach´s Mahl – Gutes Essen kann Jeder

Die Landesinitiative „Mach´s Mahl“ informiert Verbraucherinnen und

Verbraucher umfassend über eine ausgewogene, nachhaltige Ernährung und über die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Grundgedanke der Landesinitiative ist, Mahlzeiten selber herzustellen und diese wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen und wertzuschätzen, getreu dem Motto „Gutes Essen kann jeder“.

Im Landkreis Konstanz ist das Landratsamt Konstanz – Forum Ernährung und Verbraucherbildung am Amt für Landwirtschaft in Stockach Ihr Ansprechpartner vor Ort. Bei einer Vielzahl

an Aktionen erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher, wie gutes und genussvolles Essen zuhause und unterwegs gelingen kann. In Ausstellungen und zahlreichen Workshop- und Vortragsangeboten z. B. „Schnelle Gerichte für Berufstätige“ oder „Kreative Resteküche“ werden Verbraucherinnen und Verbraucher motiviert, selber zu kochen, Neues auszuprobieren und so den eigenen Weg des guten Essens zu finden – trotz Alltagsstress und Hektik. Darüber hinaus werden in den Veranstaltungen wichtige Aspekte der Nachhaltigkeit, wie etwa die Regionalität der verwendeten Lebensmittel, beachtet.

Ziel ist immer der aufgeklärte, verantwortungsbewusste Verbraucher, der beim Essen und Trinken nachhaltig handelt, Freude an der Zubereitung hat und auf seine Gesundheit achtet.

**Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme:
Essen ist Geschmack, Genuss und Kultur.**



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.ernaehrung-bw.de
www.machs-mahl.de

Unseren Veranstaltungskalender finden Sie unter:
www.landwirtschaft-bw.de » **Dienststellen**
» **Landratsämter** » **Konstanz** » **Veranstaltungskalender**

**Landkreis
Konstanz**



Landratsamt Konstanz – Forum Ernährung und Verbraucherbildung am Amt für Landwirtschaft