



Ökologisch

Einkaufen und Leben in Regensburg und Umgebung



Im Sortiment ist alles Bio

Im Schlossgut Hauzendorf wird Natur und Tier achtsam begegnet.

Igo. Bio ab Hof – dafür steht das Schlossgut Hauzendorf in der Nähe von Bernhardswald. Dort lebt Detlef Kreuzer mit seiner Frau und den vier Kindern und betreibt bereits seit 1995 einen anerkannten Bioland-Betrieb. Im eigenen Hofladen – direkt im Schlosseingang gelegen, neben der hofeigenen Kapelle – findet man liebevoll präsentiert neben den Erzeugnissen des Hofes auch einen erweiterten Grundbedarf an Biolebensmitteln.

Insgesamt 77 Hektar Nutzfläche stehen dem leidenschaftlichen Landwirt und Dipl. Ing. Agr. Kreuzer auf seinem Schlossgut zur Verfügung. Drei verschiedene Sorten Kartoffeln gibt es dort im Sortiment: Ditta für den Salat, Marabel als Universalsorte und Agria, die leicht mehlig mit der rauen Schale für Teige, als Ofenkartoffel oder als Püree. Hinzu kommen Möhren mit einem außergewöhnlich guten Geschmack aus dem Boden rund um Hauzendorf. Alle sechs Jahre wird jedes Feld zu acht Hektar mittels mobilem Zaun zur Rinderweide.

Die Rinder werden zur Schlachtung nur zehn Minuten transportiert und die Reifung des

Fleisches erfolgt teilstückabhängig. Auf Wunsch gibt es für Grillfans große Stücke am Knochen gereift. Die Portionierung und Vakuumverpackung ist auf dem Schlossgut Standard. Immer dazu gibt es natürlich Tipps rund um die Zubereitung vom Chef persönlich. Auf www.schlossgut-hauzendorf.de finden Kunden immer die nächsten Termine für frisches Fleisch, eine Vorbestellung ist möglich. Das Qualitätsgeheimnis des Rindfleischs vom Schlossgut Hauzendorf ist neben dem würdevollen Umgang mit dem Tier, das gute Futter und die handwerkliche und sensorische Erfahrung seit 1995.

Ein weiteres Schmankerl im Hofladen in Hauzendorf ist die Salami in fünf verschiedenen Rezepturen. Der Hofladen ist immer Freitags von 13 bis 19 Uhr und am Samstag von 8 bis 14 Uhr geöffnet. Vor Feiertagen gibt es meist zusätzliche Öffnungszeiten und ansonsten kann man auch gerne telefonisch einen passenden Termin vereinbaren.

Wer sich auf den Weg in den Hofladen macht, findet dort auch Freiland Eier vom Hof sowie saisonales Gemüse aus eigenem Anbau. Komplettiert wird das Sortiment mit dem hellen Oberpfälzer Biomehl von der Gailertsreuther Mühle, schmackhaftem Käse und erlesenen Weinen aus der Pfalz. Ge-



Detlef Kreuzer bietet in seinem Hofladen nun ein erweitertes Sortiment an Biolebensmitteln an. Foto: Goß

müsekonserven vom Biohof Lauerer aus Niederbayern werden hier ebenfalls angeboten. Seit ein paar Monaten bietet Kreuzer auch ein Teilsortiment des Ökogroßhandels an: Couscous, Linsen, Öl, Nudeln, Müsli, Ketchup, Senf und vieles mehr machen die Fahrt in weiter entfernte Läden unnötig.

Gerade auch weil es Detlef Kreuzer ein Anliegen ist, die Produkte zu einem fairen Preis anzubieten, ist das Angebot für alle interessant. An drei Monaten im Jahr gibt es auch Geflü-

gel im Hofladen zu kaufen: Die glücklichen Gockel werden selbstverständlich mit selbstermischtem Futter gefüttert und haben Auslauf. Die Schlachtung erfolgt im nach Bio Richtlinien kontrollierten Betrieb.

Wer im Schlossgut Hauzendorf einkauft, wird feststellen, dass es neben hochwertigen Bioprodukten auch ganz viel Flair und vor allem ehrliche und liebevolle Beratung durch den Hausherrn und seine Familie gibt. Service wird im Schlossgut Hauzendorf großgeschrieben.

Gute Milch bequem ins Haus

Lenzbauer-Milchprodukte sind ökologisch und fair.

Igo. Wer gute, naturbelassene Milch und Milchprodukte aus der Region schätzt, für den führt kaum ein Weg an den Lenzbauer-Produkten aus Siegenburg vorbei. Seit 25 Jahren produziert die Bauernfamilie Forsthofer nach den strengen Richtlinien von Naturland. Seit 1999 produziert sie aus der Milch ihrer gut 60 Fleckviehkühe mit Freude und Herzblut Milchprodukte mit hohem Genusswert und in höchster Ökologischer Qualität. Besonders bequem für den Kunden: Die Lieferung erfolgt direkt an die Haustür.

Mit ihrem naturbelassenen Fettgehalt haben die Lenzbauer-Milchprodukte einen besonders runden, rahmigen Geschmack. Die tagesfrische Kuhmilch wird zur Haltbarmachung pasteurisiert, die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben da-



Auch bei Eis und Schnee werden Milch und Joghurt vom Lenzbauer-Hof direkt und bequem ins Haus geliefert. Foto: Forsthofer

bei erhalten. Der Naturjoghurt ist stichfest und angenehm mild und „der beste, den es gibt“, bekommen die Forsthofer oft zu hören.

Der Siegenburger Bio-Schnittkäse wird einmal wöchentlich produziert und reift dann sechs Wochen im Keller. Durch seinen mild-würzigen Geschmack, seine cremige Konsistenz und seine hervorragenden Schmelzeigenschaften schätzen

ihn Käseliebhaber weit über die Region hinaus. Abgerundet wird das Angebot des Lieferservices durch Lenzbauer-Öko-Kartoffeln. Aufgrund der Sortenwahl, der ökologischen Anbauweise und der sandigen Böden bieten sie einen herrlichen Geschmack.

Die Kunden schätzen auch den Zusatznutzen der fairen Lenzbauer-Produkte. Sie genießen den direkten Draht zum Erzeu-

ger. Für das Tierwohl ist im neuen, großzügig bemessenen Offenstall mit modernster Melktechnik bestens gesorgt. Die ökologische Wirtschaftsweise mit einem weitgehend geschlossenen Nährstoffkreislauf trägt zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Der garantierte Verzicht auf Gentechnik gibt Sicherheit. Und der Verbleib der Wertschöpfung in der Region ist ein weiteres wertvolles Plus.

Die Forsthofer liefern ihre frischen Produkte in Regensburg und den angrenzenden Gemeinden im Abo-System bequem für den Kunden direkt an die Haustür. Sie sehen sich als Dienstleister und sind auf die Lieferung kleiner Mengen eingestellt. Die Arbeit am Hof und mit den Kunden macht Ulrich und Andrea Forsthofer und ihren vier Kindern Freude und bringt stets positive Resonanz. Ausführliche Informationen gibt es im Internet auf www.lenzbauer.de.

Zum Ölbaron

Bioprodukte aus der Toskana direkt vom Hersteller

Mit dabei "Osterkäse" aus Milch der 1. Wiesengräser

Hausgemachte Köstlichkeiten ohne Umwege auf deinen Tisch!

Geöffnet: Fr. 18.03. - Mo. 21.03., täglich von 15 - 19 Uhr

Wo? Zum Ölbaron, Hochstiftstr. 22, 93055 Regensburg, Tel. 0179/4839760

info@zumoeilbaron.de, www.zumoeilbaron.de oder folge uns auf www.facebook.de/zumoeilbaron

Bio-Ölivenöl & Nachhaltiger Urlaub in Süditalien

- Ölivenöl aus dem Nationalpark Cilento
- Häuser am Meer: Cilento, Amalfiküste, Tropea, Sizilien, Apulien
- Kochkurse, Genuss- & Wanderreisen
- CSR-Siegel für Nachhaltigkeit & soziale Verantwortung

Online-Bestellung & Buchung unter: www.cilentano.de

Verkauf vor Ort: Mo.-Fr. 9 - 12 Uhr & 14 - 17 Uhr, Urlaubsberatung: n. Vereinbarung

Ludwig-Eckert-Str. 10, 93049 Regensburg (n. Stadtpark), 0941/5676460

BURGMAYER Baubiologisches Einrichtungszentrum

NATURMATRATZEN Hüsler-Nest · Sembella · Lonsberg

NATURTEXTILIEN Designers Guild · Fischbacher · Nya Nordiska · Missoni

NATURBODENBELÄGE Ziegenhaar-Wollteppiche · Lino · Kork · Holzparkett

NATURFARBEN Wandfarben · Lasuren · Möbel-/Parkettöl · Reinigungsmittel

Öffn.-Zeiten: Nur nach telefonischer Vereinbarung

Adresse: 93057 Regensburg, Kötztinger Straße 4b

Kontakt: Telefon: 0941/44445 · www.burgmayer.de

Ökokiste Köbnach

Ihr Lieferservice für frische, ökologisch erzeugte Lebensmittel ins Haus.

Obst, Gemüse, Käse, Wurst, Fleisch und Naturkost-Lebensmittel - individuell oder als Abo-Kiste.

Adresse: Untere Dorfstr. 8, 94356 Köbnach

Kontakt: Tel. 09428/949533, Fax 09428/949532

www.oekokiste-koessnach.de, info@oekokiste-koessnach.de

Ökologische Dämmprofis Knorr & Lorenz

Im Sommer kühl und im Winter warm!

- Einblasdämmung mit Zellulose + Holzfaser (Neubau und Sanierung)
- Dachbegrünung
- Ökologischer Baustoffhandel
- Bauberatung und Vermittlung

Eigenbauvorhaben unterstützen und begleiten wir gerne!

Tel. 09473/8285 info@knorr-lorenz.de

Schlossgut Hauzendorf

Ab Hof: Kartoffeln, Eier (für Ostern vorbestellen), Wein, ab 17.03. Rind; Mühlenprodukte und kleines Biosortiment

Geöffnet: Verkauf Fr. 13 - 19, Sa. 8.30 - 13 Uhr

Adresse: Schloßgut 1, 93170 Hauzendorf

Kontakt: Detlef Kreuzer und Bettina Dostal

Tel. 09463/262, Fax 8129484

www.schlossgut-hauzendorf.de

Wärme für Ihre Gesundheit

Dinkelkissen mit ökologischem Dinkelkorn.

Patentiertes CE-gekennzeichnetes Medizinprodukt. Bei Muskelverspannungen im Nacken-, Schulter, Brust- und Lendenwirbelbereich, Menstruationsbeschwerden, Blasenentzündung, Blähungen, Einschlafproblemen, Gelenkarthrose u.v.m.

Adresse: Rosi Hönig, Waldweg 18, 93107 Thalmassing-Obersandling, Tel. 09453/7296

Info: www.rosis-dinkelkissen.de

Besuchen Sie mich: 13.03. Gemeindehalle Lappersdorf, 20.03. Josefmarkt Wiesent

Feinkost - Metzgerei Fenzl

„Regionaler Genuss für unsere Kunden“ – Feinstes gereiftes Ökorindfleisch, zartes Juradistel-lamm, einheimisches Straußenfleisch, hochwertige Qualitätsprodukte aus handwerklicher Herstellung – „Die richtige Adresse für Gaumenfreuden“

Adresse: Aussigerstrasse 16, 93057 Regensburg Tel. 0941/63384

www.metzgerei-fenzl.de

Werkstatt Holz & Farbe

ARCHITEKTUR * ZIMMEREI + BAUBIOLOGIE

Effektive Mikroorganismen haben viele positive Eigenschaften: sie verbessern z.B. die Bodenqualität im Garten. Keramik mit effektiven Mikroorganismen wirkt belebend & vitalisierend auf Trinkwasser und Lebensmittel. Bei uns erhalten Sie Lebensmittelplatten, Tassen, Teekannen & Wasserkügel in verschiedenen Formen, Größen und Farben aus EM-Keramik!

Geöffnet: Mo. bis Fr. 9 - 13 Uhr u. 14 - 18 Uhr, Sa. 9 - 13 Uhr

Adresse: Urbanstraße 2, 93059 Regensburg

Kontakt: Tel. 0941/41686, www.werkstatt-holzundfarbe.de

Metzgerei Eschenwecker

Bei uns gibt es feinstes BIO-Rindfleisch von ausgesuchten und einheimischen Bauernhöfen.

Erhältlich in Kumpfmühl, am Arnulfplatz 2, im Gewerbestadt C7 und in Neutraubling.

Telefon 0941/96966 www.eschenwecker.net

Metzgerei Gierstorfer

Probieren Sie unser zart gereiftes Bioland-Rindfleisch

erhältlich in unseren Regensburger Filialen

Galgenbergstr. 5, Burgunderstr. 4, Donau-Einkaufszentrum und in unserem Hauptgeschäft in Pfatter.

Kontakt: Tel. 09481/1661 · www.gierstorfer.de

Milch direkt ins Haus

Lieferservice direkt an Ihre Haustüre: Vollmilch, Naturjoghurt, Schnittkäse und Kartoffeln aus eigener Öko-Produktion

Adresse: Lenzbauer Naturland-Hof, Ulrich Forsthofer

Landshuter Str. 18, 93354 Siegenburg, Tel. (09444) 1404, www.lenzbauer.de

Bäckerei Ebner

Unsere Bio-Vollkornbrote auf einen Blick:

Vollkornbrot	Dinkelvollkornbrot
Vollkorn-Plus-Brot	Steir. Kürbiskernbrot
Vollkorn-Nuss-Brot	Dinkelsoja-, -keimbrot
Dinkelleinsamenbrot	Fitnessbrot
Sonnenblumenbrot	Reines Roggenbrot

Jetzt auch Bio-Brötchen in Ihrer Bio-Vollkornbrotbäckerei Ebner:

- Bio-Dinkelvollkornbrötchen
- Bio-Vollkornbaguette
- Bio-Vollkornbrötchen

Erhältlich in allen Ebner-Fachgeschäften

Besuchen Sie auch unsere Cafés/Restaurants mit Drive In, Pentling, Hohengebrächinger Str. 31, Neutraubling, Saazer Straße 1, und unser Café in der Schwabenstr. 6, gegenüber der Albertus-Magnus-Kirche:

- Frühstück von früh bis spät, nach Wahl auch mit einer Bio-Käseplatte
- Frisch zubereitet nach Ihrer Bestellung z. B. Suppen, Nudelgerichte, Salatvariationen und besonders lecker unsere Wok-Pfannengerichte
- Strudelspezialitäten und süße Nachspeisen

Beerhof - Naturlandhof

Kompetenz in Sachen Biofleisch EU-Zulassungsnr. BY 30280

Bio-Rind- und Bio-Schweinefleisch

Standplätze auf folgenden Märkten:

Donnerstags: Regensburg, Altmühlstr./Getränke Hausler, 13.30 - 17.30 Uhr

Großberg, bei der Kirche, 9 - 11.45 Uhr

Saal, Marktplatz, 12.30 - 17.00 Uhr

Freitags: Regensburg, Killermannstr. 31 (bei Café Klein) 8.15 - 12.15 Uhr

Bad Abbach, bei Raiffeisenbank, 9 - 14.30 Uhr

Samstags: Regensburg, Bismarckplatz, 8.30 - 13.30 Uhr

Adresse: Beer GbR, Beerhof, 93170 Bernhardswald, Tel. 09463/810053