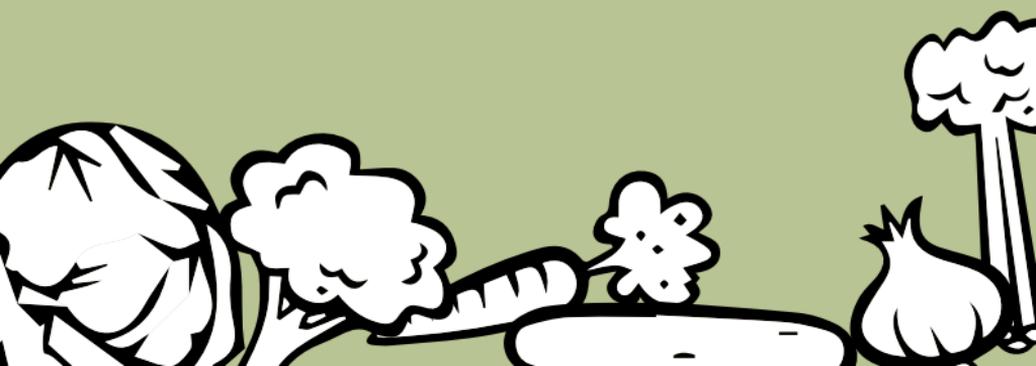




**Einkaufsführer für
den Landkreis Hof**





Der Bund Naturschutz in Bayern e.V., gegründet 1913, ist der älteste Umwelt- und Naturschutzverband in Bayern und wird von über 250.000 Mitgliedern unterstützt. In Stadt und Landkreis Hof ist der BN durch die Kreisgruppe Hof lokal vertreten. Der BN Hof arbeitet seit über 40 Jahren aktiv am Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen, setzt sich für eine klimafreundliche Energiepolitik ein, engagiert sich im Arten- und Biotopschutz, berät Verbraucher in allen Fragen des Natur- und Umweltschutzes und betreibt eine kreative Umweltbildungsarbeit für Kinder und Jugendliche. So tourt z.B. seit 1998 das Erlebnismobil EMIL, ein nach dem Vorbild von Peter Lustig aus der Sendung Löwenzahn zur mobilen Entdeckerstation umgebauter Bauwagen, durch den Landkreis und die Stadt Hof. Mehr als 50.000 Kinder und Jugendliche haben in dieser Zeit spielerischen Kontakt mit der Natur vor ihrer Haustüre gehabt. Der BN Hof ist zudem Projektpartner im Netzwerk „Umweltbildung Bayern“.

Aus dieser Tradition der Umweltbildungsarbeit heraus hat sich beim BN Hof die zentrale Bedeutung der Vermittlung von Wissen um den Themenschwerpunkt „Landwirtschaft – Naturschutz – Ernährung“ entwickelt. Gerade die Konsequenzen aus dem Verhalten des Verbrauchers beim täglichen Einkauf gegenüber den Ressourcen Boden und Wasser eröffnen durch die Wahl regionaler Produkte einen großen Spielraum für aktives Handeln. Auch der persönliche ökologische Fußabdruck hinsichtlich der CO₂-Belastung durch lange Transportwege kann spürbar verkleinert werden. Und diesen gilt es mit den Teilnehmern zu besprechen und ihn für jeden „begreiflich“ zu machen. Aus diesen Überlegungen heraus entstand die Idee für das Projekt: „Lokales Essen ist prima - nicht nur für Bauch und Klima“. Der hier vorliegende lokale Einkaufsführer mit Adressen der direktvermarktenden Landwirte und Bauernmärkte in Stadt und Landkreis Hof ist ein wichtiges Ergebnis dieses Projektes. Wir freuen uns über Ihr Interesse und Engagement bei der Auswahl heimischer Produkte und wünschen Ihnen einen guten Einkauf beim Landwirt nebenan.

Ihr Bund Naturschutz Hof



1

Ulrich & Maria Hardt

Ulrich und Maria Hardt
Kupferbachweg 3
95183 Feilitzsch/Münchenreuth
09295 703
uli.maria.hardt@gmx.de

Bioanbau



Stand auf Bauern- & Wochenmärkten

Naila
jeden 1. Sa im Monat
Rehau
jeden 3. Sa im Monat

Wochenmarkt Hof
Sa 08:00 - 13:00
Klostermarkt Plauen
Mi 09:00 - 13:00

Produktpalette

Alle Waren in Ökoqualität!

- Vollkornkastenbrote aus eigenem bzw. regionalem Getreide,
- Ziegenweichkäse und Frischkäse,
- Gemüse, ausschließlich samenfestes Saatgut, viele alte Sorten mit Charakter,
- Kartoffeln, Apfeldirektsaft aus Streuobst



2

Hilmar Degel

Hilmar Degel
Schleeknock 3
95138 Bad Steben
09288 7662
biohof-degel@t-online.de
www.biohof-degel.de

Öffnungszeiten

Hofladen
Di 14:00-18:00
Do 14:00-20:00

Stand auf Bauernmärkten

Naila jeden 1. Sa im Monat
Hof jeden letzten Sa im Monat

Produktpalette

Brot, Brötchen, Wurst, Geräuchertes, Kartoffeln, Getreide, Mehl, Naturkost-Sortiment vom Biohandel

Bioanbauverband



3

Gerhard Wachter

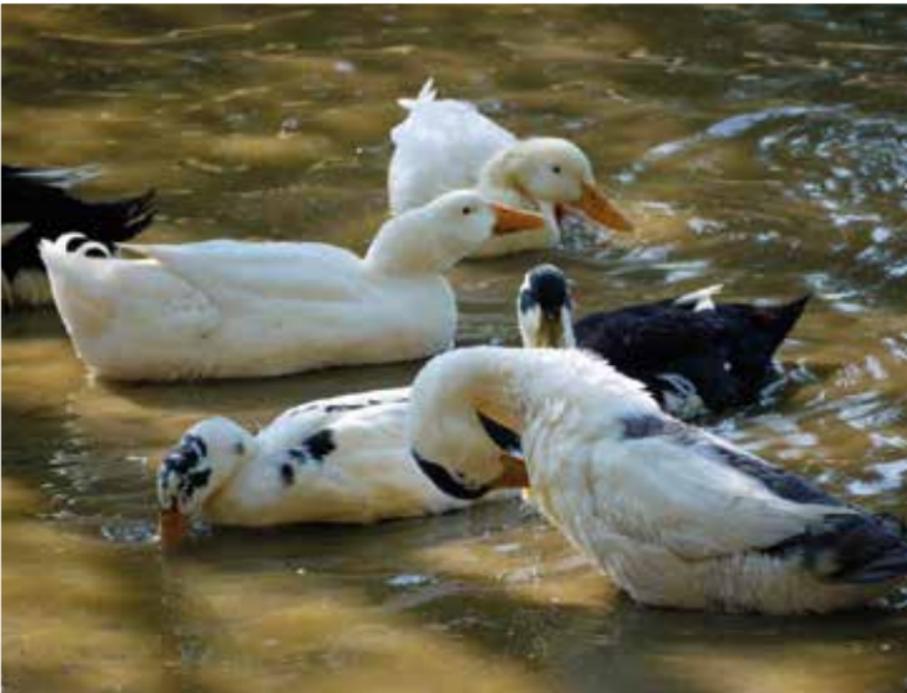
Gerhard Wachter
Griesbach 5
95188 Issigau
09282 97221
wachter-griesbach@t-online.de

Öffnungszeiten

auf Anfrage/Bestellung

Produktpalette

September/Oktober: Kartoffeln
Oktober-Weihnachten: Gänse, Enten
Mai-Juni: Hähnchen
ab Mai-November: junge Tauben



Michael Holzmann

Michael Holzmann
Saalenstein 32 & Saalenstein 1
95189 Köditz
09281 1447952
michael.holzmann@arcor.de

Öffnungszeiten

„Es ist fast immer jemand zu Hause“
telefonische Absprache

Produktpalette

Eier aus eigener Produktion

Honig aus eigener Imkerei

5

Mergnerhof

Werner Mergner
Saalenstein 9
95189 Köditz
09281 67674
info@mergner-hof.de
www.mergner-hof.de

Öffnungszeiten

Hofladen
nach Absprache

Produktpalette

- Strohschwein und Gallowayrinder:
alle Produkte Wurst, Schinken, Fleisch
- Brotaufstrich
- Nudeln
- Dinkelprodukte



Hofladen Fam. Tutsch

Andrea und Rainer Tutsch
Schloßberg 9
95152 Selbitz-Rothenburg
09280 1323
andrea.tutsch@arcor.de
www.hofladen-tutsch.de

Öffnungszeiten

Hofladen
Fr 9:00 - 18:00
Sa 8.00 - 12.00

Produktpalette

Rind- und Schweinefleisch; Wurst, Wurstgläser, Schinken, Salami, Marmeladen, Senf, Eier, Liköre, Brot uvm. s. Homepage



7

Gisela Hagen

Gisela Hagen
Bahnhofstr. 18
95152 Selbitz
09280 235
info@krone-selbitz.de
www.krone-selbitz.de

Öffnungszeiten

nach Absprache

Produktpalette

- Lammfleisch halbe und ganze Lämmer
- Milchzicklein halbe und ganze Lämmer
- Schafschinken und -salami
- Wurstspezialitäten vom Schaf im Glas
- Lamm vom Grill, Eintopf, Schafbratwürste, Gänse und Enten
- Frankenwald Küche



Frankenwald Angus GbR

Andre Leupold
Am Bühl 4
95119 Naila
0173 4364368
www.frankenwald-angus.de

Bioanbauverband



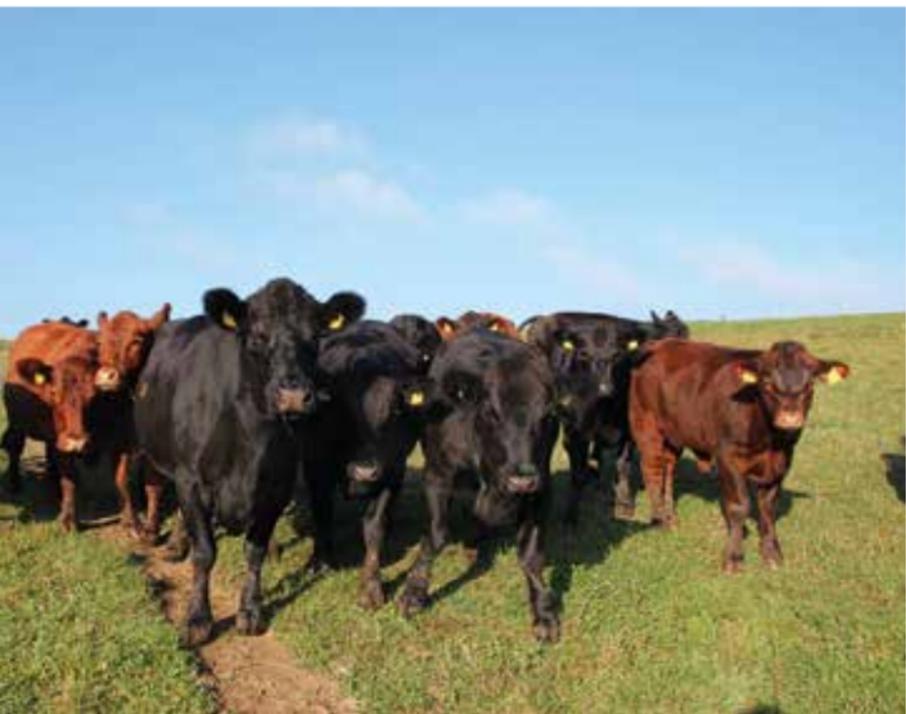
Öffnungszeiten

Nach telefonischer Absprache

Produktpalette

5 kg Mischpakete vom Angus Weiderind

Eine zentrale Rolle bei der Haltung unserer Rinder spielt unser Grünland: extensiv bewirtschaftete Wiesen mit einem einzigartigen Artenreichtum an Gräsern und Kräutern, den sich unsere Tiere gern schmecken lassen. Daneben stehen Heu und Silage auf dem Speiseplan, beides gewinnen wir aus eigenen Anbauflächen. Mast beziehungsweise Kraftfutter sind bei uns ebenso tabu wie Kunstdünger und Spritzmittel.



9

Wolfgang Leu

Wolfgang Leu
Münsterweg 41
95032 Hof
0172 8649907
wolfgang-leu@gmx.de

Öffnungszeiten

nach tel. Absprache jederzeit

Produktpalette

Bio - Honig:

- Blütenhonig
- Rapshonig
- Edelkastanienhonig
- Buchweizenhonig

Bioanbauverband



Helga Lang

Helga Lang
Osseck a.W. 11
95194 Regnitzlosau
09294 439

Öffnungszeiten

nach Absprache

Stand auf Bauernmärkten

Hof:
jeden letzten Sa März - Okt.
Naila
jeden 1. Sa im Monat
Rehau
jeden 3. Sa im Monat

Produktpalette

Brot

- gebacken aus Mehl von der Rangemühle Selbitz

Kuchen

- mit Früchten aus Garten oder Wald (Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Pflaume, Brombeere, Holunder)
- gebacken nach alten, regionalen Rezepten (Pfannkuchen, Hefeklöße, Schwarze Kuchen, Blechkuchen)

11

Gerda Roßberg

Gerda Roßberg
Hauptstraße 12
95182 Kautendorf
09283 2146

Öffnungszeiten

Hofladen
Fr 09:00 - 18:00
Sa 09:00 - 13:00
oder nach Absprache

Stand auf Bauermärkten

Naila jeden 1. Sa im Monat
Rehau jeden 3. Sa im Monat

Produktpalette

Hähnchen, Suppenhühner
Kartoffeln - 5 kg - 12,5 kg - 25 kg
Spanferkel (bratfertig gewürzt)
Frische Eier aus Bodenhaltung
Eierlikör, Holunderlikör, Schlehenlikör
Apfelgelee, Apfelweingelee, Apfelquittengelee, Rotweinpflaumen
Verschiedene Konfitüren
Gurken, Kürbis, Zucchini (im Glas)
Faßsauerkraut (ab Oktober)
Eierlikörkuchen (im Glas)
Pressack (rot/weiß), Brotzeitfleisch, Göttinger, Bier-schinken, Leberwurst
Geräucherter Schinken auf Anfrage
Nudeln - verschiedene Sorten
Geschenkkörbe und -taschen für jeden Anlass

Wilhelmshof Oberkotzau

Helmut Egelkraut
Konradsreuther Str. 45
95145 Oberkotzau
09286 7550
info@wilhelmshof-oberkotzau.de
www.wilhelmshof-oberkotzau.de

Öffnungszeiten

Hofladen
tägl. 07:00 - 20:00

Produktpalette

Bioland-Eier

Bioanbauverband



Gärtnerei Lebenshilfe
Martinsreuth 3
95176 Konradsreuth
09292 91061 (Gärtnerei)
09292 91060 (Landwirtschaft)
gaertnerei@hw-hof.de, landwirtschaft@hw-hof.de
www.hw-hof.de

Öffnungszeiten

Hofladen
Mo - Mi 7.30 - 16.00
Do 7.30 - 18.00
Fr 7.30 - 13.00

Bioanbauverband

Bioland

Produktpalette

Abo-Biokiste, Bio-Obst und Gemüse, Bio-Gemüse-
pflanzen, Bio-Lebensmittel, Balkon- und Beetpflanzen
(konventioneller Anbau), Bio-Kartoffeln, Bio-Rindfleisch
auf Anfrage, Pflege von Außenanlagen



Ferienhof Fam. Groh

Andreas Groh
Wendlershofer Weg 6
95176 Konradsreuth
09292 6529
kontakt@ferienhof-familie-groh.de
www.ferienhof-familie-groh.de

Öffnungszeiten

nach Absprache

Produktpalette

Frische Eier



Manfred Penzel
Wurlitz 23
95111 Rehau
09283 81250
Chrispenzel@web.de
www.wurlitzer-obstpresse.de

Öffnungszeiten

nach Absprache

Produktpalette

Apfelsaft
Apfelwein
Komposterde

Wir betreiben eine Obstpresse und verarbeiten unser Obst zu Apfelsaft und Apfelwein. Desweiteren sind wir auf Lohnmosten eingerichtet. Bei uns bekommt jeder den Saft aus seinem eigenen Obst.



Marga Lang

Marga Lang
Eulenhhammer 2
95111 Rehau
09283 1593
info@seber-lang.de

Öffnungszeiten

Hofladen
nach Absprache

Stand auf Bauernmärkten

Rehau
jeden 3. Sa im Monat

Produktpalette

Imkerprodukte:

- Bienenhonig
- Honigwein
- Pollen



17

Bärbel Mildner

Bärbel Mildner
Lessingstr. 1
95126 Schwarzenbach/S.
09284 8521
baerbel.mildner@freenet.de

Öffnungszeiten

nach vorheriger Absprache

Produktpalette

Honig



Barthold Direktvermarktung

Helga und Werner Barthold
 Fletschenreuth 4
 95126 Schwarzenbach/S.
 09284 6445
 wernerbarthold@web.de
 www.barthold-hofladen.de

Öffnungszeiten

Hofladen
 Fr 08:00 - 18:00
 Sa 08:00 - 12:00

Produktpalette

Schweinefleisch
 Rindfleisch
 Wurst- und Räucherwaren aus eigener Herstellung,
 Fertiggerichte und Wurst im Pfandglas
 Geflügel aus Freilandhaltung
 Kartoffeln
 Marmeladen
 Nudeln



Seit 1974 bewirtschaften wir einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb im Ortskern von Fletschenreuth mit Acker- und Futterbau, Milchviehhaltung, Rinderzucht, Schweine- und Geflügelhaltung. Alle Tiere leben in Laufställen. Schweine, Kälber und Jungbullen auf Stroh, sowie Geflügel in Freilandhaltung.

Seit 20 Jahren betreiben wir zudem einen Hofladen mit hofeigener Metzgerei, in der wir ein reichhaltiges Fleisch- und Wurstsoriment für Sie herstellen. Direktvermarktung bedeutet für uns, Ihnen beste Qualität zu fairen Preisen und direkt vom Erzeuger anzubieten. Wir vermarkten hierzu ausschließlich Tiere aus eigener Aufzucht. In unserer Metzgerei wird noch nach traditioneller Art gearbeitet.

Öffnungszeiten

Hofladen

Fr 09:00 - 18:00

Sa 09:00 - 12:00

& nach Absprache

Sabine und Peter Hoffmann

Wölbersbach 1

95176 Konradsreuth

09284 1616

info@hoffmanns-hofladen.de

www.hoffmanns-hofladen.de

Produktpalette

abgehangenes Jungbullenfleisch, hausgemachte Wurst, frischer Wurstsalat, leckere Schinken- und Räucherschmankerl, verschiedene Grillspezialitäten (z.B. gefüllte Taschen, eingelegte Steaks/Bauch, Bratwürste), Obatzder, Halbfertigprodukte für die schnelle Küche (je nach Saison z.B. panierte Schnitzel, Cordon bleu, Fleischspieße, Gyros), Rollbraten (Kräuter-Knoblauch, Speck-Zwiebel, Häcker, Frühlingsrolle, Frischkäse-Lauch, Spinat-Gorgonzola, Pizza, Schinken-Käse), Regionales (Eier, Bandnudeln, Kartoffeln, frisches Bauernbrot, Bauernhähnchen, geräucherte Forellen, Käse, Quark, Kochkäse, Bauernbutter aus Steinselb, Senf, Meerrettich, eingelegter Knoblauch), individueller Service (Geschenkkörbe, Präsente, Gutscheine, Häppchen für Geburtstage/Betriebsfeiern, Brotzeitplatten, belegte Brötchen/Brote); alle Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung und von den eigenen Tieren, diese bekommen ausschließlich Futter aus eigenem Anbau, keine Antibiotika, Wachstumsförderer und Fertigmischfutter!

genuss  region
OBERFRANKEN



Biohof Raithel

Anja und Gerhard Raithel
 Laubersreuth 2
 95213 Münchberg
 09251 6985
 post@biohof-raithel.de
 www.biohof-raithel.de

Öffnungszeiten

Hofladen
 alle 4-6 Wochen
 2 Verkaufstage oder
 nach Vereinbarung

Produktpalette

Rind-, Schweine-, Lammfleisch
 Wurst und Fleischwaren
 Kartoffeln
 Getreide
 Gemüse

Bioanbauverband

Bioland

Wir sind ein sehr vielseitiger Biohof und halten unsere Tiere auf der Weide. Etwas ganz Besonderes sind unsere Schwäbisch Hällischen Freilandschweine. Wir erzeugen für Sie hochwertige, traditionell handwerklich hergestellte Lebensmittel.



21

Bio-Hof Strößner

Andrea Strößner

Laubersreuth 7

95213 Münchberg

09251 5845

heidi.stroessner@t-online.de

www.heidi-stroessner.de

Öffnungszeiten

tägl. nach tel. Absprache

Produktpalette

Speisekartoffeln

Bioanbauerband

Bioland



Gästehaus Fichtelgebirgsblick

Siegfried Böhrer
Fürstenreuth 18
95236 Stammbach
09256 1598
siegfried.boehmer@t-online.de
www.fichtelgebirgsblick.de

Öffnungszeiten

Hofladen
Do 19:00 - 20:00
Sa 08:30 - 11:00
und nach Vereinbarung

Produktpalette

Alles vom Schwein
Wild- und Lammfleisch
Wurst und Schinken,
Konfitüren
Obstsäfte und -Weine
Freilandeier



23

Mangalitzza-Hof Fendt

Andreas Fendt
Poppenreuth 10
95213 Münchberg
0176 83869271
wollschweinhof@gmx.de
www.mangalitzza-fleisch.de

Öffnungszeiten

nach Vereinbarung

Stand auf Bauernmärkten

Naila jeden 1. Sa im Monat
Rehau jeden 3. Sa im Monat
Hof jeden letzten Sa im Monat

Produktpalette

Spezialitäten vom Wollschwein aus eigener Zucht
Haltung der Wollschweine im Auslauf



Jürgen Wolfrum

Jürgen Wolfrum
Mussen 1a
95213 Münchberg
09251 4309797
hofladen_wolfrum@t-online.de

Öffnungszeiten

Sa 09:00 - 12:00
& nach Vereinbarung

Von September bis Mai
auch geöffnet am:
Mi - Fr 09:00 - 18:00

Produktpalette

Selbstgemachtes von September bis Mai:

- Schweinefleisch
- Fleisch vom Reh & Wildschwein
- Schinken
- Wurst
- Karpfen
- Eier
- Kartoffeln - 10 Sorten, auch Blaue & Bamberger Hörnchen

Im Sommer reduziertes Sortiment:

- Eier & Wurstkonserven

25

Kartoffelhof Harles



Marian Harles
Mussen 10
95213 Münchberg
09251 3428
0171 1678226
marian.harles@freenet.de
www.kartoffelhof-harles.de

Öffnungszeiten

je nach Absprache

Produktpalette

Speisekartoffeln aus dem Fichtelgebirge

- alle Kochtypen
- zahlreiche Kartoffelsorten
- Größensortierung nach Kundenwunsch
- auch gewaschene Kartoffeln
- Abpackung in 2,5/5/10/12,5/25 kg
- mit Lieferservice
- zertifiziert nach „QS-GAP“ und „Geprüfte Qualität Bayern“



26

Rainer Hahn

Rainer Hahn
Grossenau 25
95239 Zell
09257 1606
rainer.hahn@mail.de

Öffnungszeiten

Mo - Sa 08:00 - 18:00
& nach Vereinbarung

Produktpalette

Speisekartoffeln
nach ökologischen
Richtlinien - mehlig bis festkochend
sehr schmackhaft!

Bioanbau



Der ökologische Fußabdruck unserer Nahrung

Lebensmittel sind ein wertvolles Gut

Ein wichtiges Grundbedürfnis jedes Menschen ist der Konsum von Nahrungsmitteln. Sie sind das Grundgerüst für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und das individuelle Wohlbefinden eines jeden von uns. Nicht zu vergessen ist die soziale Komponente, die Nahrungsmittel in unserem Leben spielen. Wer isst denn auch schon gerne das Pausenbrot oder sein Abendessen alleine?

Der fast tägliche Gang in den Supermarkt hat in den meisten Teilen Europas und der nördlichen Hemisphäre dafür gesorgt, dass sich kaum noch jemand damit beschäftigt, woher die einzelnen Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden. Dass vor allem die industrielle Massenproduktion von Nahrungsmitteln in den Industrie- und Transformationsländern zu einem beachtlichen Verbrauch an natürlichen Ressourcen wie Wald, Wasser und Boden führt, ist kaum jemandem bewusst.

Bis ein Lebensmittel in einem Supermarktregal liegt, geht es, vom Feld beginnend, durch durchschnittlich 33 Hände und bei jedem Durchgang werden Ressourcen verbraucht: von den Ernterückständen auf dem Acker über den Verbrauch von Verpackungsmaterialien bis hin zum Ausschuss von Produkten aufgrund von Qualitätsnormen und -vorgaben von Politik und Handel. Rund 50% an Obst, Gemüse und Kartoffeln werden in Deutschland wegen solcher Normen und einem nicht perfekten Erscheinungsbild weggeschmissen. Nicht zu vergessen sind die großen Importzahlen und Gewächshausanlagen, welche die permanente Bereitstellung von nicht saisonalen Lebensmitteln gewährleisten und zusätzlich noch für den Ausstoß klimagefährdender Stoffe verantwortlich sind. Die weltweite Viehhaltung deckt nur ca. 20% der globalen Nahrungsversorgung ab, verbraucht aber 80% der landwirtschaftlichen Nutzfläche und ist für ca. 20% der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Aufgrund solcher Tatsachen beträgt allein in Deutschland der Anteil der Ernährung am ökologischen Fußabdruck rund 35%. Inklusive Wohnen, Kleidung und Mobilität benötigt die Weltbevölkerung aktuell 1,25 „Planeten Erde“ um den aktuellen Lebensstandard dauerhaft zu gewährleisten.

Um eine weitere Übernutzung des Planeten Erde zu mindern, ist es daher notwendig, Ressourcen einzusparen und schonend zu nutzen. Gerade bei der Lebensmittelproduktion und dem alltäglichen Essen sollte daher ein bewusster Umgang gewahrt werden. Vor allem die lokale Produktion und Vermarktung von Nahrungsmitteln trägt dazu bei, weitblickend mit Ressourcen umzugehen.

Warum lokal produzierte Lebensmittel bevorzugen?

Durch die lokale Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln ergeben sich drei Vorteile:

1. Beitrag zum Klimaschutz
2. Nutzen für den Verbraucher
3. Stärkung der heimischen Landwirtschaft

Beitrag zum Klimaschutz

Klimaschutz ist eine globale Angelegenheit, das bestätigen Wissenschaft und Forschung zu Genüge. Allerdings bedarf es bei jedem globalen Vorgehen eines individuellen und lokalen Ansatzes. In Sachen Klimaschutz und Essen sind folgende Aspekte von größter Bedeutung:

- Regionale und saisonal angebotene Lebensmittel verbrauchen weniger Energie und sind klimatoleranter als importierte und in Gewächshäusern angebaute Produkte. Die Lieferstrecken und die Kühldauer der Lebensmittel sind gering. Vor allem der CO₂-Ausstoß kann so erheblich gemindert werden. Gerade Bio-Betriebe verbrauchen durch den Verzicht auf energieintensiv erzeugte chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel zwei Drittel weniger fossile Energie als konventionelle landwirtschaftliche Betriebe (Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V, 2014).
- Die Produktion von Abfall durch Verpackungsmaterialien sollte so gering wie möglich gehalten werden. Gerade regional angebotene Produkte auf Wochen- oder Bauernmärkten kommen oft mit weniger Verpackung aus.

Nutzen für den Verbraucher

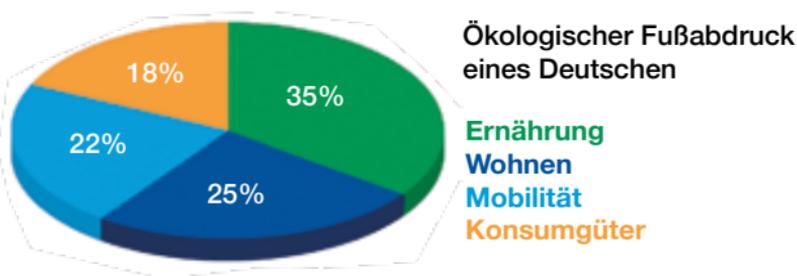
Der Konsument kann sich ebenfalls an den unterschiedlichen lokalen Produkten erfreuen. Dabei eröffnen sich ihm

sogar zahlreiche Vorteile:

- Frisch gekaufte Lebensmittel, die saisonal geerntet werden, haben durch eine zeitgerechte Ernte einen höheren Vitamin- und Mineralstoffanteil.
- Der Konsument bewahrt und stärkt durch den Kauf regionaler Lebensmittel ein vielfältiges Angebot an heimischen Waren und trägt somit zur lokalen Wertschöpfung bei.

Stärkung der heimischen Landwirtschaft

- Regionale Landwirte erhalten durch lokal angepasste Bewirtschaftung unsere Kulturlandschaft und gewährleisten durch traditionelle Verarbeitungsverfahren eine geschmackliche Vielfalt unserer Wurst- und Backwaren.
- Weiterhin wird durch regional spezifische Bewirtschaftungsmethoden aktiver Artenschutz betrieben. Seltene und speziell angepasste Tiere und Pflanzen finden somit ihren Platz in der Region.
- Lokale Erzeuger tragen zum Erhalt und Aufbau von Arbeitsplätzen bei.



Fazit

Der Kauf von lokalen Lebensmitteln ist aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht sinnvoll. Verbraucher können auf qualitativ hochwertige und vor allem frische Produkte zurückgreifen. Dabei bleiben der Region Arbeitsplätze, „Know-How“ und traditionelle Bewirtschaftungsformen der Kulturlandschaft erhalten. Zugute kommt dies der Umwelt, da Ressourcen eingespart und der Energieverbrauch gemindert werden. Allerdings ist darauf zu achten, dass regionale Produkte nicht per se natur- bzw. klimaschonend sein müssen. Werden bei der Herstellung der lokalen Lebensmittel in hohem Maße energieintensive Düngemittel oder mit hohem Transportaufwand belastete Futtermittel wie z.B. Soja verwendet, verringert sich der ökologische Vorteil.



2

Lichtenberg

Berg

Bad Steben

3

Geroldsgrün

Naila

7

Selbitz

6

8

Schwarzenbach/Wald

Schauenstein

Helmbrechts

21

20

23

Münchberg

Marktlegast

22

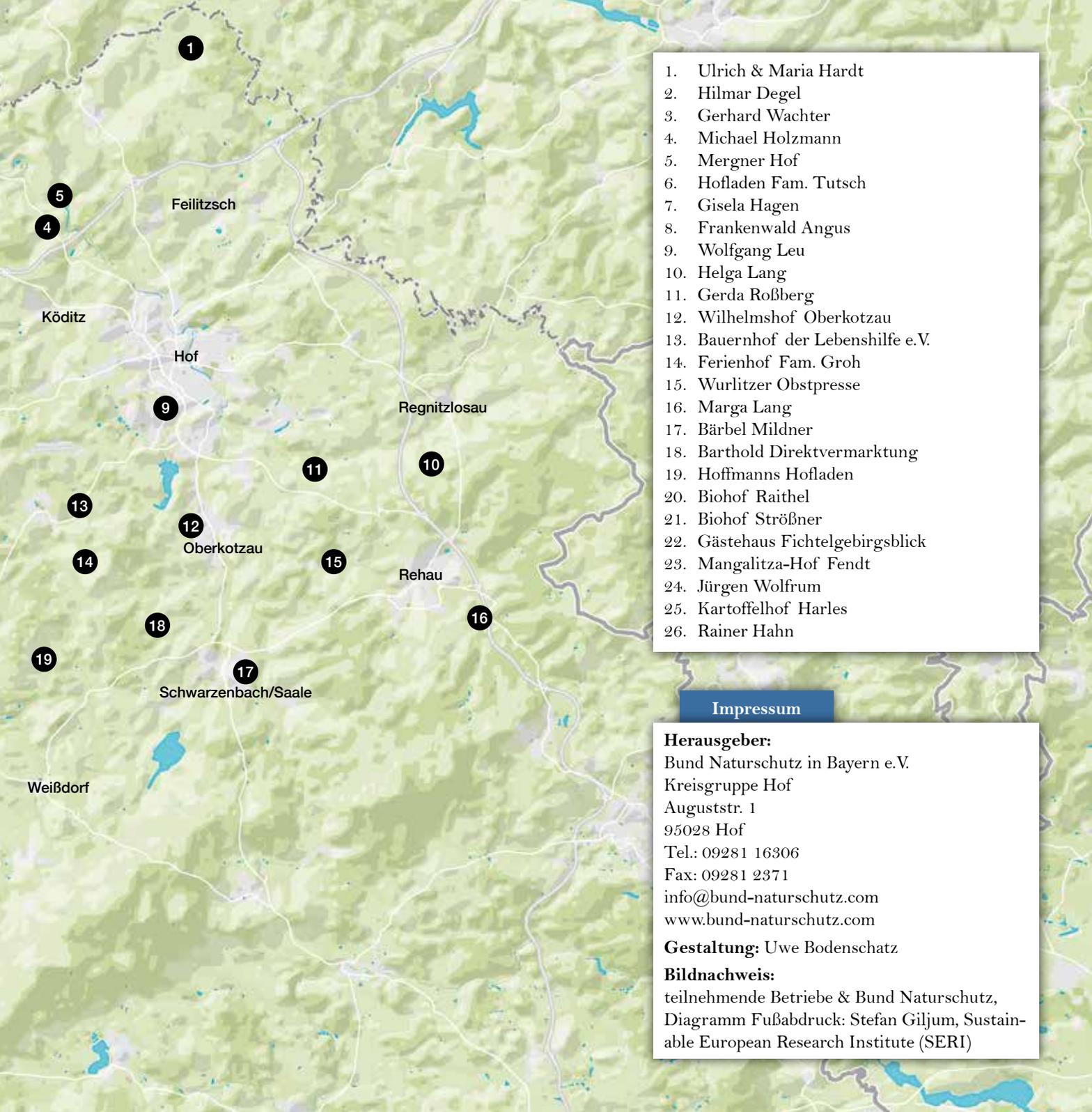
24

25

Stammbach

26

Gefrees



1. Ulrich & Maria Hardt
2. Hilmar Degel
3. Gerhard Wachter
4. Michael Holzmann
5. Mergner Hof
6. Hofladen Fam. Tutsch
7. Gisela Hagen
8. Frankenwald Angus
9. Wolfgang Leu
10. Helga Lang
11. Gerda Roßberg
12. Wilhelmshof Oberkotzau
13. Bauernhof der Lebenshilfe e.V.
14. Ferienhof Fam. Groh
15. Wurlitzer Obstpresse
16. Marga Lang
17. Bärbel Mildner
18. Barthold Direktvermarktung
19. Hoffmanns Hofladen
20. Biohof Raithel
21. Biohof Ströbner
22. Gästehaus Fichtelgebirgsblick
23. Mangalitzza-Hof Fendt
24. Jürgen Wolfrum
25. Kartoffelhof Harles
26. Rainer Hahn

Impressum

Herausgeber:

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe Hof
Auguststr. 1
95028 Hof
Tel.: 09281 16306
Fax: 09281 2371
info@bund-naturschutz.com
www.bund-naturschutz.com

Gestaltung: Uwe Bodenschatz

Bildnachweis:

teilnehmende Betriebe & Bund Naturschutz,
Diagramm Fußabdruck: Stefan Giljum, Sustainable European Research Institute (SERI)

Bauernmärkte

Auf den Bauernmärkten in Naila, Rehau und Hof bieten die Landwirte gesunde, unverfälschte Lebensmittel an, die sie auf ihren Bauernhöfen nach alter Tradition selbst erzeugen. Viele regionale Schmankerl sind im Angebot, die nach überlieferten Rezepten mit natürlichen Zutaten hergestellt werden.

Geniessen Sie einen gemütlichen Marktbummel, bei dem Sie viele Leckereien vor dem Kauf probieren können.

Bauernmarkt Naila

auf dem Marktplatz in Naila

an jedem 1. Samstag im Monat

von 8.00 bis 12.00 Uhr

Bauernmarkt Rehau

auf dem Maxplatz in Rehau

an jedem 3. Samstag im Monat

von 8.00 bis 12.00 Uhr

Bauernmarkt Hof

auf dem Maxplatz in Hof (im unteren Bereich)

an jedem letzten Samstag im Monat
von März bis Oktober

von 8.00 bis 12.00 Uhr



Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe Hof
Auguststr. 1
95028 Hof

Tel.: 09281 16306

Fax: 09281 2371

info@bund-naturschutz.com
www.bund-naturschutz.com

Gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Umweltbildung
.Bayern



Einkaufsführer für
den Landkreis Hof

