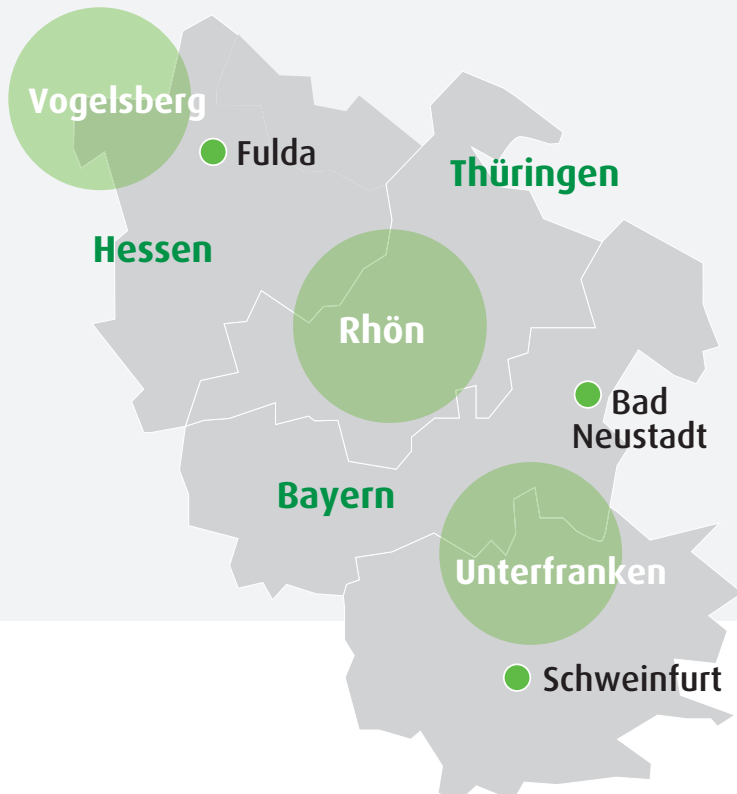




# AUS DER REGION

...für die Region



Regionalität ist unsere Stärke. Wir bieten Ihnen eine große Vielfalt an regionalen Produkten aus der Rhön, dem Vogelsberg und der Region Unterfranken.

Mit drei modernen Zustellägern und angeschlossenen C&C Frischezentren in Fulda, Bad Neustadt und Schweinfurt bedienen wir über 4000 Kunden aus dem Außer-Haus-Verzehr.



# PRODUKTE AUS DER REGION

## Rhön, Vogelsberg & Unterfranken

Mit dem neu aufgelegten Katalog „Produkte aus der Region“ möchten wir einen weiteren Beitrag zur Förderung der Region leisten und Ihnen die Beschaffung regionaler Produkte erleichtern. In dem Katalog erhalten Sie einen Überblick über unser regionales Sortiment zum aktuellen Zeitpunkt.



### Für eine starke Region

Über unser regionales Produktangebot hinaus setzen wir uns aktiv für die Region ein, unter anderem durch Unterstützung und intensiver Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband, den Köchevereinen, des Rhöner Charmes, der Dachmarke Rhön und weiteren regionalen Verbänden.

Wir fördern den gastronomischen Nachwuchs durch den GROMA Pokal, bei dem die Auszubildenden aus Küche und Service ihre Leistungsfähigkeit und Kreativität unter Beweis stellen können.





# OBST & GEMÜSE

KARTOFFELPRODUKTE

FLEISCH & WURST / GEFLÜGEL

KÄSE MILCH EIER

MOLKEREIPRODUKTE

FISCH FOOD NONFOOD

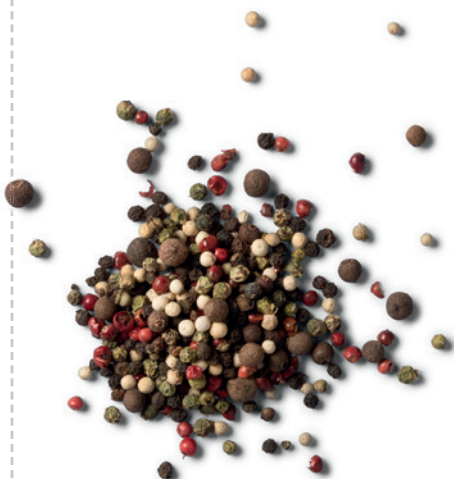
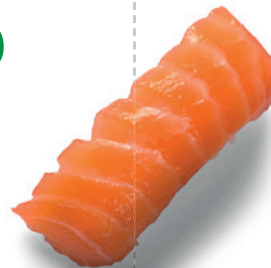
FRÜHSTÜCKSAUFSTRICHE

BACKWAREN FEINKOST

WEIN / SEKT GETRÄNKE / SÄFTE / SIRUP

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

WPR





# OBST & GEMÜSE



## Obsthof Böhm

97337 Dettelbach / Effeldorf

Der Obsthof Böhm baut neben einer Vielzahl von Apfel- und Birnensorten auch Zwetschgen, Erdbeeren und Kürbis an. Im Anbau legt der Obsthof Böhm besonderen Wert auf eine umweltschonende Erzeugung um Spitzenqualitäten im Einklang mit der Natur erzeugen zu können. Deshalb wird das Obst nach den Richtlinien des kontrollierten integrierten Anbaus erzeugt. Der Obsthof Böhm hat sich zu naturnahen Anbauregeln verpflichtet. Dadurch wird man den hohen Ansprüchen der Verbraucher gerecht um Obst mit hervorragender Qualität zu produzieren.



**Äpfel**  
Birnen

## Gemüsebau Wolfgang Deppert

97526 Sennfeld

Mit kontrolliertem konventionellen Anbau werden auf dem Hof Salate, Gemüse, Kartoffeln, Gemüsejungpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen sowie Schnittblumen angebaut.

**Gemüse**  
Kartoffeln  
Salat **Kräuter**

## Gartenbauzentrale Main-Donau eG

97320 Albertshofen

Die Gartenbauzentrale Main-Donau eG entstand 1998 und ist eine eigenvermarktende, vermittelnde Erzeugergenossenschaft. Das ganze Jahr über handelt die Gartenbauzentrale Main-Donau eG mit fachgerecht gelagertem Frischgemüse aus der Region für die Region. Als Hauptkulturen im Freiland werden vor allem Wurzelgemüse wie Karotten, Wurzelpetersilie, Rettich und Rote Rüben, Kohlarten wie Weißkohl und Blaukraut sowie verschiedene Salate angebaut. In den Gewächshäusern werden insbesondere Tomaten und Salatgurken, daneben auch Spezialkulturen wie Rettich, Feldsalat und Bio-Kresse kultiviert.



**Salat** **Kräuter**  
Gemüse

## Spargelhof Karl-Heinz Bernhard

97332 Volkach

Der Spargelhof Bernhard gehört zu den regionalen Anbietern in Volkach und bietet die selbst erzeugten und frischen Lebensmittel auch im eigenen Hofladen an.

**Spargel**



## Antonius Hof Fulda

36041 Fulda

Auf dem antonius Hof arbeiten mehr als 100 Menschen Hand in Hand. Mit Respekt vor der Schöpfung wird hier ein ambitioniertes Konzept verfolgt, welches für ökologische und soziale Ziele einsteht. Der Hof steht Besuchern offen und zeigt, dass ökologischer Landbau und tiergerechte Haltung in einer sozialen Landwirtschaft möglich sind. Das Zusammenspiel garantiert ehrliche und nachhaltige Lösungen.



antonius   
Hof

Bio - Kartoffeln  
Karotten **Zwiebeln**  
*Kürbis*  
Schälkartoffeln

## Filbig Obst- und Gemüsegroßhandel

97359 Schwarzach / Main

Handel und Verarbeitung von fränkischem Spargel, - Beeren und Südfrüchten.



**Spargel**  
*Erdbeeren*

## Balling Rosa

97618 Hollstadt

Das Gasthaus mit landwirtschaftlichem Betrieb liegt im nördlichsten Zipfel von Bayern, im Rhön-Grabfeld-Kreis von Unterfranken. Auf dem Betrieb werden Weizen, Braugerste, Dinkel, Raps, Erbsen und Kartoffeln angebaut. Die Kartoffel ist die Hauptfrucht dieser Landwirtschaft. Damit der Kunde aus den verschiedenen „Kochtypen“ der Speisekartoffel auswählen kann, werden Sorten von unterschiedlicher Reifezeit, Koheigenschaft und Verwendungsrichtung angebaut.

**Weizen**  
*Kartoffeln*  
Erbsen  
Dinkel **Raps**  
*Braugerste*

## Spargelhof Heilmann

97320 Albertshofen

Der Spargelhof Heilmann ist seit mehr als 80 Jahren familiengeführt. Der Betrieb wurde von Christine und Jürgen Heilmann 1989 übernommen und ist seitdem kontinuierlich gewachsen. Bis heute hat sich der Spargelhof Heilmann zu einem erfolgreichen und vielseitigen landwirtschaftlichen Unternehmen weiterentwickelt.



**Spargel**





# OBST & GEMÜSE



## Warmuth-Gemüse GbR 97618 Hollstadt

Ein kleiner mittelständischer Familienbetrieb im Landkreis Rhön-Grabfeld in der Gemeinde Hollstadt, ansässig im idyllischen Ortsteil Junkershausen. Hier werden seit mehr als 3 Generationen die eigenen Felder mit verschiedensten Gemüsesorten bewirtschaftet. Die Betreiberfamilie lebt Regionalität, deshalb liegt ihnen der regionale Vertrieb und die damit einhergehende Nähe zum Kunden besonders am Herzen.



*Warmuth - Gemüse GbR*

**Kohl**

## Obstbau Jürgen Hellert 97509 Lindach

Naturbelassener Anbau von Zwetschgen.

**Gemüse Kräuter**  
*Zwetschgen*

## Gemüsebau Julia Karl 97469 Gochsheim

Anbau von Schnittlauch, Suppengemüse, Dill und Petersilie aus dem fränkischen Gochsheim.



**Dill Kräuter**  
*Schnittlauch*  
*Kartoffelklöße*

## Stefan Türk 97654 Bastheim

Landwirtschaftlicher Betrieb in Bastheim.

**Kürbis**







# KARTOFFEL- PRODUKTE

## Ablig Feinfrost GmbH

99439 Heichelheim

Die ABLIG Feinfrost GmbH hat sich in den vergangenen Jahren zu einem zuverlässigen Anbieter tiefgekühlter Spezialitäten entwickelt. Die ungebrochen hohe Nachfrage bestätigt den Trend zu traditionellen und handwerklich hergestellten Artikeln im bewährten Verpackungsdesign.



**Kloßteig** Klöße  
*Reibekuchen*

## Henglein Hans & Sohn GmbH

91183 Abenberg

HENGLEIN ist seit 1936 ein Familienunternehmen mit Herz und Verstand und ist Marktführer und Marktbereiter auf seinem Gebiet. An zwei Standorten werden mit größter Sorgfalt u. a. leckere Kartoffelspezialitäten, Teigwaren und Kloßspezialitäten produziert. Modernste Maschinen und gut geschulte Mitarbeiter garantieren einen reibungslosen Ablauf und beste Qualität.



**Kloßteig**  
Klöße  
*Reibekuchen*  
Kartoffelsalat  
*verschiedene Teige*

## Schmitt's Kloßteig GmbH

91336 Heroldsbach

Seit über 30 Jahren geführt mit Leidenschaft und Stolz, mittlerweile trägt die zweite Generation, die Erfolgsgeschichte dieses traditionsreichen Familienunternehmens fort. Hier wird sich ganz der Kartoffelverarbeitung verschrieben und nach fränkischem Vorbild leckere und gesunde Kartoffelvarianten produziert.

Die Liebe zum Betrieb, der Herstellung eines naturverbundenen Produktes, gab und gibt den Antrieb immer vorausschauend zu agieren und zu investieren.



**Kloßteig** Klöße

## Thüringer Landkost GmbH

99998 Weinbergen / Seebach

Die Thüringer Landkost GmbH wurde 1990 gegründet und ist bis heute eine 100-%ige Tochter der Agrargenossenschaft Großengottern eG. Diese ist für den Anbau der Kartoffeln verantwortlich, die für die Produktion der Thüringer Kloßmasse verwendet werden.

In dem Unternehmen selbst werden neben der Thüringer Kloßmasse auch frische Feinkostsalate und Thüringer Klöße hergestellt.



**Kloßteig**





# FLEISCH, WURST & GEFLÜGEL

## Die Thüringer

99310 Dornheim

Tradition, handwerkliches Können und thüringische Spitzenqualität zeichnet die große Auswahl an Original Thüringer und Original Eichsfelder Fleisch- und Wurstspezialitäten aus. Trotz modernster Verfahren bewahrt „Die Thüringer“ die ursprünglichen Original-Rezepturen und den natürlich guten Geschmack.

Direkt am Thüringer Wald liegt Dornheim, der älteste Ort in der Region und auch der Ort mit der meisten Erfahrung in Sachen Thüringer Rostbratwurst. Bereits 1404 fand diese Delikatesse hier ihre erste Erwähnung. Heute werden auch andere Koch- und Brühwurstspezialitäten produziert.



*Thüringer  
Rostbratwurst*

## Landmetzgerei Kleinhenz GmbH

97789 Oberleichtersbach

Vor gut 30 Jahren wagte Metzgermeister Richard Kleinhenz mit zwei Angestellten den Schritt in die Selbstständigkeit. Mittlerweile ist die Landmetzgerei Kleinhenz GmbH zu einem renommierten Unternehmen herangewachsen, das sich durch Liebe zum Detail und durch eine enge Bindung an regionale Landwirte und Zulieferer auszeichnet.

So bezieht die Metzgerei Kleinhenz das Fleisch von regionalen Bauern, die sie alle persönlich kennen und eine langjährige, freundschaftliche Geschäftsbeziehungen pflegen. Vertrauen in die Arbeit und Produktion, sowie eine gute Kommunikation sichert eine gleichbleibende Qualität und Sicherheit.



*Bio Rinderfleisch  
-Schweinefleisch  
-Lammfleisch  
-Burger  
-Wurst*

## Fleischerei Gies GmbH

36137 Großenlöder

Geschäftsführer Hans-Georg Gies leitet die Fleischerei mittlerweile in dritter Generation und fühlt sich den Traditionen verpflichtet. Die Landwirte, von denen die Schweine und Rinder stammen, kennt man persönlich und hat durch jahrzehntelange Zusammenarbeit ein vertrauensvolles Verhältnis.

Die Bauern garantieren eine einwandfreie Aufzucht der Tiere, verbotene Masthilfen sind deshalb selbstverständlich tabu. Das ist besonders in der heutigen Zeit wichtig, wo der Fleischqualität eine hervorgehobene Bedeutung zukommt.



*Wurst Leberkäse*



## Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG

36103 Flieden



Robert Müller ist ein Familienbetrieb in der 3. Generation, dem eine persönliche Beziehung zu Kunden, Mitarbeitern, Partnern und Kollegen sehr am Herzen liegt. Täglich werden frische Fleisch- und Wurstwaren und Convenience-Artikel für den Lebensmitteleinzelhandel und Großverbraucher produziert.

Die Qualität ihrer Produkte wird durch jährlich durchgeführte Zertifizierungen und Auszeichnungen auch für den Kunden transparent. Durch eine 25%-ige Beteiligung am „Erzeugerschlachthof Kurhessen AG“ in Fulda bekennt sie sich zu der Heimatregion und der heimischen Landwirtschaft. Die kurzen Vertriebswege und eine starke Verbindung zur Heimat sind ihre Stärken.

**Grillprodukte**

## Geflügelhof Bleuel

36145 Hofbieber



Der Geflügelhof liegt am malerischen Fuße der Rhön, unterhalb des Schlosses Bieberstein und wird bereits in der dritten Generation betrieben. Sie stehen für die Produktion und Vermarktung bester Geflügelprodukte. Die artgerechte Haltung, Ernährung mit dem Futter aus eigenem Anbau, schonende Aufzucht des Geflügels und Schlachtung vor Ort ist die Philosophie. So können sie jederzeit gewährleisten, dass die Geflügelprodukte stets ihren eigenen und den hohen Geschmacks- und Qualitätsanforderungen der Kunden gerecht werden.

**Rhöner Nudeln  
Putenfleisch  
Hähnchenfleisch**

## Fleischerei Meissmer OHG

36132 Eiterfeld



Meissmer bedeutet Tradition & Qualität und besteht bereits seit 1930 in der 4. Generation als klassischer Handwerksbetrieb. Sie stehen für Frische & Regionalität und bieten in Fleisch- und Wurstwaren vom Guten nur das Beste an. Aus schmackhaftem, kontrolliertem Fleisch von bekannten und verantwortungsvoll geführten Bauernhöfen aus der Heimat werden von Meissmer tagesfrische Produkte und Gerichte angeboten.

Die ausgewogenen und erlesenen Zutaten garantieren konsequent eine hohe Produktqualität. Die perfekte Abstimmung aus traditionellen Verfahren, überlieferten Rezepturen in Kombination mit modernsten Produktionstechniken & „handwerklichem Geschick“.

**Wurst  
Dachmarke  
Rhön**

## LVF

36041 Fulda



Die Landwirtschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung Fulda-Hünfeld eG wurde bereits 1930 gegründet – damals noch als bäuerliche Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh in Fulda. Heute ist „Vieh und Fleisch“ der größte Schlachtrindervermarkter in Hessen.

LVF achtet bei der Auswahl der Zulieferer genau auf die artgerechte Haltung und Aufzucht der Schlacht- und Nutztiere, transportieren alle Tiere gemäß aktueller Gesetzgebung und schlachten ausschließlich unter Berücksichtigung der geltenden Tierschutz- und Schlachtverordnung.

Die Unternehmensphilosophie umfasst drei wesentliche Grundsätze: Sie arbeiten konsequent kundenorientiert, leisten überzeugende, nachhaltige Vermarktungsarbeit und produzieren ausschließlich bestes Qualitätsfleisch aus unserer Region – ohne Kompromisse.

**LVF Schweinefleisch  
LVF Rindfleisch**

**Schweinefleisch  
Dachmarke Rhön**



# FLEISCH, WURST & GEFLÜGEL

## Fleischmanufaktur Haspel e.K.

91601 Dombühl



Ein inhabergeführtes Familienunternehmen, das auf nun 30 Jahre Erfahrung in der Fleischbearbeitung zurückblicken kann. Vor allem sind sie auf den Feinschnitt von Schweinefleisch eingerichtet, aber auch Rindfleisch ist mittlerweile wieder fester Bestandteil der Fleischmanufaktur. Teile davon sind Standardzuschnitte. Die Stärke der Firma Haspel liegt jedoch darin, individuell auf besondere Kundenwünsche eingehen zu können.

Handwerklich anspruchsvolle, qualitativ hochwertige Produkte sollen geschaffen werden. Im Neubau wird weiter veredelt und zubereitungsfertige Convenience-Produkte geschnitten; von Steaks und Gulasch, bis zu ausgefallenen bestückte Fleischspieße.

**Rinderfleisch**  
**Schweinefleisch**

## Hagen Feinkost GmbH

36433 Möhra



Die HAGEN Feinkost GmbH liegt am Rande des Thüringer Waldes im Lutherstammort Möhra und blickt auf mehr als 25 Jahre Tradition zurück. Als inhabergeführtes Unternehmen legt die Firma HAGEN Feinkost GmbH großen Wert auf die hohe Qualität ihrer Produkte und produziert hochwertige Feinkost- und Convenience-Artikel für den Fachgroßhandel, die weiterverarbeitende Industrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel.

**Rouladen**  
Frikadellen  
**Thüringer**  
**Rostbratwurst**

## Wichmann Enten GmbH

96193 Wachenroth



Die Firma Wichmann ist ein bayerisches Familienunternehmen und Profi für Entenspezialitäten. In den Betrieben in Wachenroth, Ermke, und Westerscheps werden bereits seit 1934 Geflügelprodukte von höchster Qualität produziert. Mit dem Wechsel der Generationen stieg die Produktion stetig an und hat heute einen neuen Höhepunkt erreicht. Innovationen werden mit Altbewährtem verbunden; immer mit Blick auf den Wunsch der Kunden.

**Grillenten**



## Dorsch GmbH & Co. KG

97723 Oberthulba



Der moderne und familiengeführte Meisterbetrieb in Schweinfurt besteht seit 2009 und steht für eine Vielfalt täglich frisch produzierter Wurst- und Fleischwaren, dabei vereinen sie alte Handwerkskunst mit moderner Technik. Das motivierte und engagierte Team ist der Garant für höchste Qualität und individuellen Service. Das Fleisch beziehen sie von Landwirten aus der Region Ochsenfurter Gau.

Kürzeste Transportwege vom Landwirt zum Schlachthof sorgen für ein stressfreies Tier. Nur durch diese kurzen Wege können sie noch heute nach "alter Väter Sitte" die Spezialitäten schlachtwarm in ihrer EU-zertifizierten Produktion in Sennfeld bei Schweinfurt herstellen. Zwischen Schlachtung und dem fertigen Produkt in der Theke liegen oft nur wenige Stunden.

*Fränkische  
Wurst*

## Karl Eidmann GmbH & Co. KG

63486 Bruchköbel



Seit 1914 werden bei Eidmann feinste Fleisch- und Wurstwaren hergestellt. Diese handwerkliche Erfahrung wird bei ihnen in hohen Ehren gehalten und kontinuierlich weiterentwickelt. Für Eidmann ist es deshalb kein Widerspruch, seine Manufaktur in Bruchköbel mit modernen Technologien und Verfahrensweisen zu betreiben, sondern eine logische Konsequenz in der Fortführung seiner Tradition. So können sie die ausgewählten frischen Rohstoffe aus kontrollierter Herkunft mit hoher Produktsicherheit zu den besten Fleisch- und Wurstspezialitäten weiterverarbeiten.

Fleisch regional einzukaufen bedeutet, dass die regionalen Anbieter nach Qualitätsansprüchen ausgewählt werden und Eidmann sich auf deren Haltungskonzepte verlassen kann. Denn gesunde Aufzucht nach tierfreundlichen Kriterien sorgt für ein einmalig naturbelassenes Produkt.

*Wurstkonserven*

## Schlütter's Echte Nürnberger Rostbratwürste

90451 Nürnberg



Schlütter's Echte! Nürnberger Rostbratwürste GmbH & Co. KG wurde in 1983 gegründet und sind seit 2003 als geografische Angabe durch die EU (g.g.A.) geschützt.

In dem Nürnberger Werk werden die beliebten Würstchen täglich frisch hergestellt – aus besten Rohstoffen und mit Leidenschaft für die handwerkliche Tradition. Sie sind stolz darauf, althergebrachte Werte und traditionelle Rezepturen mit den Ansprüchen unserer Zeit erfolgreich in Einklang zu bringen. Ihre strengen Richtlinien erfüllen höchste Qualitätsansprüche.

*Nürnberger  
Rostbratwürste*





# KÄSE

## Hungener Käsescheune GmbH

35410 Hungen

Der Käse aus der Hungener Käsescheune wird mittlerweile nicht nur im Gießener Raum und in der Wetterau, sondern auch im Rhein-Main Gebiet überaus geschätzt. In der Schäferstadt Hungen werden täglich feinste Käsesorten aus bester Bio-Kuh-, Bio-Ziege- und Schafmilch hergestellt. Die Milch wird von Bauern aus der Region auf kurzen Transportwegen geliefert. Besonders viel Wert wird dabei auf eine transparente Produktion gelegt, die von der Herkunft der Zutaten, bis zur Käseherstellung, Reifung, Lagerung und Verpackung nachvollziehbar ist.

In der Schaukäserei, die Besuchern dank der gläsernen Fronten einen Blick hinter die Kulissen gewährt, wird noch traditionell handwerklich produziert. Die vor Ort produzierten Hart- oder Schnittkäsesorten, sowie edle Käselaiibe von befreundeten Käsereien aus Bayern, Österreich und der Schweiz reifen in der „Schatzkammer“, dem Gewölbekeller der Käsescheune heran. Die Hungener Käsescheune ist mit ihren traditionell hergestellten Käsesorten schon lange kein Geheimtipp mehr.



**Bio Käse**  
*Käsespezialitäten*

## Giebelrainer Käse

36093 Künzell / Dietershausen

Ein in Tradition geführter Milchviehbetrieb, bei dem die Kühe gentechnikfrei gefüttert werden und im Sommer Weidegang haben. Die Milch fließt direkt nach dem Melken in den Käsekessel und wird frisch, ohne lange Transportwege, verarbeitet. Sie bleibt naturbelassen und wird bei dem Käsen schonend erwärmt. Der Rohmilch-Käse wird mehrere Wochen im hofeigenen Reiferaum gepflegt, dabei entwickelt er seine Naturrinde und sein typisches Aroma.

Das Sortiment umfasst neben dem milden Butterkäse auch Schnittkäse mit verschiedenen Würzungen sowie kräftig-würzige Alm- und Landbergkäse. Saisonal werden auch Kuhmilchkäse nach Feta Art und Raclette-Käse produziert.



**Käsespezialitäten**

## Milchwerke Oberfranken

96484 Meeder

Die Milchwerke Oberfranken West eG gehören seit vielen Jahren zu den international führenden Herstellern feiner Käsespezialitäten. Bereits 1927 wurde im damaligen „Milchhof Coburg“ Käse nach traditionellen Rezepturen hergestellt. Durch eine Fusion entstanden 1975 die Milchwerke Oberfranken West eG. 1990 kamen die ersten Milchlieferanten aus Thüringen hinzu. Heute zählt die Genossenschaft über 850 Milcherzeuger und verfügt über zwei Werke mit richtungsweisenden Produktionsanlagen.

**Käse**

## Bayernland eG

90015 Nürnberg

Die Bayernland eG ist ein genossenschaftliches Unternehmen, das 1930 in Nürnberg gegründet wurde und heute ein nationaler Produzent hochwertiger Butter- und Käsespezialitäten mit regionalen Wurzeln ist. Als Traditionsmarke spiegeln sie den Wunsch des Verbrauchers nach regionalen Spezialitäten und Käsesorten besonders gut wider. Die Verbundenheit mit den Milchbauern und den regionalen Produktionsstätten sind hier wesentliche Erfolgsfaktoren. So können sie kurze Wege der Milch vom Milcherzeuger bis ins Regal sicherstellen und sorgen für maximale Frische und beste Produktqualität.



**Käse**

# MILCH & MOLKEREIPRODUKTE

## Bayerische Milchindustrie eG

84010 Landshut

Die Bayerische Milchindustrie eG (BMI) ist ein genossenschaftlich organisiertes Molkereiunternehmen mit Sitz in Landshut und Produktionsstätten in Bayern, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Sie ist eine Zentralgenossenschaft, deren 28 Gesellschafter in erster Linie Molkereien und Primärgenossenschaften in der Hand von Landwirten sind. Die Genossenschaft wurde 1952 als BAYERISCHE MILCHINDUSTRIE eGmbH gegründet.

Milch Quark  
Joghurt Sahne  
Käse Milchgetränke  
Pudding Butter

## Frankenland

84010 Landshut

In drei Molkereien der Bayerischen Milchindustrie eG (BMI) werden die Frankenland-Spezialitäten täglich aus frischer, wertvoller Milch hergestellt und veredelt. Die hochwertigen Frankenland-Produkte stehen für Reinheit, natürliche Qualität und Frische.

Milch Quark  
Joghurt Sahne  
Käse Milchgetränke  
Pudding Butter

## Immergut GmbH & Co. KG

36381 Schlüchtern

Über 125 erfolgreiche Jahre voller Fleiß, Innovationsbereitschaft und Unternehmertum liegen bereits hinter der Firma Immergut GmbH & Co. KG. Zwei Weltkriege hat das Unternehmen überstanden und die beiden unabhängig voneinander entstandenen Unternehmen und Marken Immergut Ost und Immergut West zusammengebracht. Heute sind wir zuverlässiger Partner von Industrie und Handel – national wie international.

Hessische Milch  
Milchgetränke

## Bauernhof M. & M. Kneipp GbR

63688 Gedern

Nahe Gedern im südwestlichen Vogelsberg steht der Bauernhof der Familie Kneipp. Gute Milch gibt es hier bereits in der dritten Generation. Im Laufe der Jahre entstand ein moderner Betrieb mit über 300 Kühen. In der herrlichen Grünlandschaft des Vogelsberges prägen erstklassige Haltungsbedingungen und höchste Sauberkeit und Hygiene das Bild des Hofes. Nur ein kleines Stück Weg ist es bis zur nahegelegenen Molkerei Immergut in Schlüchtern, die die Milcherzeugnisse „die Hessische“ abfüllt.

Hessische Milch  
Milchgetränke



## Bayernland eG

90015 Nürnberg

Butter  
Butterschmalz



## Milchhof Hügel

36043 Fulda

Auf dem seit über 200 Jahren bestehenden Bauern- und Milchhof, der von Landwirt und Landwirtin Klaus und Sandra Hügel betrieben wird, leben mehr als 150 Kühe der Rasse Fleckvieh. Die Aufzucht der Kälber erfolgt mit frischer Vollmilch im Offenstall. Alle Kühe sind im luftigen Freiluft-Stall mit Stroh Einstreu untergebracht. Den größten Teil der Milch, der im neuen Kuhstall von zwei Melkrobotern gemolken wird, wird als pasteurisierte Vollmilch vermarktet. Als zugelassener Schulmilchlieferant wird die gute Milch täglich an Kindergärten und andere Großverbraucher geliefert.



Frische Vollmilch





# EIER



## Vogler's Hofprodukte GbR

97797 Neuwirtshaus

Drei Generationen wohnen auf dem Hof der Familie Vogler, der seit 1954 in Familienhand ist und ständig umgebaut, erweitert oder verändert wurde. 1992 haben sie sich komplett auf die Legehennenhaltung spezialisiert. Das Konzentrieren auf eine Tierart hat den Vorteil, sich voll und ganz dem Wohl der Tiere zu widmen.



**Bio Eier** Eier

## Vogelsberger Wachtelzucht GmbH

36355 Grebenhain

Kai und Jens Pepler haben mit ihren Familien ihren Traum wahr gemacht und die Liebe zu den Tieren zum Beruf gemacht. Liebhaber von Geflügel und Wachteln dürfen sich über das wachsende Sortiment an Produkten freuen. Stetig arbeitet man mit regionalen Partnern daran, weitere Produkte zu finden und die Lebensmittel, die produziert werden zu veredeln und zu verwerten.

Die Vogelsberger Wachtelzucht liegt mitten im Herzen von Deutschland in der Kreisstadt Lauterbach, unweit von Fulda entfernt.



**VOGELBERGER  
WACHTELZUCHT**

**Wachteleier**

## Geflügelhof Then GbR

97654 Reyersbach

Als Familienbetrieb in dritter Generation hat sich der Geflügelhof Then auf das artgerechte Halten von Legehennen in Bodenhaltung in der bayerischen Rhön spezialisiert. Das Wohl der Hennen steht dabei immer im Vordergrund, denn nur so kann der hohe Qualitätsstandard gehalten werden.

Um diesem Prinzip zu folgen, wird das Futter für die Hennen auf den Feldern selbst erzeugt. Durch regelmäßige strenge Kontrollen des Veterinäramts und der Organisation für Kontrollierte Alternative Tierhaltung (KAT e.V.) wird der Standpunkt der artgerechten Haltung untermauert. Mit dem Qualitätssiegel des Biosphärenreservats Rhön auf den Produkten wird dies bestätigt.



**Eier**

**Bandnudeln**



# FISCH

## Fischzucht Rhönforelle

36129 Gersfeld

Die Fischzucht Groß ist in der Rhön seit 1882 für seine Forellen bekannt. Sie legen dabei großen Wert auf Qualität in der Aufzucht und in der Verarbeitung. Regionaler Vertrieb über Wehner-GROMA: „Qualität vor Quantität“.



Frische Rhönforelle



Räucherlachs Stör  
Lachsforellen Hecht

## Fischzucht Rhönforelle - Rhön Caviar

36129 Gersfeld

„Die Herstellung von Caviar ist eine Kunst. Eine seit Jahrhunderten überlieferte Tradition“, sagt Peter Groß. Schon seit Generationen zieht die Familie im Biosphären-Reservat Rhön Forellen groß. Der Rhön-Caviar kommt aus dem Biosphären-Reservat Rhön. Die Störe werden inmitten der Natur groß und leben in sauberem, sauerstoffreichen Quellwasser. Das schmeckt man dem Rhön-Caviar an. Den Stör langsam groß werden zu lassen – im guten Rhön-Wasser, ernährt mit den besten und teuersten Futtermitteln, die es auf dem Markt gibt – ergibt einen ganz besonders hochwertigen Rhön-Caviar. Je älter ein Stör wird, desto wertvoller, größer und geschmacksintensiver ist sein Caviar-Korn.

Die Reifung des Caviars kann nur bei fachgerechter Lagerung erfolgen. Ähnlich wie bei Wein oder Käse. Optimal ist eine Temperatur um 0 °C. Frischer Caviar hat einen feinen cremigen Geschmack – je reifer der Caviar wird umso geschmackvoller. Ganzjährige frische Produktion (auftragsbezogen) unterscheiden uns von anderen Caviar-Produzenten. Darum benötigen wir ein paar Tage Vorlauf – in der Regel 3 Arbeitstage.

Das Tierwohl liegt den Brüdern Groß in der Rhön ebenfalls am Herzen: Bei der Aufzucht der Störe werden zu keiner Zeit Medikamente verwendet. Da Störe auf der Washingtoner Artenschutzliste stehen, gibt es regelmäßige Kontrollen. Gut ausgebildetes Personal (drei Fischwirtschaftsmeister und zwei Fischwirte) hegen und pflegen den Fischbestand in der Rhön an 365 Tagen im Jahr.



Kaviar

## Forellenhof Föller Altenfeld

36129 Gersfeld

Der Forellenhof Altenfeld wird von Stephanie und Michael Föller betrieben und liegt im 200 Seelendorf Altenfeld, einem Stadtteil von Gersfeld.



Frische  
Rhönforelle



# FRÜHSTÜCKSAUFSTRICHE & KAFFEE



## Caritas Werkstätten

36167 Nüsttal

Die Verbindung zur Natur, sinnstiftende und ökologisch wertvolle Aufgaben, das komplette Entstehen eines nützlichen Produktes, sowie der Kontakt zum Kunden sind ein unschätzbare hohes Gut für die Mitarbeiter mit Behinderungen.



**Rhöner  
Fruchtaufstrich**

## Imkerei Gütlein

97631 Bad Königshofen

Markus und Irmgard Gütlein aus Bad Königshofen betreiben seit 1988 ihre Imkerei im Nebenerwerb. Angefangen haben die beiden mit ein paar Bienenvölkern um sich von Jahr zu Jahr vergrößert. Ihre Bienen befinden sich alle in nächster Nähe zum Wohnort. Mittlerweile dürfen sie sogar das Qualitätssiegel „Die Rhön“ auf ihrem Honig anbringen, welches für Regionalität und Qualität steht.

**Blütenhonig**

**Rapshonig**



## Imkerei Fritz

36088 Hünfeld

Am Rande der Rhön in Hünfeld-Sargenzell wird die Imkerei Fritz bereits schon in der dritten Generation geführt. In den letzten 30 Jahren entwickelte sich das Imkern mehr und mehr vom Hobby zum Beruf, sodass sie nun seit dem Jahr 2000 selbstständig sind. Der Honig steht für hohe Qualität und ist daher auch mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnet.



**Blütenhonig  
Waldblütenhonig**

## Reinholz Kaffeerösterei

36043 Fulda



Um das Versprechen einzuhalten, einen richtig guten Kaffee herzustellen, fängt die Reinholz Kaffeerösterei mit ihrer Arbeit bereits schon auf den Farmen in den Herkunftsländern an. Dort arbeiten sie eng mit den Farmern zusammen, entlohnen sie fair und direkt und überzeugen sich regelmäßig selbst vor Ort von der Qualität der Bohnen. Diese werden dann in Fulda schonend und bei niedrigen Temperaturen im Trommelröster geröstet. Auf diese Weise wird die Kaffeebohne vom größten Teil der enthaltenen Reiz- und Bitterstoffe und überschüssigen Säuren befreit. So werden mehr als ein Dutzend verschiedene Kaffee-Sorten erzeugt, die sich allesamt in ihren Aromen unterscheiden und ein wahrer Genuss in der Tasse sind.

**Bio Kaffee  
Espresso Kaffee**

## MEE KAFFEE Röstmanufaktur

97616 Bad Neustadt/Saale



Das Ziel von MEE KAFFEE-Röstmanufaktur ist es, aus hochwertigen Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt den perfekten Kaffee zu kreieren. Mittelpunkt ihres Handelns ist die volle Transparenz, welcher in der Röstmanufaktur gewährt wird. In der Rösterei bekommen die Kunden einen vollen Einblick in den Röstvorgang sowie alle vor- und nachgelagerten Prozesse. Geröstet wird im traditionellen handwerklichen Röstverfahren, das magenschonenden, hocharomatischen und bekömmlichen Kaffee zum Ergebnis hat.

**Kaffee**





# BACKWAREN & MEHL

## Cramer-Mühle KG

97424 Schweinfurt

Die Cramer Mühle KG ist ein hochmodernes Unternehmen mit langer Geschichte, das Johann Caspar Cramer vor über 200 Jahren gegründet hatte, und das heute nach neuesten technischen Standards produziert. Seit 1812 wird in der Mühle Getreide gemahlen. In den vergangenen Jahrzehnten wurde die Produktion kontinuierlich gesteigert und zählt heute zu den führenden Mühlen im Freistaat Bayern. Um den Wünschen der Kunden gerecht zu werden, mahlen sie rund um die Uhr.



**Mehl**  
Griess

## Bäckerei Thomas Grenz

36364 Bad Salzschlirf

Das Backhandwerk wird in der Bäckerei Grenz bereits seit 1953 in der dritten Generation in Bad Salzschlirf ausgeübt. Der heutige Inhaber Thomas Grenz führt den Familienbetrieb mit tatkräftiger Unterstützung seiner Geschwister.

**Pizzaböden**

## Bäckerei Konditorei Rohr

97453 Schonungen

## Bäckerei Schickling

36093 Künzell

Die Meister-Bäckerei Schickling mit Stammsitz in Künzell-Bachrain steht seit 25 Jahren für täglich frische und handwerklich hergestellte Backwaren. In dem Familienunternehmen wird in zweiter Generation nach eigenen Rezepturen gebacken.

**Paniermehl**

**Paniermehl**

## Schmitt's Backstube

97616 Bad Neustadt

Als Unternehmen im Familienbesitz widmet sich die Schmitt's Backstube seit über 6 Generationen und nunmehr über 150 Jahren mit Eifer und Leidenschaft dem Backen. Nach traditionellem Handwerk zu backen, bedeutet vor allem eins: extrem viel Handarbeit. Dabei ist der Anspruch immer, ein Produkt höchster Qualität ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen.

**Paniermehl**  
Knödelbrot



# SPEISEEIS

## Die Eisheiligen

36129 Gersfeld-Hettenhausen

Die Eisheiligen sind ein junges Unternehmen aus Gersfeld-Hettenhausen (Rhön), das Speiseeis herstellt und dabei komplett auf künstliche Zusatzstoffe oder Ähnliches verzichtet. Das Eis ist frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Aromastoffen, künstlichen Farbstoffen, Geschmacksverstärkern... Die Premium-Qualität wird durch die Art der Herstellung, die verwendeten Rezepte (z. B. hoher Fruchtanteil) und die Auswahl der Zutaten erreicht.

Das Eis wird nach alter handwerklicher Tradition hergestellt und zeichnet sich im Vergleich zu Industrie-Eis mit einem viel geringeren Luftanteil aus. Zutaten wie Cookies oder Brownies werden selbst gebacken und Fruchtessorten sind immer vegan und laktosefrei. Durch das Wein & Gourmet Magazin Falstaff wurden Die Eisheiligen im Juni 2020 zur beliebtesten Eisdiele Hessens gewählt.



Speiseeis Sorbet  
Bio Speiseeis

## Bauernhof-Eis

36466 Dermbach

Seit 2004 besteht dieser Betrieb, der durch handwerkliche Herstellung, ausschließliche Verwendung von frischer Milch direkt vom Bauernhof und Verwendung von natürlichen Zutaten, mehr als 600 verschiedene Eissorten in unterschiedlichen Gebinden produziert.

Zudem werden für Restaurants und Cafe's exklusive Speiseeissorten gefertigt. Die verschiedenen Köstlichkeiten zeichnen sich durch höhere Ergiebigkeit gegenüber Industrieeis aus, da das Eis mit weniger Luftaufschlag hergestellt wird.



Speiseeis Sorbet  
Eistorten





# FEINKOST

## Born Senf & Feinkost GmbH

99084 Erfurt

Thüringen ist berühmt für seine Spezialitäten. Ob herzhaftes Wurst oder feine Küche – Thüringer Qualität hat überall auf der Welt seine Freunde. Eine wichtige Säule des unverwechselbaren Thüringer Geschmacks sind die beliebten Feinkostprodukte der Marke BORN®.

1820 gründeten die Gebrüder Born in Erfurt eine Senfmühle. Mit viel Geschick und Unternehmergeist gelang es Ihnen den Grundstein für eine bis heute weit über die Landesgrenzen andauernde Erfolgsgeschichte zu legen. Denn die Produkte der Marke BORN® sind seit zwei Jahrhunderten fester Bestandteil der Thüringer Speisekultur. Garant hierfür sind die traditionell hohe, geprüfte Qualität und erstklassige Zutaten.



Senf Ketchup  
Meerrettich  
Sirup

## Gebhardt Ernst

97286 Sommerhausen

Die Familiengeschichte der Gebhardt Ernst Essigmanufaktur ist seit 1723 eng verwoben mit der biologischen Herstellung von Essigprodukten. Die Überlieferung der Einsichten und Erfahrungen rund um das „Essig-Sieder“ Handwerk bestimmt seitdem die Geschicke der Familie.

Neben diesem Wissen stehen die Werte Nachhaltigkeit und Regionalität im Vordergrund. Das gilt sowohl für die Auswahl und den Bezug der Ausgangsprodukte, wie auch für die Herstellung und Vermarktung der Produkte.



Essig

## Arge Naturölmühle GmbH

36132 Eiterfeld

Ölmühlen haben in der Rhön bereits eine lange Tradition. Oftmals kleine Mühlen versorgten die Menschen mit den benötigten pflanzlichen Ölen. Das kaltgepresste Rhöner Rapsspeiseöl ist eine besondere Delikatesse. Die Rapssaat für dieses hochwertige Öl wird direkt von Landwirten aus der Region bezogen. In der Ölmühle wird sie gereinigt und danach kalt gepresst. Mehrfach gefiltert und abgefüllt vereint das Naturöl wie kein anderes Speiseöl alle ernährungsphysiologischen Vorteile in sich. Feinschmecker lieben den nussigen Geschmack und die intensiv bernsteinfarbene Farbnote.



Rapsöl

## Huwei Gewürze GmbH

36037 Fulda



Marinaden





# WEIN & SEKT

## Divino Nordheim

97334 Nordheim

Der Slogan „Frankens Feine Weine“ gibt den Anspruch des Unternehmens wieder, zur Spitzenriege der fränkischen Weinerzeuger zu gehören. Dass DIVINO seinem Anspruch auch gerecht wird, beweisen viele nationale wie internationale Auszeichnungen in den letzten 15 Jahren. Besonders der 7-malige Gewinn von „Best of Gold“, dem fränkischen Wein-Oscar. DIVINO kann auf der gesamten Rebfläche auf renommierte Weinlagen an der Volkacher Mainschleife und im Raum Thüngersheim zurückgreifen.

Getreu dem Motto „Qualität entsteht im Weinberg“ werden die Winzer mit einem strengen Bonitursystem zu einer homogenen, hochwertigen Weinbergbewirtschaftung angeleitet. Gesunde, optimal reife Trauben in Verbindung mit einer strengen Begrenzung der Erntemengen bilden die Basis für hochwertige Weine.



**Fränkische Weine**

*Secco*

*Glühwein*

## Fürstlich Castell'sches Domänenamt

97355 Castell

Das fränkische, am Steigerwald gelegene VDP-Weingut, das von Ferdinand Fürst zu Castell-Castell geführt wird, ist die Wiege des Silvaneranbaus in Deutschland. Seit rund acht Jahrhunderten wird dort Weinbau betrieben und bereits 1659 veranlasste die fürstliche Familie die ersten Silvaner-Pflanzung im Castellener Schlossberg. Weitere Sorten wie Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder ergänzen das Angebot.

Insgesamt umfasst das Weingut rund 70 ha Weinberge in Eigenbesitz sowie weitere 40 Hektar der Erzeugergemeinschaft Castell e. V., die alle unmittelbar um den Weinort Castell liegen. Das Streben nach hoher Qualität gehört zu den Maximen des Weingutes. So war Castell das erste Weingut, das seine Weine entlang einer Qualitätspyramide einordnete und damit Vorreiter der VDP-Qualitätspyramide war. Zu den zentralen Werten des VDP-Weingutes gehört es, vorausschauend und zukunftsorientiert zu planen, um die Weinberge und Wälder in einem bestmöglichen Zustand an die folgende Generation weiterzugeben.



CASTELL

**VDP Weine**

*Secco*



## Juliuspital-Weingut

97008 Würzburg



Im Jahre 1576 gründete der Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn die Stiftung Juliuspital Würzburg. Sie betreibt als öffentlich rechtliche Stiftung seit jeher ein Krankenhaus, ein Senioren- und Pflegestift sowie seit Jahrzehnten weitere gemeinnützige und mildtätige Einrichtungen. Damals wie heute tragen die Erlöse des Weingutes zur Erfüllung und der sozialen Aufgaben der Stiftung bei. Nachhaltig, innovativ und mit bester Weinqualität fühlt man sich hier diesem Auftrag verpflichtet.

Mit einer Gesamtbetriebsfläche von über 177 ha ist das Juliuspital das zweitgrößte Weingut Deutschlands. Seit Generationen wachsen große Weine in den einmaligen Paradelagen Frankens berühmten Würzburger Stein. Durch die Vielfalt der Lagen und damit der Böden und Kleinklimata repräsentieren die Juliuspital sämtliche Spielarten des Frankenweines.



**VDP Weine**  
*Secco*



## Weingut Andreas Braun

97332 Volkach



Das Weingut Andreas Braun besteht seit 1918 und wurde nach seinem damaligen Gründer benannt. Seit 1993 ist Gerald Rappert Inhaber des Weingutes, welches 10 Hektar Rebflächen bewirtschaftet. Die Weinberge werden nach neusten und modernsten Kenntnissen naturnah und umweltschonend angebaut. Die mineralstoffreichen Muschelkalkböden und die heißen fränkischen Sommer bescheren extraktreiche und charakterstarke Weiß- und Rotweine.

**Fränkische Weine**  
Importweine

## Weingut Dorsch-Römmelt

97332 Volkach / Escherndorf



Das Weingut in Escherndorf am Main gelegen, hat sich der traditionell fränkischen Art des Weinanbaus und Obstbrennerei verpflichtet. Die Weine werden zu höchst möglicher Qualität ausgebaut. Dabei setzen sie ebenso auf eine zeitaufwändige Selektion der Trauben im Weinberg wie auf moderne Önologie.

**Fränkische Weine**

## Sektkellerei J. Oppmann AG

97095 Würzburg



Die Sektkellerei J. Oppmann ist die älteste Sektkellerei Bayerns mit Sitz in Würzburg und setzt seit der Gründerzeit auf beste Qualität, die auch höchsten Ansprüche genügt. 1865 wurde der Winzersohn Josef Oppmann in der Champagne mit den Geheimnissen der Herstellung von Spitzensekten vertraut und gründete mit 23 Jahren in Würzburg die Sektkellerei. Schon nach kurzer Zeit durfte er sich mit dem Titel „Bayerischer Hoflieferant“ schmücken, damals eine der höchsten möglichen Auszeichnungen. Auch international stellten sich große Erfolge ein. Bis heute hat sich an den Qualitätsansprüchen nichts geändert. Die Grundweine für preisgekrönte Sekte, Seccos und Mischgetränke werden jährlich aufs Neue vom Kellermeister und Vorstand persönlich ausgewählt und verkostet.



**Fränkischer Sekt**  
**Secco**



# WEIN & SEKT

## Winzerkeller Sommerach eG

97334 Sommerach/Main



Im Jahre 1901 gründeten 35 Sommeracher Winzerfamilien aus der Not heraus die Genossenschaft Winzer Sommerach. Seitdem gilt dort der gleiche Grundsatz: Einigkeit macht stark. Die Genossenschaft besteht heute aus 90 Familien, die kompromisslos in ihren kleinen Parzellen Trauben für großartige Weine erzeugen und dabei nichts dem Zufall überlassen. Das handwerkliche Können, die seit Generationen überlieferte Erfahrung und die Unermüdlichkeit jedes Einzelnen macht die Genossenschaft Winzer Sommerach zu einem der besten Weinerzeuger der Region.



*Fränkische Weine*

## Weingut Lothar

97537 Wipfeld

Das Weingut Lothar liegt in einem Seitental, im südlichen Landkreis Schweinfurt, in dem Weinbauort Wipfeld mit einer Rebfläche von ca. 90 ha.

Bereits in der 3. Generation ist das Weingut bestrebt, seine Weine nach den Wünschen seiner Kunden umweltfreundlich und schonend an- und auszubauen. Somit gelingt es der Winzerfamilie immer wieder Weine mit überdurchschnittlicher Qualität zu erzeugen und zahlreiche Auszeichnungen zu erhalten. Das Weinangebot umfasst fast alle in Franken gängigen Rot- und Weißweinsorten.



*Weingut  
Lothar*

**Wein Sekt**  
Federweißer





## Weingut Baldauf GmbH & Co. KG

97729 Ramsthal

Im Jahre 1966 legten Karl-Heinz und Thekla Baldauf mit der Weingutsgründung den Grundstein des heutigen Weingutes im fränkischen Saaletal in der Nähe der Kurstadt Bad Kissingen. 1990 übernahm Gerald Baldauf das Familienweingut, welches er seit 1996 zusammen mit seinem Bruder Ralf Baldauf führt.

Die beiden Brüder haben sich nicht nur der Tradition verpflichtet, sondern auch der "Moderne" und bringen gemeinsam Weine ins Glas, die von ihrer Herkunft erzählen. Weine voller Eleganz, Ausgewogenheit und Harmonie.



Fränkische Weine

## Weingut Horst Sauer

97332 Escherndorf

Das Weingut Horst Sauer ist eines der meistprämierten Güter im Anbaugebiet Frankens, welches sich im Volkacher Ortsteil Escherndorf im Landkreis Kitzingen befindet. Horst Sauer übernahm damals das kleine Escherndorfer Gut von seinem Vater, welches zu diesem Zeitpunkt lediglich die kleine Fläche von 1,5 ha Weingärten umfasste. Heute bearbeitet das Weingut über 18 Hektar der besten Weinberge Frankens und gilt als Nummer 1 dieses Anbaugebietes. Neben vielen nationalen Preisen ehrte man Sauer auch mit einigen internationalen Auszeichnungen.



VDP Weine



## Weingut Herbert Kram

97334 Nordheim/Main

Das Weingut Herbert Kram liegt inmitten dem Ort Nordheim und legt Wert auf naturnahen Anbau, der sich am ökologischen Weinbau orientiert, mit begrünter Rebanlagen und organischer Düngung. Das Augenmerk des Weingutes mit ca. 6,5 ha Rebflächen liegt auf der Erzeugung hochwertiger Weine, die den jeweiligen Sorten- und Jahrgangscharakter widerspiegeln. Mit sehr sauberer klarer Frucht zeigen die Weine einen ganz eigenen Charakter.

Neben dem Weinanbau betreibt das Weingut auch Obstflächen, die ausschließlich von Hand geerntet werden. Das vollreife Obst geht zu 100 % in die Brennerei und wird in den Wintermonaten in der neuen Destillerie verarbeitet.



Fränkische Weine  
*Obstbrände*

# ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE



## Amarillo Manufaktur

36115 Hilders

Der Amarillo Ingwer Likör wird von vorne bis hinten "handmade" in der Rhöner Likör-Manufaktur in Hilders hergestellt und dies bereits seit 5 Jahren. Seine süßlich, leicht scharfe Note wird durch Zitronengeschmack abgerundet.

Der Amarillo Ingwer Likör überzeugt mit seiner Vielseitigkeit, da er sehr gut als Cocktail oder Aperitif gemixt werden kann, oder einfach pur als Shot genossen wird. Bereits seit Jahren ist das Unternehmen Partner regionaler Betriebe.



*Ingwerlikör*

## Genussbrennerei Lutz

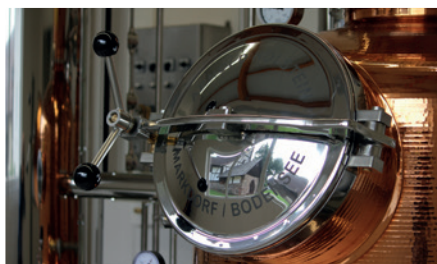
97797 Windheim

Der traditionelle, landwirtschaftliche Familienbetrieb wurde im Jahr 1750 gegründet. Seit dieser Zeit wird die Tradition und das Geheimnis der Brennkunst von Generation zu Generation weitergegeben. Heute wird die Brennerei von Andreas Lutz und seinen Eltern Anita und Manfred bewirtschaftet.

Die Erzeugung edler Destillate und anderer „geistreicher“ Ideen sind das Herzstück des Betriebes. Ziel ist es, die natürlichen Zutaten, die Tradition der Brennkunst und die Passion der Arbeit als ein Erlebnis einzufangen. Um diesem Ziel gerecht zu werden, legt man größten Wert auf Hingabe und Sorgfalt in all den vielfältigen Aufgaben, die der moderne und doch natur- und traditionsverbundene Betrieb fordert.



*Haselnussgeist*



## Aha Likör

36088 Hünfeld



Seit 1843, bereits in der fünfter Generation, begeistert der AHA EXCELSIOR Kräuterliqueur durch die angenehme Vielfalt seiner Aromen und wird von der Familie Aha in Handarbeit hergestellt. Der feine Kräuterlikör basiert auf einer historischen Mönchs-Rezeptur mit 400-jähriger Geschichte.

Wohlige Wärme verbindet sich mit feinem Geschmack und wohltuendem „Bauchgefühl“. Der AHA EXCELSIOR Kräuterliqueur zeichnet sich durch eine sorgfältig abgestimmte Vielfalt wertvoller Kräuter, Gewürze und Beeren aus und zählt zu den besten Kräuterlikören Deutschlands.



*Kräuterlikör*

## Schloss Gebsattel

97647 Sondheim/Rhön

Christian Hartmann erwarb im Jahr 1859 das Schloss derer von Gebsattel und gründete hier ein Materialgeschäft, das "verbunden war mit dem Verkauf und Export von Erzeugnissen der Rhön: Wurzeln, Kräuter, Beerensäfte". 1899 übernahm Gustav Hartmann unter dem Firmennamen "Christian Hartmann, Inhaber Gustav Hartmann, Großherzoglich-Sächsischer Hoflieferant" die Fruchtpresse, die heute von seinem Urenkel Olaf geführt wird.

Zug um Zug wurde die Fruchtpresse in den vergangenen Jahren zu einem bundesweit renommierten Produktionsbetrieb für Fruchtweine erweitert. Der Tradition verpflichtet stellt Schloss Gebsattel auch heute, über 160 Jahre nach Gründung, Fruchtsäfte, Fruchtweine und Glühweine nach original überlieferten Rezepten her mit besten Früchten, unter strengsten Qualitätskriterien und garantiert aus der Rhön. Die raffinierte Auswahl macht Schloss Gebsattel so einzigartig.



*Schloss Gebsattel*  
Das Original seit 1859

**Glühweine**  
**Kinderpunsch**



## Lautergold Paul Schubert GmbH

08315 Lauter-Bernsbach

Die Geschichte der Traditionsmanufaktur im erzgebirgischen Lauter-Bernsbach reicht zurück bis ins Jahr 1734: der Zeit, als der sächsische Kurfürst und König von Polen – August der Starke – seine Laboranten nach einem Lebenselixier suchen ließ. Fündig wurden sie im Natur- und Kräutergarten des schönen Erzgebirges.

Die Spirituosen werden mit großer Sorgfalt nach uralten, überlieferten Rezepten hergestellt und jede Generation hat sie weiter bereichert. Die Basis sind ausgewählte Früchte, Wurzeln und Kräuter, die über ein ganz besonderes Aroma verfügen. Lautergold wurde zur Brennerei des Jahres 2017 in Sachsen ernannt.



**Kräuterlikör**





# ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

## Rhön-Räuber

36103 Flieden-Rückers

Der Rhön-Räuber, eine Mischung aus Kümmelschnaps, Rum und honigsüßem Geschmack gehört mit zu den ältesten und bekanntesten Rhöner Spirituosen und ist seit 1976 in der der Hand der Urheberfamilie. Vor über 40 Jahren kreierte Martin Möller die Rezeptur des Rhön-Räubers, ein Destillat, das ohne künstliche Aromastoffe und Kristallzucker auskommt, die bis zum heutigen Tag unverändert ist.

1980 wurde Familie Möller in Mittelkalbach ansässig und ließ das Rezept erstmalig im Patent- und Markenamt München eintragen. Neun Jahre später zog das Unternehmen nach Flieden-Rückers und bis heute ist die Räuberhöhle noch dort beheimatet.



*Kräuterlikör*

## Hepack GmbH & Co. KG

36399 Weidenau

Im Oktober 2006 hatten Thomas und Markus Herbert aus Weidenau/Hessen im Herzen Deutschlands die Idee, Partyspirituosen mit eingelegten Früchten in Dosen bzw. Gläsern zu produzieren. Das war die Geburtsstunde für „Original Herbert's – Freche Früchtchen“. Der Inhalt ist immer eine knackige Frucht wie z.B. Kirsche, Himbeere und dem jeweiligen Likör mit frischem Fruchtsaft, welcher nach einer speziellen Rezeptur zusammengeführt wird. Die witzige Trinkidee ist mittlerweile deutschlandweit im Getränkehandel zu finden und erfreut sich großer Beliebtheit.



*Verschiedene  
Liköre*

## Kelterei Possmann

60489 Frankfurt am Main

Die Leidenschaft für das Keltern hatten Philip Possmann und seine Ehefrau Elisabeth. Im Jahr 1881 ließ sich Philipp Possmann als Apfelwein-Produzent registrieren und lieferte fortan den selbstgekelterten Apfelwein an Gaststätten seiner Umgebung. Der offizielle Beginn eines bis heute erfolgreichen Familienbetriebs in Frankfurt, das mittlerweile der größte Apfel-Verarbeitungsbetrieb in Hessen ist. Seit über 135 Jahren hat Qualität, Erfahrung und Handwerk in der Familie Tradition. Heute wird die Familienkelterei bereits in der 5. Generation seit 2006 von Geschäftsführer Peter Possmann geführt.



*Apfelwein*

## Schlitzer Destillerie

36106 Schlitz



Die Geschichte der Schlitzer Destillerie reicht zurück in das Gründungsjahr 1585. Damals setzte Graf Eustach von Schlitz den Grundstein für die Schlitzer Brennerei. Über Jahrhunderte hinweg brannte man im Schlitzerland Korn aus regionalem Weizen. In 1969 wurde die Brennerei vom Land Hessen erworben bis sie schließlich im Jahre 2006 von den Kommunen Schlitz und Hünfeld als GmbH gegründet wurde.

Das gesamte Sortiment umfasst heute über 60 hochprozentige Produkte, darunter Getreide- und Obstbrände sowie Frucht- und Kräuterliköre. Damals wie heute lautet das Motto der Brennerei „das Beste aus den Rohstoffen zu brennen“.

Verschiedenste  
Spirituosen

Geschenksets



## Dworzak Spirituosen

36037 Fulda



Bereits im Jahr 1903 erwarb Gustav Dworzak den Gewerbeschein, um Spirituosen herzustellen und legte somit den Grundstein für das heute noch bestehende Familienunternehmen. Nachdem die Familie 1949 aus dem Sudetenland vertrieben wurde, mussten die Brennrechte neu beantragt und genehmigt werden. So wurde die G. Dworzak OHG gegründet, die seit 1960 in Fulda Spirituosenspezialitäten und Liköre nach den Rezepten des Ur-Großvaters herstellt. Heute leitet Carina Dworzak in der vierten Generation, gemeinsam mit ihrem Vater Peter, die Geschicke der Rhön-Hessischen Weinbrennerei Fulda.

Verschiedenste  
Spirituosen

## Karmeliter Bräu

97603 Bad Neustadt/Salz



Die KARMELETER-Bräu zu Bad Neustadt-Salz ist eine der ältesten Brauereien Bayerns. Die Wurzeln des Klosters reichen bis ins frühe Mittelalter zurück. Anlässlich eines Gelöbnisses wurde im Jahre 1348 mit dem Bau des Klosters begonnen. Dieses Gelübde besagte, dass ein Kloster zu Ehren der „Frau vom Berge Karmel“ (daher: „Karmeliter“) errichtet werden sollte, wenn Neustadt von der damals in ganz Europa hausenden Pest verschont bliebe. Während dieser Pestwelle war tatsächlich kein Opfer zu beklagen und so wurde das Kloster nachweislich in seiner Urform 1352 vollendet. Damit konnte ein über die Jahrhunderte andauerndes segensreiches Wirken der Mönche beginnen.

Verschiedene  
Biersorten

## Roth Bier

97411 Schweinfurt



Schweinfurter Brautradition seit 1836. Der Vorgang des Brauens hat sich in den vergangenen knapp 500 Jahren des Bierbrauens nach dem deutschen Reinheitsgebot nicht geändert. Nach wie vor dürfen nur die vier Rohstoffe - Braumalz, Hopfen, Wasser und Hefe - für das deutsche Bier verwandt werden. Dafür bürgt das deutsche Reinheitsgebot von 1516, die älteste Lebensmittelvorschrift der Welt. Durch feinen Malz aus der Region Schweinfurt und ausgesuchten speziellen Hopfensorten entstehen in der Brauerei Roth verschiedenste Biersorten. Die Rezeptur für das ROTH Original Bier stammt aus der Gründungszeit der Brauerei.

Verschiedene  
Biersorten



# ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

## Rother Bräu

97647 Hausen-Roth

Mitten in einer der schönsten Landschaften, im Biosphärenreservat Rhön, liegt die familiengeführte Privatbrauerei Rother Bräu, die heute bereits in der fünften Generation geführt wird. Mit Leidenschaft werden hier besondere Biere in höchster Qualität gebraut, die typisch sind für die Landschaft. Bei den "Bierklassiker" handelt es sich ausschließlich um untergärige Biere, die in der großen Rother Brautradition gewachsen sind.

Ergänzend hierzu wird als eine der ersten Brauereien überhaupt seit über dreißig Jahren ein kleines Sortiment ökologischer Bierspezialitäten gebraut. Der einzigartige Genuss dieses unverfälschten Geschmacks und der ursprünglichen Reinheit erfreut viele Bierliebhaber weit über die Grenzen der Rhön hinaus.



*Verschiedene  
Biersorten*



## Hochstiftliches Brauhaus GmbH

36037 Fulda

Das Hochstiftliche Brauhaus Fulda kann stolz auf seine über 160 Jahre alte Geschichte zurückschauen und ist damit eines der ältesten Unternehmen Fuldas. Geprägt von einer langen und bewegten Entwicklung, die von den Ursprüngen des Bierbrauens bis in die moderne Gegenwart reichen. Mit liebevoller Handwerkskunst braut Braumeister Klaus Metzger nach altüberlieferten Rezepten Spezialitätenbiere.

Die sorgfältig ausgesuchten Zutaten, klares und reines Brauwasser des hauseigenen Brunnen, feinsten Hopfen aus deutschen Ländern sowie ausgewähltes Edelmalz aus heimischen Mälzereien verleihen den Bieren ihren besonderen Charakter.



*Verschiedene  
Biersorten*

*alkoholfreie  
Getränke*





## Hochstiftliches Brauhaus in Bayern

97786 Motten

Als regionale Familienbrauerei ist das Hochstiftliche Brauhaus in Bayern, ehemals Will-Bräu, fest in der Region mit ihrer Geschichte und Tradition verwurzelt und kann auf eine stolze Geschichte von über 200 Jahren zurückschauen. Gemäß dem Motto "aus der Region - für die Region" wird sich der unternehmerischen Verantwortung gegenüber der Heimat gestellt.

Denn in einem familiengeführten Unternehmen werden Entscheidungen langfristig und im Hinblick auf nachfolgende Generationen gefällt, ohne nur den schnellen, kurzfristigen Erfolg im Auge zu haben.



**Verschiedene  
Biersorten**

**alkoholfreie  
Getränke**

## Beerenobstgemeinschaft

36154 Hosenfeld/Schletzenhausen

Die Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg ist ein Zusammenschluss von acht Landwirten aus dem Kreis Fulda, die seit 1989 auf über 60 ha schwarze Johannisbeeren und Holunder anbauen. Das Gros der Beeren und Holunderblüten wird zu Säften und Weinen veredelt. Diese werden im Direktvertrieb von den Mitgliedern der Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg vermarktet, der seit Mai 2005 als Landmarkt-Betrieb anerkannt ist.

Dieses Zeichen steht für eine direkte und transparente Verbindung von Urproduktion, Be- und Verarbeitung sowie Vermarktung von Lebensmitteln, die auf einen landwirtschaftlichen Betrieb in Hessen zurückzuführen sind.



**Fruchtsäfte  
Fruchtwine Sirup**

## Endres Karl KG

97493 Bergrheinfeld

Der Name Endres steht bereits seit Generationen für Qualität, die man auch schmeckt. Aus einer alteingesessenen Handwerkerfamilie in Bergrheinfeld entstand nach und nach die heutige Karl Endres KG. Schon der Urgroßvater des heutigen Geschäftsführers Uwe Müller übte den Beruf eines Küfermeisters in einer eigenen Werkstatt aus sowie dessen Sohn, Karl Endres, der ebenfalls dieses Handwerk erlernte und 1952 den Grundstein für die heutige Kelterei legte.

Der Schwerpunkt lag zunächst auf der Annahme von Saisonäpfeln und der Herstellung von Apfelwein. Da sich aber zunehmend immer mehr Menschen für alkoholfreie und gesunde Getränke interessierten, entschloss sich Karl Endres 1959 dazu, den Betrieb in eine Süßmosterei zur Safterstellung umzuwandeln und begeistert seit dem mit vielen neuen Saftkreationen. Mit Christian Müller, unserem neuen Furchtsaftmeister, ist mittlerweile die 4. Generation in unserem Familienunternehmen tätig.

**ENDRES  
FRUCHTSÄFTE**  
Qualität, die man schmeckt



**Fruchtsäfte  
Cocktailmischungen**

## Biocontor Elm GmbH

36103 Flieden

Vor 60 Jahren wurde in Flieden der Grundstein für die damalige Kelterei Elm gelegt, die nach einer Insolvenz vor mehreren Jahren von einem Investor übernommen wurde. Die Gründerfamilie stieg nach und nach aus dem Unternehmen aus. Mit dem neugegründeten „BioContor ELM“ sind Geschäftsführerin Ramona Elm und ihr Vater Harald Elm zurück zu ihren Wurzeln gekehrt und wieder in ihrem Element. Von der erneut insolventen BioManufaktur wurde nun der Produktionsbereich „zurück“ gekauft und bereits ins neue Keltereien-Netzwerk integriert. Harald Elm hat hier ein Netzwerk mehrerer Keltereien aufgebaut, die jeweils auf bestimmte Produkte und Produktionstechniken spezialisiert sind. Aus Flieden liefert der Diplom-Ingenieur für Getränketechnologie das Know-How und mehr als 30 Jahre Branchenerfahrung.



**Apfelsaft, -wein  
-schaumwein**



# GETRÄNKE SÄFTE & SIRUP



## Förstina Sprudel 36124 Eichenzell-Lütter

Die Geschichte von Förstina Sprudel reicht bis ins frühe 20. Jahrhundert zurück: 1928 gründeten Elisabeth und Justus Ehrhardt in schwierigen Zeiten den Mineral- und Heilbrunnen Förstina. Zunächst belieferten sie Kunden in und um Neuhoft mit Wasser und Brause. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation von Ulrich Ehrhardt und Andreas Richardt geführt. Die Produktpalette wurde im Laufe der Jahrzehnte immer weiter ausgebaut. Sie umfasst neben Mineral- und Heilwässern auch zeitgemäße Fruchtschorlen und Brunnensüßgetränke.



**Mineralwässer**  
**Fruchtsaftgetränke**  
**Schorlen Limonaden**

## Bionade GmbH 97645 Ostheim/Rhön

In seiner Wahlheimat, dem schönen Ostheim vor der Rhön, kam Diplom-Braumeister Dieter Leipold in den 1980er Jahren auf die Idee, anstelle von Bier ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk zu brauen, das auch für Kinder geeignet ist – eine Limonade, nur mit wesentlich weniger Zucker und ohne künstliche Zusätze, gebraut nach deutschem Reinheitsgebot.

Es gelang ihm, ein einzigartiges Herstellungsverfahren zu entwickeln, bei dem während des Gärungsprozesses kein Alkohol, sondern Gluconsäure entsteht. Als sein Familienunternehmen, die Peter Brauerei, 1994 kurz vor der Insolvenz stand, erblickte die erste BIONADE in der Geschmacksrichtung „Litschi“ das Licht der Welt. Im Jahr 2000 erhielt BIONADE als erster Softdrink das Bio-Siegel.



**Bio**  
**Fruchtgetränke**



## Mineralbrunnen RhönSprudel

36157 Ebersburg-Weyhers

Die besondere Lage von RhönSprudel im Biosphärenreservat Rhön, und die einzigartige Qualität seiner Mineralquellen aus den Tiefen des Vulkangesteins, erstmals gefasst im Jahre 1781, begründen die Leidenschaft zu besonders reinen und natürlichen Getränken.

Seit über 100 Jahren ist der Mineralbrunnen RhönSprudel im Besitz der Familie Schindel, die durch verantwortungsvolles und zukunftsorientiertes unternehmerisches Handeln aus dem einstigen kleinen Brunnenbetrieb die heutige RhönSprudel Gruppe schuf, die heute zu den Top 10 der mehr als 200 Markenbrunnenbetriebe in Deutschland zählt. Bis heute ist die familiär geprägte Unternehmensführung Triebfeder und Wurzel der erfolgreichen Produktinnovationen, gepaart mit höchsten Qualitätsanforderungen sowie einem umsichtigen und ressourcenschonenden Handeln.



**Mineralwässer**  
**Fruchtsaftgetränke**  
**Schorlen Limonaden**

## Staatl. Mineralbrunnen AG

97769 Bad Brückenau

Die Erfolgsgeschichte des Bad Brückenauer Mineralbrunnens reicht weit zurück. Bereits im 15. Jhd. wurde eine heilkräftige Quelle entdeckt. Die machte Bad Brückenau bis heute zu einem der führenden Kurorte in ganz Deutschland. Ihren Weltruf erlangten die Mineral- und Heilquellen des Staatsbades durch die harmonische Ausgewogenheit ihrer Inhaltstoffe und ihren Wohlgeschmack. Gute Gründe für den Erfolg des Staatl. Bad Brückenauer Mineralbrunnens.



**Mineralwässer**  
**Fruchtsaftgetränke**  
**Schorlen Limonaden**

## Hofmann Fruchtsäfte

97720 Nüdlingen

Schon 1935 beginnt die Geschichte des Familienunternehmens Hofmann mit einer Wagnerei, Büttnerie und später Mosterei. Einst von Bauern mit Äpfeln beliefert, verarbeitete die Mosterei das Obst und gab einen vereinbarten Teil der Saftmenge zurück. War diese säurebetonte Spezialität damals für den Eigenverbrauch bestimmt, so erfreut sie heute palettenweise Einheimische und ein frankenweites Publikum. Geblieben ist das Geheimnis des Aromas des Streuobst-Apfelsafts klar und naturtrüb.

Es besteht in den traditionell heimischen Apfelsorten von Rhöner Streuobstwiesen. Wer selbst keltern möchte, bringt eigenes Obst wie Äpfel, Birnen oder Quitten mit und wäscht, presst und nimmt seinen Saft gleich wieder mit.



**Fruchtsäfte**







# NONFOOD

## Perspektiva GmbH

36041 Fulda

Jugendliche mit fehlendem oder schwachem Schulabschluss können für eine Ausbildung oder eine direkte und dauerhafte Anstellung auf dem Arbeitsmarkt qualifiziert und von Unternehmern dauerhaft in sozialversicherungspflichtige Arbeitsverhältnisse übernommen werden.

Dies gelingt dadurch, dass in einem starken Netzwerk Unternehmerinnen und Unternehmer persönlich mit den Mitarbeitern als Experten für Betreuung, Bildung und Förderung die Jugendlichen fördern, fordern und sie gemeinsam für dieses Ziel qualifizieren. Jugendliche ergreifen ihre Chance und nutzen dieses Sprungbrett in die Gesellschaft und in ein selbstbestimmtes Leben. Sie entwickeln in diesem Prozess persönlich und beruflich eine echte Lebensperspektive.



Perspektiva

Anzündholz

## Papier-Schmitt GmbH

97616 Salz

Bereits 1861 legte Michael Schmitt den Grundstein für das heutige Unternehmen. Richtungsweisend war 1950 die Entscheidung von Günter Schmitt, Kunden durch Außendienstmitarbeiter aktiv zu besuchen. Seit 1995 wurde die Eröffnung des neuen Büromarktes in Salz ermöglicht, welches heute über 18000 Produkte rund um den Bürobedarf umfasst.



Spielkarten

# PRODUZENTEN

## endori food GmbH & Co. KG

96047 Bamberg

Das Unternehmen amidori hat sich auf die Herstellung schmackhafter pflanzlicher Lebensmittel spezialisiert. Die pflanzlichen Fleischalternativen von Burger über Pulled bis hin zum Hack werden aus heimischen Rohstoffen hergestellt und eignen sich perfekt für das professionelle Angebot im Außer-Haus-Markt. Amidori veggie Produkte sind ohne Soja, ohne Palmöl und ohne Konservierungsstoffe, dafür reich an Protein und Geschmack und sind schnell und einfach in der Zubereitung.

## endori

*Vegetarische  
Fleischersatzprodukte*

## Frische und Service GmbH

97353 Wiesentheid

Seit 1998 stellt die Frische und Service GmbH hochwertigste Antipasti her - eben „Premium Antipasti. Made in Germany.“ Sie verstehen sich als Antipasti - Manufaktur, da die Produkte mit sehr viel Handarbeit hergestellt werden. Die hohen Qualitäts-Standards werden jährlich IFS zertifiziert und bestehen Jahr für Jahr auf dem höchstmöglichen Niveau.

Die besten Qualitätsmanager sind laut dem Unternehmen jedoch die über 200 Mitarbeiter. Sie verstehen sich als ein Familienunternehmen und legen Wert auf Beständigkeit, Sicherheit und Partnerschaft zu unseren Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.



ARTE DI VIVA  
*Fineste Antipasti*

**Anti Pasti  
Produkte**

## Kühne Carl KG (GmbH & Co.)

97526 Sennfeld

Alles beginnt 1722 in Berlin, als Johann Daniel Epinius eine kleine Essigbrauerei gründete und damit den Grundstein für eines der größten Unternehmen im Bereich Feinkost und Essig in Europa legt. In der Familienfolge übernimmt Carl Ernst Wilhem Kühne 1832 in vierter Generation die Essigbrauerei und gibt ihr seinen Namen, der noch heute Bestandteil des Firmenlogos ist.

**Essig Senf  
Gemüsekonserven  
Ketchup  
Würzsaucen**

## Patisserie Walter GmbH

63924 Kleinheubach

Die Patisserie Walter GmbH ist ein mittelständiges Unternehmen, welches in 1998 von den Brüdern Udo und Uwe Walter gegründet wurde. In handwerklicher Fertigung werden qualitativ hochwertige, tiefgefrorene Dessertprodukte und vegetarische Vorspeisen für den Food Service produziert.



**Dessertspezialitäten**

## Töpfer GmbH

97320 Albertshofen

Schon seit Generationen beschäftigt sich das mittelständische Familienunternehmen Töpfer in Albertshofen mit den Naturprodukten vom Feld. Der Trend nach frischer Convenience wurde im Hause Töpfer erkannt und die Familie begann damit, die frisch geernteten Salate und Gemüsearten für die umliegende Gastronomie und den Handel küchenfertig zur Verfügung zu stellen.

Neben geschnittenen Salaten, Gemüse und Obst, wurden zudem eine große Auswahl an Dressings, Feinkost- und Kartoffelprodukten fest im Sortiment etabliert.



**Putzen, schneiden,  
waschen von Salat,  
Gemüse und Früchten**

# REGIONALE LIEFERANTEN

## Schlitz

Schlitzer Destillerie, 36106 Schlitz

## Bad Salzschlirf

Bäckerei Thomas Grenz, 36364 Bad Salzschlirf

## Großenlüder

Fleischerei Gies, 36137 Großenlüder

## Hosenfeld

Beerenobstgemeinschaft, 36154 Hosenfeld

## Grebenhain

Vogelsberger Wachtelzucht, 36355 Grebenhain

## Weidenau

Hepack, 36399 Weidenau

## Gedern

Bauernhof M. & M. Kneipp, 63688 Gedern

## Flieden

Metzgerei Robert Müller, 36103 Flieden  
Rhön-Räuber, 36103 Flieden-Rückers  
Biocontor Elm, 36103 Flieden

## Schlüchtern

Immergut, 36381 Schlüchtern

## Bad Brückenau

Staatl. Mineralbrunnen, 97769 Bad Brückenau

## Oberleichtersbach

Landmetzgerei Kleinhenz, 97789 Oberleichtersbach

## Oberthulba

Dorsch, 97723 Oberthulba

## Nüdlingen

Hofmann Fruchtsäfte, 97720 Nüdlingen

## Neuwirtshaus

Vogler's Hofprodukte, 97797 Neuwirtshaus

## Windheim

Genussbrennerei Lutz, 97797 Windheim

## Ramsthal

Weingut Baldauf, 97729 Ramsthal

## Schonungen

Bäckerei Konditorei Rohr, 97453 Schonungen

## Schweinfurt

Cramer-Mühle, 97424 Schweinfurt  
Roth Bier, 97411 Schweinfurt

## Bergtheinfeld

Endres Karl, 97493 Bergtheinfeld

## Sennfeld

Gemüsebau Wolfgang Deppert, 97526 Sennfeld  
Kühne Carl, 97526 Sennfeld

## Gochsheim

Gemüsebau Julia Karl, 97469 Gochsheim

## Lindach

Obstbau Jürgen Hellert, 97509 Lindach

## Wipfeld

Weingut Lother, 97537 Wipfeld

## Volkach

Spargelhof Karl-Heinz Bernhard, 97332 Volkach  
Weingut Andreas Braun, 97332 Volkach  
Weingut Dorsch-Römmelt, 97332 Volkach

## Sommerach

Winzerkeller Sommerach, 97334 Sommerach/Main

## Schwarzach

Filbig Obst- und Gemüsegroßhandel,  
97359 Schwarzach/M.

## Nordheim / Escherndorf

Divino Nordheim, 97334 Nordheim  
Weingut Herbert Kram, 97334 Nordheim  
Weingut Horst Sauer, 97332 Escherndorf

## Wiesentheid

Frische und Service, 97353 Wiesentheid

## Dettelbach

Obsthof Böhm, 97337 Dettelbach / Effeldorf

## Albertshofen

Gartenbauzentrale Main-Donau, 97320 Albertshofen  
Spargelhof Heilmann, 97320 Albertshofen  
Töpfer, 97320 Albertshofen

## Sommerhausen

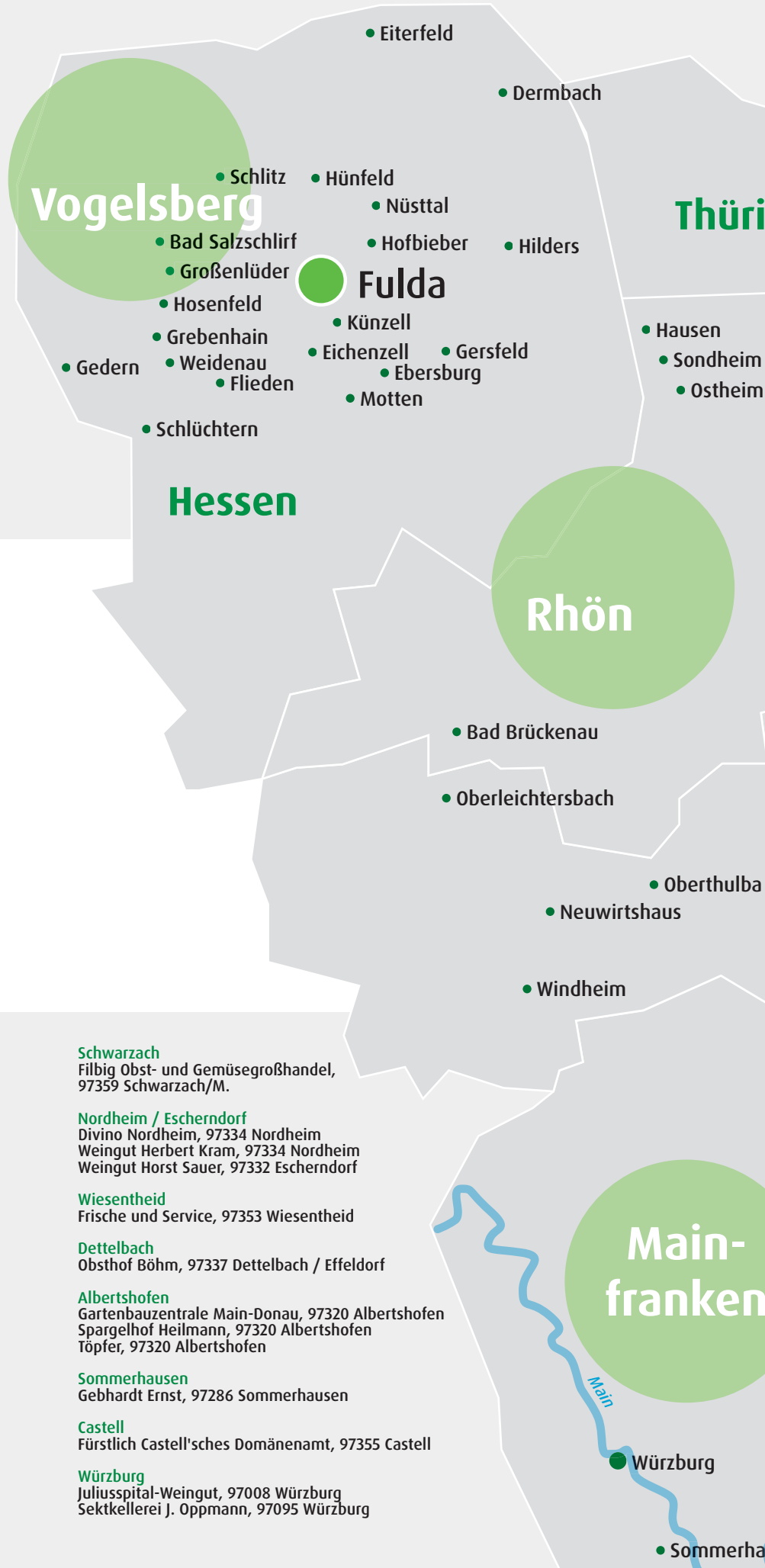
Gebhardt Ernst, 97286 Sommerhausen

## Castell

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, 97355 Castell

## Würzburg

Juliuspital-Weingut, 97008 Würzburg  
Sektellerei J. Oppmann, 97095 Würzburg



Thüri

Hessen

Rhön

Mainfranken

Main

Sommerha



ngen

**Eiterfeld**  
Fleischerei Meissmer, 36132 Eiterfeld  
Arge Naturölmühle, 36132 Eiterfeld

**Dermbach**  
Bauernhof-Eis, 36466 Dermbach

**Hünfeld**  
Imkerei Fritz, 36088 Hünfeld  
Aha Likör, 36088 Hünfeld

**Nüsttal**  
Caritas Werkstätten, 36167 Nüsttal

**Fulda**  
Antonius Hof Fulda, 36041 Fulda  
LVF, 36041 Fulda  
Milchhof Hügel, 36043 Fulda  
Desietra, 36041 Fulda  
Reinholz Kaffeerösterei, 36043 Fulda  
Huwei Gewürze, 36037 Fulda  
Dworzak Spirituosen, 36037 Fulda  
Hochstädtliches Brauhaus, 36037 Fulda  
Perspektiva, 36041 Fulda

**Künzell**  
Giebelrainer Käse, 36093 Künzell Dietershausen  
Bäckerei Schickling, 36093 Künzell

**Eichenzell**  
Fürstina Sprudel, 36124 Eichenzell-Lütter

**Hofbieber**  
Geflügelhof Bleuel, 36145 Hofbieber

**Hilders**  
Amarillo Manufaktur, 36115 Hilders

**Hausen-Roth**  
Rother Bräu, 97647 Hausen-Roth

**Sondheim**  
Schloss Gebsattel, 97647 Sondheim

**Ostheim**  
Bionade GmbH, 97645 Ostheim

**Gersfeld**  
Fischzucht Rhönforelle, 36129 Gersfeld  
Forellenhof Föllner Altenfeld, 36129 Gersfeld  
Die Eiseiligen, 36129 Gersfeld-Hettenhausen

**Ebersburg**  
Rhönsprudel, 36157 Ebersburg-Weyhers

**Motten**  
Hochstädtliches Brauhaus in Bayern, 97786 Motten

Bayern

- Bastheim
- Reyersbach
- Hollstadt

● **Bad Neustadt**

- Bad Königshofen

**Reyersbach**  
Geflügelhof Then, 97654 Reyersbach

**Bastheim**  
Stefan Türk, 97654 Bastheim

**Hollstadt**  
Balling Rosa, 97618 Hollstadt  
Warmuth-Gemüse, 97618 Hollstadt

**Bad Neustadt**  
Schmitt's Backstube, 97616 Bad Neustadt  
Karmeliter Bräu, 97603 Bad Neustadt/Salz  
MEE KAFFEE Röstmanufaktur, 97616 Bad Neustadt/Saale  
Papier-Schmitt, 97616 Salz

**Bad Königshofen**  
Imkerei Gütlein, 97631 Bad Königshofen

- Nüdlingen

- Ramsthal

Unterfranken

● **Schweinfurt**

- Schonungen
- Sennfeld
- Gochsheim
- Lindach
- Wipfeld
- Volkach
- Nordheim / Escherndorf
- Sommerach
- Schwarzach
- Dettelbach
- Wiesentheid
- Castell
- Albertshofen

### weitere Lieferanten

- Erfurt:** Born Senf & Feinkost, 99084 Erfurt
- Heichelheim:** Ablig Feinfrost, 99439 Heichelheim
- Weinbergen:** Thüringer Landkost 99998 Weinbergen / Seebach
- Möhra:** Hagen Feinkost GmbH, 36433 Möhra
- Dornheim:** Die Thüringer, 99310 Dornheim
- Lauter-Bernsbach:** Lautergold Paul Schubert, 08315 Lauter-Bernsbach
- Abenberg:** Henglein Hans & Sohn, 91183 Abenberg
- Dombühl:** Haspel, 91601 Dombühl
- Bamberg:** endori food, 96047 Bamberg
- Nürnberg:** Schlütter's Echte Nürnberger, 90451 Nürnberg
- Bayernland eG,** 90015 Nürnberg
- Wachenroth:** Wichmann Enten GmbH, 96193 Wachenroth
- Meeder:** Milchwerke Oberfranken, 96484 Meeder
- Heroldsbach:** Schmitt's Kloßteig, 91336 Heroldsbach
- Hungen:** Hungener Käsescheune, 35410 Hungen
- Bruchköbel:** Karl Eidmann, 63486 Bruchköbel
- Frankfurt:** Kelterei Possmann, 60489 Frankfurt am Main



## Wehner Lebensmittel GmbH & Co. KG

### Zentrale

36043 Fulda  
Kreuzbergstraße 37  
Tel. 06 61 - 49 58 - 0  
Fax. 06 61 - 49 58 - 444  
info@groma.de  
www.groma.de

### Niederlassungen

36043 Fulda  
Kreuzbergstraße 37  
Tel. 06 61 - 49 58 - 200  
Fax. 06 61 - 49 58 - 444  
markt-fd@groma.de

97424 Schweinfurt  
Lissabonstrasse 2  
Tel. 0 97 21 - 6 59 86 - 0  
Fax. 0 97 21 - 6 59 86 - 222  
markt-sw@groma.de

97616 Bad Neustadt  
Rudolf-Diesel-Ring 26  
Tel. 0 97 71 - 6 15 7 - 0  
Fax. 0 97 71 - 6 15 7 - 27  
markt-nes@groma.de

