



Unsere Regionale Lieferanten

Seit Beginn des Dorfladens ist es unsere Priorität Ihnen hochwertigen Produkten aus unserer Region im Sortiment anzubieten. Wir sind stolz auf unsere Lieferanten. Ihre Produkte sind einmalig, hochwertig, und einfach *von Haus aus GUT!*

FZ Zimmermann

FZ Getränke in Roßhaupten überzeugt seit über 60 Jahren seine Kunden.



FZ löscht Durst. Man liebt FZ für ihre (selfmade) Limos, genießt exklusive Beratung für ausgewählte Weine, erfreut sich an der Biervielfalt und greift auch gern zu einer Flasche naturtrüber Apfelschorle. Ein Getränkevollsortiment, das sich sehen lassen kann. Langjährige Kundenbeziehungen untermauern das. Für den FZ Team sind Getränkeherstellung und -handel mehr als ein Geschäft, sie sind begeistert von ihren Produkten und möchten, dass auch wir das sind.

Die Privat-Brauerei Zötler

Die Familien-Brauerei Zötler hat ihren Sitz in Rettenberg im Allgäu. Dort braut das mittelständische Unternehmen 13 Bierspezialitäten, zwei alkoholfreie Biere, vier Biermischgetränke und drei Craftbiere, so wie Bierbrände und alkoholfreie Erfrischungsgetränke.



Mit ca. 75 Beschäftigten hat sich Zötler dem Vorhaben verschrieben, Charakterbiere herzustellen, deren Qualität und stetige Optimierung oberstes Gebot ist. Dabei setzt das Familienunternehmen auf Rohstoffe aus Süddeutschland und moderne Brautechnik, verbunden mit Erfahrung und altbewährter Handwerkskunst.

Fruchthaus Stöckl



Fruchthaus Stöckl ist Ihr Lieferant für frisches Obst und Gemüse - am liebsten saisonal aus der Region aus nachhaltigem Anbau mit kurzen Transportwegen. Seit über 60 Jahren dient Fruchthaus Stöckl unsere Gegend.

Heute, die zwei Schwester, Tatjana Stöckl und Pamela Borchert leiten die Firma. Tatjana fährt mehrmals pro Woche in den frühen Morgenstunden in die Münchener Großmarkthalle und sucht mit viel Fachwissen und inzwischen schon 20-jähriger Erfahrung die besten Produkte aus. Sie ist unsere Ansprechpartnerin. Pamela kümmert sich um alle organisatorischen Dinge von Bestellungen bis hin zum Rechnungswesen.

Metzgerei Lutz



Seit 60 Jahren bestrebt, beste Qualität, von heimischen Schlachttieren, für Sie zu verarbeiten und beste Fleisch- und Wurstwaren für Sie zu produzieren. Unzählige Medaillen und Urkunden, von nationalen und internationalen Wettbewerben und die wiederholte Aufnahme in die Liste der 500 besten Metzger Deutschlands (Fachverlag „der Feinschmecker“) belegen dies.

Qualität haben bei uns oberste Priorität. Unter Verwendung von hochwertigem Rohmaterial von gut bekannten, heimischen und guten Anbietern, die besten Zutaten, jedoch nach guter alter Handwerkstradition und nach Familienrezepten produzieren qualifizierte Metzger täglich frisch für Sie.

98 Prozent der rund 150 Wurstsorten kommen aus der eigenen Herstellung. Viele der angebotenen Salamispezialitäten sind ebenso hausgemacht, wie die Konserven. Es gibt neben Fleisch- und Wurstwaren, einem großen Roh- und Kochschinkensortiment auch Käse aus einer Allgäuer Käserei.

Allgäuer Landmetzgerei



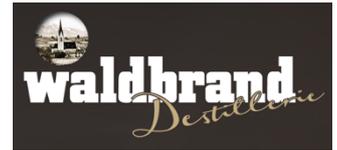
Feinste Allgäuer Fleisch- und Wurstwaren, natürlich aus eigener Schlachtung. Seit über 90 Jahren ist die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur GmbH in Zadels ein Familienunternehmen. Qualität und Tradition stehen bei uns an erster Stelle. Im Dorfladen verkaufen wir ihre „ausgezeichneten“ Fleisch- und Wurstwaren. Dank ihren eigenen Kühlfahrzeugen beliefern sie in unserem Umkreis.

Wichtig sind ihnen beste Handwerksqualität, kompetente Beratung und Kundennähe. Auf jeden Kundenwunsch wird eingegangen.



Waldbrand GmbH

Atemberaubende Gipfel und malerische Täler, sanfte Hügel und schroffe Felsen. Das Allgäu fasziniert mit seiner atemberaubenden Natur, genauso wie Waldbrand.



Mitten in dieser malerischen Kulisse liegt das Zuhause der Waldbrenner. Im Winter Eis und Schnee, im Sommer Sonne und ergiebiger Regen, die Voralpenregion trotz allen Jahreszeiten. Die Schätze des Allgäus reichen von sonnengereiften Obstsorten bis hin zu kristallklarem Bergquellwasser. Die Allgäuer Ruhe ist ein maßgeblicher Bestandteil und Garant für ihre hohe Qualität.

Die einzigartigen Waldbrand-Produkte sind bei uns im Sortiment. Feinste Spirituosen, aromatische Schinken und Wurstwaren - ihre Passion gehört ganz dem Genuss. Ihr Motto: Dahome in Wald: Die Vielfalt des Allgäus / Qualität aus der Region.

Demeterhof Ott

Demeterhof Ott ist ein Bauernhof hier im Ort Wald. Der respektvolle Umgang mit Erde, Pflanze, Tier und natürlich auch zwischen den Menschen ist Grundlage ihrer Arbeit. Dies gehört zu den Prinzipien der Demeter e.V.



Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband in Deutschland. Schon seit 1924 bewirtschaften Demeter-Landwirte ihre Felder biodynamisch. Aufgrund der lebendigen Kreislaufwirtschaft gilt die Demeter-Landwirtschaft als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht beispielsweise beim Tierwohl und bei der Lebensmittelverarbeitung weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus. Als demokratisch organisierter Verband steht der Demeter e.V. für fairen Austausch und beständige Weiterentwicklung.

Walder Käskuche



Der Landgasthof Berghof - mit seiner Vielseitigkeit in herrlicher Lage in Wald ist eine absolute Besonderheit im Allgäu. Seit Herbst 2010 gibt es die Walder Käskuche mit Schaukäserei, Brauerei und Hofladen. Die Walder Käskuche gehört zum Familienbetrieb, den Landgasthof Berghof Babel. Es gibt drei Säulen des Landgasthof Berghofs - Gastronomie und Hotellerie, Landwirtschaft und die Käserei und Brauerei. In der Käserei wird ihre eigene Milch verarbeitet. Sie produzieren verschiedene hochwertige Milchprodukte, wie Jogurt, Milch und Käse, die wir gerne in unserem Sortiment im Dorfladen anbieten.



Königswinkel - Milchverwertung Ostallgäu eG

Glitzernde Gewässer, schattige Wälder und saftig grüne Wiesen – so ist Rückholz, wo die Milchverwertung Ostallgäu eG ihr Sitz hat. Diese großartige Lage ist verantwortlich für ihre leckere Produkte.



Im gesamten Betrieb sind circa 45 Mitarbeiter und 3 Auszubildende beschäftigt. Die MVO wird von rund 400 Milchlieferanten täglich mit ca. 380.000 kg Milch versorgt. Sie produzieren Allgäuer Käsespezialitäten (z.B. Emmentaler und Bergkäse), Königswinkel Butter, und andere Milchprodukte. Die MVO ist zukunftsorientiert und nachhaltig eingestellt. Die Wasserversorgung der MVO wird durch eine eigene Quelle sichergestellt und das Abwasser in der betriebseigenen Kläranlage geklärt.

Kühles Allgäu

Einfach Kuhl – Kühles Allgäu ist eine Käserei in Rückholz, die sich auf Heumilchprodukte spezialisiert. Ihre Grundlage für einen leckeren Käse sind hochwertige und regionale Zutaten. Die Grundbestandteile sind aber immer dieselben: Liebe zum Käse und viel Zeit.



Jeder Laib ist echte Handarbeit, vom Anwärmen, meist noch im Kupferkessel, über das Gerinnen und Schneiden bis zum Pressen. Danach folgt die Reifephase, die je nach Länge den Geschmack und Charakter des Käses formt. Während dieser Phase wenden und schmieren unsere Senner jeden Käselaub mehrmals wöchentlich in unseren Allgäuer Reifekellern.

Ihr Käse wird rein handwerklich hergestellt, genau wie 1827, als der erste Allgäuer Emmentaler gekäst wurde. An diesem Herstellungsverfahren wurde seitdem nicht mehr viel verändert. Jeder Käse ist reine Handarbeit, unsere Senner begleiten und pflegen den Käse persönlich über den kompletten Herstellungsprozess hinweg.

Bäckerei Scheitle GmbH

Bäckerei Scheitle ist in einen Familienbetrieb in Unterthingau. Sie bereiten ein großes Sortiment an Brote, Semmeln, Laugengebäck und Kuchen. Sie legen viel Wert auf ihr regionales Gebäck und arbeiten gerne mit örtlichen Lebensmittelläden und Märkte wie Walder Dorfläden.



Bäckerei Lipp

Bäckerei Lipp im Allgäu ist ein moderner Familienbetrieb mit 130 Jahren traditionelles Backhandwerk. Ihre Backstube ist in Rückholz und sie beliefern mehreren Standorten in der Gegend.



Mit Leidenschaft und Überzeugung steht die Bäckerei hinter ihrem Brothandwerk und feinen Konditoreiprodukten. Vor rund 20 Jahren begann die Bäckerei, Bio-Backwaren herzustellen. Sie sind Bioland-zertifiziert und Naturland-zertifiziert. War das Angebot anfangs noch klein, so sind es heute allein acht verschiedene Brotsorten, die biozertifiziert sind. Für ihre Mehle bevorzugt die Bäckerei Lieferanten aus der Nähe.

Die Bäckerei Lipp beschäftigt 120 Mitarbeiter, davon 20 Bäcker, fünf Konditoren und 9 Azubis, die die Tagesproduktion von mehr als 12.000 Stück Gebäck vom Brot über die Laugenbreze bis zu den verschiedenen Semmelsorten und süßem Feingebäck bewältigen.

Deiss Ei

Das Ei direkt vom Allgäuer Bauernhof! Deiss Ei, aus dem Nachbargemeinde Lengenwang, ist einen bäuerliche Familienbetrieb, die auf die Erzeugung und Vermarktung von Eiern aus Bodenhaltung spezialisiert.



In ihren modernen Ställen haben die Hennen alles, was sie für ein artgerechtes Leben brauchen. Größten Wert legen sie auf die Gentechnikfreie Fütterung. Ihr Partner hierfür ist die Futtermühle DEIKRA in Tannhausen (ebenfalls ein regionaler Familienbetrieb). Zusätzlich bekommen die Tiere Grascobs von den eigenen Flächen zur freien Aufnahme, was die Dotterfarbe positiv beeinflusst.

Deiss priorisiert, dass die Eier schnellstmöglich beim Kunden ankommen, um Frische und Qualität zu sichern. Deshalb beliefern sie nur regionale Kunden im Umkreis von 40 Kilometern.



Allgäuer Ölmühle

Im Herzen des Allgäus, dort, wo man gerne Urlaub macht - weil es schön ist und es gesundes und leckeres Essen gibt - liegt die Wurzel der Allgäuer Ölmühle.



Als Bioland-Bauern war es für die Gründerfamilie Dopfer stets das Ziel regionale Produkte direkt zu verarbeiten und zu vermarkten - ganz im Sinne eines geschlossenen Biokreislaufes. Was 2004 mit der Pressung von kleinen Mengen Raps als Treibstoff für eigene Traktoren begann, hat sich über erste Pressungen von Speiseölen und Lohnpressungen über die Jahre kontinuierlich weiterentwickelt. Heute sind sie eine Bio- und Demeter-zertifizierte Ölmühle mit einem Sortiment von über 25 verschiedenen kaltgepressten Ölen in Bio-Qualität.

Als Familienbetrieb und Manufaktur legen sie besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit und verarbeiten nur beste Rohstoffe, aus denen sie täglich frische Essige, entfettete Mehle, Proteine und kaltgepresste Öle aus erster Pressung produzieren. Selbstverständlich in 100% Bio-Qualität.

DIE WILDEN HENNEN

DIE WILDEN HENNEN stehen für Eier in bester Bio-Qualität aus dem Hühnermobil in Görisried im Allgäu - frisch & regional.

Matthias Kugler ist seit seiner Kindheit fasziniert von der Hühnerhaltung. Bereits im Alter von 12 Jahren hat er eigene Hühner und belieferte Freunde, Verwandte und Bekannte mit frischen Eiern.



Zum Jahresbeginn 2021 hat er seinen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb gegründet und in ein Hühnermobil investiert, in dem bis zu 230 Bio-Hühner Platz finden. Den Tieren und der Umwelt zuliebe, seine Hühner wachsen von ihrem ersten Lebenstag an auf einem zertifizierten Biobauernhof auf. Hier können die Hühner ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben. Dinge wie im Gras zupfen, Körner suchen und nach Würmern scharren stehen ganz oben auf der Tagesordnung. Das Hühnermobil wird regelmäßig versetzt, wodurch die Hühner ständigen Zugang zu einer frischen Wiese mit hochwertigen Gräsern, Klee und schmackhaften Kräutern haben. Durch den hohen Anteil an gesundem Grünfutter haben die Eidotter eine besonders kräftige gelbe Farbe und die Eier einen hervorragenden Geschmack - einen Premiumprodukt.

Obstkelterei Alexander Merk

Seit über 70 Jahren wird in der Merk Familienkelterei heimisches Obst aus Streuobstwiesen und Hausgärten verarbeitet, das aus unserer Region angeliefert wird. Ihre langjährige Erfahrung in der Fruchtsaftherstellung und die möglichst schonende Verarbeitung tragen dazu bei, dass ein großer Bestandteil der wertvollen Fruchtbestandteile – wie Vitamine und Mineralien – erhalten bleiben.



In Lamendingen, Merk stellt eine Vielzahl von hochwertigen Säften und Nektaren her. Zu den Spitzenprodukten gehören Direktsäfte. Dies sind reine Säfte, wie direkt aus der Obstpresse, die garantiert ohne Zucker, Wasser oder sonstige Zusätze hergestellt werden.

Mit dem Kauf von Merk Säften leisten Sie einen Beitrag, die Obstbäume und Streuobstwiesen unserer Region zu erhalten. Viele bedrohte Tiere und Pflanzenarten finden hier einen wichtigen, naturbelassenen Lebensraum. Durch die Verwertung des bayrischen Streuobstes werden die Bäume und Wiesen gepflegt und erhalten.

Engelbräu

Über 350 Jahre Brautradition in Rettenberg am Fuße des Grünen, Engelbräu ist bekannt für ihr himmlische Bier aus dem Allgäu. Ein Drittel dieser Zeit führt die Brauerfamilie Widenmayer die Brauerei. Mit der Zeit haben sie Engelbräu in einer modernen, leistungsfähigen Brauerei gewandelt und ist in allen Abteilungen technisch auf dem höchsten Stand.



Engelbräu braut ausgezeichneten Bierspezialitäten, inklusiv 20 verschiedenen Biersorten und ein reichhaltiges Angebot aus unseren "Grünenperle" alkoholfreien Erfrischungsgetränken. Die Verwendung bester deutscher Rohstoffe aus integriertem Anbau bildet die Grundlage für die Herstellung der Biere, wobei der umweltbewusste Umgang mit den Ressourcen höchste Priorität darstellt.

