



fair & regional

BERNRIEDer
EINKAUFSFÜHRER



GRUßWORT



Die Gemeinde Bernried hat 2021 die Zertifizierung zur Fairtrade-Gemeinde erhalten. Wir wollen uns darauf aber natürlich nicht ausruhen, sondern gemeinsam mit Ihnen die Nachhaltigkeit in Bernried stärken. Dabei spielt neben der Unterstützung des Fairen Handels in Entwicklungs- und Schwellenländern auch unsere eigene Region in diesem Zusammenhang für uns eine wesentliche Rolle. Daher haben wir einen regionalen Einkaufsführer für Bernried erstellt, zunächst nur online und nun auch in gedruckter Form.

Fair, regional und saisonal – warum ist das so wichtig? Was hat unser Einkaufsführer mit Fairtrade zu tun?

Wir haben inzwischen gelernt, dass wir mit fairem Einkaufen die Länder des globalen Südens in ihrer Entwicklung unterstützen können und so die Lebensbedingungen dort verbessern und damit auch Migrationsursachen beseitigen können.

Wie sieht es aber in unserer unmittelbaren Umgebung aus? Auch unsere regionalen Erzeuger, ob sie nun Milch und Käse produzieren, Gemüse anbauen, frisches Brot für uns backen oder uns mit allen anderen Lebens-, Gebrauchs- und Genussmitteln versorgen, haben es verdient, dass ihre Tätigkeit wertgeschätzt und angemessen entlohnt wird.

Regional und saisonal – gut für uns und für das Klima

Regionales Einkaufen unterstützt die Region und die Produzentinnen und Produzenten vor Ort. Kurze Transportwege vermeiden CO₂. Die Ware kommt wirklich frisch bei uns an. Saisonales Obst zu konsumieren bedeutet, dass die Früchte reif geerntet sind: Der Nährstoffgehalt ist optimal und es ist kein aufwändiges Nachreifen nötig. Das tut uns und unserer Gesundheit gut. Außerdem wächst saisonales Obst und Gemüse an der frischen Luft, ohne Klimatisierung in Treib- und Gewächshäusern. Das spart Energie und hilft uns bei der Bekämpfung der Erderhitzung.

Dabei versorgen uns die Betriebe in unserer Nachbarschaft oft mit Vielfalt. Sie kümmern sich beispielsweise um alte Obstsorten, industriell nicht verwendbares Getreide und andere Spezialitäten, die für großtechnische Verarbeitung nicht geeignet sind. Und wir bekommen das als liebevoll Handgemachtes, in kleiner Stückzahl und zu besonderen Zeiten. Da hat man alles, worauf man sich freuen kann!

Also denken Sie beim nächsten Einkauf daran:
Fairness fängt vor der Haustür an!

Ihre

Fairtrade Steuerungsgruppe
gemeinsam mit der
Gemeinde Bernried a. S.

Dr. Georg Malterer,
Bürgermeister

Margherita Croci,
stellvertretend für
Fairtrade Steuerungsgruppe

Über uns

Wer Wert auf ein besonderes Einkaufserlebnis legt, fernab von Stress und Hektik, der ist im **Bernrieder Hofladen** genau richtig. Eingesäumt von imposanten, schmiedeeisernen Toren befindet sich der Hofladen im Gewölbe des ehemaligen Schlossgutes. Das Sortiment beinhaltet Schmankerl und Spezialitäten vom Feinsten, welche vorwiegend aus der Region stammen und immer von höchster Qualität ausgezeichnet sind. Abrunden können Sie Ihren Einkauf in unserem gemütlichen Außenbereich, mit einer guten Tasse Dinzler Kaffee und selbstgebackenem Kuchen.

Unser Angebot

- Selbstgemachte **Nudeln** und **Eingewecktes**
- **Feinkostsalate & Käse**
- **Müslis, Mehle, Reis** etc. von der **Off Mühle**
- **Clement Schokolade, Slys Whisky, Lantenhämmer Spirituosen**
- **Essig, Öle und Liköre** zum Abfüllen
- **Geschenkkörbe** mit regionalen Produkten und vieles mehr...

Tutzinger Straße 12 d
☎ 08158 - 9048777
www.bernrieder-hofladen.de

Öffnungszeiten:
Mo geschlossen
Di-Sa 10.00 - 18.00

Bernrieder Hofladen - das besondere Einkaufserlebnis



Über uns

Die **Fischerei Hubl** in Bernried am Starnberger See betreibt seit Generationen (vorm. Rauch) die Seenfischerei am Starnberger See. Hauptsächlich werden Renken gefangen. Des Weiteren gehen auch Saiblinge, Seeforellen, Aale, Zander, Hechte, Brachsen, Karpfen und Barsche ins Netz bzw. in die Reuse. Organisiert sind die Fischer am Starnberger See in der Fischereigen. Würmsee, ein Zusammenschluss aller 35 Fischereiberechtigten am Starnberger See. Neben dem Fischfang, ist die Hege und Pflege des Sees Hauptaufgabe der Berufsfischer.

Wildfang Fisch aus dem See wächst ohne Mastfutter auf, darüber hinaus hat der Starnberger See seit Jahrzehnten Trinkwasserqualität. Kennen Sie neben dem Starnberger See Fisch ein anderes Lebensmittel, welches im Trinkwasser in freier Natur aufgewachsen ist?

Unser Angebot

- **Küchenfertiger Fisch und Fischfilet** ist fangfrisch von Januar bis Mitte September, jeweils mittwochs bis samstags erhältlich, die Verfügbarkeit ist vom Tagesfang abhängig.
- **Frisch geräucherter Fisch** ist in der Zeit von Mai bis Ende September meist samstags ab 11.30 Uhr verfügbar. Räuchertermine sehen sie unter www.frischgerauehert.de.

Gerne nehmen wir Ihre Vorreservierungen zum Fischkauf unter ☎ 0151-55566446 entgegen. SMS/Whatsapp genügt. Oder Sie senden uns eine Mail an anfrage@hubl.org.

Starnberger See Fisch. Das Gute schwimmt so nah!
Ökologisch, Regional, Nachhaltig





HONIG

Über mich

Mein Name ist **Michael Haberl**, in meiner Schulzeit begann ich 1984 zu imkern, zunächst aus reinem Interesse an Bienen, diesen faszinierenden, sozialen Insekten. Honig begann ich erst später zu schätzen.

Mein Angebot

- **Bernrieder Frühtracht:** das Blütenfeuerwerk des Bernrieder Parks mit Weide, Ahorn, Schlehe, Wildkirsche, Wildrose, Kastanie, Weißdorn und vielen anderen Trachten eingefangen in unzähligen Sammelflügen.
- **Bernrieder Sommertracht:** das intensive Geschmacksbild geprägt vom Nektar der Linde, Brom- und Himbeere sowie durch Tautrachten.

Nachhaltig erzeugter Honig aus Bernried, erhältlich im **Hofladen:**

Über mich

Ich heiße **Ursel Kröninger** und bin Hobby-Imkerin seit 2018. In unserem Garten „Am Hopfgarten“ halte ich zwei Völker; so kann ich das Nützliche (Bestäubung der Obstbäume im Ortskern) damit verbinden, ständig Neues über diese faszinierenden Insekten zu lernen. Und nicht zuletzt produzieren sie Honig und Wachs.

Mein Angebot

- **Honig** von den Völkern aus unserem Garten. Eine Mischung aus Obstbaumblüte, Brombeeren, Linden aus der naheliegenden Allee und dem, was im Park blüht.



- **Teelichter, kleinere Kerzen** sowie **Wachstücher** zum Verpacken von Lebensmitteln aus dem Wachs meiner Bienen.

Meine Produkte gibt es nur direkt bei mir „**Am Hopfgarten**“ und nur, solange der Vorrat reicht. Am besten vorher unter ☎ **08158-8268** anrufen.

Über uns

Die **Landimkerei Bernried** ist eine kleine Imkerei, die sich dem naturnahen Imkern verschrieben hat. Unsere Bienen errichten ihre Waben weitestgehend im Naturwabenbau ohne Mittelwände. Das Aroma der Wald- und Wiesenblüten vom Landschaftsschutzgebiet findet sich in unserem Honig wieder.

Bei uns tummelt sich darüber hinaus noch eine Schar an alten Hühnerassen (keinerlei Hybridrassen), die uns mit frischen Eiern erfreuen. Alles nur, solange der Vorrat reicht.

Unser Angebot

- **Honig:** Wald- und Wiesenblüten.
- **Eier** (auch Buntleger).

Kommt einfach vorbei oder ruft uns an
☎ **08158-9180046**

Manuel Westhagen, Tutzingenstr. 10
www.landimkerei-bernried.de



Bernrieder Honig ist der konzentrierte Extrakt der Bernrieder Landschaft einer bestimmten Jahreszeit. Probieren Sie doch mal, wie Bernried schmeckt!



Über uns

Wir vom **Hofgut Bernried** versorgen etwa 90 Milchkühe und die Nachzucht. Seit einigen Jahren produzieren wir Heumilch. Das bedeutet, dass alle Tiere nur Heu und Getreide, das wir selber in Bernried anbauen, zu fressen bekommen. Heumilch schmeckt besser als Milch von Kühen, die Silage fressen. Außerdem eignet sie sich besonders zur Käseherstellung, weil bestimmte Keime, die zu Fehlgärungen beim Reifen führen, im Heu anders als in Silage nicht überleben können. Die Mobile Käserei Oberland kommt regelmäßig zu uns, macht vor Ort aus unserer Milch verschiedene Käsesorten, die wir nach dem Reifen in deren Reifekeller abholen und hauptsächlich im Hofladen und auch bei uns im Kühlschrank in der Milchammer verkaufen. Gelegentlich behalten wir ein männliches Kalb für ca. 5 Monate. Die Metzgerei Frey holt es ab, schlachtet es und stellt Kisten zusammen, die man bei uns bestellen und abholen kann. Das Fleisch ist besonders gut, weil die Tiere nicht gemästet werden, sondern mit den weiblichen Tieren zusammen sind, die Milch, Heu und etwas Getreide bekommen und dadurch in einem normalen Tempo wachsen. Melden Sie sich bei Interesse gerne bei uns!

Unser Angebot

- **Rohmilch** in der Milchammer (auf der linken Seite vom Stall)
- **Rohmilchkäse** im Hofladen und in der Milchammer
- **Kalbfleisch und Färsenfleisch** (bei Vorbestellung)
- **Reh** (bei Vorbestellung)
- **Brennholz** aus unserem Wald (Hartholz, ofenfertig)

Tutzinger Straße 15
☎ 08158 1794
verwalter@hofgut-bernried.de



Über uns

Zorro's Bioladen ist ein familiengeführter Betrieb mit über 20 Jahren Erfahrung im Obst und Gemüsehandel. Früher ansässig in Seeshaupt, sind wir Ende 2019 nach Bernried gezogen und haben dort den kleinen und gemütlichen Bioladen in der ehemaligen Metzgerei nahe dem Bahnhof eingerichtet. Bei uns steht der Mensch im Vordergrund und so haben wir auch über die Kaufberatung hinaus immer ein offenes Ohr für unsere Kunden!

Unser Angebot

- Bei uns finden Sie eine große Auswahl an frischem, unter anderem regionalem **Bio-Obst** und **Gemüse** sowie zahlreiche Produkte von unseren Landwirten aus der Umgebung. Dazu zählen
- **Wurst** und **Fleisch** von Herrmannsdorfer.
- **Käse** aus der Dorfkäserei Stadler aus Glonn.
- **Eier, Honig, Getreide** und **Hanfprodukte** vom Kernzlhof in Bolzwang. Ergänzt wird unser Angebot durch allerlei **haltbare Bio-Produkte, Bio-Getränke** und frisches **Bio-Brot**, das täglich frisch aufgebacken wird. Direkt neben dem Bioladen lädt im Sommer unser Biergarten im Schatten der alten Kastanien mit Kaffee, Kuchen, wechselnden Speisen und gekühlten Getränken zum Verweilen ein.

Bahnhofsstr. 26
☎ 08158 9239698
zorrosbioladen@gmx.de
@zorros_bernried

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8.30-19.00
Sa 8.30-13.00



Über uns

Die **Bäckerei Ziegler** in Bernried wird in der 5. Generation seit 1878 betrieben. Hier wird mit Nachhaltigkeit, Liebe und Leidenschaft gebacken. Die Backwaren werden handwerklich aus traditionellen Rezepturen regionaler, sehr hochwertiger und zum Teil bio-zertifizierten Zutaten hergestellt. Wir arbeiten mit Natursauerteig ohne Backmischungen, d. h. es kommt nur in den Teig, was unbedingt notwendig ist. Damit sind die Backwaren gesünder und besser verträglich. Gerne können Sie unsere Backwaren in unserem kleinen Café im Außenbereich mit einer Tasse Kaffee aus unserer Siebträger Kaffemaschine genießen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne!

Unser Angebot

- **Vollkornsemmeln, Salz- und Pfeffersemmeln, hausgemachte Brezen** uvm.
- **100 % iges Roggenbrot, 100 % iges Naturland-Bio-Dinkelbrot, Misch-, Krustenbrot**, täglich wechselnde Auswahl an **Vollkornbroten, mediterrane Brote**
- **Kuchen, Kleingebäck/Dauergebäck** wie z.B. **Nussecken, Nusschifferl, Pfauenaugen, Engadiner, Florentiner** aus **hauseigener Konditorei**
- **Saisonale Produkte** wie **Krapfen, Lebkuchen, Stollen, Plätzchen** uvm.
- **Feinkostspezialitäten** wie Olivenöl, Essig, Aufstriche
- **Snacks** wie Leberkäse, Braten, hausgemachte Fleischpflanzerl, Sandwiches etc.
- **Honig, Freilandeier, Karpfen** eingelegt in Öl, **Räucherfischcremé**

Bäckerei Ziegler	Öffnungszeiten:
Dorfstr. 2	Mo-Fr 6.00-18.00
☎ 08158 6238	Sa 6.00-14.00
	im Sommer bis 18.00
	So u. Feiertage 7.00 - 11.00 Uhr

Über uns

„**Papier & so**“ ist seit 2018 aus Ihren Kundenwünschen und meinen Vorstellungen gewachsen - und wächst mit Ihnen weiter. Dahinter steckt die Idee, dass...

- ...Praktisches, das täglich gebraucht wird, schön und besonders sein darf.
- ...unsere Ware, so weit wie möglich, aus fairen und umweltschonenden Produktionsketten kommt.
- ...persönliche und fachkundige Beratung das kostenlose Extraschnäppchen ist.
- ...wir uns für Sie immer neue Überraschungen einfallen lassen.
- ...wir versuchen Sie ein Stück glücklich zu machen.

Unser Angebot

- **Schreib- und Bürowaren, Schulbedarf**
- **Geschenkartikel und Mitbringsel**
- **Papeterie** und ausgewählte **Glückwunschkarten**
- **Künstler- und Bastelbedarf**
- **Zeitschriften**
- **Lotto**
- **Tabakwaren, Süßwaren, Telefonguthaben, Servietten, Hygieneartikel, ...**



Dorfstr. 5	Öffnungszeiten:
☎ 08158 904045	Mo, Di, Do, Fr 8.00-18.00
info@papier-und-so.de	Mi, Sa 8.00-13.00

Papier & so - der Laden im Herzen Bernrieds



Über uns

Gut Unterholz ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit weitläufiger Weidefläche, eingebettet im Herzen der Fünfseen-Landschaft am Ortsrand von Bernried. Gut Unterholz beheimatet eine Herde Angusrinder, bestehend aus 40 Mutterkühe und ihrer Nachzucht. Von April bis Oktober weiden unsere Rinderherden auf großzügigen und reichhaltigen Flächen, die Kälber wachsen artgerecht bei ihren Müttern im Herdenverband auf (Mutterkuhhaltung). Über Winter werden unsere Tiere in einem licht durchfluteten und gut belüftetem Laufstall auf Stroh gehalten und mit hochwertiger Heulage aus eigenem Anbau gefüttert. Wir haben uns auf die Zucht von Rindern der Rasse „deutsch Angus“ spezialisiert, die bekannt sind für ihre herausragende Fleischqualität. Unsere Tiere werden nicht „gemästet“, sondern dürfen artgerecht wachsen mit viel Bewegung auf gutem Weideland und werden erst im Alter von 18 Monaten geschlachtet. Die Tiere werden hier vor Ort von unserem eigenen Metzger zerlegt.

Unser Angebot

- **Angusrind** (Filet, Braten, Suppenfleisch, Hackfleisch, etc.) zusammengestellt in Paketen (5kg oder 10kg) und in Direktvermarktung „ab Hof“ verkauft

Gestüt Bernried
Gut Unterholz 1
Alexandra Eberhart
☎ 0172 8522771

Über uns

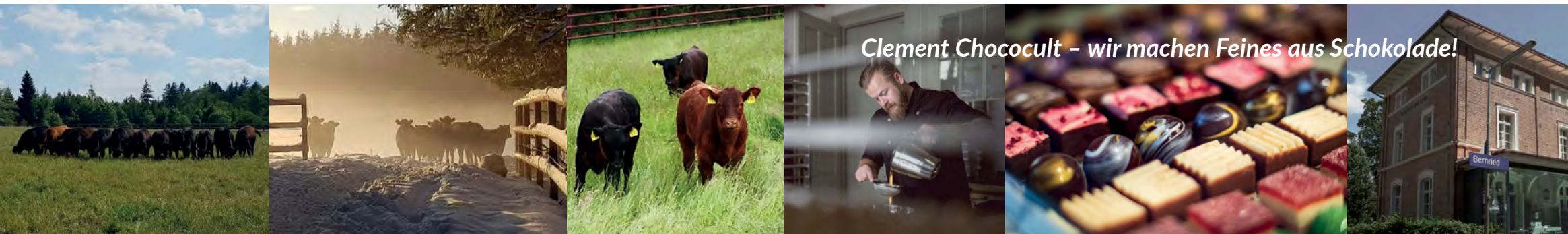
Qualität und Geschmack unserer Produkte steht für den Familienbetrieb **Clement Chococult** schon immer an vorderster Stelle, weshalb dafür hochwertige und nachhaltige Rohstoffe eingesetzt werden. Wir verwenden ausschließlich die Couverturen des renommierten Schweizer Traditionshauses Felchlin als Basis für unsere hochwertigen Produkte. Denn vom Anbau der Kakaobohne über die Ernte bis zur Verarbeitung ist Felchlin auf faire Bedingungen und verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Natur bedacht. Dieser sorgsame Umgang mit Menschen und Ressourcen ist für uns genauso wichtig, wie die Qualität unserer Produkte! Denn nur beste Rohstoffe, in Verbindung mit traditioneller Handarbeit, sorgen für unsere unverwechselbaren Tafelschokoladen, Pralinen und Gebäcke. Übrigens können Sie uns auch genau auf die Finger schauen – unsere gläserne Schokoladen Manufaktur im alten Bahnhof macht's möglich.

Unser Angebot

- **Feine Tafelschokoladen** – ob pur, gefüllt oder mit Nuß
- **Über 35 Pralinen- und Truffesorten**
- **Köstliche Gebäcke**
- **Pralinenkurse + Degustationen**

Bahnhofstraße 25 Öffnungszeiten:
☎ 08158 6310 Mo geschlossen
mail@clement-chococult.de Di-Sa 10.00–13.00
www.clement-chococult.de Fr 14.00–17.00

Rund um die Uhr einkaufen unter www.clement-chococult.de oder an unserem **Chocomaten**.



Über uns

Wer auf individuelle Beratung in entspannter Atmosphäre Wert legt, ist in der **e-motion e-Bike Welt STARNBERGER SEE** in Bernried genau richtig. Wir finden gemeinsam mit Ihnen Ihr Traum-E-Bike, das Sie selbstverständlich bei einer ausgiebigen Probefahrt erleben dürfen. Unser Sortiment bietet vom City und Trekkingrad bis zu sportlichen E-MTB und Gravelbike, alles was ihr Biker-Herz begehrt. In unserem Lastenrad-Zentrum finden Sie zusätzlich eine große Auswahl an familienfreundlichen Cargobikes und Menschen mit körperlichen Einschränkungen werden bei unseren E-Dreirädern fündig. Unsere Werkstatt kümmert sich um den professionellen Service aller Bikes.

Unser Angebot

Beratung und Verkauf von E-Bikes, Service und Wartung aller Fahrräder

- **E-Bikes:** Riese & Müller, Cannondale, Focus, Santa Cruz, Husqarna, R-Raymon, Bianchi, Hercules, Velo de Ville
- **Lastenräder:** Riese & Müller, Babboe, Carqon, Urban Arrow
- **Dreiräder:** Van Raam, Pfautec
- **Zubehör:** ABUS, Ortlieb, SQLab, Topeak, Lupine, Crank Brother, etc.

Am Neuland 10 Öffnungszeiten:
☎ **08158 90738 21** Di-Fr 10.00-18.30
starnberger-see@emotion-ebikes.de Sa 9.00-15.00

Über uns

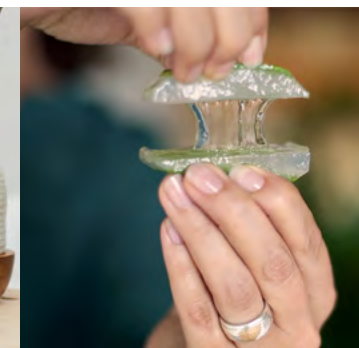
PHARMOS und NATUR! Eine Leidenschaft, die verbindet. Seit mehr als 35 Jahren stehen wir für einzigartige GREEN LUXURY Naturprodukte aus Heil- und Verjüngungspflanzen, sacred plants: für wirksame Naturkosmetik, ganzheitliche Lebensgesundmittel® und berührende Treatments.

Wir übernehmen Verantwortung vom Anbau unserer sacred plants bis zur Herstellung unserer Produkte. Angebaut wird in ökologischer Mischkultur, ganz ohne Chemie. So bewahren wir die vielseitige Wirkstoffdichte, intensive Lichtenergie und hohe Schwingung der sacred plants. Das spüren Sie auf Ihrer Haut, in Ihrem Wohlbefinden und im ganzen Sein. Erleben Sie Natur, die wirkt.

Unser Angebot

- Zertifizierte **Green Luxury Naturkosmetik**
- Ganzheitliche **Lebensgesundmittel® - Holstic Health**
- Berührende **Treatments für Gesicht und Körper**
- **Individuelle Beratung zur Pflege Ihrer Haut** und zu Ihrem **Wohlbefinden**
- Umfassende **Analyse Ihres Hauttypes**
- Spannende **Beauty Abende** mit unseren PHARMOS NATUR **Expertinnen**
- Fundierte **Workshops zu ganzheitlicher Gesundheit** und Wohlbefinden

Am Neuland 2 Öffnungszeiten:
☎ **08158 9055844** Mo-Fr 10.00-18.00
info@pharmos-natur.de
www.pharmos-natur.de



IMPRESSUM

Herausgeber :

Fairtrade Steuerungsgruppe
Margherita Croci
Am Hopfgarten 11
82347 Bernried

Layout und Gestaltung:

Margherita Croci
☎ 08158-997607
www.formaplus-design.de

Vervielfältigung – auch auszugsweise – nur mit Erlaubnis des Herausgebers.