

Qualität aus dem Wittelsbacher Land



ausgezeichnet genießen.



www.wittelsbacherland-verein.de



Wittelsbacher Land.
So ist Bayern.



Qualität aus der Region.

Das Wittelsbacher Land hat ein eigenes Qualitätssiegel. Es zeichnet Firmen aus, die sich vorbildlich für den Landkreis Aichach-Friedberg und seine Menschen einsetzen. Produkte mit dem Siegel „Qualität Wittelsbacher Land“ gehören zum Besten, was Bayern zu bieten hat. Das kann der Verbraucher auf den ersten Blick erkennen: an dem augenfälligen stilisierten „Q“ mit dem Logo des Wittelsbacher Landes in der Mitte.

Nur die besten Hersteller regionaler Produkte und Anbieter von Dienstleistungen aus dem Landkreis Aichach-Friedberg bekommen das „Qualitätssiegel Wittelsbacher Land“ verliehen. Und dies nur dann, wenn sie nachprüfbar den höchsten Ansprüchen genügen. Das bedeutet: Die Herstellung der ausgezeichneten Produkte erfolgt im Wittelsbacher Land, die Ausgangsstoffe kommen soweit möglich aus der Region und die Lebensmittel sind gentechnikfrei. Wir setzen auf kurze Transportwege, sparsamen Energieeinsatz und Regionalität bei Herkunft, Produktion und Absatz.

Derzeit gibt es 19 Qualitätssiegelträger. Sie nutzen das Siegel als Marketinginstrument, mit dem sie sich über die regionalen Grenzen hinaus erfolgreich positionieren können. Ein achtköpfiges Vergabegremium – es besteht aus Fachleuten verschiedener Branchen – prüft die Bewerbung und macht sich vor Ort ein Bild vom beantragenden Unternehmen. Kriterien dabei sind unter anderem:

- Regionalität
- Soziale und gesellschaftliche Komponente
- Qualität
- Qualität des Marketings
- Umweltschutz
- Kundenorientierung
- Betriebssicherheit

Qualität aus der Region.



Altbayerische Kultur in Schwaben, Naturerlebnisse und kulinarische Genüsse – dafür steht unser Wittelsbacher Land, dazu insbesondere für Qualität und für Regionalität. Vieles von dem, was unsere Region zu bieten hat, ist außergewöhnlich gut. Weil geprüfte Qualität möglichst auf den ersten Blick zu erkennen sein sollte, dürfen nur die besten Dienstleister und Hersteller regionaler Produkte unserer Region das „Qualitätssiegel Wittelsbacher Land“ tragen.

Die Messlatte für die Vergabe dieses Siegels haben wir bewusst hoch gelegt. Voraussetzung ist, dass die Firma ihren Sitz im Wittelsbacher Land hat und nachweislich den höchsten Ansprüchen genügt. Die Kriterien lassen sich mit den Schlagworten Regionalität, Qualität und Umweltbewusstsein umreißen, geprüft von einem Vergabeausschuss, der aus unabhängigen Fachleuten besteht. Nicht ausschlaggebend für die Vergabe sind dagegen Größe und Organisationsform: Der bäuerliche Familienbetrieb hat ebenso die Möglichkeit, das Siegel zu erhalten, wie ein Industrieunternehmen.

Beim Einkauf ist unser Qualitätssiegel in jedem Fall ein wertvoller Wegweiser: Auf diese Marke können Sie sich verlassen – damit bekommen Sie geprüfte Qualität aus dem Wittelsbacher Land!

Herzlichst
Ihr

Landrat Dr. Klaus Metzger
1. Vorsitzender Wittelsbacher Land e. V.



Wo Sie uns finden:



- S. 6 Alfred Schneider Logistik
- S. 8 Brauerei Kühbach
- S. 10 Eisenhandlung Kniess
- S. 12 Möbel Segmüller
- S. 14 Hofmetzgerei Ottlinger
- S. 16 Imkerei Haile Pöttmes
- S. 18 Weinkellerei Kunzmann
- S. 20 Landhausbräu Koller
- S. 22 Lärchenhof
- S. 24 Lidl's Hof-Produkte
- S. 26 Mayer & Söhne
- S. 28 Raiba Kissing-Mering
- S. 30 Schlagmann Poroton
- S. 32 Bäckerei Scharold
- S. 34 Ziegenaus Bennomühle
- S. 36 Magnusgruppe
- S. 38 Schneiderei Hummel
- S. 40 Café Gulden Aichach
- S. 42 Garnelenfarm Vitashrimp

ALFRED SCHNEIDER

LOGISTIK EURASBURG



Alfred Schneider Logistik

Christoph-von-Schmidt-Str. 4

86495 Eurasburg

Telefon 08208 95 84 90

Schneider-Logs@gmx.de

www.aeo-zwb.com

Sicherheit im Umgang mit Zoll und Außenwirtschaftsbestimmungen sowie in der Logistik und die Optimierung von Abläufen und Kosten sind die Spezialitäten der Alfred Schneider Logistik. Dazu gehört die Planung individueller Konzepte und deren bedarfsgerechte Umsetzung auf hohem fachlichem Niveau. Dem Kunden verhilft das zu Handlungs- und Rechtssicherheit sowie zu Kostenvorteilen.

Alfred Schneider Logistik berät und schult zu allen Themen rund um Transport und Außenhandel: Auswahl des Transportmittels und Prozesskosten, Ermittlung von Lagerbedarf, Handhabung von Lieferantenerklärung und Warenverkehrsbescheinigung, Carnet ATA, Akkreditivbearbeitung, ATLAS-Ausfuhr, Exportkontrolle oder besondere Zollverfahren, z. B. vorübergehende Einfuhr. Auf Wunsch unterstützt die Firma auch vor Ort oder übernimmt für den Kunden zollrelevante Tätigkeiten.

Basierend auf der Initiative der Europäischen Union, dem Zugelassenen Wirtschaftsbeteiligten AEO für vertrauenswürdige Unternehmen, hat die Alfred Schneider Logistik in Eurasburg mit einem Team von Fachleuten eine Methode zum raschen und effektiven „Security Check“ und zur Risikominimierung entwickelt.

Die zunehmenden Risiken im globalen Handel, wie Industriespionage oder Bedrohungen durch Anschläge, sind für jeden relevant. Solchen Gefahren und den daraus resultierenden Auflagen des Gesetzgebers kann man nur mit einem funktionierenden Risikomanagement begegnen.

Neben der Mitgliedschaft beim Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik (BME) gehört die Firma der Deutschen Verkehrswissenschaftlichen Gesellschaft (DVWG) an.



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Juni 2008**



BRAUEREI KÜHBACH

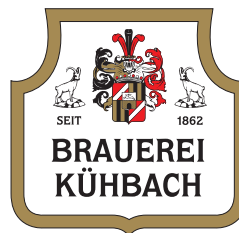


Die Brauerei Kühbach hat sich von Anfang an für den Gedanken des Wittelsbacher Landes engagiert. Ihre Produkte waren die ersten, die das Wittelsbacher Land Herkunftslogo führten. Seit 2005 tragen sie auch das Qualitätssiegel.

Die Brauerei Kühbach steht garantiert für:

Gewachsene Regionalität

- Historische Verbindung zum Wittelsbacher Land – die Freiherren von Beck-Peccoz sind seit 1862 Nachfolger der Wittelsbacher im Schlossgut Kühbach
- Komplette Herstellung von Bieren und alkoholfreien Getränken vor Ort
- Verwendete Inhaltsstoffe stammen weitestgehend aus der Region



Brauerei Kühbach

Großhausener Straße 2
86556 Kühbach

Telefon 08251 89 66-0

webmaster@brauereikuehbach.de
www.brauereikuehbach.de

Rigorous Qualitätsmanagement

- Verwendung ausschließlich hochwertigster Rohstoffe
- Frischegarantie durch wöchentliche Produktion und Lieferung
- Permanente Modernisierung und Erneuerung der technischen Anlagen

Gelebten Umweltschutz

- Umstellung des gesamten Gutsbetriebes auf erneuerbare Energien (Sonnenenergie, Biogas, Hackschnitzel)
- Verwendung eines umweltfreundlichen Mehrwegsystems
- Betrieb einer eigenen Kläranlage unter Einbindung der Gemeinde Kühbach
- Vermeidung oder Wiederverwertung von Produktionsresten

Soziales Engagement

- Wohltätigkeit als Teil des Selbstverständnisses
- Betrieb als Familie und soziales Netz für alle Mitarbeiter
- Vielfältige Unterstützung sozialer Einrichtungen und Bedürftiger
- Vorreiter eines privaten Einheimischenmodells bei Baulandverkäufen



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit November 2005



EISENHANDLUNG

CHRISTIAN KNISS GmbH



Seit über 70 Jahren besteht nunmehr die Friedberger Eisenhandlung Christian Kniss GmbH und ist im Wittelsbacher Land fest verwurzelt.

Wir sind der richtige Partner für alle Handwerker, qualitätsbewusste Heimwerker und Industriebetriebe! Wir bieten im Gewerbegebiet an der Münchner Straße mit 38 Mitarbeitern auf über 2500 qm ein umfangreiches Sortiment:

- Baubeschläge, Maschinen, Qualitätswerkzeuge
- Walzstahl, Formstahl, Alu, Messing, Edelstahl, Qualitätsstahl, Bleche, Rohre
- Betonstahl und Baustahlmatten
- Dachrinnen und Zubehör
- Gartengeräte
- termingerechte Lieferungen durch eigenen Fuhrpark

Das macht uns aus:

- Fachberatung durch langjährige und erfahrene Mitarbeiter
- unverbindliche Beratung auch vor Ort
- Montage und Service selbstverständlich
- unser Wissen zu Ihrem Nutzen
- jede Schraube einzeln und lose

Für die Renovierung/Innenausbau

- Tür und Möbelbeschläge
- Türschlösser und Schließanlagen inkl. Montage
- Briefkastenanlagen, Hausnummern
- Ersatzdichtungen für Türen oder Fenster
- Wohndachfenster und Sonnenschutz von Velux



Kniess Eisenhandlung

Marquardtstr. 1
86316 Friedberg
Telefon 08 21 26 76 9-0
info@kniess-online.de
www.kniess-online.de

Für die Außenanlagen:

- Mattenzäune, Zaunpfähle, Gartentüren und Tore
- Garagentore und Markisen
- Mülltonnenboxen, Fahrradständer, Stahlblech-Gerätehäuser
- Trapezbleche und Dachrinnen

Aus der Region für die Region

- unser Strom kommt zu 100% aus regenerativen Quellen
- Müllvermeidung und Mülltrennung
- Wir bilden junge Menschen aus



Geh zum Kniss – der hat's gwiesst!



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Juni 2008**



HANS SEGMÜLLER

POLSTERMÖBELFABRIK



Möbelmanufaktur der Premiumklasse

Seit mehr als 90 Jahren werden in den Segmüller Werkstätten Möbel für allerhöchste Ansprüche gefertigt. Traditionelle Handwerkskunst vereint mit modernsten Fertigungstechnologien, innovatives Design und funktionale Wohnideen sind dabei die Erfolgsfaktoren unserer Produkte von außerordentlicher Verarbeitung. Sitzgarnituren, Betten und Speisegruppen der unterschiedlichsten Stilrichtungen. Von klassischen Modellen bis hin zu topmodernen Kollektionen.

Herausragende Qualität aus deutscher Möbelproduktion. In den Produktionshallen am Firmenstammsitz Friedberg bei Augsburg sorgen täglich über 300 Spezialisten für Möbel der besonderen Art: außergewöhnlichen Design verbunden mit erstklassigem Komfort und bester Qualität. Hier gestalten Menschen Möbel für Menschen. Fundiertes Fachwissen, langjährige Erfahrung und hochtechnisierte Produktionsanlagen sorgen für erstklassige Möbelstücke und eine lange Lebensdauer.



segmüller
werkstätten

**Hans Segmüller Polster-
möbelfabrik GmbH & Co. KG**

Münchner Str. 35 • 86316 Friedberg

Telefon 0821 6006-5674

friedberg@segmueller.de

www.segmueeller-werkstaetten.de

Modular und Individuell

Um den Wünschen und Anforderungen umfassend gerecht zu werden, wird jedes einzelne Möbelstück individuell angefertigt. Daher bieten die Programme unserer Kollektionen eine große Bandbreite an Elementen in unterschiedlichsten Größen und Ausführungen. Zahlreiche innovative Sitz- und Liegefunktionen, welche zusätzlich integriert werden können, ergänzen die Vielseitigkeit unserer Modellreihen. Für höchste Flexibilität und individuellen Komfort. Form, Leder und Optik sind eines, aber erst die Verarbeitung der Extras und Accessoires machen ein Möbel zum Meisterstück. Die Polstermöbel aus den eigenen Werkstätten werden ausschließlich über die Segmüller-Einrichtungshäuser vertrieben.



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Februar 2017**



HOFMETZGEREI

FRANZ OTTILLINGER



Unser Familienbetrieb steht für Qualität, Nachhaltigkeit und Tradition – und das bereits seit über 170 Jahren. Beruf bedeutet für uns Berufung. Wir leben und lieben unser Handwerk. Mit Sorgfalt und Hingabe arbeiten wir Tag für Tag an unseren Produkten, um Ihnen die besten Fleisch und Wurstwaren aus der Region anbieten zu können.

In unsere Wurst aus eigener Herstellung kommt ausschließlich bestes Schweine und Rindfleisch, Speck, Gewürze, Salz und Scherbeneis. Unseren Traditionen und Werten fühlen wir uns dabei stets verpflichtet. So geben wir seit Generationen unsere Rezepte weiter, entwickeln neue Ideen, vermitteln den sorgfältigen Umgang mit Zutaten und leben die Liebe zum Produkt, damit unser Name auch in Zukunft für Qualität steht. Heute präsentiert sich die Hofmetzgerei Franz Ottillinger als modernes mittelständisches Familien-Unternehmen in der fünften Generation mit über 130 Mitarbeitern in aktuell acht Filialen und ist Ihre Adresse für höchsten Genuss aus unserer Region.

Regionalität ist für uns kein neuer Trend, sondern von Anfang an ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie. Bei uns erhalten Sie feinstes Schweine und Rindfleisch aus dem Wittelsbacher Land. Nur die besten Hersteller regionaler Produkte aus dem Landkreis Aichach-Friedberg werden



Hofmetzgerei Franz
OTTILLINGER
seit 1842 feinste Fleisch- und Wurstwaren

**Hofmetzgerei
Franz Ottillinger**

Am Erlenschlag 1 • 86554 Pöttmes
Telefon 082 53 312
info@ottillinger.de
www.ottillinger.de

mit dem Qualitätssiegel Wittelsbacher Land ausgezeichnet. Dieses Siegel tragen wir mit Stolz.

Was bei Ihnen auf dem Teller landet, kann lückenlos zurückverfolgt werden. Wir arbeiten eng mit ausgewählten Höfen zusammen und wissen, wie die Tiere aufwachsen, die unser hochwertiges Fleisch liefern. Von der Aufzucht und Fütterung bis hin zur Schlachtung und handwerklichen Verarbeitung. Die Qualität muss stimmen. Von Anfang an. Das und nicht weniger ist unser Anspruch.

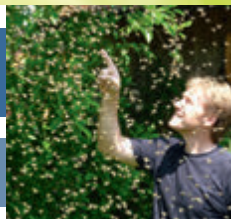


**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Februar 2007**



IMKEREI HAILE

PÖTTMES



Die Imkerei Haile im Wittelsbacher Land begann vor über 35 Jahren. Imkermeister Zöttl aus Sandzell bei Schrobenhausen war von meiner Begeisterung für die kleinen Honigsammler derart angetan, daß er mir in seinem Testament im Jahr 1981 drei Bienenstöcke mit samt den einsitzenden Bienenvölkern vermachte.

Seit dieser Zeit betreibe ich meine stetig wachsende kleine Imkerei und jedes Jahr von neuem beschenkt mich die emsige Betriebsamkeit meiner Bienen mit ihrem wertvoll süßen Honig.

Mittlerweile ist die Imkerei Haile im Wittelsbacher Land zwanzig Bienenstöcke groß und hat vier feste Bienenstände. Auf den landwirtschaftlichen Feldern im Umkreis von zwei Kilometern zu meinen Bienenstöcken in der Gemarkung Pöttmes im Wittelsbacher Land, wird überwiegend biologische Landwirtschaft betrieben.

Meine Bienen sammeln Pollen und Nektar auf blühenden und naturbelassenen Feuchtwiesen im Schimmelwiesbach-Tal und im großen Waldgebiet der Gumpfenberg-Region. Jedes Jahr von neuem ist der Tisch für meine fleißigen Honigsammler sowohl im Frühjahr als auch im Sommer reichlich gedeckt und die Imkerei



Ernst Haile

Schwedenstraße 9

86554 Pöttmes

Telefon 08253 92925

ernst.haile@web.de

Haile kann für seine Kunden im Wittelsbacher Land, in Augsburg und München in ausreichender Menge naturbelassenen und gesunden Honig ernten. Die Betriebsweise der Imkerei Haile wurde bereits mehrfach mit dem Qualitätssiegel des Wittelsbacher Landes ausgezeichnet und garantiert größtmögliche Sorgfalt für eine wesensgerechte Bienenhaltung und höchste Reinheit der angebotenen Blüten und Waldhonige. Zu finden in den Läden der Wittelsbacher Land Hofmetzgerei Ottillinger, im Café Hammerl in Pöttmes, in Dasing im Bauernmarkt und im Getränkemarkt Kunzmann.

Gez. Ernst Haile, Imker aus Leidenschaft



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Januar 2014



KUNZMANN

DASING



Seit über sechs Jahrzehnten ist das Unternehmen **KUNZMANN** regional verwurzelt und geprägt von nachhaltigem und verantwortungsvollem Denken und Handeln. Dabei setzen wir bei der Produktion auf hohe interne Qualitätsstandards, bestätigt durch externe Zertifizierungen. Als eines der ersten Unternehmen wurden wir im November 2005 mit dem Herkunfts- und Qualitätssiegel des Wittelsbacher Landes ausgezeichnet, das den Verbrauchern mit Interesse an regionalen Artikeln Orientierung bietet.

WEINKELLEREI KUNZMANN – Genuss aus Tradition

1956 hatte Rudolf Kunzmann die Idee, trinkfertigen Glühwein herzustellen. Für seine erste Abfüllung erhielt er vom Marktamt der Stadt Augsburg einen Bußgeldbescheid. Weinrechtlich gab es Glühwein noch nicht, Zucker als Zutat in einem Wein war verboten. Dieser „Verstoß“ ist damit Beleg für die lange Glühweintradition, als älteste Glühweinkellerei Deutschlands. Heute bieten wir ein umfangreiches Glühwein-Sortiment an und sind exklusiver Partner der Stadt Augsburg. Daher dürfen wir das Augsburger Stadtwappen auf unserem Original Augsburger Christkindlmarkt-Glühwein zeigen.



ALBERTUS
QUELLE®

KELA®
NATURSÄFTE



**KUNZMANN Weinkellerei-
Mineralbrunnen-
Fruchtsäfte GmbH & Co. KG**
Taitinger Straße 64 • 86453 Dasing
Telefon 08205 9604-0
www.kunzmann-dasing.de

ALBERTUS QUELLE® –

Die Energiequelle aus dem „Wittelsbacher Land“

Unsere Mineralquelle im Wittelsbacher Land ist bekannt für ihr geschmacklich ausgewogenes und bekömmliches Mineralwasser, das zur Herstellung von Säuglingsnahrung geeignet ist. Regelmäßig bekommt die Albertus-Quelle die DLG-Prämierung in Gold.

KELA – Trinkgenuss für die ganze Familie

Vor über 50 Jahren als Genossenschaft gegründet, hat die Landsberger Traditionskelerei KELA im Jahr 2000 in unserem Familienbetrieb eine neue Heimat gefunden. Unsere KELA Natur-säfte stehen für ein umfangreiches Sortiment in Glas-Mehrweg-Flaschen sowie für qualitativ besonders exklusive Direktsaft-Spezialitäten, zu 100% aus kontrolliertem Bio-Anbau, abgefüllt in hochwertige Bügelverschlussflaschen.



Qualitätssiegel für die „Albertus
Quelle“ seit 2005 und für das
Unternehmen seit 2008



LANDHAUSBRÄU KOLLER

HERGERTSWIESEN



Seit 150 Jahren gibt es das Wirtshaus in Hergertswiesen. Im Jahr 2000 begann die Familie Koller, der Gastronomie eine Brauerei anzugliedern. Seit dieser Zeit gibt es hausgebrantes naturtrübes Bier in den Sorten Hell, Dunkel, Weißbier und Jahrgangsbier.

Im Angebot sind ausschließlich naturtrübe Bierspezialitäten, die es auch außer Haus in 1-Liter Flaschen und nun auch in 0,5 Liter Flaschen (Weißbier und Dunkles) sowie auf Vorbestellung in Fässern gibt.

Im Sommer dürfen die Gäste nicht nur in der wunderbaren altbayerischen Stube Platz nehmen, sondern auch unter den grünen Kastanienbäumen im Biergarten und im festlichen Veranstaltungstadel für bis zu 130 Personen. Dieser bietet den passenden Rahmen für Hochzeiten und Feiern aller Art. Im Biergarten wird bei guter Witterung jeden Donnerstag ab 19.00 Uhr bei wechselnder Livemusik zu „Kultur im Biergarten“ eingeladen.



Landhausbräu Koller

Hergertswiesen 5

86495 Eurasburg

Telefon 08208 225

www.landhausbräu-koller.de

In Landhausbräu Kollers bayerischer Küche werden vorwiegend frische, regionale Zutaten zu heimischen Spezialitäten verarbeitet: Alles rund ums hausgebrante Bier.

Gäste, die einen Einblick in die Brauereiabläufe bekommen wollen, sind zu den regelmäßigen Bierseminaren und Brauereiführungen eingeladen, bei denen sie auch einmal selbst Hand anlegen können.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 16.00-24.00 Uhr Mittwoch Ruhetag

Samstag 16.00-24.00 Uhr

Sonntag 11.00-24.00 Uhr



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Juni 2008**



LÄRCHENHOF

FRIEDBERG-RINNENTHAL



Der Familienbetrieb Habersetzer stellt seit 15 Jahren Nudeln aus hofeigenen Eiern und hochwertigem Durum SSS Hartweizen und Dinkelgries her.

Das umfangreiche Sortiment umfasst Nudeln mit oder ohne Eier, bunte Nudeln mit Tomate und Spinat sowie Gewürznudeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen, z. B. Basilikum, Knoblauch, Chili, Paprika, Kräuter, Pfeffer, Zimt, ...

Mit fünf Nudelmaschinen produzieren Anni, Benedikt und Katrina Habersetzer zwei Mal pro Woche je 1000 kg Nudeln. Um die Qualität der Nudeln zu gewährleisten, werden sie schonend und langsam in speziellen Trockenräumen getrocknet und anschließend von sieben Teilzeitkräften in Tüten verpackt.



Lärchenhof-Nudeln GbR

Aretinstraße 27a

86316 Rinnenthal

Telefon 08208 95 85 84

info@laerchenhof-nudeln.de

www.laerchenhof-nudeln.de

Nachdem die Räume auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nicht mehr ausreichten, bezog der Familienbetrieb 2006 die neu geschaffene, vergrößerte Produktionsstätte in Rinnenthal. Nebenbei befindet sich der Hofladen, der schon seit 2003 das Dorfleben bereichert und von Pia Habersetzer sowie einer Teilzeitkraft geführt wird. Der Hofladen bietet ein außergewöhnliches Sortiment an Nudeln und verschiedenen anderen Produkten. An unserem Eierautomaten kann man sich täglich frische Eier holen.

Außerdem werden Bauernmärkte, Gaststätten, Metzgereien, Bäckereien und Hofläden in der Region beliefert.



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag,

Freitag 6.30-13.00 Uhr und 14.30-18.00 Uhr

Mittwoch geschlossen Samstag 6.30-12.00 Uhr



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Juni 2008



LIDL'S HOF-PRODUKTE

MERING



Leckeres Eis direkt vom Bauernhof das findet man in Baierberg bei Mering. Rund 40 Milch-Kühe des „Stefferbauer-Hofes“ (so der Hof-Name der Familie Lidl) liefern für die süße Versuchung die Milch. Die Früchte kommen (soweit möglich) direkt aus dem Umkreis des Familienbetriebs – beispielsweise werden die Erdbeeren von Erdbeer-Wolf und Grabmann geliefert und von Familie Lidl per Hand verarbeitet und eingefroren, um den Kunden das ganze Jahr eine optimale Qualität an Rohstoffen gewährleisten zu können.

2005 entschieden Richard und Sieglinde Lidl, zusammen mit Ihren 4 Kindern Katja, Johannes, Ulrich und Peter ihre Milch nachhaltiger zu verwerten und somit auch den Betrieb ressourcenschonender zu bewirtschaften. Man entschied sich nach reiflicher Überlegung für die Speiseeisproduktion. Ein inzwischen wichtiger Betriebszweig für den Familien-Betrieb, der mittelfristig durch weitere Produkte in der Direktvermarktung, ausgebaut werden soll – immer unter der Prämisse: Qualität kommt an erster Stelle. So hat zum Beispiel das Sorbet bei Lidl's Bauernhof-Eis einen Fruchtanteil von über 50 % wohingegen ein industrielles Eis in der Regel nur 5% aufweisen kann. Importierte Rohstoffe wie z. B. Vanille-Madagaskar oder auch Mango werden ausschließlich aus fairem Anbau bezogen.

Mittlerweile haben die Lidl's über 60 Eissorten ständig am Hof vorrätig – über 40 ganzjährig verfügbare Standardsorten und über 20 saisonale Eissorten, wie z.B. das Zwetschgen-Sorbet, das Honig-Eis oder die Winter-Klassiker gebrannte Mandel oder auch Bratapfel.



Lidl's Hof-Produkte GbR

Baierberg 15 • 86415 Mering
Telefon 082 33 45 24
Telefax 082 33 73 94 66
info@bauernhofeis-lidl.de
www.bauernhofeis-lidl.de

Auch ein selbst kreiertes Bier-Eis kann der Familienbetrieb inzwischen anbieten.

Das Eis kann ab Hof oder auch bei zahlreichen Wiederverkäufern und Gaststätten im gesamten Wittelsbacher Land gekauft werden. Nähere Informationen dazu auf der Homepage des Betriebs auch zu den Öffnungszeiten der „Radleinkuhr“ – ein sehr beliebter Platz zum Verweilen für Besucher, Radfahrer und Wanderer. Eine mobile Eistheke (das Lidl's Mobil) für Geburtstage, Hochzeiten, Vereinsfeste und andere Veranstaltungen kann zudem ganzjährig gebucht werden. Melden Sie sich bei Interesse, die Lidl's beraten Sie individuell und zu jedem Anlass.



Qualitätssiegel für das Lidl Hof-Eis
seit Mai 2011



MAYER & SÖHNE

DRUCK UND MEDIEN



Mehr als 25 Millionen Tageszeitungen, Wochenblätter, Zeitschriften und Prospekte werden jeden Monat bei Mayer & Söhne gedruckt. Das Medienhaus ist damit der größte Druckdienstleister im handlichen Berliner Format in Süddeutschland. Es produziert für über 50 Verlage, Agenturen und Handelsunternehmen. Für Kunden im Wittelsbacher Land und in den Wirtschaftsräumen Augsburg und München fertigt Mayer & Söhne zudem hochwertige und veredelte Magazine, Journale und Broschüren. Die Druckerei zählt zu den weltbesten, sie ist Mitglied im International Newspaper Color Quality Club.

Seit 2011 arbeitet Mayer & Söhne durch Nutzung regenerativer Energien mit einer Null-CO₂-Produktion. Eine Photovoltaikanlage erzeugt Strom zur Eigennutzung, ein mit Biogas betriebenes Blockheizkraftwerk liefert ganzjährig Strom, Heizwärme und über eine Absorptionskälteanlage Kühlung. Zum Umweltschutz trägt auch der Einsatz von nachhaltig gewonnenen FSC-Papieren und der effiziente Einsatz von Ressourcen durch laufende Prozessverbesserungen bei.



Aichacher Zeitung

**Mayer & Söhne Druck und
Mediengruppe GmbH & Co. KG**

Oberbernbacher Weg 7

86551 Aichach • Tel: 0 82 51 880-0

www.mayer-soehne.de

www.aichacher-zeitung.de

Lokales Aushängeschild des Medienhauses ist die Aichacher Zeitung. Sie ist seit über 150 Jahren die unabhängige und überparteiliche Heimatzeitung und Marktführer im Wirtschaftsraum Aichach. Eine professionelle Redaktionsmannschaft informiert mit sauber recherchierten Themen in Print und Online. Die Redakteure haben sich zur aktiven Unterstützung der lokalen Belange des Wittelsbacher Landes verpflichtet.

Die Mayer & Söhne Druck- und Mediengruppe wird in der 5. Generation von der Familie Mayer/Sixta geführt. Sie beschäftigt 250 Mitarbeiter am Firmensitz, dazu kommen weitere 100 in verbundenen Unternehmen in Aichach, Augsburg, Bamberg, Weißenburg und dem Schwarzwald, 300 Zusteller und mehrere 100 freie journalistische Mitarbeiter. M&S verwaltet kostenlos die Stiftung „Bürger helfen Bürgern“, die in Not geratene Menschen in der Region unterstützt. Die Stiftung wurde von Firmeninhaber Thomas Sixta organisiert, der seitdem auch Vorstandsvorsitzender ist.



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Februar 2017**



RAIFFEISENBANK

KISSING-MERING EG



Wir sind ...

... die Bank „In der Region für die Region“

Als eigenständiges, traditionsbewusstes und regionales Unternehmen garantieren wir starke Präsenz vor Ort. Sieben Filialen im Wittelsbacher Land stehen unseren 16.000 Mitgliedern und 30.000 Kunden zur Verfügung. Die Verbundenheit mit der Region zeigen wir durch unser gemeinnütziges Engagement und die Unterstützung von zahlreichen Kindergärten, Schulen, sozialen Einrichtungen und Vereinen durch jährliche Spenden von über 75.000 Euro.

Im Wirtschaftsraum des Wittelsbacher Landes sind wir als mittelständisches Unternehmen ein bedeutender Ausbildungsbetrieb und Arbeitgeber. Wir bieten derzeit 157 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz – 85 % davon leben im Wittelsbacher Land unsere Kunden sind auch unsere Nachbarn. Mit über 2 Mio. Euro Gewerbe und Lohnsteuerzahlungen pro Jahr leisten wir einen starken finanziellen Beitrag für unsere Gemeinden.

Wir machen nur Geschäfte, die wir verstehen, mit Kunden die wir kennen und mit Partnern aus dem genossenschaftlichen Finanzverbund, denen wir vertrauen.

Unsere Kunden erhalten schnelle Entscheidungsprozesse und beste Beratungsqualität von 08.00 bis 20.00 Uhr individuell nach Vereinbarung. Eine dauerhafte, respektvolle und kontinuierliche Geschäftsbeziehung ist unser Ziel.



**Raiffeisenbank
Kissing-Mering eG**

Münchener Str. 11

86415 Mering

Telefon 082 33 388-0

info@rb-km.de • www.rb-km.de

Als Mitglied haben Sie bei unserer Genossenschaft das Recht auf Mitbestimmung und Erfolgsbeteiligung. Ihr wirtschaftlicher Erfolg ist auch unser Erfolg.

Unser Herz schlägt für das Wittelsbacher Land.



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Oktober 2014**



SCHLAGMANN POROTON

GMBH & CO. KG



**SCHLAGMANN
POROTON**

**Schlagmann Poroton
GmbH & Co. KG**

Ziegeleistr. 31 • 86551 Aichach
Telefon 08251 8881-0
info@schlagmann.de
www.schlagmann.de

Werte schaffen, Zukunft gestalten

Wohngesunde Ziegel für Neubau und Sanierung

Bereits im Mittelalter wurden im Wittelsbacher Land Ziegel gebrannt. Eine Urkunde von 1409 erwähnt den Kauf eines Ziegelstadels in Oberbernbach durch das Deutsche Haus zu Blumenthal. Bis heute werden in Oberbernbach Ziegel von hoher Qualität gebrannt. Seit 2003 ist die Schlagmann Poroton GmbH & Co. KG Eigentümerin des Ziegelwerkes. Neben dem Standort Aichach betreibt das Unternehmen aus Niederbayern zwei Werke direkt am Stammsitz in Zeilarn (Landkreis Rottal-Inn) und zwei weitere Hintermauerziegelwerke in Isen sowie im oberpfälzischen Rötzen.

Am Standort Aichach werden innovative, gefüllte hochwärmedämmende Ziegel produziert. Aufgrund der hohen Dämmeigenschaften sind diese



Ziegel gerüstet für die zukünftigen Anforderungen an moderne Bau und Wohnqualität. Egal ob im Einfamilienhaus oder Wohnungsbau. Sie erfüllen zugleich höchste Anforderungen an Wärmedämmung wie auch an Schallschutz und Statik. Sie sorgen als vielfach geprüftes Naturprodukt für ein angenehmes und ausgeglichenes Raumklima. Ein Grund für das Wittelsbacher Land den Ziegel das Qualitätssiegel für hochwertige regionale Produkte zu verleihen.

Bei Schlagmann Poroton ist man nicht nur stolz auf Innovationen und unternehmerische Erfolge, die Unternehmensphilosophie lautet: „Unsere Werke übernehmen Verantwortung – für das, was sie produzieren und wie sie das tun, für Ökologie und Region“. Schlagmann betreibt ein eigenes Forschungszentrum, in dem neben der Entwicklung energieeffizienter Ziegel auch an einer noch ressourcenschonenderen Produktion gearbeitet wird, führt aufwändige, ökologisch durchdachte Renaturierungen früherer Lehmgruben durch und arbeitet in allen Werken mit Ökostrom aus eigenen Solaranlagen.

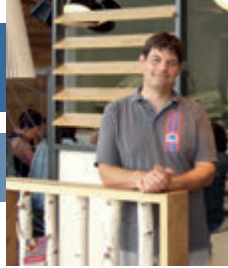


**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Oktober 2014**



BÄCKEREI SCHAROLD

FRIEDBERG



Werte schaffen, Zukunft gestalten Wohngesunde Ziegel für Neubau und Sanierung

Wir, die Stadtbäckerei Scharold, blicken auf eine über 125-jährige Tradition im Wittelsbacher Land zurück. Richard und Rainer Scharold führen in vierter und fünfter Generation die Qualitätsbäckerei im Herzen Friedbergs weiter.

Wir möchten unseren Kunden Tag für Tag Brot, einem Lebensmittel, allerhöchster Güte präsentieren. Unsere Aufgabe ist es seit 1885, ein Geschmackliches Erlebnis zu bieten, das immer wieder das alltägliche zum außergewöhnlichen werden lässt.

Qualität und Regionalität standen schon immer im Vordergrund, besonders bei der Wahl der Rohstoffe greifen wir seit der Gründung auf Regionale Lieferanten zurück, so z. B. die Bennomühle in Friedberg.



Bäckerei Scharold oHG

Herrgottsruhstraße 2
86316 Friedberg
Telefon 0821 60 14 03
info@baeckerei-scharold.de
www.baeckerei-scharold.de

Des Weiteren verzichten wir auf Backmischungen, um unseren Kunden ein absolut einmaliges Sortiment zu bieten, das sie so nur in der Stadtbäckerei Scharold bekommen.

Wir sind eine mittelständische Bäckerei mit 15 Fachgeschäften im Wittelsbacher und Dachauer Land. Unsere neue Schaubackstube in Derching lädt bei einem Frühstück oder Mittagessen zum entspannten Beobachten unserer Bäcker ein.

Für Besuchergruppen bieten wir auch Führungen durch unsere Backstube mit Getreidelehrpfad an.



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit Mai 2011



ZIEGENAUS

BENNOMÜHLE



Die Ziegenaus Bennomühle versteht sich als fortschrittliches und kundenorientiertes Familienunternehmen mit langjährigen und qualifizierten Mitarbeitern. Getreide wird ausschließlich aus der Region bezogen. Mehl, Futtermittel und landwirtschaftliche Betriebsmittel werden in der Region verkauft.

Seit 1934 ist die Mühle im Besitz der Familie Ziegenaus und wird in der 3. Generation weitergeführt. In den Jahren hat sich aus dem reinen Mühlenbetrieb ein Agrarhandel entwickelt. Alle Geschäftsbereiche wurden stetig ausgebaut. Heute steht neben dem Mühlenstandort ein Getreidelager mit ca. 10.000 Tonnen Lagerkapazität mit Dinkelschälanlage zur Verfügung.

Qualität

Die Familie Ziegenaus setzt auf qualitativ hochwertige Mehle, um sich von Massenprodukten zu differenzieren. Seit Jahrzehnten fördert die Bennomühle den Anbau von Qualitätsgetreide in der Region. Durch ein modernes und leistungsfähiges Getreidelager ist die Gesunderhaltung eines hochwertigen Lebensmittels und optimale Separierung von Qualitäten im eigenen Haus sichergestellt. Das Getreide durchläuft bis zur endgültigen Vermahlung diverse Reinigungsschritte. Durch ein betriebseigenes Labor werden die Eigenschaften von der Getreideannahme bis zur Auslieferung des Mehles überprüft.



Ziegenaus Bennomühle e.K.

Achstraße 35 • 86316 Friedberg
Telefon 0821 71 01 62-0
Telefax 0821 71 01 62-99
www.bennomuehle.de

Regionalität

Kurze Wege, durch regionalen Einkauf und Vermarktung schonen die Umwelt und kommen Lieferanten und Kunden zugute. Die komplette Wertschöpfung wird im Auge behalten. Von der Sortenempfehlung an den Landwirt, bis zur Vermarktung im Hofladen hat die Bennomühle einen Blick aufs Ganze. Durch die Vermeidung von Transporten wird die Umwelt geschont. Vermarktet wird das Mehl an Bäckereien, Gaststätten und Hofläden.

Mühlenladen

Neben den Mühlenprodukten bieten wir verschiedenste Getreidearten, Back- und Kochzutaten, Öle der Firma Hartmann, Nudeln vom Habersetter-Hof, Müslis und sonstige leckere Lebensmittel an. Darüber hinaus gibt es verschiedene Futtermittel.

Öffnungszeiten des Mühlenladens:

Montag bis Freitag
8.00 Uhr - 12.30 Uhr
13.30 Uhr - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 Uhr - 12.30 Uhr



Qualitätssiegel für die Mühlenprodukte seit Juni 2008





Wasser ist unser Leben!

Das Qualitätssiegel Wittelsbacher Land ist für den 1963 gegründeten Trinkwasserversorger Magnusgruppe ein wichtiges Zeichen unserer Trinkwasserqualität. Unser Trinkwasser hat Mineralwasserqualität, wird keinerlei chemischen Behandlungen unterzogen und ist frei von Nitrat und Pflanzenschutzmitteln. Zwei regionale Brauereien erzeugen ihre Biere und sonstigen Getränke mit Magnus-Wasser. Zudem ist es bestens geeignet für die Zubereitung von Babynahrung. Als Trinkwasserversorger unterziehen wir uns den verschiedensten Prüfungen und Zertifizierungen, um unsere Position unter den bayerischen Wasserversorgern zu bestimmen. Die Ergebnisse sind für uns zugleich wichtige Erkenntnisse um gegebenenfalls rechtzeitig steuern zu können.

Zur Standortbestimmung gehörten folgende Maßnahmen:

- 2005 Erstellung eines Generalgutachtens unter Einbezug aller Anlagenteile
- 2006 Einstieg in das bayernweite EffWB Benchmarking bis heute mit Zertifizierung
- 2010/11 Teilnahme am ÖKOPROVIT Projekt A³ mit Zertifizierung
- 2012 Einführung des BOH (Betriebs- und Organisations-Handbuch)
- 2013 Teilnahme an der DVGW Prüfung zum TSM – Technisches Sicherheits-Management
- 2016 Projektvergabe „Klimaschutz Teilkonzept – Klimafreundliche Wasserversorgung.“



Zweckverband Magnusgruppe

Ziegeleistraße 35
86551 Aichach-Oberbernbach
Telefon 08251 81 99 50
info@magnusgruppe.de
www.magnusgruppe.de

Kurzfristige Ergebnisse sind umgesetzt. Mittel und langfristig fließen die daraus gewonnenen Erkenntnisse zur Energieeffizienz mit den Ergebnissen aus der Projektvergabe „Klimaschutz Teilkonzept“ in die derzeit laufenden Planungen zur Neuerrichtung unseres Wasserwerkes ein. Geringerer Energieaufwand als Beitrag zum Klima- und Umweltschutz mit Optimierung der Betriebsabläufe und Steigerung der Hygiene-Standards sind die Zielsetzungen. Wesentliche Merkmale dieser Maßnahmen machten die Magnusgruppe zu einem „Best Practice-Unternehmen.“ Seit 2006 sind wir zusammen mit dem Wasserwerk der Stadt Aichach Kooperationspartner, wodurch für beide Versorger die wirtschaftliche Effizienz beachtlich gesteigert werden konnte. Unser Engagement dient dem hohen Anspruch, unsere Kunden und Wasserabnehmer der Magnusgruppe auch künftig mit Trinkwasser in höchster Qualität und Menge zu beliefern.



**Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit November 2005**



SCHNEIDERMEISTERIN

MARGIT HUMMEL



Margit Hummel wurden „Nadel und Faden“ in die Wiege gelegt, die Schneiderei ist seit 300 Jahren Familientradition. Sie selbst ist seit 30 Jahren Schneidermeisterin in Friedberg. Ihren Meisterbrief hielt sie am 1. März 1988 stolz in den Händen.

Inzwischen beschäftigt sie zwei Auszubildende, eine Praktikantin und eine Gesellin. Vor drei Jahren bot sich dann die Gelegenheit, in größere Räumlichkeiten zu ziehen: in den früheren Modeladen in der Aichacher Straße 1. Vorn ist das Ladengeschäft und im hinteren Bereich befindet sich die Werkstatt. Von der hochwertigen Kleidung für Mann und Frau bis zum Hochzeitsoutfit wird dort alles individuell auf den Leib geschneidert.

Seit 300 Jahren individuelle Fertigung

Die Meisterin legt viel Wert auf exklusive Stoffe und eine kompetente Beratung. Auch heute noch wird alles individuell gefertigt. „Ich arbeite noch nach alten bewährten Fertigungstechniken und versuche, die



Margit Hummel Schneidermeisterin

Aichacher Str. 1
86316 Friedberg
Telefon 0821 60 66 50
www.schneiderei-hummel.de

Wünsche meiner Kunden umzusetzen“, sagt Hummel. Ihr Schwerpunkt liegt auf Trachten und historischer Kleidung aller Art. Auch Reparaturen und Änderungen werden ausgeführt. Wer sich lieber selbst sein Outfit schneidern möchte, bei Margit Hummel gibt es auch Nähkurse, wo sie ihr Wissen sehr gerne weitergibt. Sehr stolz ist die Schneidermeisterin darauf, dass eine Reihe prominenter Personen aus dem Adel, der Politik und der Wirtschaft sich nicht nur maßgeschneiderte Dirndl und Trachtenanzüge bei ihr anfertigen lassen, sondern auch klassische Abendgarderobe oder Brautkleider. Eine ganze Reihe von Auszeichnungen zeugt von der hohen Qualität ihrer Arbeiten.

Margit Hummel gehört heute zu den führenden Schneidermeistern in Bayern und Deutschland.



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit September 2017

KONITOREI BÄCKEREI

CAFÉ GULDEN



Am Eingang zur Aichacher Altstadt, mitten im Wittelsbacher Land, liegt unsere Konditorei mit Bäckerei und Café.

Wir laden Sie ein in die süße Welt der Torten, Desserts, Schokoladen und Pralinen. Zu den Spezialitäten unseres Hauses gehören unsere süßen Fingerfood, unsere handgefertigten Pralinen und handgeschöpften Schokoladen wie z. B. Mandelnougat, Sahnenougat, Rumtrüffel, Kokos, Champagnertrüffel und viele weitere Schokoladensorten.

Unsere Produkte werden täglich von Hand und aus besten Zutaten ohne Zusätze hergestellt, denn nur so können wir unseren hohen Qualitätsansprüchen und denen unserer Kunden gerecht werden.

In unserem neugestalteten Café heißen wir Sie herzlich willkommen. Hier erleben Sie Atmosphäre pur! Neben Kaffee-, Tee und Schokoladenspezialitäten gibt es eine umfangreiche Frühstücksauswahl mit hausge-



Konditorei-Bäckerei Café Gulden GbR

Familie Gulden

Werlberger Str. 19 • 86551 Aichach

Telefon 08251 27 58

info@konditorei-gulden.com

backenen Spezialitäten aus der Bäckerei und Konditorei. Mittags werden kleine Speisen zu günstigen Preisen angeboten, bevor man dann zu den süßen Verführungen an der Tortentheke übergehen kann. Hier finden Sie alles, was das Herz begehrt. Wir legen höchsten Wert auf Qualität und Frische!

Außerdem bieten wir Kuchenbuffets und Torten für Geburtstage, Hochzeiten oder ein anderes Fest an. Wir planen und besprechen mit Ihnen ein individuelles Angebot mit einer großen Auswahl an Kuchen, Torten und Mini Dessert, die nach Ihren persönlichen Wünschen arrangiert werden.



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit September 2017



GARNELENFARM

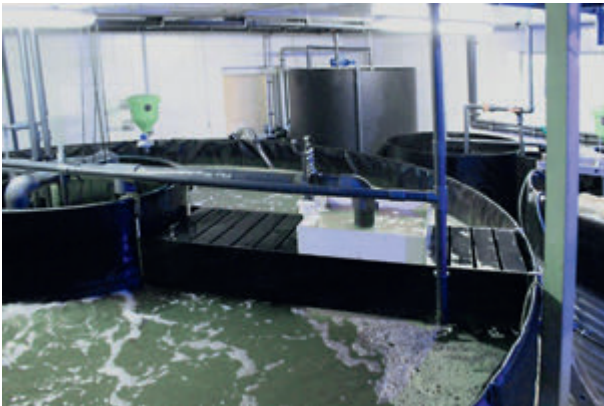
VITASHRIMP GmbH



Die VITAshrimp GmbH betreibt seit 2016 ein rezirkulierendes Indoor-Aquakultursystem zur Zucht von White Tiger Garnelen. Dabei wird das Wasser biologisch und physikalisch aufbereitet, mit speziellem Meersalz angereichert und auf 30 °C beheizt, um das Habitat so naturnah wie möglich nachzubilden.

Unser Produktionssystem ist sehr nachhaltig und ressourcenschonend, da im laufenden Betrieb neben unseren gesunden und frischen Garnelen nur ein unschädlicher organischer Filterkuchen entsteht und ansonsten keine anderen Abfälle und Abwässer erzeugt werden.

Weiterhin liegt uns das Tierwohl sehr am Herzen, weswegen wir unter anderem auf eine hohe Wasserqualität, moderate Besatzdichten und ein erhöhtes Platzangebot für unsere Garnelen achten.



VITAshrimp GmbH

Birkenfeld-Süd 7

86495 Eurasburg

Telefon 0172 7875964

info@vitashrimp.com

www.vitashrimp.com

Ziel der Unternehmung ist es, dem ernährungs- und qualitätsbewussten Verbraucher fangfrische, gesunde und unbelastete Garnelen anbieten zu können, welche regional und nachhaltig im Wittelsbacher Land produziert wurden.

Wir garantieren deswegen, dass unsere Garnelen zu keinem Zeitpunkt tiefgefroren waren, ohne Medikamente, Antibiotika, Desinfektionsmittel oder sonstige schädlichen Zusätze aufgewachsen sind und keinerlei legale Tricks angewendet wurden, um das Verkaufsgewicht künstlich zu erhöhen. Unsere Garnele ist optisch ansprechend, das Garnelenfleisch ist zart und der Geschmack außergewöhnlich lecker. Überzeugen Sie sich selbst.

Ihr VITAshrimp-Team



Qualitätssiegel für das Unternehmen
seit März 2019



Die Wittelsbacher Schatzkiste

Kulinarische Schmankerl, edles Handwerk, praktische Accessoires viele wertvolle Produkte aus der Region gibt es in der „**Die Wittelsbacher Land Schatzkiste**“ zu entdecken. Sie stammen von Unternehmen aus dem Landkreis, die mit dem Qualitätssiegel zertifiziert sind.

Probieren Sie heimische Biere und Fruchtsäfte, kosten Sie ungewöhnliche Nudelkreationen und Backwaren, versuchen Sie Honig, Eis und Schokolade, die ausschließlich aus heimischen Zutaten komponiert wurden, ebenso wie im Wittelsbacher Land gezüchtete Shrimps. Die „Wittelsbacher Land Schatzkiste“ (eine praktische Holzkiste mit Tragegriffen) können Sie im Bauernmarkt in Dasing für 29,90 Euro erwerben und bestellen – detaillierte Informationen finden Sie unter: <https://www.wittelsbacherland-verein.de/schatzkiste.html>

