

# Wertacher Marktprodukte

## „vo eis dahom“

Wertacher Marktprodukte werden in Wertach bzw. im Allgäu hergestellt oder veredelt. Die Zutaten stammen größtenteils aus regionaler Herkunft.

Auf [www.wertacher-marktprodukte.de](http://www.wertacher-marktprodukte.de) finden sie unsere Partnerbetriebe. In den Geschäften und Gaststätten mit diesem Gütesiegel werden Wertacher Marktprodukte und Marktgerichte angeboten.



**WERTACH**  
ALLGÄU  
natürlicher leben



[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

### Schönegger Käse-Alm - Sennerei Wertach

Wir verarbeiten ausschließlich 100% Bergbauern-Heumilch zu unseren Käsespezialitäten. Unsere Vielfalt reicht von verschiedensten Käsesorten über Wild- / Wurstspezialitäten, Marmeladen, Honig bis hin zu leckeren Nudelsorten. Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

Schönegger Käse-Alm - Sennerei Wertach  
Weißlacklerplatz 1  
87497 Wertach  
Tel.: 08365 7058410  
Mo./Di./Do.: 8:00 - 12:30 / 15:00 - 18:00 Uhr  
Mi.: 8:00 - 12:30 Uhr  
Fr.: 8:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 8:00 - 12:30 Uhr



### Wertacher Marktbier

unfiltriert, mit feiner würziger Hefe, ein bernsteinfarbiges, naturtrübes Kellerbier in der praktischen Bügelverschlussflasche.

Engelbräu Rettenberg  
Felix Widenmayer e.K.  
Burgberger Straße 17 • 87549 Rettenberg  
Tel. 08327 9300-0 Fax 08327 9300-40  
[www.engelbraeu.de](http://www.engelbraeu.de)  
[info@engelbraeu.de](mailto:info@engelbraeu.de)  
Mo - Fr 9:00 - 12:30 Uhr / 14:30 - 18:00 Uhr  
Sa 9:00 - 12:00 Uhr



### Wertacher BIO Gemüse

Gesund. Saisonal. Regional.  
Ob BIO Gemüsebox oder BIO Lädle  
– unser BIO Gemüse ist erntefrisch.  
Und hat Lebenskraft.

BIO Lädle Obere Mühle Wertach  
Langgasse 16  
87497 Wertach  
Tel: 08365 45 399 88  
[www.obere-muehle-wertach.de](http://www.obere-muehle-wertach.de)  
[biolaedle@obere-muehle-wertach.de](mailto:biolaedle@obere-muehle-wertach.de)  
Öffnungszeiten: siehe Webseite



### Wertacher Marktschinken

Roher Schinken aus durchwachsenem Schweinehals oder aus der Hüfte; im Naturverfahren mild gepökelt; gewürzt mit naturbelassenen Kräutern über Buchensägemehl geräuchert.

Landmetzgerei  
Stefan Kraus  
Dr. -Bach-Str. 10,  
87497 Wertach  
Tel. 08365/203 • Fax 791147  
Mo - Mi 7.00 - 12.30 Uhr  
Do - Fr 7.00 - 12.30 Uhr / 14.30 - 18.00 Uhr  
Sa 7.00 - 12.00 Uhr



### Ziegenfrischkäse und Ziegentopfen

aus heimischer Bio-Ziegenmilch, hergestellt nach altem traditionellen Käseverfahren, das sich im feinem Aroma darstellt. Außerdem bieten wir verschiedene Kuhmilch-Käsesorten an.

s´ Molkefässle  
Robert Maul  
Dr. Bachstr. 13 • 87497 Wertach  
Tel.+Fax 08365/298  
[www.molkefaessle-wertach.de](http://www.molkefaessle-wertach.de)  
[senn@molkefaessle-wertach.de](mailto:senn@molkefaessle-wertach.de)  
Mo - Fr 8.30 - 12.00 Uhr / 15.30 - 19.00 Uhr  
Sa 8.00 - 13.00 Uhr / So 17.00 - 19.00 Uhr



### Löwenzahnblütenwein, Holunderblüten- und Holunderbeerenwein, Zirbelzapfenwein

Der Wein aus den gelben Blütenblättchen des Löwenzahns eignet sich durch seine zarte Feinherbe besonders gut zum Allgäuer Bergkäse, der buketstarke Holunderblütenwein zum Ziegenkäse, der Holunderbeerenwein zur Schokolade und der Wein aus den Zapfen der Zirbelkiefer paßt zum luftgetrockneten, geräucherten Schinken.

Allgäuer Gebirgskellerei  
Inhaber: Carsten Hell  
Grüntenseestr. 12  
87497 Wertach  
Telefon 08366/988515  
[www.allgaeuer-gebirgskellerei.de](http://www.allgaeuer-gebirgskellerei.de)  
[wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de](mailto:wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de)  
Öffnungszeiten: Donnerstag 16.30 - 18.30 Uhr



## Wertacher Forelle

Erstklassige Speiseforelle aus dem Gebirgswasser der Wertach • Fangfrisch und küchenfertig • Geräuchert mit reinem Buchenmehl • Filetiert • auf Wunsch vakuumiert • Kinderangeln (Termine Touristinfo)

Fischzucht Wertachtal  
Enthalb der Ach / Richtung Vorderreute  
Georg Hergenröther  
Bichel 30 • 87497 Wertach  
Tel.: 0175-9965765  
georg.hergenroether@gmx.de  
April bis September: Do - Fr 15.00 - 18.00 Uhr  
Ganzjähr.: geräucherte Forellen (auf Vorbest.)



## Mühlenlili

Allgäuer Wiesengelee und handgepflückte Teemischungen aus der Paradieswiese  
Natur- und Kulturführerin  
Die Natur rund um die Mühle erleben

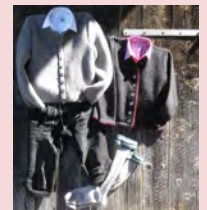
Lili Stangl  
Pfeiffermühle 1  
87497 Wertach, OT Pfeiffermühle  
Tel. 0157 - 34995579  
www.muehlenlili.de  
@muehlenlili  
www.muehlenparadies.de



## Original Allgäuer Trachtenjacken

handgestrickt aus echter Schafwolle, dazu passend: Kniebundstrümpfe für kurze und lange Lederhose ebenfalls "handgestrickt"

Wollstadl  
Cilli Rauch  
Im Anger 1 • 87497 Wertach  
Tel. 08365/1252  
www.wollstadl.com  
cilli.rauch@t-online.de  
Mo - Sa 9.00 - 12.00 Uhr / Mi Ruhetag  
Mo, Di, Do, Fr 15.00 - 18.00 Uhr



## Naturgeschichte Allgäu

Geologie • Flora • Fauna • Naturschutz, 4. Auflage  
Michael F. Schneider, ISBN 978-3-941013-80-3  
über 2000 Farbfotos, 624 Seiten, € 29,00

## Naturgeschichtchen Allgäu

ISBN 978-3-95551-059-6, 232 Seiten, € 17,00

Dr. Michael F. Schneider  
Pfeiffermühle 3  
87497 Wertach  
Tel. +49 163 718 4578  
michaelfschneider@gmx.de  
www.odsfm.com



## Das Hofelar Trio : „hondgmachte Musig“

CD mit dem Titel „Musikerfreunde“. Zudem, daß wir drei Musikerfreunde sind, sind wir auch noch eine Familie. Vater mit seinen zwei Söhnen. Wir wünschen allen Gästen in Wertach einen schönen Aufenthalt und Sie dürfen uns zur Erinnerung in Form dieser CD mit nachhause nehmen. Erhältlich in unserem Malergeschäft Probst in Wertach.

Hofelar Trio  
Sebastian, Michi und Günther Probst  
Industriestr. 1  
87497 Wertach  
Tel. 08365-1530  
info@hofelar-trio.de  
www.maler-probst.de



Im **Alpenhof Reuterwanne** finden hungrige Gäste verschiedene Gerichte aus Wertacher Marktprodukten auf der Speisekarte. Wer mit knurrendem Magen in den Alpenhof Reuterwanne kommt, kann sich freuen. Mehrere, der Jahreszeit wechselnde Spezialitäten hat Koch Heiko Leutenmaier aus den Wertacher Marktprodukten kreiert, u.a. deftige Kässpätzle, sowie einen süßen Bierlikör.

Hotel Alpenhof Reuterwanne  
Alpenhof Reuterwanne 1 • 87497 Wertach  
info@alpenhof-reuterwanne.com  
www.alpenhof-reuterwanne.com  
Tel: 08365 338 • Fax: 08365 1707  
Warme Küche 11.30 - 14 Uhr / 17 - 20 Uhr  
Mo, Di, Mi Ruhetag



# Wertacher Weißlacker

## Das Duftwunder aus Bayern

Es geht um ein Milchprodukt von derart strengem Geruch, dass selbst ein vollreifer Limburger dagegen zur Fadheit verblaßt. Bereits im Jahre 1874 wurde von den Gebrüdern Josef und Anton Kramer der erste königlich patentierte Käse der Welt, der "Weißlacker" erfunden, der mittlerweile auch in die Arche des Geschmacks der Vereinigung "Slow-Food" aufgenommen wurde. Klassischer Weise isst man den Weisslacker pur in kleinen Stückchen auf gebuttertem Marktbierbrot und spült mit Wertacher Marktbier oder Erdbeerwein aus der Allgäuer Gebirgskellerei nach.

