



Slow Food® Deutschland

Convivien

Mainfranken Hohenlohe

Termine

Convivium aktuell

Tipps

Themen aus dem
Convivium

Engagement auf breiter
Linie

Aktionen

Arche des Geschmacks

Tipps

Slow Food Magazin

Presse

Wir über uns

Mitglied werden

Suchbegriff



[Startseite](#) > [Convivien](#) > [Mainfranken Hohenlohe](#) > [Tipps](#) > [Einkaufsführer](#)

Convivium Mainfranken Hohenlohe

Kontakt: Hans-Werner Bunz

Adresse: Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Fon: (09721) 44 586

E-Mail: mainfranken-hohenlohe@slowfood.de

Wo es die wirklich guten Sachen gibt

117 kulinarische Adressen der Region

Ausgesuchte regionale Genusshandwerker und Handelshäuser - ein Vademecum für Kulinarisches in 59 Ortschaften in Hohenlohe-Tauber-Main-Franken.

Zu diesem Einkaufsführer tragen viele Mitglieder bei. Er ist das Ergebnis von Versuch und Irrtum. Weil unsere Region ein wahrhaftes Feinschmeckerparadies ist dank der vielen vorzüglichen Genusshandwerker, ist die vorliegende Liste nur ein Ausschnitt des Ganzen. Sie wird peu a peu aktualisiert.

"Nur wenn wir es essen und trinken, was wir erhalten wollen, können wir es erhalten!" Dieses Motto ist die Leitschnur für unsere Auswahl von Produzenten und Händlern erstklassiger Produkte.

Kriterien für die Empfehlung von Produkten sind

- der Wohlgeschmack
- die hohe Qualität
- das Preis-Leistungsverhältnis
- der regionale Bezug.

Kriterien für die Empfehlung von Sortimenten sind

- die Qualität der Produkte
- die Geschlossenheit des Sortiments
- die Auswahlbreite
- die Beratungskompetenz.

Die Empfehlungen beziehen sich selten auf das gesamte Angebot, sondern nur auf die herausgehobenen Produkte; denn es ist uns nicht möglich, das ganze Angebot zu testen.

Slow Food Mitglieder sind wie folgt gekennzeichnet:

Persönliche Mitgliedschaft: **SF**

Förderer von Slow Food Deutschland e.V.: **F.**

(HS) sind Kürzel für Informanten.

Bad Brückenau

- **Rolfs Bauernladen**, Ed.-Gerhard-Str. 4, Ortsteil Römershag. Spezialität sind Fleisch von eigenen Angus-Rindern und Rhönschafen/-lämmern sowie Lammwurst in Gläsern. Die Tiere verbringen das ganze Jahr im Freien und die Jungtiere in Muttertierhaltung. (US)

Landwirtschaft für würzigen Spargel auf sandigem bzw. sandig-lehmigen Boden (keine Folienabdeckung).(HWB)

Weißbach

- **Hofgut Weißbach**, Weißbach bei Bad Brückenau/Rhön, Tel: 09744-1000. Hier züchtet Freiherr von Thüngen das Urrind: Auerochsen. Die Tiere leben ganzjährig im Freien und nähren sich von dem, was Wald und Wiesen bieten. Übers Jahr werden einige wenige Tiere geschossen; das abgehangene Fleisch kann man kaufen, allerdings in größeren Portionen. Unbedingt vorher anrufen. (HWB)

Werneck

- **Bio-Metzgerei Klaus Wecklein** (Naturland) ,**SF**, OT Zeuzleben, Oberes Tor 9. Probieren Sie unbedingt sein Ökofleisch vom Rind, Kalb und Schwein sowie den Schinken, den Bierschinken, die frische Leberwurst und die feine Kalbsleberwurst. Eine weitere Spezialität sind die Bratwürste, die es - leider nicht immer - auch in verschiedenen Versionen gibt. Auf Anfrage gibt es auch Geflügel und Lamm von Bio-Höfen.(HWB)

Wertheim-Reicholzheim (97877)

- **Weingut Konrad Schlör**, **SF**, Martin-Schlör-Str. 22, Tel: 09342-4976, E-Mail: info@weingut-schloer.de. Eines der zwei, drei Spitzenweingüter Tauberfrankens. Medallien-Gewinner von nationalen und internationalen Rotweinpreisen. Erstklassige Weiß- und Rotweine sein 2003er Schwarzriesling Auslese trocken gewann den deutschen Rotweinpreis.(OG/HWB))

Würzburg

- **NonSoloVino**, **SF**, Versbacher Str. 269, Tel: 0931-572588, Fax: -2704467, Giovanna.Gatti@t-online.de. Erstklassige Selektion von italienischen Weinen aus Nord-, Mitt und Süditalien sowie Sizilien und Sardinien mit bestem Preis-Genussverhältnis. Außerdem hervorragendes Olivenöl und einige andere Produkte aus verschiedenen Regionen Italiens. Keine Brunellos und Supertoskaner. (HWB)

- **Mirella-Kaffeerösterei**, Stadtteil Heidingsfeld, Wenzelstr. 7-9. Eine sehr gute Kaffeerösterei man röstet in kleinen Mengen bei relativ niedrigen Temperaturen (ca. 170-180 °C). Rund 20 Kaffeesorten bester Provenienzen, produziert von kleinen Qualitätsplantagen, inklusive einiger hauseigener Spezialmischungen. Man röstet täglich - auch nach Kundenwunsch. Erstklassige Beratung.(HWB)

- **Kaffeerösterei Compagno**, Spiegelstr. 9. Dieses hübsche Kaffeegeschäft, in dem täglich Kaffee frisch geröstet wird bietet auch Tee und allerlei anderes zum Verschönern der Kaffee- oder Teestunde. Sorgfältig ausgesuchte, fair gehandelte Qualitätskaffees aus verschiedenen Ländern werden langsam bei relativ niedrigen Temperaturen geröstet und entwickeln so ein köstliches Aroma. Neben sortenreinen Kaffees sind auch Kaffeemischungen im Angebot. (HWB)

- **Centrale Cafe e Vino**, Bronnbacher Gasse 25. Neben Kaffee gibt es auch eine kleine, gute Auswahl an italienischen Weinen und ausgesuchten Lebensmitteln wie Essige, Linsen, Nudeln, Schokoladen usw. sowie Büchern zu italienischer Culinaria. Daneben aber auch kleine geschmackvolle Geschenke italienischer Art.(AK)

- **Bosserts Marzipan und mehr**, **F**, Alte Kasernenstr. 7, Tel: 06931-46079222, E-Mail: katinka@bosserts-marzipan.de. Handgefertigtes Konfekt aus Marzipan, Nüssen, Mandeln und Schokolade, erstklassiges Gebäck sowie Marzipan-Kunstwerkelein. Aktuell auch wunderbare Pet Fours zum Wochenende. Neueste Kreation: Saliere-Kugel. (HWB)

- **Vollkorn-Bäckerei Köhler**, Arndtstr. 14, Karmeliterstr. 1, Semmelstr., OT Gerbrunn: Casteller Platz 1; beliefert auch die Bio-Märkte Lollo Rosso, Würzburg, und Vita Bella in Schweinfurt. Erzeugt Backwaren mit und ohne Vollkorn rein handwerklich und nach alter Tradition ohne jeden Zusatzstoff. Sauerteige haben lange Gärzeiten und gehen vier Mal.(HWB)

- **Bäckerei Schiffer**, **SF**, Benediktstr. 10 und 11 weitere Filialen in Würzburg. Hervorragend das Roggen-Landbrot, die Genießer-Baguette, das Pain paillasse, die Brezeln, handgeschlagen Brötchen, das Butterhörchen. Herstellung nach handwerklicher Tradition (z.B. 3-Stufen-Sauerteig); alle Füllungen werden selbst aus frischen Zutaten zubereitet.

- **Frank&Frei**, Galerie auf dem Unteren Markt 4, Tel: 0931-4652957. Ziege und mehr! ist das