

## Wallerstein

### Weißgerber

In Kerstin Lassers netter Konditorei gibt es ein breites Sortiment an handwerklich gemachten schwäbisch-bayerischen Brotsorten. Die soliden Krustenlaible mit Natursauerteig, die Brezeln und das köstliche Gebäck lohnen den Zwischenstopp. Auch toll: die Rieser Küchle (ausgebackenes Hefegebäck) und die Bauertorte. Tagescafé und Mittagstisch. *Hauptstr. 25, PLZ 86757, Tel. 09081-71 62, Fax 29 07 80 00, www.baekerei-weissgerber.de, Mo-Fr 6-18.30 Uhr, Sa 6-13 Uhr* ☑

## Warngau

### Hofladen Hans Maurer

Verkaufsschlagler des Ladens sind das hausgemachte Wiesenkräuterpesto und das rote Gemüsepesto aus gartenfrischen Tomaten, Paprika, Auberginen und Chili. Aber auch die handgemachten, aus hofeigenen Eiern hergestellten „Taubenberger Eiernudeln“ (gibt's immer freitags im Gasthaus) sind schnell ausverkauft. Der hausgemachte Rinderschinken stammt von den eigenen Limousin-Rindern, der Presssack, die Streichwurst und das Gselchte von den rosa-schwarz gefleckten Schwäbisch-Hällischen Schweinen. *Taubenberg 13, PLZ 83627, Tel. 08020-15 46, Fax 71 42, www.taubenberg.de, Do-So 10-20 Uhr* ☑

## Weiler-Simmerberg

### Sennerei Bremenried

Allgäuer Käsegenossenschaft der vorbildlichen Art, halbwegs zwischen Kempten und Bregenz. Silofutter und Gentechnik sind hier tabu. Alle Käse werden noch aus naturbelassener Rohmilch auf traditionelle Weise hergestellt werden. Es gibt Emmentaler, Bergkäse

und frische Butter im Laden. *Bregenzer Str. 96, PLZ 88171, Tel. 08387-26 58, Fax 39 07 16, www.kaese-bestellung.de, Mo-Sa 7-12 und 17.30-19 Uhr, Fr 16-19 Uhr, So 7-11.30 und 17.30-19 Uhr* ☑

## Weißensstadt

### Leupoldt

Auch im Fichtelgebirge weiß man um die Kunst der Lebkuchenherstellung. Gerade die klassischen Elisen-Lebkuchen sowie Varianten aus Dinkel- und Vollkornmehl und die nach alten Rezepten hergestellten Leckereien aus der Patisserie (Dominosteine!) verpflichten zu einem Besuch des mitten im Ort gelegenen Geschäfts.

Kräuterbitter „Fichtelgold“ und der Bärwurzgeist, der nicht wie sonst üblich aus der Wurzel, sondern aus den Blüten der Bärwurzpflanze destilliert wird – ein Unikum. Freundlicher Empfang, blitzsaubere Destillierapparate aus verschiedenen Epochen.

*Kirchenlamitzer Str. 12, PLZ 95163, Tel. 09253-95 48 09, Fax 95 48 08, www.destilleriesack.de, Mo-Sa 10-12 Uhr und n. V.* ☑

## Würzburg

### Dotzel

Ein klassisches fränkisches Angebot und eine Würzburger Besonderheit, der Würzburger Rotgelegte, liegen ansprechend

fränkische Natursauerteigbrote, bis zu drei Kilo schwer und zehn Tage haltbar. Leckere Brezeln und knusprige Kaiserwecken mit Mohn.

*Altstadt, St. Benedikt Str. 10, PLZ 97072, Tel. 0931-532 71, Fax 173 87, Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6.30-12.30 Uhr* ☑

## Ziertheim

### Waldziegenhof

Der kleine Bioland-Familienbetrieb verkauft seine herrlich frischen und würzigen Käse aus Ziegenmilch auf den Märkten von Nördlingen (Mi), Herbrechtingen (Fr) und Heidenheim (Sa). Ziegenkäse, Ziegenquark sowie Käse aus Schafs- und Kuhmilch (Berg-



Gute Geister aus dem Fichtelgebirge in „Sack's Destille“

*Wunsiedeler Str. 5, PLZ 95163, Tel. 09253-429, Fax 88 07 65, www.konditoreileupoldt.de, Di-Sa 6.30-18 Uhr, So 12-17 Uhr* ☑

### Sack's Destille

Uralte Rezepte und modernes Know-how bilden die Grundlagen für die Qualität der Brände dieser alten Firma. Empfehlenswerte Spezialitäten: der

in der Theke aus. Die Traditionsmetzgerei im Herzen Würzburgs ist eine beliebte Anlaufstelle für Wurstliebhaber.

*Innenstadt, Barbarossaplatz 1, PLZ 97070, Tel. 0931-527 56, Fax 595 27, www.dotzel-metzgerei.de, Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 6.45-14.30 Uhr* ☑

### Emil Schiffer

Diese Biobäckerei mit mehreren Filialen produziert sehr schöne

käse). Je nach Saison gibt es diverse Kräuter- und Gewürzkäse. Auch die Ziegenwurst ist ein Geschmackserlebnis. *Schloßstr. 19, PLZ 89446, Tel. 09076-95 87 37, Di, Fr 18-20 Uhr, Marktstände in Heidenheim: Sa 8-12 Uhr, Herbrechtingen: Fr 11-16 Uhr, Nördlingen: Mi 8-12 Uhr* ☑