



Landeshauptstadt
München
**Referat für Gesundheit
und Umwelt**



Öko-Catering

Für München und Umgebung



Bio-Partyservice

Für große und für kleine Feste



MÜNCHNER AGENDA 21

Inhalt

<u>Liebe Bürgerinnen und Bürger, verehrte Veranstalter</u>	1
<u>Ökologisches Essen aus der Region</u>	2
<u>Wir laden Sie ein – genießen Sie die natürliche Frische und Vielfalt</u>	3
<u>Kompletter Service – direkt vom Bio-Bauernhof</u> Benediktinerabtei Plankstetten, Biohof Butz, Michael Xaver Grassl, Herrmannsdorfer Landwerkstätten für Lebens-Mittel, Hofbäckerei Steingraber, Lorenz Huber	4
<u>Kompletter Service – alles aus einer Hand</u> anApple@Day, Basic Aktiengesellschaft, grünermarkt Naturkost GmbH, Voit Partyservice	8
<u>Vegetarische Gerichte, Ayurveda, Finger Food, Snacks</u> Naturkost Aubing, Soto Feinkost	11
<u>Afrikanische Gerichte, Suppen</u> Naturkost Keimling, Münchner Suppenküche	12
<u>Brot und Backwaren, Kuchenbuffet</u> Bäckerei Gürtner, Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, Biocafe Langgartner	13
<u>Fleisch und Wurst, Käse – Plattenservice mit Beilagen</u> Chiemgauer Naturfleisch GmbH, Landfrau Fleisch + Wurst GmbH, Menzinger Käse-Ecke	14
<u>Verkostung von Wein und Obstbränden</u> Weingut Schütte, Obst- und Weinbau Rothe, Weinhandel Uli Scheffler	16
<u>Und zu guter Letzt noch ein Tipp</u>	18
<u>Information zu den anerkannt ökologischen Landbauverbänden</u>	20
<u>Impressum</u>	
<u>Erklärung der verwendeten Zeichen</u>	



Liebe Bürgerinnen und Bürger, sehr verehrte Veranstalter!

Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Dies ist gerade bei Anlässen wichtig, bei denen sich die Gäste beim Essen entspannen, gut unterhalten, feiern oder einfach verwöhnen lassen wollen.

Die Öko-Partyservice-Broschüre bietet für jeden Anlass und für jeden Geschmack das passende Angebot – und das in kontrolliert ökologischer Qualität.

Angefangen bei geschäftlichen Besprechungen, bei denen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen mit einem kleinen Imbiss erfrischt werden sollen bis hin zu größeren Veranstaltungen mit einem anspruchsvollen festlichen Diner: In der Broschüre finden Sie das passende kulinarische Angebot, auf Wunsch inklusive Geschirr, Dekoration und Servicepersonal.

Für Ihr Stadtteilst, Ihren Vereinsabend oder einfach für die private Geburtstagsrunde bieten Öko-Partyservice-Betriebe geeignete und attraktive Versorgung.

Auch für dienstliche Anlässe nutze ich das Angebot gerne und habe ausgesprochen positive Resonanz erfahren. Partyservice in ökologischer Qualität kann ich Ihnen nur empfehlen – überzeugen Sie sich selbst.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit.

Joachim Lorenz
Referent für Gesundheit und Umwelt

Aus der Region

Ökologisches Essen aus der Region

Gesundes Essen, das schmeckt – die Öko-Partyservice-Broschüre unterstützt Sie dabei, Ihren Gästen frisch zubereitete Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau zu servieren.

Kontrolliert ökologischer Anbau heißt,

- ▶ dass die Lebensmittel ohne künstliche Pflanzenschutzmittel und Dünger und ohne chemische Zusätze angebaut werden,
- ▶ dass keine genmanipulierten Pflanzen verwendet werden,
- ▶ dass die Tiere artgerecht gehalten werden und keine Antibiotika und Masthilfsstoffe zur Anwendung kommen.

Garantieren können dies staatlich anerkannte Kontrolleure, die die Einhaltung der Anbau- und Haltungsmethoden regelmäßig bei den Erzeugern überprüfen. Die Öko-Partyservice-Anbieter verarbeiten zum überwiegenden Teil keine vorgefertigten Lebensmittel, sondern bereiten ihr Essen frisch zu.

Die meisten Lebensmittel kommen übrigens aus Ihrer Nachbarschaft, denn frisch und geschmackvoll

bleiben Lebensmittel nur, wenn sie vom Erzeuger zum Verbraucher möglichst kurze Transportwege zurückzulegen haben, und: am besten schmecken sie in der Jahreszeit, in der sie natürlicherweise bei uns reifen.

Damit haben Sie für Ihre Gäste alles getan, um sie optimal zu versorgen und zu verwöhnen. Und unserer schönen bayerischen Landschaft tut das auch gut. Denn eine naturnahe ökologische Bewirtschaftung schont die Böden, sichert unser gutes Trinkwasser und achtet andere Lebewesen.

Wenn Sie diese Produkte einkaufen, erhalten Sie regionale Arbeitsplätze. Insgesamt bedeutet das mehr Lebensqualität für uns Menschen.

Diese nachhaltige Entwicklung möchte das Agenda 21-Büro im Referat für Gesundheit und Umwelt fördern.

▶▶ **Übrigens:**

Die Agenda 21 ist ein internationales Programm für nachhaltige Entwicklung, auf das sich auch die Stadt München verpflichtet hat.

Genuß & Vielfalt

Wir laden Sie ein – genießen Sie die natürliche Frische und die unglaubliche Vielfalt!

Bayerische Schmankele oder italienische Spezialitäten für 200 Personen, Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne für 1.000 Personen, Kaffee und Kuchen für ein privates Straßenfest in Ihrem Viertel, oder eine Öko-Brauerei, die das jährliche Sommerfest in Ihrem Verein erst richtig in Schwung bringt – blättern Sie um und lassen Sie sich anregen.

Mit Hilfe der Symbole finden Sie schnell den passenden Partyservice: Einfach die letzte Seite mit den Symbolen ausklappen, auswählen. Die Komplett-Servicebetriebe mit eigener Produktion und mit dem umfangreichsten Angebot stehen an erster Stelle, weiter geht es mit kleinerem Angebot und dann folgen verschiedene Spezialitäten.

Denken Sie auch daran, dass vielleicht das Wetter schlecht ist und dass Mobiliar und zusätzliches Geschirr organisiert werden muss. Hinweise hierzu finden Sie auf Seite 18.

Alle unsere Bio-Anbieter sind Profis und haben schon jahrelange Erfahrung mit Party-Service in Öko-Qualitäten – nicht nur aber häufig – aus der Region.

Die Basis ihres Angebotes ist großes persönliches Engagement in der Sache und Professionalität in der Ausführung. Individuelle Beratung, reelles Preis-Leistungsverhältnis und pünktliche Durchführung – dafür stehen die genannten Firmen mit ihrem guten Namen.

Die natürliche Frische und der ursprüngliche Geschmack der verwendeten Produkte bleiben bei sachkundiger Zubereitung und handwerklichem Können erhalten. Wenn das Buffet dann noch mit Liebe präsentiert wird, werden es Ihnen Ihre Gäste danken!

Übrigens:

- ▶▶ Planen Sie Ihr Fest rechtzeitig, beachten Sie die Vorlaufzeiten
- ▶▶ Stecken Sie den Kostenrahmen ab für kompletten Service oder für Spezialitäten
- ▶▶ alle Anbieter geben Ihnen gerne Material/Referenzen über ihr Unternehmen und Informationen über die verwendeten Produkte

Und dann genießen Sie unbeschwert mit Ihren Gästen!

Kompletter Service – direkt vom Bio-Bauernhof

Benediktiner Abtei Plankstetten



Bioland
ÖKOLOGISCHES LEBENSMITTEL

bei 50 - 500 Personen 2 Wochen Vorlauf

Messe-Catering

Benediktiner Abtei Plankstetten
Klosterplatz 1
92334 Berching

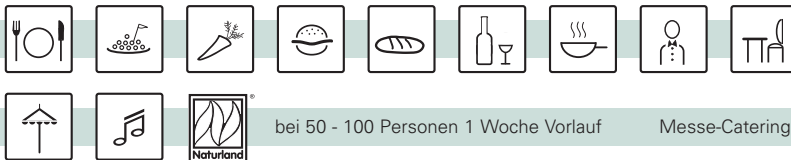
Tel 08462-206 200
Fax 08462-206 202

hofladen@kloster-plankstetten.de
www.kloster-plankstetten.de

Herzhaft klösterliche Küche – vorzugsweise mit Eigenprodukten in Bioland-Qualität – wir bieten alles aus einer Hand: von der privaten Familienfeier bis zur Festbewirtung. Wohlschmeckende und charaktervolle Lebensmittel, tagesfrisch aus unserem ökologisch wirtschaftenden Klostergut, der Gärtnerei, Klosterbäckerei und Klostermetzgerei. Ganz besonders beliebt sind unsere Plankstettener Biere. Probieren Sie selbst – überzeugen Sie sich bei einem Besuch in unserer Klosterschenke.

Großveranstaltungen bis 5000 Personen

Biohof Butz



bei 50 - 100 Personen 1 Woche Vorlauf

Messe-Catering

Biohof Butz
Viehausen 2
84056 Rottenburg

Tel 08781-33 50
Fax 08781-13 56

info@biohof-butz.de
www.biohof-butz.de

'Öko & Natur' ist das Motto unseres Familienbetriebes in der 4. Generation, der seit 1990 nach den Öko-Richtlinien von Naturland bewirtschaftet wird.

Fleisch, Wurst, Eier, Käse, Milch, Brot und Gemüse – alles was in unserem Hofladen den Jahreszeiten entsprechend angeboten wird, ist auch die Grundlage für die traditionsverbundenen bayerischen Gerichte, die wir anbieten. Besuchen Sie uns auf unserem Hof; wir beraten Sie individuell, kompetent und mit viel Erfahrung, auch bei sehr großen Veranstaltungen!

Großveranstaltungen bis 1000 Personen



Kompletter Service – direkt vom Bio-Bauernhof

Hofbäckerei Steingraber



demeter

bei 50 - 400 Personen 3 Wochen Vorlauf

Messe-Catering

Hofbäckerei Steingraber
Neuburgstraße 2
83620 Vagen

Tel 08062-12 33

Fax 08062-14 22

www.hofbaeckerei-steingraber.de



Im Mangfalltal, wo das Münchner Trinkwasser herkommt, liegt der Steingraberhof der Familie Steffl. Schon in der zweiten Generation wird hier nach den biologisch-dynamischen Richtlinien von Demeter die ökologische Landwirtschaft betrieben und deren Erzeugnisse in der eigenen Bäckerei, Konditorei und Käseerei weiterverarbeitet. Mit unseren eigenen Produkten, mit individueller Beratung und sehr viel Erfahrung, speziell im Messe-Catering und bei Open Air Veranstaltungen, haben wir unseren guten Ruf als Öko-Caterer aufgebaut.

Unser persönliches Anliegen ist die traditionsbewusste bayerische Küche mit und ohne Fleisch, hausgemachte Kuchen und Kleingebäck, Wurst- und Käseplatten – alles aus eigener Herstellung und alles frisch in Demeter-Qualität.

Artur Sikora - Naturprodukte

Einwegteller aus reiner Weizenkleie

Größen 16, 20, 23cm, 100% bioabbaubar

Eine gute Alternative für jede Sommerparty

Heinrich-Wieland-Str.183 ● 81735 München ● Tel + Fax 089-635 18 07

Kompletter Service – direkt vom Bio-Bauernhof

Michael Xaver Grassl



bei 20 - 200 Personen 2 Wochen Vorlauf

Grüngürtelbauer

Michael Xaver Grassl
Krähenweg 140a
81249 München
Tel 089-86 43 270

'Grüne Lunge für München' – so nennt man die Grüngürtel-Bauern, die rund um das Stadtgebiet die Natur pflegen und erhalten. Auf unserem Biolandbetrieb mit 20 ha Wiesen und Weideland im Münchner Westen züchten wir robuste und gesunde Freilandrinder in Mutterkuhhaltung. Zartes und naturbelassenes Rindfleisch wird bei uns selbst vermarktet. Hausgemachte Weideburger und 'Grassica'-Grillwürstel sind bekannt und bei Kennern heiß begehrt. Unser Eventspecial sind urige, ländliche und gemütliche Veranstaltungen für Betriebsausflüge, Jubiläen und Feste aller Art.

Lorenz Huber



bei 100 - 1000 Personen 5 - 12 Wochen Vorlauf

Kochen in der Riesenpfanne

Lorenz Huber
Au 1 bei Reisach
83512 Wasserburg/Inn
Tel 08071-18 92
Fax 08071-47 82

In der Riesenpfanne gebraten: knusprige Bratkartoffeln oder Würstl, für Vegetarier ein pikanter Gemüsereis oder saftige Grünkernpflanzler und zum Nachtsch süßer Kaiserschmarrn – das ist auf jeden Fall ein Hingucker. Auch das 'Mediterrane Buffet mit Fisch' kommt überall bestens an. Aus der eigenen Landwirtschaft bieten wir warme und kalte Platten, hausgemachte Suppen, herzhafte Brotaufstriche, knackfrische Salate – testen Sie uns in unserem hauseigenen Biergarten.

Großveranstaltungen bis 1000 Personen

Service – direkt vom Bio-Bauernhof

Herrmannsdorfer Landwerkstätten für Lebens-Mittel



bei 50 - 100 Personen 2 Wochen Vorlauf

Messe-Catering

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
für Lebens-Mittel

Karl L. Schweisfurth KG

Herrmannsdorf 7

85625 Glonn

Tel 08093-90 94-0

Fax 08093-90 94 10

glonn@herrmannsdorfer.de

www.herrmannsdorfer.de



HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

'Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität', die dem Wohlbefinden der Menschen dienen – das ist unser Wahlspruch seit 1986, und so schmeckt auch jedes einzelne Produkt!

Vollkornbrote aus täglich frisch gemahlenem Korn und Natursauerteig, Wurst und Fleisch ohne künstliche Zutaten aus unserer Warmfleisch-Metzgerei, Käsespezialitäten aus Rohmilch, original Herrmannsdorfer Schweinsbräu im Fass oder in Flaschen - naturtrüb und unbehandelt.

Das alles können auch Sie sich ins Haus holen und genießen und Ihren Gästen als Wertschätzung zugute kommen lassen! Wir bieten Ihnen Plattenservice mit Wurst, Käse und verschiedenen Beilagen in bester Qualität und Frische, professionell angerichtet und einzigartig im Geschmack!

Großveranstaltungen bis 5000 Personen

Kompletter Service – alles aus einer Hand

anAPPLE@DAY



bei 30 - 100 Personen 1 Woche Vorlauf Messe-Catering gesundheitsorientiert

anAPPLE@DAY - Öko-Catering
Bayerstraße 77a
80335 München

Tel 089-53 29 56 56
Fax 089-53 29 56 57

anappleaday@mags-muenchen.de
www.mags-muenchen.de



‘anAPPLE@DAY’ ist ein Projekt in der Trägerschaft des Vereins zur Förderung von Gesundheit, Kultur und Eigenverantwortung / MAG's & MORE e.V.

Einem ganzheitlichen Ansatz folgend, ist es unser Ziel, für den gesundheitsfördernden Ablauf bei Organisation, Betreuung und Durchführung von Veranstaltungen zu sorgen.

Wir beraten Sie gern, kompetent und mit viel Erfahrung bei der Vorbereitung von Tagungen, Fortbildungsveranstaltungen, Seminaren oder z.B. Gesundheitstagen im Betrieb, sowie bei jeder Art von Events und Symposien speziell unter dem Aspekt von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Ob Seminar oder Gesundheitsmesse, von 30 - 1000 Personen bieten wir Ihnen alles aus einer Hand. Großveranstaltungen bis 1000 Personen auf Anfrage.



Flurstr. 30
85402 Kranzberg
Tel 08166-67 54 18
Fax 08166-67 54 19
info@oekofrostbaer.de
www.oekofrostbaer.de

Ökologische Tiefkühlkost - frei Haus

Kompletter Service – alles aus einer Hand

Basic Aktiengesellschaft



bei 20 - 100 Personen 2 Wochen Vorlauf

Euro-Asiatische Küche mit internationalem Flair

Basic Aktiengesellschaft
Lebensmittelhandel
Bistro Basic
Schleißheimer Straße 158-162
80797 München

Tel 089-32 38 47 26
Fax 089-32 38 47 39

info@basic-ag.de
www.basic-ag.de

basic

Bio für alle

Alles echt Bio! Bio für alle!

Dies ist unser Motto und das gilt selbstverständlich auch für den Chefkoch und sein starkes Team in unserem Bistro-Basic.

Alle Gerichte aus unserer Euro-Asiatischen Küche können Sie auch mitnehmen oder bei uns im Bistro probieren. Aus allen Teilen der Welt haben wir das Beste zusammengetragen: Klassische Antipasti aus Italien, libanesischen Tabule, verschiedenste asiatische Salate (ungewöhnlich und gesund mit Algen und Glasnudeln) oder Ayurvedische Gerichte, interessant kombiniert und raffiniert gewürzt. Dazu eine köstliche Spezialität: amerikanische Smoothies aus der Saftbar.

Mit oder ohne Fleisch – pikant und mit viel frischem Gemüse – für jeden Geschmack bieten wir etwas Passendes: Vollwertiges aus Getreide für den kleinen Hunger, Ayurvedisches für Veganer und nicht zuletzt edles Fingerfood für Genießer. Alles in allem eine multi-kulturell inspirierte Speisekarte für Gastgeber, die internationales Flair lieben.

PERGER GETRÄNKE

Der frische Kick für Groß & Klein...
...natürlich mit Spaß!



82211 Breitbrunn a.A.
Tel. 0 81 52 - 39 90 92
Fax 0 81 52 - 57 38

WWW.PERGER.COM

Kompletter Service – alles aus einer Hand

grünermarkt Naturkost GmbH



bei 30 - 300 Personen 2 Wochen Vorlauf

Italienische Spezialitäten

grünermarkt Naturkost GmbH
Boosstraße 6
81541 München

Tel 089-48 00 20 28
Fax 089-48 00 20 32

info@gruener-markt.de
www.gruener-markt.de

grünermarkt

Seit 14 Jahren verwenden wir für unsere internationale, vegetarische und selbstverständlich auch bayerische Küche nur beste ökologische Zutaten. Ein ganz besonderer Genuss für Liebhaber der italienischen Küche sind unsere köstlichen mediterranen Spezialitäten wie Antipasti, Spaghetti oder Pizza in allen Variationen. Die warmen und kalten italienischen Buffets werden nach den Original-Rezepten Roberto Rossellos von unserem sizilianischen Küchenchef José und seinem Team zubereitet. Frischer Fisch und köstliche Meeresfrüchte sind dabei ein ganz besonderer Höhepunkt auf jedem Fest. Messe-Catering – wir beraten Sie kompetent und individuell, liefern zuverlässig und tagesfrisch für jeden Anlass und alles aus einer Hand.

Voit Partyservice



bei 30 - 500 Personen 1 Woche Vorlauf

Traumschiffkoch

Voit Partyservice
Turnerstraße 68
81827 München

Tel 089-43 98 85 72
Fax 089-43 98 85 73

info@voit-services.de
www.voit-services.de

Mit Genuss essen aus der Naturküche! 'Der andere Partyservice' – der Sie zu einem besonderen Gastgeber macht! Seit 15 Jahren bieten wir von der kompletten Partyplanung über alle Arten von internationaler Küche traumhafte Menues (Italien, Asien, Indien, Mexico) und thematisches Kochen (Fitness, Kinder, glutenfrei, vegan oder für Allergiker), auf Wunsch kochen wir auch in Ihren eigenen Räumen.

Wir liefern inklusive aller Serviceleistungen für maximal 500 Personen bis zu 250 km im Umkreis von München alles aus einer Hand.

Vegetarische Speisen – Ayurveda Küche

Naturkost Aubing



20 - 50 Personen 1 Woche Vorlauf Fitness und Power

Naturkost Aubing
Limesstraße 31
81243 München

Tel 089-87 11 614
Fax 089-87 11 614

Ayurveda – die 3000 Jahre alte Anleitung zum besseren Leben – heute wieder im Trend!
Wollen auch Sie etwas für Ihr Wohlbefinden tun? Lassen Sie sich verwöhnen von unseren stets frisch zubereiteten Spezialitäten in den Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, scharf, herb und bitter bei unserem Ayurvedischen Buffet nach Original-Rezepten; abgerundet durch Ayurvedische Süßspeisen wie Energiebällchen und Halva. Dazu bieten wir verschiedene Tees und kühle Joghurtgetränke an. Alle Zutaten sind frisch und aus kontrolliert biologischem Anbau.

Burger, Finger Food, Snacks

Soto Feinkost



bei 50 - 10.000 Stück 1 Woche Vorlauf Vegetarische Muntermacher

Soto Feinkost
Königstraße 3
83254 Breitbrunn

Tel 08054-91 07
Fax 08054-91 09

info@soto.de
www.soto.de

Knusprige Teigrollen mit Gemüsefüllung, feine vegetarische Burger, Sticks und Steaklis. Unsere Spezialitäten aus kontrolliert ökologischem Anbau sind geeignet für alle Arten von Buffets, Kinder-, Garten- oder Straßenfeste. In guter handwerklicher Produktion werden sie täglich frisch und nur auf Bestellung hergestellt. Bei entsprechend langem Vorlauf können wir große Mengen liefern.



Afrikanische Gerichte

Naturkost Keimling



bei 40 - 100 Personen 2 - 4 Wochen Vorlauf

Naturkost Keimling
Karolingerstraße 10
82205 Gilching

Tel 08105-24 53 7
Fax 08105-37 74 96

post@keimling-naturkost.de
www.keimling-naturkost.de

Afrikanische Speisen sind in der Regel pikant und scharf gewürzt. Für die Hauptgerichte werden geräucherter Fisch oder Fleisch mit Reis oder Couscous angerichtet, der Hauptanteil des Essens besteht jedoch aus frischem Gemüse. Auch vegetarische Eintopfgerichte sind sehr beliebt; traditionell werden dafür afrikanische Bataten (Süßkartoffel), Yams, Paprika, Auberginen oder auch unsere heimischen Gemüse verwendet – mit einer kräftigen Chili- oder Pfeffersoße ergänzt. Dazu trinkt man typisch afrikanische Getränke. Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Wir kochen auch in Ihren Räumen und wir vermitteln afrikanische Musiker in traditioneller Kleidung.

Suppen

Münchner Suppenküche GmbH



Bioland
ÖKOLOGISCHES LEBEN

bei 10 - 100 Personen 1 Tag - 1 Woche Vorlauf

Münchner Suppenküche GmbH
Zenettistraße 11
80337 München

Tel 089-72 55 021
Fax 089-72 11 474

vertrieb@muesu.de
www.muenchner-
suppenkueche.de

Heißgeliebt und viel gelobt: unsere tafelfertigen Suppen und Eintöpfe. Unser Motto frisch, frischer, am allerfrischesten trifft auch auf alle unsere Suppen zu, Bio-Gemüse-Kraftbrühe, Bio-Hühner-Kraftbrühe und Bio-Rinder-Kraftbrühe. Täglich früh um 5.00 Uhr werden beste ökologische Zutaten eingekauft und nach den guten alten Rezepturen unserer Großmütter zubereitet. Mit leckeren Suppeneinlagen, ohne Konservierungs- und Bindemittel, unverdünnt und schonend erhitzt – ein köstlicher Genuss!

Bei rechtzeitiger Vorbestellung können wir große Mengen liefern.

Brot und Backwaren

Bäckerei Gürtner



bei 20 - 500 Personen 1 Woche Vorlauf

Bäckerei Gürtner
Ökologische Backspezialitäten
Friedberger Straße 13
85247 Oberroth

Tel 08138-69 72 05
Fax 08138-10 69

info@baeckerei-guertner.de
www.baeckerei-guertner.de



Die Liebe zum Produkt: Charaktervolle Backwaren in handwerklicher Tradition herzustellen, ist seit Generationen unser oberstes Bestreben. Die sorgfältige Verarbeitung ausschließlich biologischer Rohstoffe und Zutaten garantieren Ihnen Backwaren in Spitzenqualität. Um die wertvolle Kraft des ganzen Korns zu erhalten, mahlen wir für unsere Vollkornbackwaren das Getreide täglich auf unseren Spezialmühlen. Ob Sie nun Backwaren aus hellem oder dunklem Mehl bevorzugen, aus unserem vielfältigen Sortiment lässt sich sicher das Richtige finden. Viele leckere Brot- und Semmelsorten für jeden Anlass, vegetarische Gemüsetaschen, Pizzas, Quiches, beste Kuchen, süße Stückchen mit verschiedenen Füllungen, Käsebrezen und noch vieles mehr bieten wir täglich frisch aus dem Ofen.

Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH



Mengen auf Anfrage

Wir backen den reinen Genuss

Ludwig Stocker
Hopfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München

Tel 089-52 02-231
Fax 0800-55 54 44 4

info@hopfisterei.de
www.hopfisterei.de



Hopfisterei

Wir backen den reinen Genuss!
Öko-Mehl und Wasser – mehr kommt nicht in unseren Natursauerteig. Das Geheimnis des kräftigen und würzigen Geschmacks unserer Brote liegt in der mehrstufigen Sauer- teigführung und der doppelt langen Backzeit. Ob unsere deftigen Öko-Roggenbrote, unsere milden Öko- Weizenbrote oder unsere neue Spezialität, das Pfister Öko- Karotten-Sesambrot – das Brotsortiment der Hopfisterei bildet die ideale Basis für leckere Aufschnittplatten und bayerische Schmankerl.

Bei rechtzeitiger Vorbestellung können wir große Mengen liefern.

Kuchenbuffet

Bio Cafe Langgartner



Bioland
ÖKOLOGISCHES LANDBAU

ab 10 Personen 3 Tage Vorlauf

Bio Cafe Langgartner
Naupliaallee 16
85521 Ottobrunn

Tel 089-609 70 35
Fax 089-609 70 36

www.cafe-langgartner.de

Meine Spezialitäten – alles 'Bio' und aus eigener Herstellung, täglich frisch: Brot, Backwaren, Partygebäcke, Semmeltiere, Gebädbrote, Kuchen, Torten z.B. mit Firmenlogo in allen Größen und Formen und zu jedem Anlass. Wir backen süße und pikante Snacks, zartes Teegebäck und würziges Käsegebäck.

Ein Highlight für Genießer sind unsere köstlichen Pralinen und unser Eis.

Kurzfristige Bestellungen in München können wir aus unserem Sortiment bedienen.

Fleisch und Wurst – Plattenservice

Chiemgauer Naturfleisch GmbH



Mengen auf Anfrage

Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13
83308 Trostberg

Tel 08621-64 92 20
Fax 08621-64 92 21

info@chiemgauer-naturfleisch.de
www.chiemgauer-naturfleisch.de

In bester handwerklicher Meistertradition verarbeiten wir nur Tiere von uns bekannten und anerkannten Bio-Bauern (Bioland, Biokreis, Demeter) zu Produkten in unverfälschter und natürlicher Qualität. Gut gereiftes Fleisch ist die Grundlage für rohe und geräucherte Schinken, würzige Würste und sehr geschmackvolle Fertiggerichte ohne jeglichen künstlichen Zusatz.

Bei rechtzeitiger Vorbestellung können wir große Mengen liefern.

Fleisch und Wurst – Plattenservice

Landfrau Fleisch + Wurst GmbH



Mengen auf Anfrage

Landfrau. Und Bio schmeckt!

Landfrau Fleisch + Wurst GmbH
Hofgut Algertshausen
86926 Greifenberg

Tel 08193-56 30
Fax 08193-58 38



Genießen Sie den Unterschied: Beste Fleischqualität von Tieren aus artgerechter Haltung ist der unverfälschte Rohstoff für unsere Wurstwaren in Öko-Qualität. Überraschen Sie Ihre Gäste mit leckeren Aufschnittplatten, typisch münchenerischem Leberkäs (warm), mit zart geräuchertem Schinken, kaltem Braten und vielen pikanten Salatbeilagen – und zur Brotzeit: frisches Öko-Brot aus der Hopfisterei.

Bei rechtzeitiger Vorbestellung können wir große Mengen liefern.

Käse – Plattenservice

Menzinger Käse-Ecke



bei 30 - 50 Personen 4 Wochen Vorlauf

Menzinger Käse-Ecke
Georg-Hann-Straße 5
81247 München

Tel 089-89 16 14 13
Fax 089-89 16 12 31

Bodo.Wex@t-online.de
www.menzinger-kaese-ecke.de

Der etwas andere Naturkostladen im Münchener Westen! Ein köstlich leckeres und leichtes Käsebuffet überzeugt nicht nur Feinschmecker mit der Liebe zum Besonderen. Wir bieten eine große Auswahl an Käse aus Frankreich, Italien, der Schweiz, Österreich und Deutschland. Auch der Vegetarier findet in unserem Sortiment eine Fülle an Produkten für seinen Geschmack. Auf Wunsch bieten wir auch reichhaltige Wurstplatten mit den Delikatessen aus unserem Angebot. Ein Getränke-Service mit alkoholischen und alkoholfreien Getränken kann gestellt werden.

Verkostung von Wein und Obstbränden

Obst- und Weinbau Rothe



Bioland
ÖKOLOGISCHE LEBENSLEISTUNG

Obst- und Weinbau Rothe
Hauptstraße 14
97334 Nordheim/Main

Tel 09381-45 79
Fax 09381-66 44

Rothe.Manfred@t-online.de
www.edelbraende-Rothe.de

Wir sind ein Obst- und Weinbaubetrieb in der zweiten Generation mit einer alten Obstbrennerei in Franken. Neben den Weinproben bieten wir auch Schnapsproben unserer im Holzfaß gelagerten Brände an.

10 bis maximal 40 Personen, Vorlauf mindestens 2 Wochen

Weingut Schütte

Weingut Schütte
Kesselgasse 4
67577 Alsheim

Tel 06249-55 08
Fax 06249-55 08

schuette.alsheim@t-online.de

Der Mensch ist was er isst. Dieser Satz gilt natürlich auch für die flüssige Nahrung Wein, als den klassischen Essensbegleiter schlechthin. Probieren Sie ökologischen Wein aus den Urrebsorten Riesling, Silvaner und Spätburgunder, angebaut in Weinbergen mit noch lockeren Böden von gestern. Wir freuen uns auf eine Probe mit Ihnen!

8 bis maximal 20 Personen, Vorlauf 2 Wochen

Weinhandel Uli Scheffler

Weinhandel Uli Scheffler
Agnes Bernauer Straße 39
86159 Augsburg

Tel 0821-58 61 10
Fax 0821-58 61 10

info@wein-augsburg.de
www.wein-augsburg.de

Unsere ökologisch erzeugten Weine beziehen wir direkt vom Winzer aus Frankreich, Italien, Österreich, Spanien und Deutschland. Wir freuen uns, wenn Sie zum Auswählen vorbeikommen beim Marktverkauf in München. Wir sind am Donnerstag auf dem Rotkreuzplatz und am Samstag auf dem Mariahilfplatz.

10 bis maximal 40 Personen, Vorlauf 2 Wochen

'Öko-Party-Service für München und Umgebung'

wird weiter entwickelt – gerne auch mit Ihrer Unterstützung. Wenn Sie Ideen und Anregungen haben sprechen Sie mit uns. Das Agenda 21-Büro erreichen Sie unter:

Landeshauptstadt München - Referat für Gesundheit und Umwelt
Agenda 21-Büro
Implerstraße 9
D-81371 München
Tel 089-233-2 36 26
Fax 089-233-2 03 47
agenda21.rgu@muenchen.de
www.agenda21.muenchen.de

Kantine 21 – ein Projekt von Agenda 21

Wenn Sie eine Umstellung oder Teilumstellung auf ökologische Produkte in Ihrer Küche oder Kantine planen, beraten wir Sie kompetent, professionell und mit viel Erfahrung:

Elisabeth Peters
Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Pettenkoflerstraße 10 A
80336 München

Tel 089-51 56 76 50
Fax 089-51 56 76 77
EpetersBN@aol.com
www.oekologisch-essen.de

Herbert J. Süßmeier
Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit (MAG'S)
Bayerstraße 77a
80335 München

Tel 089-53 29 56 56
Fax 089-53 29 56 57
mags@gmx.de
www.mags-muenchen.de

Bierspezialitäten aus kontrolliert ökologischem Landbau



Neumarkter Lammsbräu

Amberger Str. 1 • 92318 Neumarkt
Tel. 0 91 81/404-0 • Fax 0 91 81/404-49
www.lammsbraeu.de • www.zzzisch.de

Und zu guter Letzt. . .

Und zu guter Letzt noch ein paar praktische Tipps:

- Für den Fall, dass Sie für Ihr Fest noch zusätzliche Ausstattung brauchen, finden Sie eine Menge Anregungen unter dem Stichwort
- ▶ ‚Partyausstattung‘ im Branchenbuch ‚Gelbe Seiten‘ oder im Internet unter www.gelbeseiten.de
Suchbegriff ‚P‘ . . . Party . . .
- ▶ Oder: LeihLexikon für München & Oberbayern: 3000 Adressen zum Mieten, Leihen, Engagieren und Chartern
Tel 089-60 13 970
Fax 089-60 18 685
Vieregg@LeihLexikon.de
www.LeihLexikon.de
Gebührenfreie LeihHotline
Tel 0800-53 44 44 68
- Möbel in jeder Menge, in jedem Stil und auch für jede Gelegenheit können Sie sich ausleihen
- Geschirr – mit und ohne Spülservice – kein Problem
- Besteck, Gläser und sogar Tischwäsche können Sie auch separat ausleihen
- Wenn Sie planen, mit Ihren Gästen draußen ein Fest zu feiern: Zelte und Schirme als Schutz und Unterstand in jeder beliebigen Größe und Form sind bei Regen unverzichtbar, aber auch bei Sonnenschein eine Wohltat
- Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit professionell geschultem Servicepersonal
- Unterhalten werden von Profis – das ist etwas wirklich ganz Außergewöhnliches und wird Ihren Gästen lange Zeit in schöner Erinnerung bleiben
- Und wenn bei einer großen Veranstaltung doch nicht so viele Gäste gekommen sind wie Sie geplant hatten, gibt es eine gute Möglichkeit das Problem zu lösen: Sie rufen im Büro der Münchner Tafel e.V. ‚Lebensmittelspenden für Bedürftige‘ an
- ▶ Münchner Tafel e.V.
Tischlein deck dich
Thalkirchner Str. 81 GM
Tel 089-29 22 50
Fax 089-29 14 81

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Die Nr. 1 wenn
es um **BIO** geht!

**Das Markenzeichen für Öko-Lebensmittel,
das beste Qualität und natürlichen Genuss garantiert!**

Bioland Landesverband Bayern – Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg
Tel. 08 21/3 46 80-0, Fax 08 21/3 46 80-1 20, email: info@bioland-bayern.de, www.bioland.de

Wir beliefern Caterer und Köche!



Fachgroßhandel für
ökologische Gastronomie

Griesstr. 18
85567 Grafing

Tel: 08092 - 83783
Fax: 08092 - 83788



Wir sind Partner!

**Wir beliefern Sie, wenn
Sie gerne selber kochen!**

Die Bio-Box



Ihr Lieferservice für
frische Lebensmittel aus
ökologischer Landwirtschaft!

Tel: 08092 - 706852
www.biobox.de

Für Ihre Gäste nur das Beste!

Darum

Ökoring
Handels GmbH

Der Lieferant für Caterer, die Gastronomie und Kantinen!

***Dieselstr. 9, 82291 Mammendorf Tel. 08145/9308-30,
Fax 08145/9308-39 www.oekoring.com, Email: zentrale@oekoring.com***

Die in diesem Heft aufgeführten Anbieter verwenden ausschließlich Produkte, die als Mindest-Standard die Kriterien der EG-Öko-Verordnung erfüllen.



Die Zugehörigkeit zu einem der anerkannten Verbände des ökologischen Landbaus (mit deutlich höheren Anforderungen) ist aus den beigefügten Verbands-Logos ersichtlich: Hier Bioland, Biokreis, Demeter, Naturland und Ecovin bei Wein.



In erster Linie betrifft dies die Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte. Bei den Verarbeitern und Köchen können die Erzeugnisse unterschiedlicher Anbauverbände gemischt angeboten werden – fragen Sie nach!

Biokreis e.V.
Regensburger Straße 34
D - 94036 Passau
Tel 0851-75 65 0-0
Fax 0851-75 65 0-25
biokreis@t-online.de
www.biokreis.de

Ecovin Bundesverband
Wormser Straße 162
D - 55276 Oppenheim
Tel 06133-16 40
Fax 06133-16 09
ecovin@t-online.de
www.ecovin.de

Bioland Bundesverband
Kaiserstraße 18
D - 55116 Mainz
Tel 06131-23 97 9-0
Fax 06131-23 97 9-27
www.bioland.de

Naturland-Verband für
naturgemäßen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
D - 82166 Gräfelfing
Tel 089-89 80 82 0
Fax 089-89 80 82 90
Naturland@naturland.de
www.naturland.de

Demeter-Bund e.V.
Brandschneise 2
D - 64295 Darmstadt
Tel 06155-84 69-0
Fax 06155-84 69-11
Info@Demeter.de
www.demeter.de

Öko-Prüfzeichen GmbH &
Informationsstelle
Bio-Siegel bei der ÖPZ-GmbH
Rochusstraße 2
D - 53123 Bonn
Tel 0228-9777 700
Fax 0228-9777 799

Für Ihre Notizen:

Zeichenerklärung



Menü mit und ohne Fleisch



Plattenservice – Fleisch, Wurst, Käse



Vegetarisch, Suppen,
Ayurvedisch, Afrikanisch



Fingerfood, Snacks und Häppchen



Brot, Backwaren und Kuchenbuffet



Getränke und Weinproben



Kochen vor Ort



eigene Servicekräfte



Leihmöbel



Zelte und Schirme



Musik und Unterhaltung

Impressum

Herausgeber: Landeshauptstadt München
Referat für Gesundheit und Umwelt, Agenda 21-Büro, Implerstr. 9, D - 81371 München

1. Auflage: 10.000 Stück, Stand: August 2002

Redaktion und Konzeption: Angelika Lintzmeyer, Agenda 21-Büro

Realisierung: johanne@sanzin.de

Fotos: grünermarkt Naturkost GmbH, Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Ludwig Stocker Hofpisterei GmbH,
H. Kappler, Landfrau Fleisch + Wurst GmbH, J. Sanzin, E. J. Voit
Zeichen: Jana Konschak

Druck: Bayerisches Landesvermessungsamt

Gedruckt auf 100% chlorfrei gebleichtem Papier

Anbauverband

Anzahl der Gäste von - bis

Bestellvorlauf Tage/Wochen



Öko-Catering

Lust auf natürliche Frische



Ideen für große und kleine Feste

Als Gastgeber werden Sie erstaunt sein über die unglaubliche Vielfalt der Angebote. Sie wählen aus und dann können Sie sich ganz entspannt Ihrem Fest und Ihren Gästen widmen.

