

# Qualitätssiegel Wittelsbacher Land

Chancen für nachhaltige  
Entwicklung



**Mit Qualitätssiegel-Pass  
zum Abstempeln!**





## Grußwort des Landrats

Das Wittelsbacher Land ist auf dem besten Weg sich als Marke weit über die Region hinaus erfolgreich zu positionieren. Es steht für altbayerische Kultur in Schwaben, für Naturerlebnisse und kulinarische Genüsse – und dabei auch für Qualität und Regionalität.

Exakt hier knüpft das Wittelsbacher Land-Qualitätssiegel an. Denn mit diesem wollen wir die besten Produkte, Dienstleistungen und Unternehmen unseres Landkreises herausheben, möchten diese zu Vorbildern machen und nicht zuletzt das Besondere, das unsere Region zu bieten hat, auch besonders gut vermarkten.

Nur unsere Besten sollen also mit dem Siegel werben können und deshalb haben wir die Messlatte für die Vergabe ganz bewusst ziemlich hoch gelegt. Nicht entscheidend ist dabei die Größe oder die Organisationsform der Firma. Der bäuerliche Familienbetrieb hat genauso die Möglichkeit das Siegel zu erhalten wie ein Industrieunternehmen. Voraussetzung ist der Firmensitz im Landkreis Aichach-Friedberg, und dass die strengen Anforderungen unserer Richtlinien erfüllt werden.

Die Kriterien lassen sich kurz mit den Schlagworten Regionalität, Qualität und Umweltschutz zusammenfassen. Nach einem festgelegten Punktesystem prüft der Vergabeausschuss das Unternehmen oder das beantragte Produkt auf Herz und Nieren und entscheidet über die Verleihung des Qualitätssiegels.

Mein Dank und meine Bewunderung für den Mut sich den strengen Kriterien zu stellen, gilt den bisher neun erfolgreichen Unternehmen. Ich hoffe und bin zuversichtlich, dass in den nächsten Jahren noch einige weitere dazukommen werden! Betriebe aus dem Landkreis Aichach-Friedberg, die sich von dieser Idee angesprochen fühlen, sollen sich jederzeit gerne an den Wittelsbacher Land e. V. wenden!

Aichach, im Frühjahr 2009

Landrat Christian Knauer  
1. Vorsitzender des Wittelsbacher Land e. V.



## Das Qualitätssiegel

Nur die besten Hersteller regionaler Produkte und Anbieter von Dienstleistungen aus dem Landkreis Aichach-Friedberg bekommen das "Wittelsbacher Land-Qualitätssiegel" 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.

Ein eigenes Vergabegremium prüft die Produkte und Betriebe anhand der folgenden Kriterien:

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

Die Richtlinien regeln die inhaltlichen Vorgaben und das Verfahren für die Vergabe.

2006 erhielten als erste Unternehmen die Brauerei Kühbach, die Magnusgruppe (Zweckverband zur Wasserversorgung) und der Dasinger Getränkehersteller Kunzmann (für zwei Mineralwassersorten) das Qualitätssiegel des Wittelsbacher Lands. 2007 wurde dann die Hofmetzgerei Ottilinger, Pöttmes, mit dem Siegel ausgezeichnet.





Im Jahr 2008 schließlich folgten die Firmen Alfred Schneider Logistik, Ziegenaus Bennomühle, Eisenhandlung Kniess, Lärchenhof-Nudeln und Landhausbräu Koller. Dazu erweiterte die Firma Kunzmann das Qualitätssiegel auf das gesamte Unternehmen.



Der Vergabeausschuss für das Qualitätssiegel setzt sich zusammen aus Vertretern der Gewerbeaufsicht, des Landwirtschaftsamtes, der Lebensmittelüberwachung, des Wittelsbacher Land e. V. sowie drei Unternehmern aus verschiedenen Bereichen der heimischen Wirtschaft.

Das Qualitätssiegel Wittelsbacher Land ermöglicht es dem Verbraucher, hochwertige Produkte aus der Region auszuwählen und damit die ortsansässigen Firmen und die heimische Wirtschaft zu stärken.



- 1 Alfred Schneider Logistik, Eurasburg
- 2 Ziegenaus Bennomühle, Friedberg
- 3 Brauerei Kühbach, Kühbach
- 4 Eisenhandlung Kniess, Friedberg
- 5 Hofmetzgerei Franz Ottlinger, Pöttmes
- 6 Kunzmann, Dasing
- 7 Lärchenhof, Rinnenthal
- 8 Landhausbräu Koller, Hergertswiesen
- 9 Zweckverband Magnusgruppe Kühbach, Oberbernbach





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.

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.

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

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

„Die Lösung ist älter  
als das Problem.“

Afrikanisches Sprichwort



#### Mühlenladen

Der eigene Mühlenladen erfreut sich steigender Beliebtheit! Neben den Mühlenprodukten bietet er die verschiedensten Getreidearten, Back- und Kochzutaten, sowie eine große Auswahl an Müslis, darüber hinaus auch Futtermittel für Kleintiere, Pferde und landwirtschaftliche Nutztiere.

#### Öffnungszeiten des Mühlenladens:

Montag bis Freitag:  
08.00 Uhr bis 12.30 Uhr  
13.30 Uhr bis 18.00 Uhr  
Samstag:  
08.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Eine mehr als 600-jährige Geschichte hat die Bennomühle in Friedberg aufzuweisen. Seit 1934 ist die Mühle im Besitz der Familie Ziegenaus und wird von Josef und Sohn Andreas gemeinsam geführt. In den 60er Jahren hat sich aus dem reinen Mühlenbetrieb zusätzlich ein Getreide- und Futtermittelhandel entwickelt. Alle Geschäftsbereiche wurden stetig ausgebaut. Heute steht ein Getreidelager von ca. 10.000 Tonnen zur Verfügung, die Mühle ist technisch auf dem neuesten Stand und hat eine Tagesleistung von 24 Tonnen. Mit 4 betriebseigenen LKW's werden die Kunden bedient. Insgesamt werden 10 Mitarbeiter beschäftigt.

#### Qualität

Die Familie Ziegenaus setzt auf qualitativ hochwertige Mehle, um sich von Massenprodukten zu differenzieren. Seit Jahrzehnten fördert die Bennomühle den Anbau von Qualitätsgetreide. Durch ein modernes und leistungsfähiges Getreidelager ist die Gesunderhaltung eines hochwertigen Lebensmittels sichergestellt. Das Getreide durchläuft diverse Reinigungsschritte bis es zur endgültigen Vermahlung gelangt. Durch ein betriebseigenes Labor werden die Eigenschaften von der Getreideannahme bis zur Auslieferung des Mehles überprüft. Dies wird durch ein Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001:2000 sichergestellt.

#### Regionalität

Kurze Wege, durch regionalen Einkauf und Vermarktung schonen die Umwelt und kommen Lieferanten und Kunden zugute. Vermarktet wird das Mehl an Bäckereien, Gaststätten und vermehrt an Hofläden.



Qualitätssiegel als Institution seit Juni 2008

Alfred Schneider Logistik  
Christoph-von-Schmid-Str. 4  
86495 Eurasburg

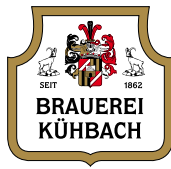
Telefon 08208/958490  
E-Mail: Schneider-Logs@gmx.de  
www.aeo-zwb.com



Qualitätssiegel für die Mühlenprodukte seit Juni 2008

Telefon 08 21/60 40 34  
Telefax 08 21/60 40 36  
www.bennomuehle.de

Ziegenaus Bennomühle oHG  
Achstraße 35  
86316 Friedberg



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

**Rigoroses 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



Seit über 60 Jahren besteht nunmehr die Friedberger Eisenhandlung Christian Knies GmbH. Im Laufe der Jahre ist der Betrieb stetig gewachsen, sodass heute über 40 Mitarbeiter zum Unternehmen zählen. Die Firma Knies bildet junge Menschen aus und viele, die ihre Lehre bei Knies begonnen haben, sind heute noch beim Unternehmen. Aus diesem Grunde konnte ein Mitarbeiter im Jahr 2008 sogar das seltene 50-jährige Betriebsjubiläum feiern.

„Geh zum Knies – der hat’s gwiess!“ – dieser Slogan wurde von unseren Kunden geprägt und ist für uns Freude und Ansporn zugleich“, so Inhaber Christian Knies.



Von den Anfängen am Friedberger Marienplatz hat sich das Unternehmen stetig weiterentwickelt und ist heute an zwei Standorten in Friedberg vertreten. Das Stammhaus in der Ludwigstraße 42, im Herzen der Stadt, bietet alles Rund ums Kochen und Schenken. Zusätzlich gibt es Abteilungen für Spielwaren und kreatives Basteln. Regelmäßig werden Bastelkurse für Kinder und für Erwachsene angeboten.

Die Eisenhandlung im Gewerbegebiet an der Münchner Straße bietet auf über 3000 qm Qualitäts-Werkzeuge, Maschinen, Beschläge, Schrauben und Eisenwaren aller Art. Nicht nur Handwerker schätzen das umfangreiche Sortiment an Stahlprofilen, Rohren, Edelstahl, NE-Metallen, Dachrinnen und Zubehör sowie Betonstahl und Baustahlgewebe.

Ganz egal ob man nur eine einzige Schraube oder eine Stange Eisen braucht. Knies hat’s – und wenn nicht, dann wird es bestellt und auf Wunsch schnell angeliefert.



**Qualitätssiegel für die Institution seit November 2005**

Brauerei Kühbach  
Großhausener Straße 2  
86556 Kühbach

Telefon 08251/8966-0  
Telefax 08251/8966-99  
webmaster@brauereikuehbach.de  
www.brauereikuehbach.de



**Qualitätssiegel für die Institution seit Juni 2008**

Knies Haushaltswarenfachgeschäft  
Ludwigstraße 42, 86316 Friedberg  
Telefon 0821/608913-0

Knies Eisenhandel  
Marquardtstr. 1, 86316 Friedberg  
Telefon 0821/26769-0  
www.knies-online.de

Lückenlose Qualität von Anfang an – dafür steht die Hofmetzgerei Ottillinger in Pöttmes seit vier Generationen mit ihrem Namen. Seit 150 Jahren beeinflussen zwei Grundsätze die Entwicklung des Unternehmens maßgeblich:

Qualität und Frische. Damals wie heute dienen sie nur einem Ziel - der Zufriedenheit der Kunden. Die Produkte der Metzgerei Ottillinger können lückenlos zurückverfolgt werden, weil die Tiere ausschließlich durch Vertragslandwirte aufgezogen werden. Das von Franz Ottillinger entwickelte Aufzucht-Programm basiert auf dem Konzept „offene Stalltür“.

Die Schlachttiere werden ohne genmanipuliertes Eiweiß und ohne Wachstumsförderer gefüttert. Sie werden auf der Weide und im Winter auf Einstreu gehalten. Die Vertragslandwirte verwenden zu 80 % hofeigenes Futter, die restlichen Mengen werden aus der näheren Region zugekauft. Bei der Produktion der Wurstwaren wurde mehr und mehr auf allergene Stoffe verzichtet und dazu eine Lactose- und Glutenfreiheit erreicht.



Die stetig steigende Nachfrage durch Großkunden und Endverbraucher bestärkt die Hofmetzgerei Ottillinger ihren Weg fortzusetzen und das Unternehmen solide und zielstrebig weiterzuentwickeln.



Qualitätssiegel als Institution seit Februar 2007

Hofmetzgerei Franz Ottillinger  
Am Erlenschlag 1  
86554 Pöttmes

Telefon 08253/312  
www.ottillinger.de



Unter dem Dach der Firma Kunzmann befinden sich die Marken Albertus Quelle®, Augusta Kellerei und KELA Fruchtsäfte.

„Das natürliche Mineralwasser unserer Albertus Quelle® entspringt auf unserem Betriebsgelände in Dasing. Diese Mineralquelle ist die einzige im ganzen Wittelsbacher Land. Zudem stammt ein Großteil der Zutaten für die Herstellung unserer Fruchtsäfte von Streuobstwiesen aus der Umgebung“ sagt Jürgen Kunzmann.

„Qualität braucht Heimat“ ist das Motto der Firma Kunzmann – und das kommt nicht von ungefähr. Als mittelständisches Unternehmen fühlt sich die Firma Kunzmann nicht nur der Produktqualität, sondern auch in besonderem Maße der Region verpflichtet. Darauf basiert ein Großteil der Vertriebsstruktur.

Viele der Mitarbeiter stammen aus der näheren Umgebung, zudem nimmt die Firma Kunzmann bevorzugt Dienstleistungen von regionalen Handwerkern und Zulieferern in Anspruch.

*Kunzmann... Familie - Leben - Trinken!*



Qualitätssiegel für die „Albertus Quelle“ seit November 2005 und als Institution seit Juni 2008



D-86453 Dasing  
Telefon 08205/9604-0  
Telefax 08205/1512  
www.kunzmann-dasing.de

KUNZMANN Weinkellerei-  
Mineralbrunnen-Fruchtsäfte  
GmbH & Co. KG  
Taitinger Straße 64

## LÄRCHENHOF FRIEDBERG-RINNENTHAL



Der Familienbetrieb Habersetzer stellt seit 15 Jahren Nudeln her, aus hoferigen Eiern und hochwertigem Durum SSS Hartweizen- und Dinkelgrieß. 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 2x pro Woche je 600 kg Nudeln. Um die Qualität der Nudeln zu gewährleisten, werden sie schonend und langsam in speziellen Trockenräumen getrocknet und anschließend von vier Teilzeitkräften in Tüten verpackt.

Nachdem die Räume auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nicht mehr ausreichen, bezog der Familienbetrieb 2006 die neu geschaffene, vergrößerte Produktionsstätte in Rinnenthal. Nebenan befindet sich der Hofladen, der schon seit 2003 das Dorfleben bereichert und von Pia und Verena Habersetzer geführt wird. Dazu wird noch eine Teilzeitkraft beschäftigt. Der Hofladen bietet ein außergewöhnliches Sortiment an Nudeln und verschiedenen anderen Produkten.

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

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., Fr.:

7:00-13:00 Uhr und 14:30-18:00 Uhr

Mittwoch geschlossen

Samstag: 6.30-12.30 Uhr



## LANDHAUSBRÄU KOLLER HERGERTSWIESEN

den grünen Kastanienbäumen im Biergarten, wo bei guter Witterung jeden Freitag ab 19.00 Uhr bei wechselnder Livemusik zu „Kultur im Biergarten“ eingeladen wird.

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 hausgebrautes naturtrübes Bier in den Sorten Hell, Dunkel, Weißbier und Saisonbier.

Im Angebot sind ausschließlich naturtrübe Bierspezialitäten, die es auch außer Haus in 1-Liter-Flaschen sowie auf Vorbestellung in Fässern gibt.

In Landhausbräu Kollers bayerischer Küche werden vorwiegend frische, regionale Zutaten zu heimischen Spezialitäten verarbeitet: Alles rund ums hausgebraute 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, Sonntag: 11.00-24.00 Uhr



Qualitätssiegel als Institution seit Juni 2008

Lärchenhof-Nudeln  
Aretinstraße 27a  
86316 Rinnenthal

Telefon 08208/95 85 84  
[www.laerchenhof-nudeln.de](http://www.laerchenhof-nudeln.de)



Qualitätssiegel als Institution seit Juni 2008

Telefon 08208/225  
[www.landhausbräu-koller.de](http://www.landhausbräu-koller.de)

Landhausbräu Koller  
Hergertswiesen 5  
86495 Eurasburg-  
Hergertswiesen

## ZWECKVERBAND ZUR WASSERVERSORGUNG DER MAGNUSGRUPPE KÜHBACH



Ein hervorragendes Trinkwasser liefert der Zweckverband zur Wasserversorgung der Magnusgruppe, zu dem Ortsteile der Märkte Kühbach, Pöttmes und Inchenhofen, der Stadt Aichach und der Gemeinden Hollenbach und Schiltberg gehören. „Es freut mich ungemein, dass die Magnusgruppe das Qualitätssiegel des Wittelsbacher Landes erhält, und das ist vor allem auch Anerkennung für unsere Mitarbeiter,“ freut sich Vorsitzender Rupert Reitberger.



Das Trinkwasser des 1963 gegründeten, innovativ arbeitenden Zweckverbands verfügt über beste Qualität, wird keinerlei chemischer Behandlung unterzogen, ist frei von Nitrat und Pflanzenschutzmitteln. Ein regionales Produkt ist Trinkwasser ohnehin. Zwei einheimische Brauereien stellen ihre Getränke mit Trinkwasser der Magnusgruppe her.

Mit innovativen Maßnahmen haben die technischen Mitarbeiter des Zweckverbandes in den vergangenen Jahren auch die Fachwelt über den Landkreis hinaus überzeugt. So werden die Hochbehälter seit vielen Jahren ausschließlich mit Hochdruckreinigern und Reinwasser gesäubert – ein wichtiges Kriterium des Umweltschutzes bei der Siegelvergabe.



Innovative Erkenntnisse der Mitarbeiter der Magnusgruppe über Ringleitungen und den Bau von Hausanschlüssen brachten Qualitätsverbesserungen und Kostenersparnisse und fanden auf dem Markt Anerkennung und Nachahmung – mit ein Verdienst des ehemaligen technischen Leiters der Magnusgruppe, Herrn Herbert Leischner, so Rupert Reitberger.

Doch damit gaben sich die Verantwortlichen noch nicht zufrieden. Der Zweckverband der Magnusgruppe nimmt am bayernweiten Benchmarking des Projekts EffWB teil, um seine Position unter den bayerischen Wasserversorgern zu bestimmen. In der bisher vorliegenden Auswertung des Individualberichtes, wird die Gesamtsituation der Magnusgruppe als sehr gut bewertet, sie ist auf dem Weg zu einem „Best Practice“ Unternehmen. Um zu den wirklich Besten in Bayern zu gehören, unterziehen sich die Mitarbeiter sowohl der Verwaltung als auch des technischen Bereiches großer Anstrengungen. So ist der jetzige technische Leiter Hubert Haberl in seiner Eigenschaft als Wasser- und Rohrnetzmeister dabei, am Betriebs- und Organisationshandbuch-Projekt des Umweltministeriums teil zu nehmen.

# Qualitätssiegel-Pass

Name | Vorname

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

Telefon

### Und so funktioniert:

Siegelpass auf der Rückseite von sechs verschiedenen Qualitätssiegel-Inhabern abstempeln lassen, heraustrennen und anschließend bei einem dieser Betriebe abgeben. Sie erhalten dafür ein Wittelsbacher Land Brotzeit-Brettl und nehmen zusätzlich an der Verlosung der Plätze einer Busrundfahrt durchs Wittelsbacher Land teil. Die Gewinner werden auf dem Postweg informiert.



Qualitätssiegel als Institution seit November 2005

Zweckverband Magnusgruppe  
Ziegeleistraße 35  
86551 Aichach-  
Oberbembach

Telefon 08251/819950  
www.magnusgruppe.de



# Qualitätssiegel-Pass



Alfred Schneider Logistik  
Beratung • Training • Organisation



Hofmetzgerei Franz  
**OTTILLINGER**  
seit 1842 feinste Fleisch- und Wurstwaren



*hausgemachte  
Nudelspezialitäten*



6 Felder abstempeln lassen = 1 Brotzeitbrett!



Wittelsbacher Land e.V.  
Münchener Str. 9 · 86551 Aichach  
Telefon: 0 82 51/92 259  
Telefax: 0 82 51/92 172  
E-mail: [info@wittelsbacherland.de](mailto:info@wittelsbacherland.de)  
[www.wittelsbacherland.de](http://www.wittelsbacherland.de)