



Karin und Michael Sendl



Biomichl
Heimat zum Anbeißen



Biomichl
Heimat zum Anbeißen

Unsere Philosophie

Wir betreiben seit über 30 Jahren einen Bio-Hof in Peißenberg. Die eigene Landwirtschaft und der Biomarkt in Weilheim sind für uns eine Einheit, die ökologisch und wirtschaftlich Sinn macht. Deshalb wollen wir möglichst viele Lebensmittel aus der Region verkaufen.

Wir kennen unsere Erzeuger persönlich und wissen, wie sehr sie sich für „Bio“ einsetzen. Ihre Lebensmittel haben eine persönliche Note, die sie aus der Masse der Produkte hervorhebt. Das sieht und schmeckt man. Mit dem Kauf unterstützen Sie die örtlichen Erzeuger in ihrer Arbeit. Ihr Geld für den Einkauf bleibt in der Region und erhält hier Arbeitsplätze. Dass kurze Transportwege die Umwelt schützen ist ein weiterer Vorteil.

Unsere Bauern, Bäcker, Müller und Metzger produzieren nicht in Massen und somit auch nicht billig. Aber ihre Lebensmittel sind den Preis wert. Deshalb bieten wir sie Ihnen an.

Karin Sendl Michael Sendl

Unsere regionalen Lieferanten

Bioland	Hof Sendl, Michael und Karin	82380 Peißenberg
Bioland	Molkerei Scheitz	82346 Andechs
Bioland	Hof Stuhlmiller, Mathias und Monika	82343 Aschering
Naturland	Klostergärtnerei Benediktbeuren	83671 Benediktbeuren
Naturland	Bäckerei Tralmer	82389 Böbing
Bioland	Perger Getränke	82211 Breitbrunn a.A.
	Bäckerei Schwarzmeier	82398 Etting
Bioland	Packhof Metzgerei	82547 Eurasburg
Naturland	Weldener Wasserwerk	86925 Fuchstal
Demeter	Hof Schilcher	86981 Kinsau
	Käse Bruno Schilcher	86981 Kinsau
Bioland	Hof Spatz Günther	82386 Kreilhof/Oberhausen
Naturland	Bäckerei Bachbauernhof	86925 Lechsberg/Fuchstal
	Bäckerei Winkler	82291 Mammendorf
Bioland	Hochfeldhof, Mathesius Christian	86830 Mittelstetten
Bioland	Hof Albrecht Josef	82398 Oderding
Bioland	Bäckerei Kräh	82398 Oderding
Bioland	Hof Naßl Ulrike	82380 Peißenberg
	Obb. Alpenbienenhof	82398 Polling
Bioland	Hof Brüderle, Ani und Josef	82402 Seeshaupt
Bioland	Hof Martin Huber	82269 Wallehausen
??????	Honig Walter Haefeker	82362 Weilheim



Biomichl
M. und K. Sendl GbR
Münchener Straße 27
82362 Weilheim
www.biomichl.de

Natürlich: Milch aus Andechs

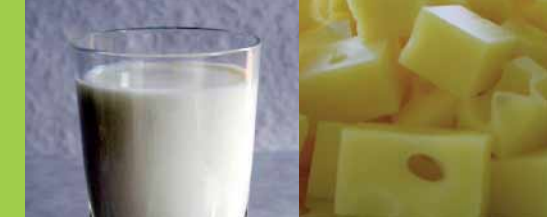


Andechs
Kreis
Starnberg





Mit Bio aus der Region treffen Sie die beste Wahl!
 Die meisten unserer Lieferanten sind den Bioverbänden Bioland, Demeter oder Naturland angeschlossen. Deren Verbandsrichtlinien gehen weit über die EU Ökoverordnung hinaus und sichern eine artgerechte, umweltschonende Produktion auf höchstem Niveau.
 Die schonende Verarbeitung der landwirtschaftlichen Bioprodukte zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln können Sie mit Sicherheit genießen.



Als der Molkereimeister Georg Scheitz 1976 hinter der Erlinger Kirche eine Milchsammelstelle einrichtete, schüttelten manche den Kopf. Überall starben die kleinen Molkereien, der Trend ging zur Massenmilch. Dann fing er auch noch an, Bio-Milch in braune Glasmehrwegflaschen abzufüllen, die damals keiner verwendete. Doch die Innovation setzte sich durch. Heute stehen die Flaschen in jedem Bioladen. Innovativ sind die Andechser auch beim Entwickeln immer neuer Produkte. Das können cremige Dessertvariationen sein oder das traditionelle indische Joghurtgetränk Lassi.



Auf den Hügeln östlich des Ammersees steht mit der Andechser Molkerei Scheitz die größte Bio-Molkerei Deutschlands. 11.500 Kühe und 7.500 Ziegen aus der Region südlich von München liefern ihre Bio-Milch in den Andechser Ortsteil Erling. Das sind jeden Tag über 200.000 Liter.

Beim Scheitz füllen sie den wertvollen Rohstoff nicht nur in Flaschen, sondern verarbeiten ihn auch zu rund 40 verschiedenen Joghurtsorten, drei Dutzend Käsespezialitäten und vielen andern Molkereiprodukten. Dazu brauchen die 170 Mitarbeiter neben modernster Technik und vollautomatischen Abfüllanlagen viel handwerkliches Geschick und Wissen um die guten Rezepturen.

Allein die Hirtenkäse-Leiber im Reifekeller müssen alle zwei Tage mit Rotkultur gepflegt werden.



Bio-Milch ist gesünder

Die Basis solcher Leckereien ist immer hochwertige Bio-Milch von Bauern der Anbauverbände Bioland und Demeter. Untersuchungen haben gezeigt, dass deren Milch deutlich mehr herzschützende Omega-3-Fettsäuren enthält als konventionelle Milch. Die Andechser Molkerei konnte mit einem elektrochemischen Messverfahren nachweisen, dass Bio-Milch und -Jogurt zudem gesundheitsschädigende, freie Radikale neutralisieren.

Molkerei-Chefin Barbara Scheitz hätte gerne ein allgemeingültiges Reinheitsgebot auch für die Milch. Bis es soweit ist, richtet sich die Molkerei nach ihrem eigenen Gebot:

„Natürliche Produkte natürlich belassen“.