



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 Bendiktbeuren
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 Walleshausen
??????	Honig Walter Haefeker	82362 Weilheim



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

Der Honig-Spezialist



Weilheim
Kreis
Weilheim-Schongau





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.



Mehr heimischer Honig

Das Betriebsgebäude der Imkerei steht in Weilheim. Dort züchtet Walter Haefeker auch Hummeln, die er zum Bestäuben an Gärtner verleiht. „Für Bienen sind Gewächshäuser zu eng, die kommen da durcheinander.“ Sorgen macht ihm, dass die Zahl der Imker in Deutschland seit Jahren zurückgeht. 80 Prozent des Honigs – auch im Bioladen – stammen aus Übersee. „Bestäubung kann man nicht importieren“, plädiert er für mehr heimischen Honig in der Küche. Als Mitglied im Vorstand des Deutschen Berufsimkerbundes setzt er sich für bessere Rahmenbedingungen für die Imker ein und kämpft gegen die grüne Gentechnik. **„Die bedroht unsere Existenz als Bio – Imker. Bienen halten sich nicht an Sicherheitsabstände.“**

Neue Wege aus Überzeugung

Für seine Bienen sucht Walter Haefeker besondere Plätze aus. Einige seiner 120 Völker sammeln Nektar und Pollen an der Lauterbacher Mühle im Naturschutzgebiet Osterseen. Andere helfen am Ammersee in den Obstgärten des Bio-Saftherstellers Perger beim Bestäuben. Von solchen Standorten auf Bio-Flächen und in Schutzgebieten gewinnt der Bio-Imker bevorzugt seine Honigspezialitäten.

Walter Haefeker schleudert jede Honigernte seiner Bienenstände getrennt und füllt sie nach dem Sieben und Klären in Gläser ab. Ohne die oft übliche Erwärmung, die den Honig leichter fließen lässt. Und ohne das intensive Rühren, das die Kristallisation des Honigs verhindern soll. „Das dient eher der Kosmetik, mir kommt es auf die inneren Werte des Honigs an“, lautet Haefekers Grundsatz. Kristallisation und weiße Ausblühungen auf dem Honig sieht er als ein Zeichen natürlicher Qualität. „Ich will die geschmackliche Vielfalt und die

gesundheitsfördernden Eigenschaften möglichst so erhalten, wie sie aus dem Bienenstock kommen.“ Bei jedem Glas macht sich der Imker die Arbeit und schreibt auf, wann er den Honig geschleudert hat und wo das Bienenvolk stand. So kann man den Honig eines Standorts über die Monate hinweg vergleichen und die jahreszeitlichen Nuancen heraus schmecken. Auch lassen sich so blütenreine Honige gewinnen, etwa Apfelblüten-, Johannisbeer- oder Löwenzahnhonig.

