



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 Hof-Metzger



Eurasburg
Kreis
Bad-Tölz ???





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.



Geschlachtet werden die Tiere im bio-zertifizierten Fürstenfeldbrucker Schlachthof. Den haben Metzger, Bauern und Verbraucher 1998 gegründet, als der alte kommunale Schlachthof schließen musste. Zum Verarbeiten kommt das Fleisch zurück in die hofeigene Metzgerei. Die liegt seit zwei Jahren nicht mehr am Hof in Oberherrenhausen, sondern einige Kilometer weiter in Eurasburg. Drei Millionen Euro hat Josef Urban in das neue Betriebsgebäude investiert. Es ist mit modernster Verarbeitungstechnik ausgestattet und erfüllt die höchsten Hygienestandards. Jede Woche kontrolliert ein Veterinär den Betrieb unangemeldet und vergewissert sich, dass die Verordnungen eingehalten werden
„So können wir den hohen Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden.“



Vor gut 20 Jahren begann Josef Urban auf dem Packl Hof mit dem Metzger. Er hatte den elterlichen Hof übernommen und 1984 auf Öko-Landbau nach Bioland-Richtlinien umgestellt. Er begann damit, das Fleisch seiner 80 Weiderinder selber zu verarbeiten und zu vermarkten. Die hervorragende Qualität seiner Fleisch- und Wurstwaren sprach sich schnell herum. Die eigene Herde reichte nicht mehr aus, um den Bedarf zu decken. Heute liefern rund 50 Bio-Bauern aus der Region ihre Tiere zum Packl Hof. Josef Urban kennt jeden seiner Partner und dessen Betrieb persönlich. „Ich weiß wie die Landwirte ihren Hof führen. So kann ich die Qualität und Frische sichern, für die der Packl Hof mit seinem Namen steht.“



Qualität auf höchstem Niveau

25 Angestellte arbeiten in der Metzgerei nach traditionellem Handwerk. Mit bewährten Rezepturen, eigenen Gewürzmischungen, natürlich ohne chemische Zusätze, modernsten Maschinen und viel handwerklichem Geschick stellen sie ein breites Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren her. Ein besonderes Schmankerl sind die regionalen bayrischen Wurstspezialitäten. „Alles selbstgemacht, wir kaufen nichts zu“, sagt Josef Urban. „Und alles in Bioland-Qualität“. Der Packl Hof ist eine der wenigen Bio-Metzgereien im Land, die ausschließlich Biofleisch verarbeiten. Für den guten Geschmack seiner Wurst erhielt das Unternehmen 2007 eine Auszeichnung von Bioland.