



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 Benediktbeuern	83671	Benediktbeuern
Naturland	Bäckerei Tralmer	82389	Böbing
Bioland	Perger Getränke	82211	Breitbrunn a.A.
	Bäckerei Schwarzmaier	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 Naß Ulrike	82380	Peißenberg
	Obb. Alpenbienenhof	82398	Polling
Bioland	Hof Brüderle, Ani und Josef	82402	Seeshaupt
Bioland	Hof Martin Huber	82269	Walleshäusen



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

Brot und Backwaren von der Bäckerei Schwarzmaier





demeter



0Mit 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.



Der Öko-Bäcker

Michael Schwarzmaier stammt aus einer Starnberger Familie von Bäcker- und Konditormeistern. Weil er den Vater nicht von seinen ökologischen Vorstellungen überzeugen konnte, verließ er den elterlichen Betrieb und gründete vor 14 Jahren eine Bio-Bäckerei. Das Getreide und alle anderen Zutaten für seine Brote und Backwaren stammen aus Bio-Anbau. Er verzichtet auf industrielle Backmischungen, auf Enzyme und andere Zusatzstoffe, die das Backen einfach und bequem machen. Stattdessen setzt er auf traditionelle Handwerkskunst wie den dreistufig geführten Sauerteig. Der verleiht den Broten eine besonders aromatische Kruste und hält sie lange frisch.



Eine Besonderheit sind die Zentrotanmühlen. Sie zerreiben das ganze Korn schonend zu einem puderfeinen Vollkornmehl. Das macht die Teige besonders fein und gut bekömmlich. Durch die spiralförmige Bewegung in der Mühle lädt sich das Mehl zudem energetisch auf. Verknetet wird es mit Wasser, das nach der Grandermethode vitalisiert ist.

Man schmeckt die Sorgfalt und Handwerkskunst beim Backen, die sein Brot zu einem wahren Lebensmittel werden lässt. Ein besonderer Genuss sind die Baguettes und Brezen vom Bäcker Schwarzmaier die mit Bioauszugsmehl gebacken durch ihre resche Kruste und ihre gehaltvolle Teigqualität überzeugen.

Beim Backen das Klima schonen

Beim Neubau seines Betriebes 2001 in Etting hat Michael Schwarzmaier seine Vorstellungen einer umweltschonenden Bäckerei konsequent umgesetzt. Den Standort wählte er so, dass die Hauptlieferanten für das Getreide im Umkreis von vier Kilometern liegen. Die Bäckerei ist ein Niedrigenergiehaus aus Vollholz, Holzpellets heizen die Backöfen.

Mit der anfallenden Abwärme heizt er das Haus und versorgt es mit warmem Wasser. So braucht er 30 Prozent weniger Energie wie eine herkömmliche Bäckerei und ersetzt jedes Jahr 36.000 Liter Heizöl durch heimisches Holz.

Den Strom bezieht er nicht vom Atom-Konzern Eon, sondern von Greenpeace Energy. „Beim zentralen Klimaschadstoff Kohlendioxid sind wir wahrscheinlich zur Zeit die erste und einzige Null-Emissions-Bäckerei in Europa“, freut sich Michael Schwarzmaier.

