



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*

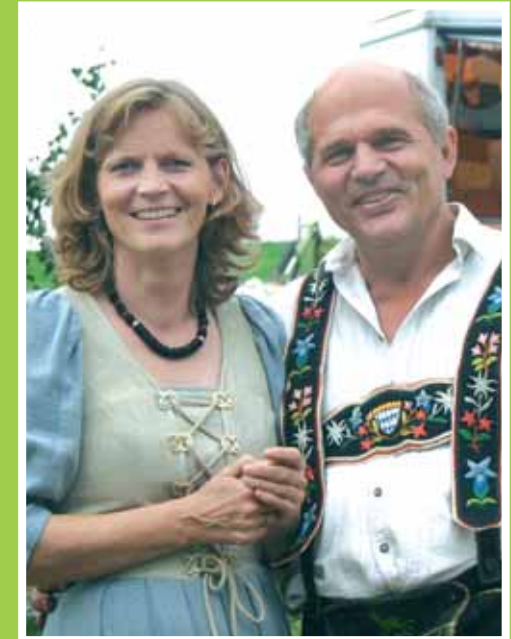
## Unsere regionalen Lieferanten

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 Benediktbeuern
Naturland	Bäckerei Tralmer	82389 Böbing
Bioland	Perger Getränke	82211 Breitbrunn a.A.
	Bäckerei Schwarzaier	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 Brüderele, Ani und Josef	82402 Seeshaupt
Bioland	Hof Martin Huber	82269 Walleshausen



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

## Rindfleisch vom eigenen Biolandhof Sendl



**Peißenberg**  
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.



## Bauer aus Leidenschaft

In der Metzgertheke vom Biomichl kommt das Rindfleisch direkt aus eigener Landwirtschaft. Der Bioland-Hof ist das Herz des Familienunternehmens von Karin und Michael Sendl. Er liegt idyllisch am Ortsrand von Peißenberg. Seit 27 Jahren bewirtschaften wir ihn ökologisch, nach den Richtlinien des Anbau-Verbandes Bioland.

Unsere Rinder leben so artgerecht wie möglich. In der warmen Jahreshälfte sind sie auf der Weide: 30 Mutterkühe mit ihren Kälbern, die Jungtiere und unser Stier Seppo. Er sorgt zusammen mit seinen Kuhdamen das ganze Jahr über für prächtige Kälber. Sie bleiben zehn Monate bei ihrer Mutter, trinken deren Milch und fressen saftiges Grünfutter: weide-

frisches Gras im Sommer, Heu und Grassilage unserer Wiesen im Winter.

Den Winter verbringt unsere Herde in einem Offenfront-Freiluftstall. Der bietet viel Platz und schützt sie vor Wind und Wetter, lässt sie aber dennoch an der frischen Luft. Die Rinder erleben so den Wechsel der Jahreszeiten, bleiben robust und gesund. Wird dennoch ein Tier krank, behandeln wir es vorrangig mit naturheilkundlichen oder homöopathischen Mitteln, bevor unser Tierarzt mit von Bioland zugelassenen Medikamenten hilft.

Zu unserem Hof gehören auch 20 Hektar ökologisch wertvolle Streuwiesen im Filz rund um Peißenberg, die wir pflegen

und erhalten. Das dabei anfallende Sauergras nutzen wir als Einstreu im Stall. So haben die Tiere ein komfortables Winterlager und der entstehende Festmist düngt ökologisch verträglich unsere Wiesen.

Mit etwa 15 Monaten bringen wir die Jungrinder zum örtlichen Metzger. Die naturnahe Haltung, der kurze Transportweg und die stressarme Schlachtung führen zu einer hervorragenden Fleischqualität.

Gleichzeitig erhalten Sie als Kunden ein besonders hochwertiges Lebensmittel. Nicht nur, weil das Fleisch von Weiderindern mehr herzschützende Omega-3-Säuren enthält und zarter ist als das konventioneller Mastbullen. Man schmeckt es auch, dass die Tiere naturgemäß ohne gewichtsförderndes Mastfutter aufwachsen konnten.

Rindfleisch von unserem Bioland Hof erhalten Sie in unserer Metzgerei im Biomichl oder im küchenfertig zusammengestellten Zehn-Kilo-Paket.

