



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	Fischzucht Wagner	86925	Fuchstal
Bioland	Hopserhof, Familie Schleich	82383	Hohenpeißenberg
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	Hof NaBl Ulrike	82380	Peißenberg
	Obb. Alpenbienenhof	82398	Polling
Bioland	Hof Brüderle, Ani und Josef	82402	Seeshaupt
	Off-Mühle	82404	Sindelsdorf
Bioland	Hof Martin Huber	82269	Walleshausen



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

Der Rotwild-Pionier



Oberhausen
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.



Der Rotwild-Pionier

Von so einem kapitalen Hirsch träumen viele Jäger. Doch „Gigant“ streift nicht durch die Bergwälder, sondern zieht friedlich über die Wiesen des Ammertals. Er lebt auf dem Kreilhof bei Oberhausen und ist einer der Zuchthirsche von Birgit und Dr. Günter Spatz. Der Agrar-Professor brachte jahrzehntelang seinen Studenten die Grundzüge des ökologischen Landbaus bei. Sein eigenes großes „Forschungsprojekt“ ist die ökologische Rotwildzucht. Im Laufe von 14 Jahren hat der leidenschaftliche Bio-Bauer und Jäger drei Rudel mit insgesamt rund hundert Muttertieren aufgebaut.

Naturnahe Haltung, ökologisch erzeugtes Futter und Auflagen bei der medizinischen Versorgung sind wesentliche Vorgaben seines Bioland-Verbandes, die die bäuerliche Arbeit am Kreilhof mitbestimmen.

So haben die Tiere reichlich Platz auf dem 27 Hektar großen Gelände, auf dem ihnen Bäume und Büsche Unterschlupf bietet. Die Rudel leben das ganze Jahr über im Freien, im Winter schützt sie ein halb offener Stall vor dem Wind.

Von April bis November fressen die Tiere Gras und Kräuter von der Weide, im Winter Heu und Grassilage vom eigenen Bioland-Hof. Dazu kommen Eicheln, Kastanien und Obstbaumschnitt als besondere Leckerbissen.

Die Hirschkühe sind neugierig und lassen sich anlocken. Doch sie haben ihre Scheu bewahrt, spitzen immer wieder die Ohren, sind auf dem Sprung. Vor den Hirschen hat Günter Spatz Respekt, vor allem in der Paarungszeit im Herbst.

„Da gehe ich nicht ins Gatter, da sind sie unberechenbar.“ Zu Kämpfen wie in freier Wildbahn kommt es bei seinen Zuchthirschen nicht. „Es gibt für alle genug Platz und genug Hirschkühe.“

Nicht nur für Festtage

Das Wildfleisch, das die Familie Spatz an den Biomichl verkauft, stammt von Jungtieren und schmeckt besonders zart. Die Nachfrage ist vor den Feiertagen am größten. Doch ein Hirschbraten oder ein Gulasch in sämiger Soße hat eigentlich immer Saison. Neben dem Frischfleisch bietet der Kreilhof auch Hirschsalami, Schinken und andere Wurstwaren an. Nitrit, Phosphat und andere kritische Zusatzstoffe kommen nicht in die Wurst, so schreiben es die Richtlinien von Bioland vor. Neben der Hirschzucht betreibt die Familie Spatz eine Staudengärtnerei, baut Heidelbeeren für Selbstpflücker an und hält Bienen. Der Kreilhof gehört zu rund 200 vorbildlichen Bio-Höfen, die ihre Erfahrungen als Demonstrationsbetrieb weitergeben.

