

Mit der Gründung einer Einkaufsgemeinschaft unterstützen

Sie kleinbäuerliche Betriebe regelmäßig und können auch Freunde, Bekannte, Nachbarn und Arbeitskollegen auf den Geschmack bringen. Teilen Sie Ihre Leidenschaft für gute, unverfälschte und schmackhafte Lebensmittel vom Bauern/Erzeuger Ihres Vertrauens.

Auf diesen Seiten finden Sie Höfe und Betriebe, die wir persönlich seit vielen Jahren kennen. Genossenschaftlich organisierte Betriebe, Solidarische Landwirtschaft bieten Beteiligungsmodelle und Mitmachprojekte an.

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. legt Wert darauf, die Höfe selbst zu besuchen, einen Kontakt zu den Erzeugern zu haben, Erzeuger, Vermarkter bis hin zur Gastronomie zu vernetzen. Es handelt sich in unserer Arbeit schwerpunkt-mäßig um biozertifizierte Höfe oder auch kleine landwirtschaftliche Betriebe, bei denen eine Zertifizierung mit dem hohen Aufwand an Dokumentationspflicht nicht möglich ist.

Bei Interesse für unsere privaten Einkaufsgemeinschaften wenden Sie sich dazu an:

Marlene Hinterwinkler erklärt Ihnen, wie das funktioniert.

info@genussgemeinschaft.de

Bitte sicherheitshalber bei allen Höfen vorab nachfragen, ob es aktuell geänderte Öffnungszeiten gibt. Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Änderungen.

Stand 21.11. 2021

Nachfolgend einige Tipps von uns

Käse, Milch, Milchprodukte

Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau (Nähe Schliersee)

<https://www.ziegenhof-leitzachtal.de/> Milchprodukte von **Murnau Werdenfelser Kühen**.

Kuh- und Ziegenkäse, Ziegenmilch und saisonal Ziegenfleisch, ab und an Rind- oder Schweinefleisch. Hofladen, Öffnungszeiten auf der Webseite oder telefonisch. Im Sommer Almbetrieb, Bucher Alm.

Telefon: 08028/2064

Assenhauser Hof /Löffler Hof in 82335 Farchach bei Berg/Starnberger See

Hofladen am Assenhauser Hof zur Vermarktung von Lebensmittel der vier Biohöfe am Ort. Demeter Käserei.

Milchprodukte wie Rohmilch, Käse, Quark, Eier, Kartoffeln, Gemüse, Wurst, Trockensortiment, kleines Hofcafé mit sehr gutem Kaffee und feinen Kuchen.

Achtung: nicht täglich geöffnet! Mittwochvormittag, Freitagnachmittag und Samstagvormittag, bitte am Hof erfragen. Eier täglich beim Löffler Hof abholbereit im Außenregal. Fleisch telefonisch erfragen.

Löffler Hof Telefon: 08151 - 4463063

<https://www.demeter.de/users/10016>

<https://www.lfl.bayern.de/iab/landbau/175886/index.php>

<https://loefflerhof.de/>

Pilch Milch – Biolandhof in Eurasburg

Hofeigener Kuhkäse, Milch, Yoghurt, Hofcafe, Konditorei, Brot

Öffnungszeiten auf der Webseite.

Alles, was wir melken oder ernten, wird bei uns nach guter, alter Handwerkstradition weiterverarbeitet. Unser Glanzstück ist die Hofkäserei, in der wir unsere gute Heumilch zu Joghurt, Quark, Butter und Käse veredeln.

Durchforsten Sie unsere Produktpalette aus Backwaren, Milcherzeugnissen, saisonalen Angeboten und mehr. Wenn Sie etwas gefunden haben, das Sie interessiert, besuchen Sie uns auf dem [Pilchhof](#).

[Bio Heumilch von Pilch - Bio - Heumilch \(pilchmilch.de\)](http://Bio-Heumilch-von-Pilch-Bio-Heumilch-pilchmilch.de)

Gemüse, Ackerfrüchte, Eier

Billesberger Hof in Moosinning

[Billesberger Hof Moosinning bei Erding](#)

Naturlandzertifizierter Betrieb mit Getreide und Gemüseanbau,
Schafe und Hühnermobil

Alle Bezugsquellen, Biokisten, Bioläden, kleine Einzelhandelsgeschäfte z.B. in Schwabing, Gastronomie, Wochenmarkt sind sehr übersichtlich auf der Webseite aufgeführt.

Biohof Lex in Bockhorn (Nähe Erding)

[Biohof Lex](#)

Zur Direktvermarktung erzeugen wir sämtliche Getreidearten, wobei der Schwerpunkt auf Dinkel liegt. Sojabohnen, Gewürze, Kartoffeln, Sonnenblumen, Buchweizen, Speisemais und Braunhirse sind weitere Feldfrüchte, die wir produzieren.

Unsere Felder werden seit 1979 ökologisch bewirtschaftet. Seitdem haben wir eine vielfältige Fruchtfolge, die durch Gründüngung, Leguminosen, Untersaaten und Stilllegungen realisiert wird.

Der Boden ist unser Kapital - die Bodenlebewesen sind unsere wichtigsten Mitarbeiter! In Bodenuntersuchungen überprüfen wir deshalb regelmäßig den Zustand unserer Böden! Der Biohof Lex bietet das **Schulklassenprogramm** "Erforsche die VIELFALT auf einem Biohof" an.

Die Produkte des Hofes gibt es im Onlineshop, im eigenen Hofladen, im Biohandel (Vollcorner uvm. am Viktualienmarkt in München **bei** <https://satt-und-gut.de/>, **in Holzkirchen im Regionalladen** <https://machtsinn.bayern/>

Ein Eierhäusl nahe der Autobahn gibt es in Weyern/A8 bei Familie Kolb:

[Taubenberger Bio Eier](#) Saisonweise auch Nudeln und Schnaps.

Beim Regional Laden machtSinn in Holzkirchen sind diese Eier ebenfalls erhältlich.
[Regionalladen und Bistro machtSinn Holzkirchen](#)

Goaßbauern in Eurasburg /Nähe Wolfratshausen

[Goassbauer](#)

Saisonal gibt es **frisches Ziegenfleisch**.

Unterstützen kann man den Hof auch mit einer Ziegenpatenschaft oder als Mitglied in der neuen solidarischen Landwirtschaft mit Gemüseanbau. Ziegenfrischkäse im Glas, Feta und Ziegenmilch nach vorheriger telef. Bestellung am Hof abholen. In einigen regionalen Bioläden sind die Frischkäse sowie die feine Milch erhältlich, dazu beim Hof nachfragen, u.a. bei MachtSinn in Holzkirchen.

Das Restaurant Broeding in München bezieht regelmäßig Frischkäse und Feta vom Hof.

[Restaurant Broeding](#)

Wolle & Kraut Nähe Seeshaupt/Starnberger See,
Alpine Steinschafe Schäferei

[Wolle & Kraut Schäferei](#)

Wolle, Fleisch, Unterstützung für den Erhalt einer alten bedrohten Rasse
Lamm-Patenschaft. Abholung des Fleisches beim Metzger in Seeshaupt.

Boarhof am Tegernsee - in Holz/Gmund-Bad Wiessee
Aktuelles Sortiment beim Hof anfragen.

[Boarhof am Tegernsee - Hofcafe, Hofladen, Permakulturseminare](#)

TAGWERK Genossenschaft : Läden und Bezugsquellen

<https://www.tagwerkcenter.net/einkaufen>

Bio Fleisch Bezugsquellen

Biohof Lenz in Zorneding (im Osten von München)

<https://biohof-lenz.de/>

Fleisch vom Pinzgauer Rind, Lamm, Schwein, Wurst, Kartoffeln, jeden Freitagnachmittag
Bauernmarkt am Hof.

Chiemgauhof Locking in Amerang

[Chiemgauhof Locking](#)

Rasse-Gockel "Les Bleues" sowie Schweinefleisch aus eigener Freilandhaltung.

Der Hof schickt einen Bestellauftrag an seine Kunden per E-Mail, bitte beim Hof direkt
um Aufnahme in den Verteiler bitten.

Biohof Land.Luft aus Niederbayern.

Artgerechte Freilandhaltung von Schweinen, Rindern und Lämmern, kein Tiertransport.
Schlachtung und Verarbeitung direkt am Hof. Hofladen und Restaurant siehe Homepage. Es
gibt einen Online Shop und das Fleisch wird fachgerecht verschickt.

Murnau Werdenfelser Rinder in Weidehaltung.

Land.Luft hat einen Verkaufswagen an folgenden Münchner Wochenmärkten:

Dienstag in Allach und Mittwoch in Freimann.

<https://landluft.bio/>

Gut Mooseurach, Königsdorf (im Tölzer Land, südlich Starnberger See)

Murnau Werdenfelser Rindfleisch, Lamm und Schweinefleisch im Hofladen sowie
Online-Versand:

<https://mooseurach.de/>

Der Newsletter kommt ca. 3-4 Wochen vor Abholtermin, beim Hof den NL bestellen.

TAGWERK Biometzgerei

[TAGWERK Biometzgerei](#)

In vielen Bioläden in München erhältlich sowie auf diversen Wochenmärkten.

Tierwohl und handwerkliche Warmfleischverarbeitung in kleinem Schlachthaus
in genossenschaftlicher Hand im TAGWERK Verbund.

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

(Fleisch, Wurst, Käse, Brot uvm)

<https://www.herrmannsdorfer.de/verkauf/laeden/>

Im **Chiemgau** der Demeter Betrieb für hofeigenes Rind-,Kalbfleisch
Beim **Aubauern**

<https://www.biobergen.de/>

In der **Ökomodellregion Miesbacher Oberland** gibt es eine zentrale Webseite für teilnehmende Betriebe zur Vermarktung des Miesbacher Weiderinds:

<https://miesbacher-weidefleisch.de/>

<https://www.oekomodellregionen.bayern/miesbacher-oberland>

Das eigene Schwein, das eigene Lamm gibt es im "**Leasing-Modell**" beim **Biohof Hausberg** in Niederbayern.

[Biohof Hausberg Niederbayern](#)

Verfügbares Sortiment telefonisch erfragen. ggf. ist Hofladen geöffnet.

Mitglieder der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

haben mehrmals Schweine und Lämmer am Hof erworben. Im Sommer kann man am Hof an den Wochenenden in der Brotzeit Station unter der alten Linde einkehren und köstliche Produkte vom Hof erhalten, wandern und radeln sehr schön, 40km vor Passau.

Übernachtung in einem sehr schönen Gästezimmer mit eigenem Bad, Möglichkeit für Wohnmobile auf abgetrennter Wiese, Frühstück vom Hof möglich. **Weitere Tipps auch in unserer Reiserubrik genussgemeinschaft.de**

[Reise-Tipps Genussgemeinschaft](#)

Bio Putenfleisch im Dachauer Land

[Puten Wallner](#)

Hofverkauf, Automat, Bezugsquellen auf der Webseite.

Sehr gut sortierter Hofladen, Rezepte, Führungen möglich.

Michlbauern Manufaktur, Demeterhof in der Oberpfalz

[Michlbauern Oberpfalz](#)

Ziegenhaltung, Mutterkuhherde, Gerste, Acker-Futteranbau

für die Tiere. Auf der sehr schönen und inhaltsreichen Webseite

weiterlesen. Das Ziegenkaramell gibt es in Gläsern bei den Vollcorner Filialen in München.

Die restliche Milch kommt in eine Biokäserei in der Nähe, die feine Käse produziert. Fleisch

auf Anfrage. **Wichtig:** Wer Käse liebt, sollte auch das Fleisch der Jungziegen essen, dazu

sehr feine Rezepte von der jungen Bäuerin auf der Seite.

Lokale Fische

Bio Fischgut Emter

[Fischgut Welden](#)

Quellwasser gespeiste Teiche

Direkt bei den Fischern an den bayerischen Seen gibt es **lokalen Fisch**

[Bezugsquellen lokaler Fisch Fünfseenland](#)

Biogemüse/ SoLaWis

Spargel von Familie Rehm von ca. Ende April bis Ende Juni. Verkauf startet ca. Mitte/Ende April.

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern sowie die Waldgärtner SoLaWi organisieren Sammelbestellungen für ihre Mitglieder <http://www.spargel-rehm.de/>

Biogemüse gibt es auf vielen Münchner Wochenmärkten, in den Bioläden und auf dem Viktualienmarkt

[Münchner Wochenmärkte](#)

Billesberger Hof Moosinning s.o.

[Billesberger Hof Moosinning](#)

Mitglied werden in einer Solidarischen Landwirtschaft

Kartoffelkombinat [Kartoffelkombinat](#)

Biotop Oberland [Biotop Oberland](#)

Auergarden [Auergarden](#)

Goassbauern [Goassbauern](#)

Schaufel & Gabel [Schaufel & Gabel](#)

Landmühle [SoLaWi Landmühle](#)

[SoLaWi Isartal Baierbrunn](#)

Hier findet man SoLaWis aus ganz Deutschland gelistet:

[Dachverband Solidarische Landwirtschaft Deutschland](#)

Gemeinschaftsgetragene Projekte / Genossenschaften:

[Gemeinschaftsgetragenes Wirtschaften](#)

<https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/unternehmen/kooperationen/csx-solidarische-unternehmensformen/>

Mitglied werden beim FoodHub in München

genossenschaftlich selbstverwalteter Supermarkt

[Foodhub München](#)

Ökoesel - Mitgliederladen in München
Solidarisches Mitgliederkonzept
[Ökoesel Mitgliederladen](#)

Olivenöl - Solidarisches Projekt
[Demeter Olivenöl Platanenblatt](#)

Für die Mitglieder der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. sowie Bestellern aus München organisieren wir eine Sammelabholung.
Bei Interesse direkt an Platanenblatt wenden.

Kaffee - Solidarisches Projekt
TEIKEI Community Supported Coffee
<https://teikeicoffee.org/die-idee/>

NORMAN Cafe Rösterei Dresden
Projektkaffee aus Costa Rica
[Norman Kaffeeröster – Spezialitätenkaffee aus Dresden \(norman-kaffee.de\)](#)

Weitere Einkaufs-Tipps

In **München** – ganz nah am Viktualien Markt in der Westenriederstraße 16, gibt es einen feinen Laden der **Ölmühle Garting**. Neben den eigenen Produkten auch Lebensmittel wie frische Kuh- und Ziegenmilch, Ziegenkäse, Schafmilchseifen, sehr geschmackvolle Geschenke von kleinen Erzeugern.
<https://dasgarting.de/> Der Betrieb der Ölmühle liegt am Schnaitsee. Alle Infos auf der Webseite.

In München am **Viktualien Markt**: Die besten Kartoffeln und gutes Mittagessen bei [Caspar Plautz](#)

Regionalladen, Biobistro, Veranstaltungen in Holzkirchen:
MachtSinn ab 01.08.2020 in Holzkirchen – Regionales Abo Lokabo
<https://machtsinn.bayern/>

In **Münsing Nähe südlicher Starnberger See** befindet sich ein sehr schöner, inhabergeführter Bioladen. Der Hofladen <http://www.lothhofladen.de/>
Der Demeter Hof Lothof ist in der Nähe:
<https://lothhof.de/>

Lieferdienst aus dem Dachauer Land nach München <https://www.biobauerndienst.de/>

Im Raum **Passau und Niederbayern** ist die **Regiothek** als Plattform für Lebensmittelproduzenten bis hin zur Gastronomie aktiv und hier zu finden:
[Regiothek](#)

In den **Ökomodellregionen** in ganz Bayern finden sich viele gute Projekte, Einkaufsführer und Regionalinitiativen.

<https://www.oekomodellregionen.bayern/>

Die Ökomodellregion Miesbacher Oberland hat wertvolle Tipp's inkl. einem Einkaufsführer für die Region online

<https://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/miesbacher-oberland/>

Der **Bund Naturschutz** hat zwei kleine Führer erstellt "**Ökologisch essen gehen und einkaufen in und um München**"

sowie die Broschüre "**Biogenusstour zu Bioausflugszielen rund um München**".

Hier kann man die Broschüren bestellen und einsehen:

[Ökologisch Essen](#)

Redaktionsstand: 21. November 2021

Verantwortlich: Marlene Hinterwinkler

Alle Tipps sind unbezahlte Hinweise der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. Für evtl. Änderungen übernehmen wir keine Haftung. Danke für Hinweise, falls sich was geändert hat.