

Einkaufs-Tipps der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

Bitte die jeweiligen Öffnungszeiten auf den Webseiten der Anbieter beachten.
Wir prüfen den Stand regelmäßig, können aber keine Haftung für evtl. Änderungen übernehmen. Viele dieser hier gelisteten Betriebe sind Mitglied in der Genussgemeinschaft. Die Liste kann gerne lfd. ergänzt werden, wir danken für eure erprobten Tipps.

Für Rückfragen gerne eine email an: info@genussgemeinschaft.de
(Marlene Hinterwinkler – www.genussgemeinschaft.de)

Fleisch/Milchprodukte/Biolebensmittel

Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau (Nähe Schliersee)
<https://www.ziegenhof-leitzachtal.de/> Demeter Milchprodukte von **Murnau**
Werdenfelser Kühen,
Kuh- und Ziegenkäse, saisonal Ziegenfleisch,
ab und an Rind- oder Schweinefleisch. Martinigänse und Almbetrieb der
Bucher Alm in Fischbachau.
Telefon: 08028/2064

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, Samstagvormittag geöffnet

Bestellaufruf mit News Letter durch den Hof

Assenhauser Hof

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! Bitte am Hof erfragen.

Löfflerhof, Familie Friedinger Telefon: 08151 – 4463063

Saisonal Suppenhühner, ab und an Rindfleisch. Eier täglich beim Löfflerhof abholbereit im Außenregal. Fleisch telefonisch erfragen.

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

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

<https://loefflerhof.de/>

Billesberger Hof in Moosinning/Erding

Hofladen bzw Abholregal am Hof geöffnet am Samstagvormittag!

<https://www.naturland.de/de/verbraucher/unsere-hoefe/betriebe-in-deutschland/1540-billesberger-hof.html>

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

Trockenwaren wie Nudeln, Perlemmer, Berglinsen, Gemüse gibt es bei kleineren Bioläden in München sowie in den Unverpackt Läden.

2x im Monat an einem Samstag im **Domagpark** gibt es das komplette, saisonale Angebot des Hofes beim **Bauernmarkt**. <https://www.domagpark.de/>

Details zu allen Bezugsquellen gibt es direkt am Hof.

Biohof Lex

Hofladen/Online Hofladen/Selbstbedienungsschrank

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

Vielfältiger Ackerbau, **Hülsenfrüchte**, Blühsamenerzeugung. Hochwertige, sorgfältig und von Hand gemachte Bio-Lebensmittel aus eigenem Anbau sowie ein kleines Sortiment an zugekauften Naturkostprodukten.

Täglich frisch gibts Bio-Eier von freilaufenden Hühnern. Viele der Produkte gibt es über den TAGWERK Handel in Bioläden.

Goaßbauern

<http://www.goassbauer.de/>

Saisonal gibt es **frisches Ziegenfleisch oder Murnau Werdenfelser Rindfleisch**

Unterstützen kann man den Hof auch mit einer Ziegenpatenschaft oder als Mitglied in der solidarischen Landwirtschaft mit Gemüseanbau.

Boarhof am Tegernsee - in Holz/Gmund-Bad Wiessee

<https://www.brotzeit-leben.de/> Kaffee und Brotzeitstube, Hofladen, Gemüse.

Aktuelles Sortiment und Öffnungszeiten beim Hof anfragen.

Chiemgauhof Locking in Amerang

<https://www.chiemgauhof-locking.de/>

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

Onlineshop, Abholung am Hof und auch Versand.

Termine beim Hof anfragen.

Alpine Steinschafe im Patenschaftsmodell und über Bestellaufrufe bei **Wolle&Kraut** in Seeshaupt am Starnberger See.

Über die Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft werden Abholungen für Fleisch, Wurst, Felle, Seifen usw. organisiert
<https://www.wollekraut.de/>

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.

<https://landluft.bio/>

Gut Mooseurach, Königsdorf

Murnau Werdenfelser Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Enten und Gänse. Der Hofladen ist an den Abholtagen geöffnet zum Teil auch Online-Versand.

<https://mooseurach.de/>

Der Newsletter kommt ca. 3-4 Wochen vor Abholtermin. **Mitglieder der Einkaufsgemeinschaften der Genussgemeinschaft erhalten den Bestellaufruf, wenn möglich wird eine Sammelabholung organisiert.**

TAGWERK Genossenschaft

Verzeichnis aller Läden

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

TAGWERK Biometzgerei

[Home \(tagwerkbiometzgerei.de\)](http://tagwerkbiometzgerei.de)

Auf der Homepage können die Standorte der Verkaufswägen auf regionalen Wochenmärkten gefunden werden. In München gibt es Fleisch- und Wurstprodukte in Bioläden wie Vollcorner, Schmatz. In Holzkirchen bei machtSinn.

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

(Fleisch, Wurst, Käse, Brot , Div.)

<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>

<https://biokalb-oberland.de/>

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

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

Verfügbares Sortiment telefonisch erfragen.

Im Sommer kann man am Hof an den Wochenenden in der BrotZeitStation unter der alten Linde einkehren und köstliche Produkte vom Hof genießen. Ein idyllischer Platz zum Campen ist vorhanden sowie ein sehr schönes Gästezimmer.

Michlbauern Biomanufaktur - Oberpfalz

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

Im Hofladen handwerklich hergestellter köstlicher Demeter Ziegenkäse, Zickleinfleisch, Ziegenkaramell, Wagyu Rinder, Hühner. Getreide und Braugerste Anbau u.a. für Lammsbräu. Ein Stand am Bauernmarkt in Amberg und weitere Orte bitte über den Hof direkt erfahren.

Fisch

An den bayerischen Seen gibt es viele familiengeführte Fischereien, auch auf Münchner Wochenmärkten und am Viktualienmarkt, Elisabethmarkt sind regionale Fische zu erwerben.

Am Schliersee [Fischerei Schliersee](#) u.a. auch im Regionalladen [machtSinn Holzkirchen](#), am Starnberger See [Fischerei Seebald](#) und viele weitere familiengeführte kleine lokale Betriebe finden sich im Internet.

Kaltgepresste Öle aus regionalem Anbau am Schnaitsee und online : [Ölmühle Garting](#), in München im kleinen, feinen Bistro nahe Viktualienmarkt wöchentlich neue Salatkreationen und die Öle im Laden erhältlich bei [Salarte](#) in der Westenriederstrasse.

Biogemüse

Billesberger Hof in Moosinning – auf der Webseite Bezugsquellen u.a. auch in vielen Unverpackt Läden in München, am Viktualien Markt und direkt am Hof sowie beim 14-tägigen Wochenmarkt im Domagapark.

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

[Mikro Farm Gräfelfing](#)

Nicht weit von München im Westen – regenerativer Gemüsebau und Slow Flowers im Angebot jeden Freitagnachmittag im Hofladen. Abokisten möglich, Veranstaltungsraum im Gewächshaus anmietbar.

<https://www.die-maierei.de/>

Mitten im Dorf in Oberpframmern (zwischen Glonn und Zorneding) Hofladen, Abokisten, Gemüse, Eier, Holz, Pflanzen, Eingemachtes, Kühlregal mit Käse, Wurst und auf Bestellung Fleisch, u.a. Suppenhühner) Christbäume.

Biogemüse seit 1993 auf dem Münchner Viktualienmarkt beim [Trübenecker](#).

Biogemüse vom städtischen Biogut [Obergrashof](#) zwischen Oberschleissheim und Dachau gibt es im dortigen Hofladen und in München in den [Vollkorn Bioläden](#) (20x in München) und im Glockenbachviertel im [Naturkostladen Schmatz](#)

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

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern organisiert Sammelbestellungen für ihre Mitglieder.

<http://www.spargel-rehm.de/>

Biogemüse gibt es auch auf vielen Münchner Wochenmärkten, in den Bioläden und auf dem Viktualienmarkt sowie im Bioeinzelhandel.

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

Informationen rund um **Gemeinschaftsgärten** sowie Saatgutbezug findet man bei den Urbanen Gärten

<https://urbane-gaerten-muenchen.de/adressen-fuer-saatgut-pflanzen/>

Mitglied werden in einer Solidarischen Landwirtschaft

Mit Abholstellen in München

Kartoffelkombinat <https://www.kartoffelkombinat.de>

Lenggries: Biotop Oberland genossenschaftlicher Gemüseanbau

[Biotop | Solidarische Landwirtschaft im Oberland. \(biotop-oberland.de\)](#)

Selbstbedienungshofladen, auch für Nichtmitglieder (Mo-Sa 7:00 – 21:00 Uhr)

<https://hofpunkt.biotop-oberland.de/>

Biogärtnerei und SoLaWi Hecker

im Westen von München (Olching)

<https://hecker-olching.de/>

Nähe Murnau: Schaufel & Gabel

<https://schaufelundgabel.de/>

bieten auch für Nichtmitglieder Seminare und Kurse an (z.B. Baumschnitt, Kompost)

Nähe Rosenheim

<https://www.solawi-landmuehle.de/>

Dachverband der Solidarischen Landwirtschaft, Deutschland

<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite>

Mitglied werden beim Food Hub in München

genossenschaftlich selbstverwalteter Supermarkt

<https://foodhub-muenchen.de/>

Öko Esel - Mitgliederladen 2x in München

Solidarisches Mitgliederkonzept

<https://oekoesel.de/>

Unverpackt Läden München

(zum Teil auch mit Sortiment vom Billesbergerhof

Die Lokalbäckerei BrotZeit hat einen eigenen Shop im „Ohne-Laden“ in der Maxvorstadt (Schellingstr. 42)

<https://www.ohne-laden.shop/>

<https://nebenan-unverpackt.de/>

<https://westendpur.de/>

<https://plastikfreiezone.de/>

<https://www.servus-resi.de/>

Olivenöl - Solidarisches Projekt

Demeter zertifiziertes Olivenöl von der Insel Lesbos

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

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

Platanenblatt wenden oder an info@genussgemeinschaft.de

Kaffee - Solidarisches Projekt

TEIKEI Community Supported Coffee

<https://teikeicoffee.org/die-idee/>

Norman Kaffeeröster/ Dresden

<https://norman-kaffee.de/>

Weitere Einkaufs-Tipps

Regionale Speiseöle

Online oder im Laden in Schnaitsee und auch nah am Viktualien Markt München

<https://www.oelmuehle-garting.de/>

in München: <https://www.oelmuehle-garting.de/info/84-das-garting>

MachtSinn <https://machtsinn.bayern/>

Regionalladen, Biobistro, Veranstaltungen in Holzkirchen.

Gelistet im Slow Food Genussführer und Mitglied des Köche Netzwerks Chef

Alliance <https://www.slowfood.de/was-wir-tun/projekte-aktionen-und-kampagnen/chef-alliance>

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

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

Die Ökomodellregion Miesbacher Oberland hat wertvolle Tipps 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**".

<https://oekologisch-essen.de/>

Lieferdienst z.B. aus dem Dachauer Land nach München

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

Oekokisten/Lieferdienste

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

Stand: 15.08.2023 15:33