

**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 dieser Seite 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 grundsätzlich um Biozertifizierte Höfe.

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

**Marlene Hinterwinkler erklärt Ihnen, wie das funktioniert.**

[info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de)

Stand Februar 2021

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

+++++

**Nachfolgend einige Tipps von uns:**

**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.

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.

**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/>

**Billesberger Hof in Moosinning: Hofladen bzw Abholregal am Hof geöffnet am Samstagvormittag!**

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

**Trockenwaren** z.B. Nudeln, Perlemmer, Berglinsen gibt es in inhabergeführten, Bioläden in München sowie bei den Unverpackt Läden. Aktuell gibt es auch Biokisten, die wöchentlich an drei Abholpunkten in München zu beziehen sind. (Cosimapark, Schwabing und Glockenbachviertel). Der Bestellauftrag erfolgt über Social Media Face Book und Instagram.

2x im Monat an einem Samstag im **Domagpark** gibt es das komplette, saisonale Angebot des Hofes beim **Bauernmarkt**.

[\*\*Domagpark München\*\*](#)

**Details zu allen Bezugsquellen gibt es direkt am Hof.**

**per E-Mail an:** kontakt@billesberger

**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, Ziegenmilch nach vorheriger telef. Bestellung am Hof abholen. In einigen regionalen Bioläden sind die Frischkäse sowie die feine Milch erhältlich, dazu beim Hof nachfragen.

**Boarhof am Tegernsee** - in Holz/Gmund-Bad Wiessee

Aktuelles Sortiment beim Hof anfragen.

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

## Bio Fleisch Bezugsquellen

### **Chiemgauhof Locking in Amerang**

#### **[Chiemgauhof Locking](#)**

Rasse-Gockel "Les Bleues" sowie Schweinefleisch aus eigener Freilandhaltung. Der Hof schickt einen Bestellaufwurf 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.

**Mitglieder der Einkaufsgemeinschaften der Genussgemeinschaft erhalten den Bestellaufwurf, wenn möglich**

**wird eine Sammelabholung organisiert.** Das Fleisch kann auch per Versand bestellt werden

### **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.

**Verfügbares Sortiment telefonisch erfragen. ggf. ist Hofladen geöffnet.**

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

Gerne teilen wir auf Rückfrage mit, wie das Modell funktioniert, die 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. Weitere Tipps auch in unserer Reiserubrik [genussgemeinschaft.de](https://genussgemeinschaft.de)

## **Biogemüse**

**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](#)

## **Mitglied werden in einer Solidarischen Landwirtschaft**

Kartoffelkombinat [Kartoffelkombinat](#)

Waldgärtner [Waldgärtner Siggie Fuchs](#)

Biotop Oberland [Biotop Oberland](#)

Auergarden [Auergarden](#)

Goassbauern [Goassbauern](#)

Acka-Lacka [Acka-Lacka](#)

Schaufel & Gabel [Schaufel & Gabel](#)

## **Gemeinschaftsgetragene Projekte / Genossenschaften:**

[Gemeinschaftsgetragenes Wirtschaften](#)

**Hier findet man SoLaWis aus ganz Deutschland gelistet:**  
[Dachverband Solidarische Landwirtschaft Deutschland](#)

**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/>

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

### Weitere Einkaufs-Tipps

**Regionalladen**, Biobistro, Veranstaltungen in Holzkirchen:  
**MachtSinn** ab 01.08.2020 in Holzkirchen  
<https://machtsinn.bayern/>

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](#)