

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 schwerpunktmäßig 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 Februar 2021

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. Hofladen, Öffnungszeiten auf der Webseite oder telefonisch. Im Sommer Almbetrieb, Bucher Alm.
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

[Billesberger Hof Moosinning bei Erding](#)

Naturlandzertifizierter Betrieb mit Getreide und Gemüseanbau, Schafe und Hühnermobil

Hofladen bzw Abholregal am Hof geöffnet am Samstagvormittag!

Trockenwaren z.B. Nudeln, Perlemmer, Berglinsen, Eier, Gockelprodukte uvm.

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, 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.

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](#)

Bio Fleisch Bezugsquellen

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](#)
Waldgärtner [Waldgärtner Siggie Fuchs](#)
Biotop Oberland [Biotop Oberland](#)
Auergarden [Auergarden](#)
Goassbauern [Goassbauern](#)
Acka-Lacka [Acka-Lacka](#)
Schaufel & Gabel [Schaufel & Gabel](#)
Landmühle [SoLaWi Landmühle](#)

Gemeinschaftsgetragene Projekte / Genossenschaften:

[Gemeinschaftsgetragenes Wirtschaften](#)
<https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/unternehmen/kooperationen/csx-solidarische-unternehmensformen/>

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 – Regionales Abo Lokabo
<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](#)

Redaktionsstand: 21. Februar 2021