

# Durchs Tor zum Sommer



Liebe Ziegen-Freundinnen und -Freunde,

nach einem sehr kühlen, regnerischen Frühjahr freuen wir uns gerade über diese warmen und trockneten Tage. Das Silo mit dem Winterfutter (Klee-Grass) für die Ziegen und Rinder ist voll—die Zeit zum Heu machen ist jetzt! Die Luft duftet nach Flieder, Weißdorn und warmem Wiesengras. Bald blüht der Holunder und die Erdbeeren wollen auch schon reif werden. Wir stehen vor dem Tor zum Sommer.

Wir haben uns länger nicht mehr gemeldet. Im vermeintlich ruhigen Winter war viel los (Renovierungsarbeiten am Hof aber auch ein kleiner Urlaub waren dabei) und der Frühling kam auch mit einer Fülle an Aktivitäten. Manchmal ziehen Tage und Wochen ins Land, die Zeit rast, ohne dass man es merkt, und plötzlich ist es Juni.

Diese vorbeirauschenden Tage—Sebastian und ich fragen uns immer wieder, ob das normal ist? Man sieht, wie sich die Landschaft verändert, die Bäume werden grüner, alles schießt und sprießt und fängt zu blühen an. Und trotzdem stapeln sich endlos die To-Dos auf dem Schreibtisch. Die Post liegt ungeöffnet rum, die Kennarten im Grünland wollen gezählt werden (noch so ein amtlicher Schildbürgerstreich...). Ich habe vor Jahren mal ein Interview mit einem buddhistischen Mönch gelesen, in dem es um "busyness", also diesem immer-was-zu-tun-haben ging. Der Mönch meinte, man sucht es sich ja so aus (man macht sich die Welt, wie sie einem gefällt). Da hat er wohl auch irgendwie recht. Sebastian und ich haben beide großes Bangen vor Langeweile. Wir machen gerne viele Dinge, am liebsten alles gleichzeitig. Es interessiert uns halt alles! Aber, seien wir mal ehrlich, manchmal ist es einfach zu viel.

Daher sind wir doppelt und dreifach Dankbar für alle Menschen, die uns ihre Unterstützung geben und diesen Wahnsinn der kleinstrukturierten Landwirtschaft spannend und notwendig finden. Das passiert zum einen durch die wertvollen Beziehungen zu euch, unseren Kundinnen und Kunden, aber auch durch die Helferinnen und Helfern am Hof, die—wie unsere beiden Mütter—jede Woche verlässlich für uns und für den Betrieb da sind. Wir merken stark, wie abhängig unsere Lebensqualität doch von den Menschen ist, die um uns rum sind—es prägt einen ja so sehr, welche Gespräche und Momente man im Alltag teilt.

Zum Thema Dankbarkeit gab es übrigens im letzten Demeter-Journal auch einen Artikel über unseren Hof. Den könnt ihr auch [online lesen](#), oder die Zeitschrift gratis im Bioladen oder bei uns im Hofladen mitnehmen.

Nach einem langsamen Start ins Käsejahr sind wir nun auch wahnsinnig dankbar für die Milch! Die Käserei läuft endlich wieder in vollem Schwung. Die erste Schnittkäselaibe und Camemberts reifen vor sich hin. Wir beliefern seit diesem Jahr das [FoodHub](#) in München, sowie den Stand [Caseus](#) am Münchner Viktualienmarkt. Auch die wunderbare [Goldmarie](#) hat unsere Ziegenhirtin (ein Hirtenkäse nach Feta-Art, offiziell gesehen) und Frischkäse regelmäßig auf der Karte. Außerdem gibt es unsere

Produkte weiterhin im Biomarkt Dinkelähre in Neumarkt/OPF. Der **Hofladen** in Stockau hat täglich zur Selbstbedienung geöffnet und am **Amberger Bauernmarkt** findet ihr uns wie immer freitags, von 8:30 bis 13 Uhr. Und! In ein paar Wochen gibt es im Hofladen endlich Ziegen-Rohmilch zum selbst zapfen. Wer Interesse hat, kann sich gerne direkt bei mir melden.

Wir haben auch noch drei neue Hofbewohner:innen: Hermine, Hubert und Hinrich sind drei Demeter-Ferkel die nun ein gemütliches Fleckchen in Stockau gefunden haben. Sie fressen gerne Käsereste (und -Fehler!), schlürfen die Molke aus der Käserei und suhlen sich im Stroh.

Seit April könnt ihr bei uns auf dem Hof Urlaub machen. Unser Freund Tom baut mit seiner Firma Zinipi ganz kleine Häuser, aka. tiny houses. Sein liebstes Stück, die Molly, ist ein Mercedes Rundhauber 1519 Baujahr 1974. Die Molly steht fast immer bei uns auf der grünen Wiese und kann [hier](#) gebucht werden. Wir freuen uns auf euch! Eine laufende Sammlung an Oberpfalz-Reisetipps habe ich [hier](#) für euch angelegt (könnt ihr auch gerne ergänzen).

### **Rindfleisch-Pakete im Juni**

In ein paar Wochen schlachten wir einen Wagyu x Angus x Fleckvieh Jungrind und bieten Fleischpakete an. So lang der Vorrat reicht! Das Jungrind ist bei uns auf dem Hof geboren, auf der Weide in der Herde aufgewachsen und hat ausschließlich hofeigenes Futter gefressen.

Wir bieten 5kg (31€/kg) und 10kg (30€/kg) Pakete an. Das Fleisch wird ca. 2 Wochen abgehangen. Die Einzelteile werden von uns vakuiert und etikettiert. Sie können auch problemlos tiefgefroren werden.

Ein Paket kann enthalten:

Filet

Rouladen

Braten

Schnitzel

Gulasch

Beinscheiben

Hackfleisch

Suppenfleisch und Knochen

Innereien (Leber, Herz, Niere, Bries) können separat bestellt werden.

**Bestellschluss für Rind ist 19. Juni 2023**

**Abholung**

**Freitag, 23 Juni auf dem Amberger Bauernmarkt (9-13 Uhr)**

**Samstag, 24 Juni im Hofladen in Stockau (10-13 Uhr)**

~~Samstag, 27. Juni im Hofladen in Stockau (10-13 Uhr)~~  
Sonstige Zeiten am Hof können gerne vereinbart werden.  
Bei der Bestellung bitte den gewünschten Abholort angeben.  
Bestellungen per Mail an: [info@michlbauerbio.de](mailto:info@michlbauerbio.de)

### **Zicklein im Juli**

Im Juli gibt es wieder Zickleinfleisch! Alle Preise und Infos findet ihr auf unserer [Website](#). Dort gibt es übrigens auch eine Seite mit [Rezeptideen und Links](#), falls ihr noch nie Zicklein gekocht habt und ein bisschen Inspiration sucht. Unsere Freunde von der Genussgemeinschaft Städter und Bauern haben auch eine tolle [Rezeptsammlung](#), nicht nur Zicklein, die wir euch ans Herz legen möchten.

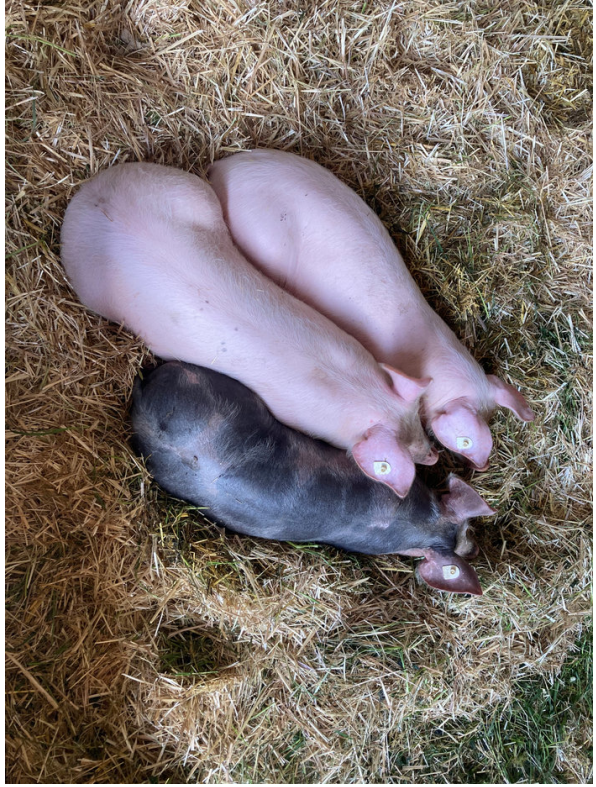
Der Abholtermin für Zicklein ist noch nicht fix. Bitte schickt mir eure Bestellungen an [info@michlbauerbio.de](mailto:info@michlbauerbio.de) und ich melde mich bei euch sobald der Termin steht. Die Abholung ist wie immer auf dem Amberger Bauernmarkt (Freitag) oder im Hofladen (Samstag). Andere Zeiten können wir gerne vereinbaren.

### **Liebe Grüße aus dem fröhlichen Stockau wünschen**

Schirin + Sebastian + Rosi + die ganze Hofgesellschaft!

*Nicht müde werden  
sondern dem Wunder  
leise  
wie einem Vogel  
die Hand hinhalten.  
—Hilde Domin*





Michlbauer Manufaktur GbR Schirin Oeding und  
Sebastian Meier

[www.michlbauerbio.de](http://www.michlbauerbio.de) 