

# GENUSS GEMEIN SCHAFT

STÄDTER UND BAUERN

# EIN KAUFS TIPPS



Genussgemeinschaft  
Städter und Bauern

# WIE DIESER GUIDE ZU LESEN IST

## Aufbau

So findest du dich zurecht

- **Regionen:** Wir ordnen nach Himmelsrichtungen – Nord, Ost, Süd, West – plus Zentrum.
- **Ausnahmen:** Niederbayern und Vinschgau sind als eigene „Ausreißer“ gekennzeichnet.
- **Im Kapitel:** Die Einträge sind nach PLZ sortiert – damit findest du schnell, was auf deinem Weg liegt.

## Öffnungszeiten

Bitte immer auf den Webseiten prüfen. Wir drucken keine Zeiten ab, um die Aktualität des Guides zu sichern.

## Hinweise im Heft

GG-Mitglied: Betriebe der  
Genussgemeinschaft



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

Einkaufsgemeinschaften  
(EG): dort bestehen  
Sammelabholungen für  
Mitglieder & Freunde.



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

Dieser Guide ist werbefrei. Druck und Arbeit finanzieren wir über Mitgliedsbeiträge und ehrenamtliche Mitwirkung.

Wir freuen uns über euer Interesse – und ein wachsendes Netzwerk im Sinne der Höfe.

# INHALT

Wer wir sind..... 4

## Einkaufstipps

Süden.....	8
Osten.....	16
Norden.....	22
Westen.....	26
München.....	28
Niederbayern.....	32
Vinschgau.....	34

Solidarische Projekte....37

## Mitmachen

Ihr wollt euch einer Einkaufsgemeinschaft anschließen oder selbst aktiv werden?  
Schreibt an [info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de).

# WER WIR SIND

Die Genussgemeinschaft Städter & Bauern e.V. (GG) verbindet Menschen, die gut, fair und regional einkaufen wollen, mit Höfen und Manufakturen aus München und dem Umland. Wir kennen „unsere“ Höfe und Handwerksbetriebe persönlich, wissen, was sie bewegt – vom nassen Frühjahr bis zur knappen Ernte – und begleiten sie mit wachem Blick und offenen Ohren. Unser Ziel ist Genuss, der Landschaft erhält: kurze Wege, artgerechte Tierhaltung, handwerkliche Qualität, alte Sorten und faire Preise statt anonymer Ware.

## Was wir wollen

Wir wollen die Distanz zwischen Stadt und Land aufheben. Nicht „die Verbraucher hier“ und „die Bauern dort“ – wir bilden eine Gemeinschaft.

Solidarität heißt für uns auch Teilhabe: durch Sammelabholungen, durch Patenschaften (Beet/Baum/Tier/Produkt) und – wo es passt – durch Genussrechte/Beteiligungen, die Betrieben Planungssicherheit geben.

## Was wir tun

Wir arbeiten mit Höfen zusammen, die zu unserer Haltung passen und halten den Draht zu den Menschen vor Ort: transpa-

rent, werbefrei, auf Augenhöhe.

Unsere Mitglieder organisieren Sammelbestellungen, holen die Lebensmittel auf den Höfen ab und verteilen sie in der Stadt. Und wir bringen Menschen auf die Höfe: Mit Hofführungen, Ernte- und Werkstattbesuchen machen wir sichtbar, was gute Lebensmittel brauchen – Wetter, Arbeit, Geduld und Wissen.

Unser Credo: Mitdenken statt nur mitnehmen. Wer die Arbeit kennt, bewahrt ihren Wert.

## Nähe statt Etikett

Wir verlassen uns nicht allein auf Labels. Wir sprechen, fragen nach, schauen hin – auf Weiden,

in Backstuben, Reifekammern und Kessel. Diese persönliche Nähe ist der Grund, warum bestimmte Organisationen und Höfe in diesem Guide stehen: Sie arbeiten transparent, handwerklich und fair – und sind bereit, ihren Weg mit uns zu teilen.

## Solidarischer Charakter

Gute Lebensmittel brauchen Solidarität und Planungssicherheit. Darum bündeln wir unseren Bedarf in Einkaufsgemeinschaften, verteilen per Sammelabholung und fördern Patenschaften. Wo sinnvoll, ermöglichen Genussrechte/Beteiligungen zusätzliche Stabilität – als freiwillige, klar geregelte Beiträge zur Sicherung von Tierbestand, Reife- und Erntephasen oder Investitionen in Handwerk und Lagerung. So wird aus Konsum Koproduktion.

## Besuch vor Ort

Nichts ersetzt den Besuch auf dem Hof. Neben den regelmäßig von GG-Mitgliedern organisierten Abholungen laden wir zu Hofführungen ein. Dort entsteht Verständnis – für Futter, Wetter, Arbeit, Tierwohl, Reifezeiten. Wer einmal gesehen hat, wie ein Brot entsteht, wie Apfelsaft wirklich

schmeckt oder warum Weideflächen so aussehen, wie sie aussehen, kauft anders: respektvoll, planbar, saisonal.

## Unsere Wurzeln

Die Genussgemeinschaft ist ein eingetragenes Terra-Madre-Projekt bei Slow Food und arbeitet eng und vertrauensvoll mit Slow Food zusammen. Terra Madre ist das internationale Bündnis von Bauern sowie Lebensmittelhandwerker, das gute, saubere und faire Lebensmittel stärkt. Diese Verbundenheit prägt unsere Auswahl, unsere Besuche und unsere Bildungsarbeit – ohne bezahlte Platzierungen, mit klaren Kriterien und viel persönlichem Austausch. Die Genussgemeinschaft selbst wurde 2012 als Münchner Slow Food-Projekt von Petra Wähning und Johannes Bucej gestartet und arbeitet seit 2015 als eigenständig agierender Verein.



Slow Food®  
München



[www.slowfood-muenchen.de](http://www.slowfood-muenchen.de)

Hofladen auf dem Leitzachtaler  
Ziegenhof in Fischbachau

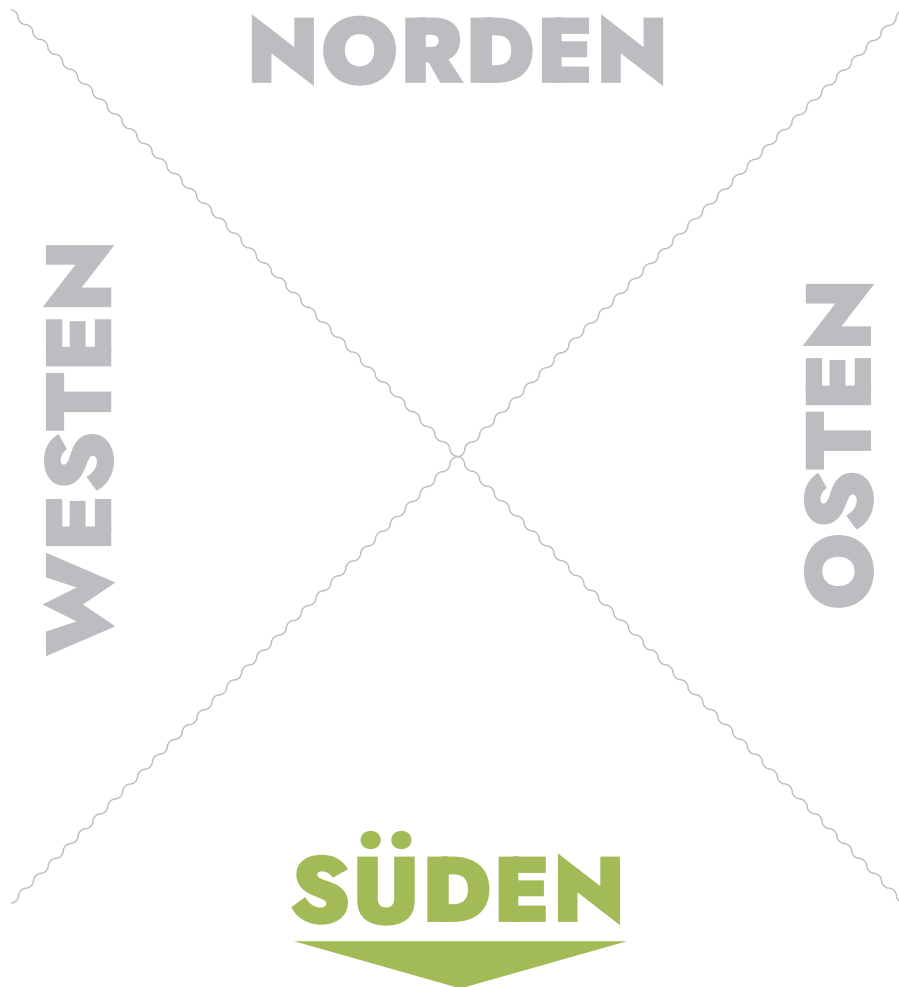
## Wonach wir Höfe und Betriebe auswählen

Unser kleiner Einkaufsführer zeigt Orte und Menschen, die zu unserer Haltung passen. Wo „GG-Mitglied“ steht, gehört der Betrieb zu unserem Verein.

- Bevorzugt bio-zertifiziert oder klar ökologische Praxis
- Kurze Lieferketten & faire Preise
- Artgerechte Tierhaltung, handwerkliche Verarbeitung
- Beitrag zu Biodiversität/Sortenvielfalt
- Transparenz und echte Dialogbereitschaft

Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wer nicht „drin steht“, muss deshalb nicht weniger gut sein. Wir wollen verbinden, nicht abgrenzen.





## LOKALBÄCKEREI BROTZEIT



Nico Scheller  
Telefon: 089 69804458  
servus@lokalbaeckerei-brotzeit.de  
[www.lokalbaeckerei-brotzeit.de](http://www.lokalbaeckerei-brotzeit.de)

Verkauf via vier eigenen Standorten  
im Münchner Süden (Pullach, Grün-  
wald, Unterhaching, Oberhaching)  
und in etlichen Bio-Supermärkten (u.a.  
VollCorner)

### Lebensmittel

- Brot und Backwaren
- Kuchen und Süßgebäck

### Besonderheiten

- Getreide stammt u.a. vom Billesberger Hof, einem GG-Mitglied
- Verwendet Urgetreide wie z.B. Emmer
- Handwerklich Gebackenes vom Allerfeinsten
- Jeder Standort mit Café

## ASSENHAUSER HOF

Kirchplatz 1  
82335 Farchach (bei Berg am  
Starnberger See)  
Telefon: 08151 51143  
Hofkaserei@farchach.de  
[www.demeter.de/betriebe/assenhauserhof-simon-mair](http://www.demeter.de/betriebe/assenhauserhof-simon-mair)

Verkauf via Dorf-Hofladen (kooperative  
Vermarktung: hofeigene Lebensmittel  
von vier lokalen Demeter-Biohöfen)

### Hofeigene Lebensmittel der Dorf-Kooperative

- Milchprodukte wie Rohmilch, Quark, Käse
- Eier
- Brot und Kuchen
- Nudeln
- Marmeladen und Aufstriche
- Säfte
- Sonnenblumenöl
- Fleisch und Wurstwaren
- Honig

### Besonderheiten:

- Hofcafé mit sehr gutem Kaffee und feinen Kuchen
- Mutterkuhgebundene Kälberaufzucht
- eigene Käserei

## LÖFFLERHOF

Elke und Michael Friedinger  
Kempfenhauser Straße 7  
82335 Berg - Farchach  
Telefon: 08151 4463063  
Michael-Friedinger@t-online.de  
[www.loefflerhof.de](http://www.loefflerhof.de)

Verkauf via Verkaufshäuschen mit  
Vertrauenskasse



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Eier
- Gockelprodukte und Suppenhühner
- Honig
- Milch
- Eiernudeln
- Gelegentlich Kalb- und Rindfleisch

## ARCHE SCHÄFEREI WOLLE & KRAUT

Verena Hausmann  
Herzogstandstr. 8  
82402 Seeeshaupt  
(am Starnberger See)  
Telefon: 08801 914940  
info@wollekraut.de  
[www.wollekraut.de](http://www.wollekraut.de)

Verkauf via  
• Hofladen (am Wieshof 1, 82362  
Weilheim-Marnbach)  
• und über die Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Lamm- und Schaffleisch
- Wurstwaren

### Besonderheiten

- Erhalt alter Nutztierasse: Alpines  
Steinschaf
- Lamm-Leasing (mein Schaf, mein  
Fleisch / Fell / ...)
- Verkauf von Fellen, Seifen, Wolle und  
Wollprodukten, Düngepellets
- Bildungsprojekt in tiergestützter  
Arbeit im Kloster Benediktbeuren



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

## FISCHEREI SEBALD

Matthias Sebald  
Nördliche Seestraße 22  
82541 Ammerland  
Telefon: 08177 9132  
hoffischer@freenet.de  
[www.bootsverleih-fischerei.de](http://www.bootsverleih-fischerei.de)

Verkauf via Hofladen

### Hofeigene Produkte

- Forellen und Saiblinge

### Besonderheiten

- Hofeigene Räucherei
- Bootsverleih
- Café-Betrieb mit leckeren  
Fischgerichten

## GUT MOOSEURACH

Meta Bosch und Andreas Schmidt  
Mooseurach 16  
82549 Königsdorf  
Telefon: 08179 925969  
info@mooseurach.de  
[www.mooseurach.de](http://www.mooseurach.de)

Verkauf via  
• Hofladen  
• Online-Shop bei Selbstabholung  
• und über die Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Murnau Werdenfelser Rindfleisch
- Lamm- und Schweinefleisch
- Enten und Gänse
- Wurstwaren
- Apfelsaft
- Kartoffeln

### Besonderheiten

- Hofschlachtung ohne Tiertransport
- Hofeigene Verarbeitung



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

# TIPP!



Foto: Genussgemeinschaft

## machtSINN

Andrea Brenner und Bernhard Wolf  
Raiffeisenstraße 8  
83607 Holzkirchen  
Telefon: 08024 6088924  
servus@machtSinn.bayern  
www.machtSinn.bayern

Verkauf via eigenem Laden

### Besonderheiten:

- 80 km Regio-Konzept: Zutaten und Lebensmittel stammen aus einem Radius von 80 km
- Catering-Angebot und Eventlocation mit modernem Ambiente und offener Küche; im Sommer im Garten (Team- u. Firmenevents, Privatfeiern, Tagungen)
- Gastroberatung, Kochkurse
- Öffnung des Ladens einmal im Monat
- Menüabende



- Beeindruckendes Sortiment an wertvollen Lebensmitteln – u.a. Fleisch vom Oberland Bioweiderind und Fische von den Schliersee Fischern
- Eingemachtes Gemüse und Fleischgerichte, Käse und Milchprodukte von der Tegernseer Käserei und regionalen Bioanbietern
- Gelistet im Slow Food „Genussführer“ und Mitglied des Köche Netzwerks „Slow Food Chef Alliance“

## BOARHOF

Maria und Markus Bogner  
Max-Obermayr-Weg 4  
83707 Bad Wiessee, Ortsteil Holz  
(am Tegernsee)  
Telefon: 08022 271425  
hofladen@brotzeit-leben.de  
www.brotzeit-leben.de

Verkauf via Hofladen

### Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse
- Holzofenbrote und Backwaren
- Eier
- Wurstwaren
- Marmeladen
- Sirup, Honig
- Tee
- Pikantes und Süßes im Glas

### Besonderheiten

- Alte, samenfeste Gemüsesorten
- Eigene Holzofenbäckerei
- Hof-Café mit Mittagstisch, Kaffee und Kuchen
- Permakultur-Seminare
- Abo-Gemüsekiste

## FISCHEREI SCHLIERSEE

Seestraße 3a  
83727 Schliersee  
Telefon: 08026 9247778  
info@fischereischliersee.de  
www.fischereischliersee.de

Verkauf via

- Hofladen
- machtSINN in Holzkirchen

### Hofeigene Lebensmittel

- Forellen und Saiblinge, frisch und geräuchert

### Besonderheiten

- Hofeigene Räucherei
- Hauseigene Quellwasser-Weiher im Leitzachtal und dem Schliersee
- Ladencafé mit leckeren Fischgerichten



Auf dem Leitzachtaler Ziegenhof  
gibt's neben den Ziegen auch  
Murnau Werdenfelser Rinder

Foto: Genussgemeinschaft

## LEITZACHTALER ZIEGENHOF

Martina und Werner Haase  
Sandbichl 2+4  
83730 Fischbachau (nähe Schliersee)  
haase.ziegenhof@gmx.de  
www.ziegenhof-leitzachtal.de  
Telefon: 08028 2064

Verkauf via

- Hofladen
- und über die Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



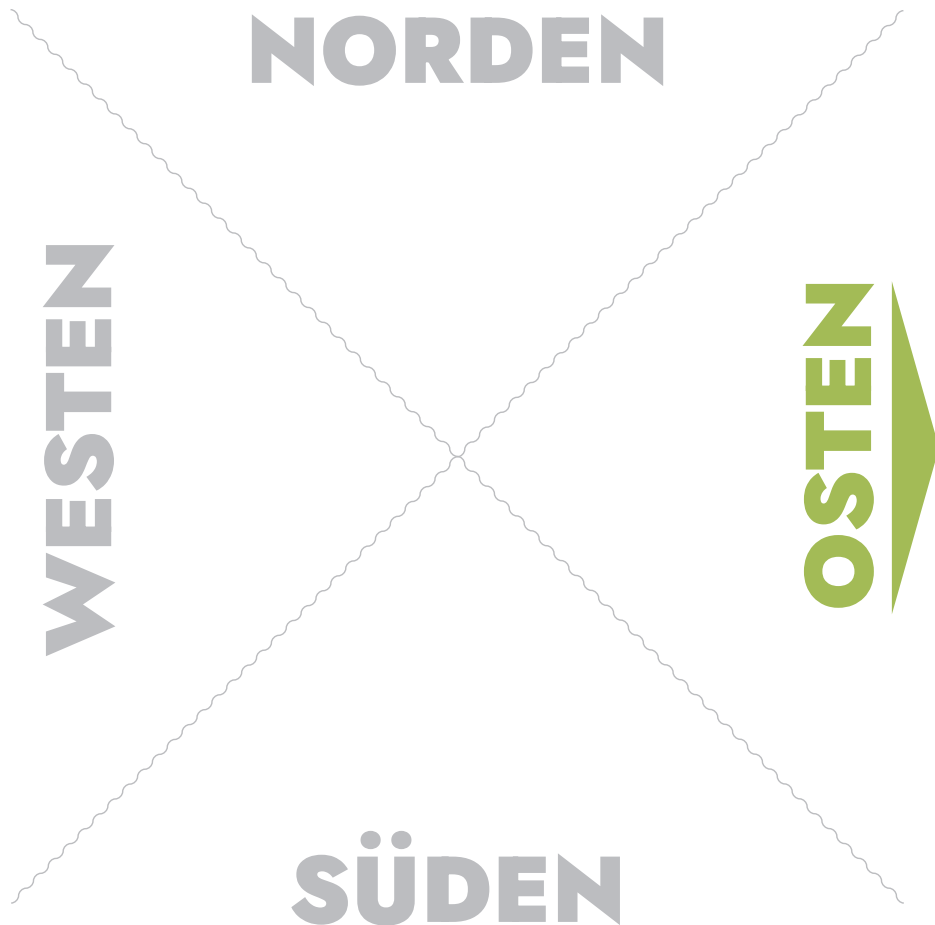
Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Milchprodukte von Murnau Werdenfelser Kühen
- Kuh- und Ziegenkäse
- gelegentlich Ziegen, Rind- und Schweinefleisch

### Besonderheiten

- Almbetrieb der Bucher Alm (Juni bis Oktober)
- Urlaub auf dem Bauernhof (Stellplätze & Ferienwohnungen)



## CHIEMGAUHOFF LOCKING

---

Florian Reiter  
Locking 1  
83123 Amerang  
Telefon: 08075 914940  
info@chiemgauhof-locking.de  
www.chiemgauhof-locking.de

Verkauf via Hofladen



### Hofeigene Produkte

- Hühnerfleisch
- Schweinefleisch
- Bratwürste

### Besonderheiten

- Rasse-Gockel „Les Bleues“
- Schweinefleisch aus eigener Freilandhaltung

## ÖLMÜHLE GARTING

---

Anton Lamprecht  
Garting 2  
83530 Schnaitsee  
Telefon: 08074 917758  
info@oelmuehle-garting.de  
www.oelmuehle-garting.de

Verkauf via

- Hofladen
- Online-Shop



### Hofeigene Lebensmittel

- Kaltgepresste Speiseöle aus regionalem und teils eigenem Anbau am Schnaitsee

## HABEKER HOF

Antonia und Roland Habeker  
Gronsdorferstr. 22  
85540 Haar  
Telefon: 0160 98123530  
info@habeker-hof.de  
www.habeker-hof.de

Verkauf via  
• Hofladen  
• und über die Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

## BIO-HOF LENZ

Franz Lenz jun.  
Münchner Str. 23  
85604 Zorneding  
Telefon: 08106 20680  
info@biohof-lenz.de  
www.biohof-lenz.de

Verkauf via  
• Hofladen  
• und über die Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse
- Safran
- Getreide und Mehl
- Aufstriche und Marmeladen
- Speiseöle
- Säfte
- Freitags selbstgebackenes Brot aus  
eigenem Weizen

### Besonderheiten

- Tomaten-Vielfalt (saisonales Abo  
im Sommer)
- Exoten wie Artischocken,  
Wassermelonen, wilder Spargel
- Kürbisgarten



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Fleisch vom Pinzgauer Weiderind,  
Lamm, Schwein, Wild
- Wurstwaren aus hofeigenem Fleisch
- Kartoffeln
- Getreide
- Hülsenfrüchte aus dem TAGWERK  
Netzwerk

### Besonderheiten

- jeden Freitagnachmittag Bauernmarkt  
am Hof (u.a. Käse von der Biokäserei  
Stroblberg / ein weiteres Mitglied  
der Genussgemeinschaft)
- Ortsnahe Schlachtung einmal im  
Monat: Stammkunden erhalten online  
Bestellinfo

## BIO-KÄSEREI STROBLBERG

Leonhard Neuner  
Stroblberg 1  
85625 Baiern  
Telefon: 08093 1015  
info@stroblberg.de  
www.stroblberg.de

Verkauf via Hofladen



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- ein breites Angebot an Käsen

### Besonderheiten

- kurze Wege
- handwerkliche Verarbeitung
- Kreislaufwirtschaft
- Rohmilchkäse

## HERRMANNSDORFER

Karl Schweisfurth  
Herrmannsdorf 7  
85625 Glonn  
Telefon: 08093 90940  
info@herrmannsdorfer.de  
www.herrmannsdorfer.de

Verkauf via  
• Hofladen  
• Online-Shop  
• Eigene Biomärkte  
• Eigene Metzgertheken in  
VollCorner Biomärkten

### Hofeigene Lebensmittel

- Fleisch und Wurstwaren
- Hausgemachtes im Weckglas

### Besonderheiten

- Seminare rund ums Lebensmittel  
handwerk
- Bio-Wirtshaus und Biergarten am Hof



Foto: Genussgemeinschaft

## DIE MAIEREI - DEIN BAUERNHOF

---

Anna Fritzsche  
Glonner Str. 9  
85667 Oberpfraamern  
Telefon: 0174 3137040  
mail@die-maierei.de  
www.die-maierei.de

Verkauf via Hofladen

### Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse
- Eier
- Eingemachtes

### Besonderheiten

- Biokistl: Abokiste für Gemüse
- Christbaum-Verkauf und Weihnachtsmarkt
- Brennholz
- Workshops rund ums Lebensmittel-Handwerk - auch Blumenbinden



## GÄRTNEREI OBERGRASHOF

---

Obergrashof 1  
85221 Dachau  
Telefon: 08131 20011  
gaertnerei.obergrashof@t-online.de  
[www.obergrashof.de](http://www.obergrashof.de)

### Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse
- Murnau-Werdenfelser Fleisch

Verkauf via

- Hofladen
- Marktstand im Elisabethmarkt
- Lieferung über TAGWERK an div. Bioläden in München (u.a. VollCorner, Schmatz)

## BIOLANDHOF BRAUN

---

Johanna Braun und Simon Reiter  
Dürneck 23  
85354 Freising  
Telefon: 08161 4965547  
[info@biolandhofbraun.de](mailto:info@biolandhofbraun.de)  
[www.biolandhofbraun.de](http://www.biolandhofbraun.de)

Verkauf via

- Hofeigenem Selbstbedienungshofladen in Dürneck
- Bio-Hof-Laden GUT & GERN, Klugstraße 4, 80367 München-Gern
- Verschiedene Wiederverkäufer wie z.B. Ökokiste Kirchdorf, Amperhof Ökokiste

### Hofeigene Lebensmittel

- Milchprodukte wie Käse, Milch, Joghurt etc.
- Eier
- Mehl

### Besonderheiten

- Eigene Hofkäserei
- Hofeigene Steinmühle, in der das Korn nach Bedarf frisch gemahlen wird
- Alte Rassen wie z.B. Original Braunvieh
- Zweinutzungshühner (Rasse Coffee and Cream)
- Alter Kuhstall: Gastro mit Eventlocation am Hof: einmal im Monat 3-Gänge Menüs nach Voranmeldung, jeden Samstag Frühstück

## TAGWERK BIO METZGEREI

Ortsstraße 2  
85416 Niederhummel-Langenbach  
Telefon: 08761 7247355  
info@tagwerkbiometzgerei.de  
www.tagwerkbiometzgerei.de

Verkauf via

- Hofladen
- Verkaufswägen auf div. Wochenmärkten

### Eigene Produkte:

- Wurstwaren
- Fleischwaren

### Besonderheiten

- Schlachtung direkt an der Metzgerei, keine Tiertransporte
- Ein Projekt der TAGWERK Verbraucher- und Erzeugergenossenschaft



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

## BILLESBERGER HOF

Amadé Billesberger  
Ismaninger Straße 22  
85452 Moosinning (bei Erding)  
kontakt@billesberger.de  
www.billesberger.de

Verkauf via Selbstbedienungsladen und  
div. Gastronomie und Geschäften in  
München (siehe Webseite)

### Hofeigene Lebensmittel

- Eier von Zweinutzungshühnern
- Kartoffeln
- Gemüse
- Mehl und Getreide, Hülsenfrüchte
- Nudeln



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

## BIOHOF LEX

Bernadette und Raphaela Lex  
Emling 17  
85461 Bockhorn (bei Erding)  
Telefon: 08122 944849  
info@biohof-lex.de  
www.biohof-lex.de

Verkauf via

- Hofladen
- Online-Shop
- und über die Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

## SPARGELHOF REHM

Josef Rehm  
Bachwiesenweg 1  
86529 Linden  
Telefon: 08252 7749  
info@spargel-rehm.de  
www.spargel-rehm.de

Verkauf via

- Hofladen
- und über die Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Eier
- Getreide und Mehl
- Saaten (u.a. Mohn)
- Speiseöle
- Hülsenfrüchte
- Nudeln

### Besonderheiten

- Blühsamenerzeugung
- Vielfältiger Ackerbau



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

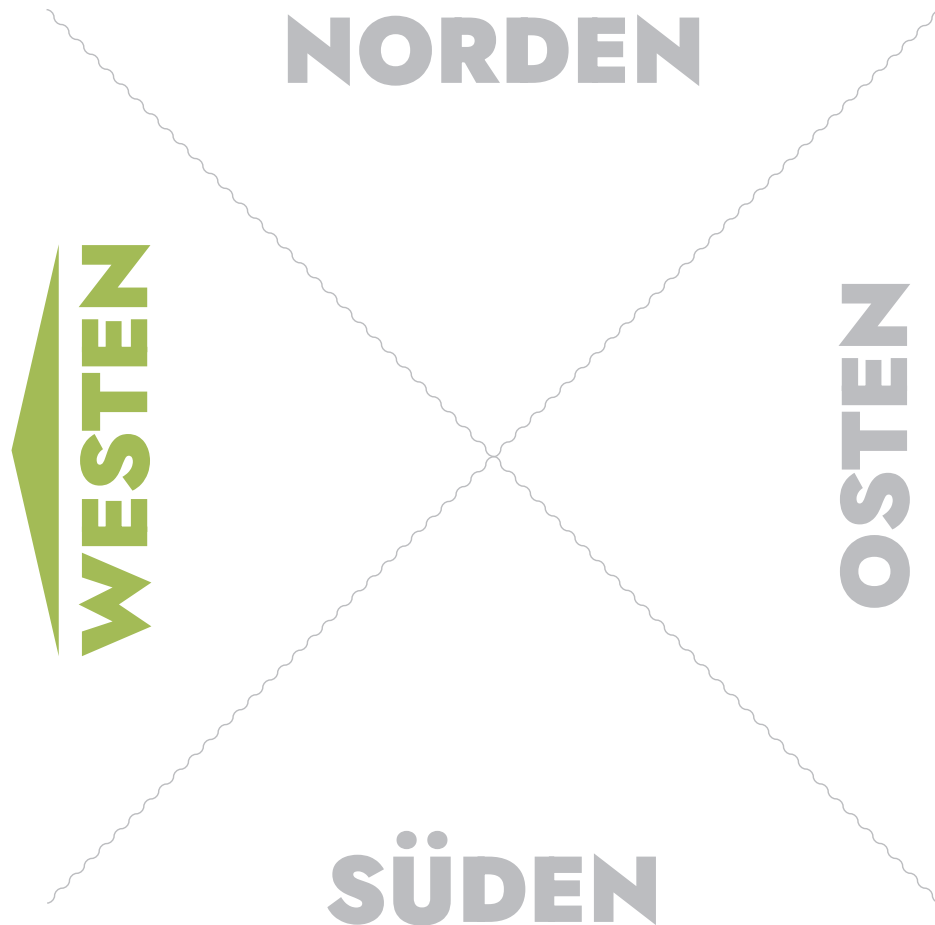
- Spargel
- Kartoffeln

### Besonderheiten

- Spargel wächst und reift ohne Folien
- verwenden keine chemischen Unkrautbekämpfungsmittel



Mitglied der  
Genussgemeinschaft



## MIKROFARM GRÄFELFING

Raluca und Johannes Egger  
Bogenstraße 2  
82166 Gräfelfing  
hallo@mikro.farm  
www.mikro.farm

Verkauf via

- Hofladen
- Gemüseabo
- Online-Shop mit Selbstabholung

### Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse

### Besonderheiten

- Blumen nach dem Slow Flower Prinzip
- Regenerativer Permakultur-Anbau
- Veranstaltungsraum im Gewächshaus anmietbar

# WESTEN

# NORDEN

# DIREKT IN MÜNCHEN

# OSTEN

# SÜDEN



Foto: Ralf Gerard

## RESTAURANT BROEDING

Manuel Reheis  
Schulstraße 9  
80634 München  
Telefon: 089 164238  
info@broeding.de  
www.broeding.de

Genuss vom Feinsten: Im Broeding werden beste Produkte handwerklich und mit Respekt verarbeitet. Unser Mitglied Manuel Reheis legt größten Wert auf

die Herkunft der Zutaten; eingekauft wird u.a. bei diversen Biohöfen und Betrieben der Genussgemeinschaft. Das Broeding ist damit enger Verbündeter und Leuchtturm für eine Küche, die Regionalität ernst nimmt – klar, saisonal, kompromisslos qualitätsorientiert.

### Besonderheiten

- Mitglied der Slow Food Chef Alliance
- Gelistet im Slow Food Genussführer
- Einkauf bei Mitgliedshöfen der GG



## HADERNER BIO-BRAUEREI

Martha und Thomas Girg  
Großhaderner Str. 56a  
81375 München  
Telefon: 089 92581988  
info@haderner.de  
www.haderner.de

Verkauf via

- Hofladen
- Biomärkte in München sowie ausgewählte Getränkeläden/Restaurants



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Lebensmittel

- Bio-Biere (klassische & saisonale Sorten)
- Handwerklich in München-Hadern gebraut
- Im Hofladen: Trockenprodukte und wechselndes saisonales Sortiment an Gemüse

### Besonderheiten

- Münchens erste bio-zertifizierte Brauerei (seit 2016)
- 100 % Bio-Rohstoffe aus der Region
- Biere naturbelassen/unfiltriert
- Brauereiführungen, Braukurse & Events am Standort
- „Kleines Brauhaus“ inkl. Gastronomie

## MÜNCHNER KÄSE MANUFAKTUR

Prinzregentenstraße 105  
81667 München  
Telefon: 0176 45889188  
servus@muenchner-kaese-manufaktur.de  
www.muenchner-kaese-manufaktur.de

Verkauf via

- Gläserne Käserei & Werksverkauf (Prinzregentenstr. 105)
- Stand am Viktualienmarkt (ggü. Kustermann)
- Online-Shop
- Bei vielen Wiederverkäufern in München und ganz Deutschland



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Lebensmittel

- Käse

### Besonderheiten

- Bio durch und durch
- Münchens einzige Käserei
- Käserei-Führungen, Tasting-Events



Foto: Genussgemeinschaft



## BIO-HOF HAUSBERG

Anton Dapont  
Haag 10  
84385 Egglham  
Telefon: 08543 9197229  
antondapont@msn.com  
[www.biohof-hausberg.de](http://www.biohof-hausberg.de)

Verkauf via Hofladen



### Hofeigene Lebensmittel

- Wurstwaren
- Schweine

### Besonderheiten

- Alte Tierrassen: Turopolje und Berkshire Schweine, Sulmtaler
- Urlaub auf dem Bauernhof: Gästezimmer und Stellplätze für Camper
- Jausenstation: Im Sommer kann man am Hof an den Wochenenden unter der alten Linde einkehren und köstliche Produkte vom Hof genießen.
- Kunst vom Hof (siehe separate homepage [www.atelier-gudoni.de](http://www.atelier-gudoni.de))

## LAND.LUFT BIOHOF

Daniel Frischhut und Patrick Ossiander  
Leberfing 1  
94439 Roßbach  
Telefon: 08723 202009  
servus@landluft.bio  
[www.landluft.bio](http://www.landluft.bio)

Verkauf via

- Hofladen
- Online-Shop



### Hofeigene Lebensmittel

- Fleisch
- Wurstwaren

### Besonderheiten

- Freilandhaltung von Schweinen, Rindern (u.a. Murnau Werdenfelser) und Lämmern
- Weideschlachtung, ohne Tiertransport
- Verarbeitung in der hofeigenen Metzgerei
- Bio-Restaurant am Hof

NORDEN

WESTEN

VINSCHGAU  
ITALIEN - SÜDTIROL

OSTEN

SÜDEN



Foto: Genussgemeinschaft

## HOFKÄSEREI ENGLHORN

Alexander und Sonja Agethle  
Fraktion Schleis 8  
39024 Mals  
Oberer Vinschgau (Italien)  
Telefon: +39 473 835393 oder +39  
335 297567  
info@englhorn.com  
www.englhorn.com

Verkauf via Hofladen;  
in München über die Einkaufsgemein-  
schaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- Preisgekrönte Rohmilchkäse
- Roggen und Emmer

### Besonderheiten

- Alte Rinderrasse: Original Braunvieh
- Ein Teil des Jungviehs weidet im Winter in einem Weingut in Südtirol
- Von Juni bis September sind die Tiere auf der genossenschaftlichen Schleiser Alm

## GREILHOF IN MALS

Andreas und Sonja Stocker  
Spitalstraße 12  
39024 Mals 39024 Mals  
Oberer Vinschgau (Italien)  
Telefon: +39 347 8809785  
info@greilhof.it  
www.greilhof.it

Verkauf via Hofladen  
in München über die Einkaufsgemein-  
schaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft  
der Genussgemeinschaft



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

### Hofeigene Lebensmittel

- saisonal Obst von den eigenen Streuobstwiesen (Marillen, Palabirnen, Quitten, Zwetschgen, Äpfel)
- daraus am Hof veredelte Aufstriche und Sirupe
- saisonales biologisch angebautes Gemüse

### Besonderheiten

- Alpine Steinschafe, Lammpatenschaft, Verwertung der Wolle und des Fleisches; zum historischen Hof gehört die historische Sankt Martinskirche, die nach Anmeldung besichtigt werden kann

## BÜRGERGENOSSENSCHAFT OBERVINSCHGAU

Laubengasse 18  
39020 Glurns (BZ)  
Oberer Vinschgau (Italien)  
Telefon: 0039 340 5468830  
info@da.bz.it  
www.da.bz.it

Genossenschaftlich organisierte Betriebe wie eine Biodorfsennerei, das KulturCafé Salina sowie Übernachtungsangebote (näheres auf der Webseite).

### Besonderheiten

- Bildung regionaler, nachhaltiger Wirtschaftskreisläufe
- Ziel: das gute Leben für Alle.



Mitglied der  
Genussgemeinschaft

# SOLIDARISCHE PROJEKTE

Solidarisches Wirtschaften gehört für uns zur Landschaft guter Versorgungswege. Die Idee ist schlicht – und gut: Kosten teilen, Ernte teilen. Viele Menschen stemmen gemeinsam die Finanzen, die ein Hof braucht – Saatgut, Futter, Löhne, Energie – und bekommen dafür Ernteanteile. Was die Felder hergeben, wird geteilt: mal üppig, mal knapp. Und anders als im Supermarkt zählt hier Wert statt Rendite: Preise richten sich nach realen Kosten, nicht nach Lockangeboten oder Dumping. Höfe gewinnen Planungssicherheit, und wir verlässlich frische, saisonale Lebensmittel –und dem guten Gefühl, Gemeinschaft statt Wettbewerb zu stärken.



Foto: Genussgemeinschaft

## SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFTEN – GEMEINSAM DIE ERNTE TEILEN

### **Kartoffelkombinat (München & Umland)**

Genossenschaftliche Solawi; Ernteanteile über Stadt-Abholpunkte.  
[www.kartoffelkombinat.de](http://www.kartoffelkombinat.de)

### **Biotop Oberland (Lenggries)**

Genossenschaftliche Solawi inkl. SB-Hofladen auch für Nichtmitglieder  
[www.biotop-oberland.de](http://www.biotop-oberland.de)

### **Biogärtnerei & SoLaWi Hecker (Olching)**

[www.hecker-olching.de](http://www.hecker-olching.de)

### **Schaufel & Gabel (bei Murnau)**

Neben Gemüseanbau auch Seminare für Nichtmitglieder  
(z. B. Baumschnitt, Kompost)  
[www.schaufelundgabel.de](http://www.schaufelundgabel.de)

## SOLIDARISCHE IMPORTE – FAIR ORGANISIERT, LOKAL VERTEILT

### **Platanenblatt – Olivenöl aus Lesbos Mitglied**

Bio-Olivenöl von der Insel Lesbos. Für Mitglieder der GG und  
Besteller aus München und dem Umland organisieren wir  
Sammelabholungen.  
[www.platanenblatt.de](http://www.platanenblatt.de)

### **TEIKEI – Community Supported Coffee**

Kaffee in solidarischer Wertschöpfung, von der Farm bis zur  
Röstung, wobei der Rohkaffee mit dem Segelschiff nach Europa  
transportiert wird;  
[www.teikeicoffee.org](http://www.teikeicoffee.org)

## SOLIDARISCHE SUPERMÄRKTE IN MÜNCHEN

### **FoodHub**

Genossenschaftlicher Supermarkt in Obergiesing, ein weiterer  
entsteht in  
Schwabing  
[www.foodhub-muenchen.de](http://www.foodhub-muenchen.de)

### **Öko Esel**

Solidarischer Mitglieder-Bioladen – 2x in München  
(Neuhausen und Haidhausen)  
[www.oekoessel.de](http://www.oekoessel.de)

## IMPRESSUM

### **Herausgeber:**

Genussgemeinschaft Städter und  
Bauern e.V. | Holzstraße 15b | 80469  
München  
[www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)  
[info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de)  
Redaktionsschluss: 15.10.2025

**Registereintrag:** Eingetragen im  
Vereinsregister des Amtsgerichts Mün-  
chen, Registernummer: VR 205991  
Haftungsausschluss: Alle Inhalte des  
Einkaufsführers wurden mit größtmög-  
licher Sorgfalt erstellt. Für die Richtig-  
keit, Vollständigkeit und Aktualität der  
Inhalte übernimmt der Herausgeber  
jedoch keine Gewähr.

**Externe Links:** Der Herausgeber  
übernimmt keine rechtliche Verantwor-  
tung für den Inhalt der aufgeführten  
Weblinks.

© 2025 Genussgemeinschaft Städter  
und Bauern e.V.

### **Projektleitung & Redaktion:**

Andrea Ring

**Layout & Satz:** Robert Scheuerer,  
[waldmeister.design](http://waldmeister.design)

**Druck:** Wir machen Druck GmbH,  
Backnang

Gedruckt auf Recyclingpapier –  
zertifiziert mit Blauer Engel, FSC  
Alle Rechte vorbehalten. Printed in  
Germany

**Gender-Hinweis:** Aus Gründen  
der besseren Lesbarkeit wird auf  
die gleichzeitige Verwendung der  
Sprachformen männlich, weiblich und  
divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche  
Personenbezeichnungen gelten glei-  
chermaßen für alle Geschlechter. Die  
verkürzte Sprachform beinhaltet keine  
Wertung.

# „GUTES ESSEN –

braucht Menschen, die mitdenken.  
Gemeinsam schaffen wir Genuss mit  
Haltung – in München und drumherum.

**Werde jetzt Mitglied und stärke Höfe,  
Handwerk und kurze Wege.**

## **JETZT BEITRETEN**



### **Einkaufsgemeinschaften**

Kauf mit uns ein!

Gemeinsam bestellen, in der Stadt abholen  
– planbar, fair, alltagstauglich.

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

### **Newsletter**

Jetzt abonnieren!

Hoftermine, Sammelabholungen, neue Adressen  
– alle Infos direkt ins Postfach.

Direkt abonnieren auf der Webseite

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



**Genussgemeinschaft**  
**Städter und Bauern**

