

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.

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, Erntee- 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

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.

WESTEN

NORDEN

OSTEN

SÜDEN

LOKALBÄCKEREI BROTZEIT

Nico Scheller

Telefon: 089 69804458

servus@lokalbaeckerei-brotzeit.de

www.lokalbaeckerei-brotzeit.de

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

ASSENHAUSER HOF

Kirchplatz 1

82335 Farchach (bei Berg am Starnberger See)

Telefon: 08151 51143

Hofkaserei@farchach.de

www.demeter.de/betriebe/assenhaus-hof-simon-mair

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



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

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

Verkauf via Verkaufshäuschen mit
Vertrauenskasse



ARCHE SCHÄFEREI WOLLE & KRAUT

Verena Hausmann
Herzogstandstr. 8
82402 Seeshaupt
(am Starnberger See)
Telefon: 08801 914940
info@wollekraut.de
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 Nutztierrasse: Alpines Steinschaf
- Lamm-Leasing (mein Schaf, mein Fleisch / Fell / ...)
- Verkauf von Fellen, Seifen, Wolle und Wollprodukten, Düngepellets
- Bildungsprojekt in tiergestützter Arbeit im Kloster Benediktbeuren

SÜDEN

FISCHEREI SEBALD

Matthias Sebald
Nördliche Seestraße 22
82541 Ammerland
Telefon: 08177 9132
hoffischer@freenet.de
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

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

10

SÜDEN

11

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



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)



Mitglied der
Genussgemeinschaft

CHIEMGAUHOF 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



Mitglied der
Genussgemeinschaft

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

NORDEN

WESTEN

SÜDEN

OSTEN

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

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



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 Baier
Telefon: 08093 1015
info@stroblberg.de
www.stroblberg.de

Verkauf via Hofladen



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 Metzgertheke 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 Oberpframmern
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

WESTEN



SÜDEN

OSTEN

GÄRTNEREI OBERGRASHOF

Obergrashof 1
85221 Dachau
Telefon: 08131 20011
gaertnerei.obergrashof@t-online.de
www.obergrashof.de

Verkauf via

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

Hofeigene Lebensmittel

- Gemüse
- Murnau-Werdenfelser Fleisch

BIOLANDHOF BRAUN

Johanna Braun und Simon Reiter
Dürneck 23
85354 Freising
Telefon: 08161 4965547
info@biolandhofbraun.de
www.biolandhofbraun.de

Verkauf via

- Hofeigenem Selbstbedienungsladen 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
• Verkaufswagen auf div.
Wochenmärkten



Eigene Produkte:

- Wurstwaren
- Fleischwaren

Besonderheiten

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

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

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



Hofeigene Lebensmittel

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

Besonderheiten

- Blühsamenerzeugung
- Vielfältiger Ackerbau



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

- Spargel
- Kartoffeln

Besonderheiten

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

WESTEN

NORDEN

SÜDEN

OSTEN



Foto: pixels.com

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
SÜDEN

OSTEN



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



Mitglied der
Genussgemeinschaft

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 Getränkelaßen/Restaurants



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



Foto:Genussgemeinschaft

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



Lebensmittel

- Käse

Besonderheiten

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

WESTEN

NORDEN

NIEDER-BAYERN

SÜDEN

OSTEN

BIO-HOF HAUSBERG

Anton Dapont
Haag 10
84385 Eggelham
Telefon: 08543 9197229
antondapont@msn.com
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 home page 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

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

WESTEN

NORDEN

OSTEN

VINSCHGAU ITALIEN - SÜDTIROL

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

- 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



Einkaufsgemeinschaft
der Genussgemeinschaft



Mitglied der
Genussgemeinschaft

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 Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft



Einkaufsgemeinschaft
der Genussgemeinschaft



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 Biodorfsemmerei, das KulturCafé Salina sowie Übernachtungsangebote (näheres auf der Webseite).

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



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

Biotop Oberland (Lenggries)

Genossenschaftliche Solawi inkl. SB-Hofladen auch für Nichtmitglieder
www.biotop-oberland.de

Biogärtnerei & SoLaWi Hecker (Olching)

www.hecker-olching.de

Schaufel & Gabel (bei Murnau)

Neben Gemüseanbau auch Seminare für Nichtmitglieder
(z. B. Baumschnitt, Kompost)
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

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

SOLIDARISCHE SUPERMÄRKTE IN MÜNCHEN

FoodHub

Genossenschaftlicher Supermarkt in Obergiesing, ein weiterer entsteht in Schwabing
www.foodhub-muenchen.de

Öko Esel

Solidarischer Mitglieder-Bioladen – 2x in München
(Neuhausen und Haidhausen)
www.oekoesel.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. | Holzstraße 15b | 80469 München
www.genussgemeinschaft.de
info@genussgemeinschaft.de
Redaktionsschluss: 15.10.2025

Registereintrag: Eingetragen im Vereinsregister des Amtsgerichts München, Registernummer: VR 205991
Haftungsausschluss: Alle Inhalte des Einkaufsführers wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte übernimmt der Herausgeber jedoch keine Gewähr.

Externe Links: Der Herausgeber übernimmt keine rechtliche Verantwortung für den Inhalt der aufgeführten Weblinks.

© 2025 Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

Projektleitung & Redaktion:

Andrea Ring

Layout & Satz: Robert Scheuerer, 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 gleichermaßen 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

Newsletter

Jetzt abonnieren!
Hoftermine, Sammelabholungen, neue Adressen
– alle Infos direkt ins Postfach.
Direkt abonnieren auf der Webseite

www.genussgemeinschaft.de



**Genussgemeinschaft
Städter und Bauern**