



Karin und Michael Sendl



Biomichl
Heimat zum Anbeißen



Biomichl
Heimat zum Anbeißen

Unsere Philosophie

Wir betreiben seit über 30 Jahren einen Bio-Hof in Peißenberg. Die eigene Landwirtschaft und der Biomarkt in Weilheim sind für uns eine Einheit, die ökologisch und wirtschaftlich Sinn macht. Deshalb wollen wir möglichst viele Lebensmittel aus der Region verkaufen.

Wir kennen unsere Erzeuger persönlich und wissen, wie sehr sie sich für „Bio“ einsetzen. Ihre Lebensmittel haben eine persönliche Note, die sie aus der Masse der Produkte hervorhebt. Das sieht und schmeckt man. Mit dem Kauf unterstützen Sie die örtlichen Erzeuger in ihrer Arbeit. Ihr Geld für den Einkauf bleibt in der Region und erhält hier Arbeitsplätze. Dass kurze Transportwege die Umwelt schützen ist ein weiterer Vorteil.

Unsere Bauern, Bäcker, Müller und Metzger produzieren nicht in Massen und somit auch nicht billig. Aber ihre Lebensmittel sind den Preis wert. Deshalb bieten wir sie Ihnen an.

Karin Sendl Michael Sendl

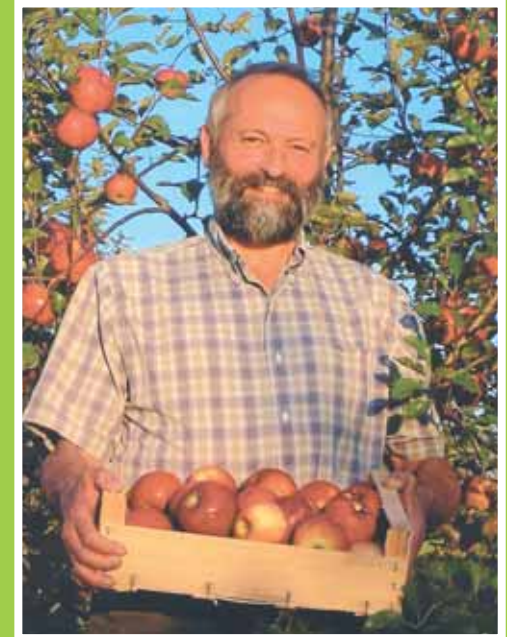
Unsere regionalen Lieferanten

Bioland	Hof Sendl, Michael und Karin	82380	Peißenberg
Bioland	Molkerei Scheitz	82346	Andechs
Bioland	Hof Stuhlmiller, Mathias und Monika	82343	Aschering
Naturland	Klostergärtnerei Benediktbeuren	83671	Benediktbeuern
Naturland	Bäckerei Tralmer	82389	Böbing
Bioland	Perger Getränke	82211	Breitbrunn a.A.
	Bäckerei Schwarzmaier	82398	Etting
Bioland	Packhof Metzgerei	82547	Eurasburg
Naturland	Weldener Wasserwerk	86925	Fuchstal
Demeter	Hof Schilcher	86981	Kinsau
	Käse Bruno Schilcher	86981	Kinsau
Bioland	Hof Spatz Günther	82386	Kreilhof/Oberhausen
Naturland	Bäckerei Bachbauernhof	86925	Lechsberg/Fuchstal
	Bäckerei Winkler	82291	Mammendorf
Bioland	Hochfeldhof, Mathesius Christian	86830	Mittelstetten
Bioland	Hof Albrecht Josef	82398	Oderding
Bioland	Bäckerei Kräh	82398	Oderding
Bioland	Hof Naß Ulrike	82380	Peißenberg
	Obb. Alpenbienenhof	82398	Polling
Bioland	Hof Brüderle, Ani und Josef	82402	Seeshaupt
Bioland	Hof Martin Huber	82269	Walleshausen



Biomichl
M. u. K. Sendl GbR
Münchener Straße 27
82362 Weilheim
www.biomichl.de

Äpfel, Apfelsaft und Getreide von Josef Albrecht



Oderding
Gemeinde Polling
Kreis
Weilheim-Schongau





demeter



Mit Bio aus der Region treffen Sie die beste Wahl!

Die meisten unserer Lieferanten sind den Bioverbänden Bioland, Demeter oder Naturland angeschlossen. Deren Verbandsrichtlinien gehen weit über die EU Ökoverordnung hinaus und sichern eine artgerechte, umweltschonende Produktion auf höchstem Niveau.

Die schonende Verarbeitung der landwirtschaftlichen Bioprodukte zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln können Sie mit Sicherheit genießen.



Äpfel, Apfelsaft und Getreide von Josef Albrecht

Josef Albrecht ist leidenschaftlicher Getreide-Züchter und Obstbauer. Keiner, der aus einer Pflanze den größtmöglichen Ertrag rauskitzelt. Ihn interessiert mehr, ob die Pflanze sich hier, in den Voralpen, wohlfühlt, Klima und Boden verträgt. Auch darf sie nicht anfällig für Krankheiten sein. Denn als Biobauer kann er nicht mit der Giftspritze eingreifen.

Ausgewählte Sorten

Als Josef Albrecht vor sechs Jahren seinen Apfelgarten zwischen Oderding und Weilheim anlegte, hat er deshalb auf klangvolle Namen wie Golden Delicious oder Jonathan verzichtet. „Die passen vom Klima her nach Neuseeland, Argentinien und vielleicht noch nach Südtirol. Aber nicht nach Oderding.“ Er pflanzte auf seinen drei Hektar seltene Apfelsorten wie Rosana, Florina, Topaz, Otava, Rajka und

Liberty. „Sie alle sind resistent gegen Schorf und wenig anfällig für Mehltau. Das sind die beiden wichtigsten Pilzinfektionen bei Äpfeln“, erklärt Albrecht.

Einige dieser Äpfel, etwa Rajka, schmecken kurz nach dem Pflücken am besten und kommen als erste ins Regal.

Andere, wie Topaz, müssen ein bis zwei Monate nachreifen um ihren optimalen Geschmack zu erreichen. Neben den Tafeläpfeln stehen auf zwei Hektar hochstämmige Apfelbäume alter Landsorten. Sie liefern das Streuobst für Josef Albrechts Apfelsaft. Der wird beim Verein der Blumen- und Gartenfreunde Weilheim gepresst. Immer frühmorgens, bevor die konventionellen Äpfel durch die Anlage laufen.

Neben den Äpfeln wachsen bei Josef Albrecht Weizen, Roggen und Dinkel. Das Getreide wird von der Off-Mühle in Sindelsdorf vermahlen und von der Oderdinger Bäckerei Kräb verbacken. Hier setzt der Bio-Bauer auf alte regionale Sorten. Nur beim Weizen klappt es noch nicht so ganz. „Mein gelber Ammertaler hat zwar viel Eiweiß. Doch der Kleber ist zu weich. Eine Hausfrau kann gut mit einem solchen Mehl backen, aber für die Backtechnik einer Bäckerei eignet es sich nicht.“ Deshalb setzt Josef Albrecht noch herkömmliche Weizensorten ein. Und züchtet weiter.