



Winterbrief 22/23 Biototal Hofgemeinschaft Eselsburg



Warum wir tun, was wir tun:

Landwirtschaft zum Anschauen. Kurze Wege. Unabhängigkeit in der Produktion von Lebensmitteln. Natur- und Klimaschutz durch ökologische Landwirtschaft sind uns wichtig!

Daher produzieren wir für euch regionale Bio-Lebensmittel. Diese bringen wir euch direkt an die Haustüre oder verkaufen sie euch in unserem Hofladen. Wir beraten euch, schenken euch auf unserem Hof eine kleine Auszeit, zeigen euch unseren Hof.

Dies tun wir seit über 30 Jahren mit Leidenschaft und vollster Hingabe!

Biototal Milchmobil, Hofladen & Café

Öffnungszeiten Laden:
Mo - Fr.: 8.30 - 18.30 Uhr
Samstag: 7.30 - 16.00 Uhr

ALLES BIO!

Aus eigener Herstellung:

Eis Milch Joghurt Käse
Rindfleisch Wurst Getreide
Frühstück Mittagessen (Eis-)Kaffee
Burger Pizza Flammkuchen u.v.m.

Milchmobil-Lieferservice:
Tel. 07324-988662
Email: bestellung@milchmobil.de

Biototal
Hofgemeinschaft



www.milchmobil.de

Für euch!
Für unsere Tiere!
Für unser Klima!
Für kurze Wege!
Für Unabhängigkeit!
Für unsere Region!

Hallo,

wir sind Marianne Eßlinger, Hans & Ingeborg Bosch, Christoph & Tabea Bosch, Nicola & Christian Hartmann. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden sind wir die Biototal Hofgemeinschaft Eselsburg.



Kommt und seht.

Ein Grund, warum wir diesen Brief starten, ist, dass ihr sehen könnt. Sehen, wer wir sind. Sehen, was wir (warum) tun. Und damit wir euch kennenlernen. Kommt mit uns ins Gespräch, gebt uns Rückmeldung, stellt eure Fragen! So gebt ihr uns die Möglichkeit, sie zu beantworten. Z.B. mit diesem Brief.

**Wir senden euch diesen Brief gern per Mail:
Meldet euch dazu an unter biototal@milchmobil.de
Betreff: "Anmeldung Biototal Brief"**

Kennengelernt:



Thommy:

39 Jahre. Gemüsegartenbaufachwerker. Seit 18 Jahren auf unserem Hof. In der **Landwirtschaft**. Verantwortlich für Salat, Gemüse & Tiere. Wohnt seit 9 Jahren in der WG neben dem Hof.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Freunde treffen, Essen gehen, Gemeinschaft haben

Was gefällt Dir daran, bei Biototal zu arbeiten?

Gemüse & Tiere. Weil ich euch ganz sehr mag!

Carmen:

28 Jahre. Molkereimeisterin. Seit 2018 in unserer **Hofmolkerei**. Leitung seit März 2022. Verantwortlich für Milch, Joghurt, Käse, Quark, Frozen Joghurt.



Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Feuerwehr, Royal Rangers, Fahrrad fahren

Was gefällt Dir daran, bei Biototal zu arbeiten?

Ich schätze es in einem sehr liebevollem Team zu arbeiten und dass ich selbstständig arbeiten und meine Kreativität & Ideen ausleben kann.

Hirse, Getreide von hier:



Christoph wollte es wissen: Kann man auf der schwäbischen Alb Hirse anbauen?

(Texte abgeschaut bei kornkreis.bio & naturkostkorzer.de)

Er fand heraus, dass die Wildform der Hirse, ursprünglich aus der Mongolei und Nordchina stammend, erstmals vor ca. 10 000 Jahren angebaut wurde. Im Altertum gelangte sie nach Europa und wurde von Römern, Kelten und Germanen kultiviert. Bis zum 17. Jhd. wurde Hirse hier auf der schwäbischen Alb angebaut, dann leider von anderen Getreidesorten verdrängt.

Wenn es früher ging, warum sollte nicht auch jetzt Hirse hier wachsen? Gedacht, Getan. **Seit drei Jahren** bauen wir nun auf unseren Äckern Hirse an und andere Bioland-Bauern haben nachgezogen. Gemeinsam **mit unserer Erzeugergemeinschaft Kornkreis** vermarkten wir unsere Hirse.

Wir bauen **Rispenhirse** (*Panicum miliaceum*) an, die auch als echte Hirse bezeichnet wird. Sie wird bis zu 120cm hoch, hat breite Blätter und bildet eine kompakte herabhängende Rispe aus. Das besondere an Hirse ist, dass sie von Natur aus **glutenfrei** ist. Sie enthält viele **wichtige Mineralstoffe**, wie z.B. 3x so viel Eisen wie Weizen, Vitamin B6 und Beta-Carotin, was der Körper dann in Vitamin A umwandelt.

Außerdem ist Hirse eine sehr **widerstandsfähige** Pflanze, die auch mit Trockenheit und Hitze gut zurecht kommt. Sie hat wenig Probleme mit Krankheiten oder Schädlingen. Daher ist der Anbau nicht nur eine Bereicherung für die Fruchtfolge auf unseren Äckern, sondern auch eine **gute Anpassung an die Klimaveränderung**, mit deren Folgen wir von Jahr zu Jahr mehr zu kämpfen haben.

Hirse wird im Frühjahr gesät. Da die jungen Pflanzen frostempfindlich sind, meist erst nach den letzten Frösten. Die wärmeliebende Pflanze wächst besonders schnell bei entsprechenden klimatischen Bedingungen. Die Ernte erfolgt dann im Spätsommer, mit einem normalen Mähdrescher.

Vielseitig in der Küche

Hirse kann für viele unterschiedliche Gerichte in der **süßen oder herzhaften Küche** verwendet werden: Aufläufe, Bratlinge, Füllung für Gemüse, Pfannengerichte, als Reisalternative, Beilage oder sogar für Kuchen.

In unserem vegetarischen Biotat-Burger findet ihr übrigens einen Bratling aus unserer Hirse!

Auf der Homepage vom Kornkreis findet ihr viele leckere Rezepte: www.kornkreis.bio

Vorgestellt: Unsere Brenztalflocke



In unserer **hof-eigenen Molkerei** verarbeiten wir unsere eigene Kuhmilch nicht nur zu Joghurt & Quark, sondern vor allem zu **Käse**.

Unsere **Brenztal-flocke** ist unser Favorit für die kältere Jahreszeit. Aber auch unser Frisch- & Hirten- & Butterkäse in verschiedenen Varianten sind leckere Köstlichkeiten! Kommt selbst und probiert!



Nächste Hofführung: Sa, 14. Januar 2023, 10 Uhr Für Kinder MIT ihren Eltern



Winterköstlichkeiten im Hofladen:



Impressum:

Biotat Hofgemeinschaft
Talstraße 23
89542 Eselsburg
Tel. 07324 5805
Fax 07324 988 651
biotat@milchmobil.de

Milchmobil:
Tel. 07324 988662
bestellung@milchmobil.de

Hofladen & Bistro:
Tel. 07324 9833499
hofladen@milchmobil.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 8.30-18.30 Uhr
Samstag: 7.30-16 Uhr

www.milchmobil.de