

# Winterbrief 2023

## Biototal Hofgemeinschaft Eselsburg



**Wintermarkt:**  
**Fr + Sa, 24.+25. Nov 2023**  
Handwerk, Verkostungen, gegrillte Würste  
**Sa, 16. Dez 2023**  
gegrillte Würste & Adventsbaseteile (14-16 Uhr)

### Lieferservice:



Wir liefern unsere pasteurisierte Vollmilch, eigene und andere Milchprodukte **direkt an eure Haustür**. Mehr erfahrt Ihr auf unserer Homepage [www.milchmobil.de](http://www.milchmobil.de)

*...frische Milch  
direkt ins Haus*

### Unsere Produkte im Hofladen:

Ihr könnt unsere **hofeigenen Produkte auch direkt in unserem Hofladen** erwerben: Milch, Joghurt, Quark, Eis, Wurst, Fleisch, Apfelsaft, Gemüse (zu erkennen an den **grünen Preisschildern**). Unser Getreide wie Hirse, Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Linsen sind in den Erzeugnissen vom Kornkreis bzw. AlbLeisa enthalten (zu erkennen an den **gelben Preisschildern**).

### Impressum:

**Biototal Hofgemeinschaft**  
Talstraße 23  
89542 Eselsburg  
Tel. 07324 5805  
Fax 07324 988 651  
[biototal@milchmobil.de](mailto:biototal@milchmobil.de)

**Milchmobil:**  
Tel. 07324 988662  
[bestellung@milchmobil.de](mailto:bestellung@milchmobil.de)

**Hofladen & Bistro:**  
Tel. 07324 9833499  
[hofladen@milchmobil.de](mailto:hofladen@milchmobil.de)

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

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

# Hallo,

Wir können stolz auf uns sein!



Qualitätspreis in Bronze

Wir produzieren sehr hochwertige Produkte. Drei davon überzeugten sowohl die Experten, als auch das Publikum.

Beim "Deutschen Milch- und Käsepreis 2023/24" für handwerklich produzierte Milchprodukte wurde **unser Erdbeer-Joghurt mit der Milchkanne in Bronze ausgezeichnet**.

Wir haben drei Milchprodukte (Erdbeer-Joghurt, Naturjoghurt, Quark) eingeschickt und alle Drei haben einen Preis gewonnen.

Jedes eingereichte Produkt wird in zwei Prüfungen geschickt: Die **Qualitätsprüfung** durch eine Fachjury und die **Beliebtheitsprüfung** durch die VerbraucherInnen. Die Prüfkriterien sind dabei: Aussehen innen und außen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Die Kriterien werden unterschiedlich gewichtet. Wichtig ist aber, dass nur ein Produkt, das geschmacklich überzeugt und mindestens 4 von 5 Punkten erhält, auch mit einem Qualitätspreis ausgezeichnet wird.

Wir senden euch diesen Newsletter gern per Mail: Meldet euch dazu an unter [biototal@milchmobil.de](mailto:biototal@milchmobil.de) mit dem Betreff: "Anmeldung Biototal Brief" an



### Warum wir tun, was wir tun:

Fragen, die uns immer wieder gestellt werden, möchten wir hier beantworten:

### Was macht ihr mit den Eseln?

Die Geschwister des Senior-Chefs Hans Bosch fanden, dass es in Eselsburg unbedingt wieder Esel geben sollte. So bekam er zu seinem 60. Geburtstag eine Eselin geschenkt, die trächtig war... Wir nutzen die Esel zur Landschaftspflege des Naturschutzgebietes Eselsburger Tal und spazieren mit ihnen, unseren Kindern & Freunden manchmal sonntags durchs Tal.

Wir freuen uns, dass wir sie haben und damit das Tal bereichern können. Wir lieben sie einfach



# Gemüseanbau bei Biotal:

Ein Bericht unseres Gemüsegärtners Christopher Kieß

Bei dem Vorhaben Gemüse für den Produktionsanbau zu kultivieren stellt sich zwangsläufig die Frage nach den **Anbaumethoden**, die verwendet werden sollen.

Die **Fläche** will optimal genutzt werden, die **Arbeitsabläufe** sollen Zeit und andere Kapazitäten möglichst einsparen, man will **so früh wie möglich ernten** können und die Saison so lange wie möglich nach hinten ausdehnen. Die **Wassernutzung** will sparsam und doch effizient sein und natürlich soll am Ende der Ertrag einer jeden Gemüsekultur so groß wie möglich sein.



Natürlich machen wir uns von BIOTAL unsere Gedanken über die genannten Punkte. **Deshalb wurden die Techniken des sogenannten "Market Gardening" zum Grundgerüst unseres Gemüseanbaus.** Zugrunde liegen sechs Prinzipien, die wir an unseren Standort und unsere Bedürfnisse anpassen und entsprechend nutzen:

**I. Verzicht auf große Maschinen:** Eine Methode um Tiefenverdichtung des Bodens vorzubeugen und Bodenlebewesen, sowie Bodenstruktur zu schonen. Wir bemühen uns langfristig einen Punkt zu erreichen, an dem wir überwiegend auf Grélinette (Biograbegabel) und Handgeräte zurückgreifen.

**II. Bodenpflege:** Im Kern geht es hierbei um **verantwortungsvolle Fruchtfolgeplanung mit integrierter Gründüngung und eine Verbesserung der Bodenstruktur, durch Einarbeitung von Kompost.** Wir legen Wert darauf, dass dieselbe Gemüsepflanzenfamilie erst nach vier Jahren wieder am selben Standort kultiviert wird und wir so das Risiko für Viren und andere Erkrankungen minimieren. Gründüngung ist wichtiger Bestandteil unserer Anbauplanung und sowohl die Nutzung von Kompost, als auch Grünschnittmulch sind wichtige Elemente unserer Bodenaufbaustrategie.

**III. Engere Pflanzabstände:** Im Gegensatz zum konventionellen Gemüsebau werden kleinere Pflanz- und Beetabstände genutzt. Wir reduzieren die Pflanzabstände um ca. 25% und erreichen damit, dass sich die Laubdecke der Gemüsekultur früher schließt. **Dass unterdrückt das Beikrautwachstum und verringert den Wasserverlust des Bodens.** Dies kombinieren wir mit einer Grünschnittmulchschicht, was die Effizienz nochmal erhöht.

**IV. Biologische Unkrautbekämpfung:** Beikrautbekämpfung **ohne** Pestizideinsatz. Wir arbeiten im BIOTAL-Gemüsebau sowohl mit „falschem Saatbeet“\*, Radhacke und Hacke, Mulchen und der Beikrautentfernung per Handeinsatz.

**V. Verlängerung der Anbau- und Erntesaison:** **Passende Gemüsesorten für die entsprechende Jahreszeit** und der Einsatz von Vliesen und Folientunneln können die Saison verlängern und die Ernte erhöhen. **Wir wählen sorgfältig unsere Gemüsesorten aus, damit sie mit der Jahreszeit harmonieren** und natürlich nutzen wir Vliese für verfrühten Anbau und zum Frostschutz.

\*Boden bearbeiten, wie wenn man säen würde. Unkraut wachsen lassen. Entfernen. Und dann erst aussäen.

**VI. Die direkte Vermarktung:** Glücklicherweise können wir Euch im BIOTAL Hofladen & Bistro erntefrisch unser Gemüse anbieten.



Mit Hilfe dieser Kerngedanken ist es uns bereits in diesem Jahr gelungen, eine Auswahl an verschiedenem Gemüse in unserem Hofladen anbieten zu können. Natürlich wollen und werden wir in den nächsten Jahren unsere Anbautechniken verfeinern und möglichst optimal auf den Standort Naturschutzgebiet Eselsburger Tal zuschneiden, um wertvolles biologisch angebautes Gemüse, in Bioland-Qualität, für Euch zu produzieren.

## Produktvorstellung:



Unser **Erdbeer-Joghurt** wird aus unserer **Biotal-Milch** in der hofeigenen **Molkerei** hergestellt. Die Erdbeeren kommen vom Biolandhof Seemann aus Eberdingen, Nähe Stuttgart.

Unser **Natur-Joghurt**, unser **Quark** und andere Joghurtsorten werden ebenfalls aus unserer **Biotal-Milch** in der hofeigenen **Molkerei** hergestellt.



## Kennengelernt:

**Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?**

Draußen sein, Wandern, Radeln, Motorrad fahren, schwimmen, Fotografieren. Außerdem gehe ich gerne in die Therme & Sauna.

**Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?**

Mir gefallen die vielfältigen Aufgaben, das gute Miteinander, die Wertschätzung sowie die nachhatige und mutige Wirtschaftsweise. Dass ich am wunderbaren Hofladen-Gebäude mitbauen konnte, nun auch darin arbeiten und hin und wieder einen leckeren Kaffee und ein Stück Kuchen genießen darf, empfinde ich als ein besonderes Privileg.



**Tobias.** 42 Jahre. **Milchmobil (Leitung, Packen, Fahren) und Gemüseverkauf.** Arbeitet seit 7,5J. auf unserem Hof.



**Geta.** 43J. **Arbeitet in der Milch-Verarbeitung, bäckt im Hofladen Kuchen und milkt mit uns unsere Kühe.** Seit 5J. angestellt.

**Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?**

Kuchen backen, Stricken, Spazieren gehen.

**Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?**

Ich mache meine Arbeit sehr gerne. Ich habe Spaß daran, mit dem freundlichen und offenem Team zu arbeiten. Ich kann flexibel sein und in der Küche gehe ich meinem Hobby nach (Kuchen backen).