

Frühlingsbrief 2026

Biototal Hofgemeinschaft Eselsburg



Veranstaltungen:

Hofführungen:

Sa, 4. Juli 2026, 10.30 Uhr

Eine lebenswerte Kulturlandschaft durch Wasserbüffel, Schafe, Ziegen, Esel?

Sa, 26. September 2026, 10.30 Uhr

Vom Gemüseacker in den Laden

Biototal erleben und genießen:



Erinnerungen schaffen. Ob spontan oder geplant: Komm und **genieße** einen guten Bio-Kaffee, hausgemachten Kuchen oder ein Eis vom Hof.



Entdecke unseren Hof



Vielfältige Produkte direkt vom Hof:

Auf unseren Wiesen & Äckern gewachsen. Hier produziert und verarbeitet. Zu finden in unserem Hofladen.

Impressum:

Biototal Hofgemeinschaft
Talstraße 23
89542 Eselsburg
Tel. 07324 5805
biototal@milchmobil.de

Milchmobil/Lieferservice:
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

Einblicke in den Hofalltag:

Instagram: @biototal_hofgemeinschaft

Newsletter per Mail: anmelden unter
biototal@milchmobil.de

Hallo,

Gott hat jedem von uns unterschiedliche Gaben geschenkt. (Römer 12, 6a)



Die einen von uns haben den Überblick, andere den Durchblick. Die einen können gut melken, die anderen besser Salat setzen. Andere arbeiten lieber hinter den Kulissen, während andere mit Freude hinter der Theke stehen. Die einen schreiben Texte und organisieren, parallel dazu erklären die anderen den Hof.

So vielfältig unsere Gaben und Stärken in unserer Hofgemeinschaft sind, so viel passiert jeden Tag gleichzeitig auf unserem Hof, auch im Frühling: Kühe werden gemolken, Milch in Käse verwandelt, Gemüse gepflanzt, Getreide gesät, Kaffee gekocht, Gülle ausgebracht, unsere hochwertigen Produkte verkauft, Kaffee gekocht, bauernhofpädagogische Angebote entwickelt, Lieferautos repariert, Social Media gefüttert, die Zukunft entwickelt u.v.m.

Wir freuen uns auf die neue Saison! Wir freuen uns auf das gemeinsame Arbeiten mit der gottgeschenkten Schöpfung mit unseren gottgeschenkten Gaben. Wir sind so dankbar für unseren vielseitigen Hof, auf dem so viele unterschiedliche Menschen ihre Gaben ausleben dürfen.

Wir laden Euch herzlich ein, uns und unseren Hof kennenzulernen! Ob mit Landvergnügen oder als WWOÖfer, ob als Kunde oder bei einer Hofführung. **Wir freuen uns auf euch!**

Warum wir tun, was wir tun:

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

Ist alles Fleisch von uns?

Nein, nicht alle Wurst und Fleischwaren, die man an unserer Fleischtheke kaufen kann, stammen von unseren eigenen Tieren. Aber wir weisen mithilfe unterschiedlicher Farben aus, woher das Fleisch kommt: **Grüne Preisschilder bedeuten, dass das Fleisch von unseren Tieren ist** und gelbe Preisschilder weisen auf regionale Produkte hin (70km Umkreis). Z.B. verkaufen wir Fleischprodukte von unseren Bioland-Kollegen Rainer und Katja Bihlmaier aus Bolheim (siehe Hauptartikel). Unsere Tiere lassen wir im 10km entfernten Brenz schlachten und helfen bei der Wurstherstellung mit. Auf diese Weise garantieren wir kurze Wege und Frische für unsere Fleischprodukte.



Von welchen Tieren ist unser Fleisch?

Wir verkaufen **Fleisch von unseren Weiderindern, Wasserbüffeln, Schafen und Ziegen.**

Wurst stellen wir aus Fleisch von unseren Rindern und von Schweinen, die wir von regionalen Partnern zukaufen, her. Erwähnenswert ist, dass unserer Wurst kein Zucker zugeführt wird.

Ehrlicher Schinken - Was steckt dahinter?

Warum Bio-Wurst manchmal grau ist, das gut so ist und was Wasser mit einem unehrlichen Preis zu tun hat

bei Rainer Bihlmaier nachgefragt

Habt ihr euch schon einmal gefragt, warum Bio-Wurst oft grau und nicht so schön rosa aussieht wie andere Wurst? Wir haben bei Rainer Bihlmaier nachgefragt. Als unser Bioland-Kollege kann er genau erklären, woran das liegt und was dahintersteckt.



Die Antwort liegt im Nitrit.

In der konventionellen Fleischverarbeitung, auch bei vielen Produkten nach EU-BioVerordnung, wird meist **Nitritpökelsalz** verwendet. Es sorgt für die typische rosa Farbe, macht die Produkte länger haltbar und hemmt oder tötet bestimmte Bakterien. **Was viele nicht wissen: Nitrit ist ein Nervengift** und gesundheitlich umstritten. **Deshalb gilt bei Bioland eine klare Regel: Nitritpökelsalz ist verboten.** Deshalb sind unsere Bioland-Schinken, unser Fleischkäse und unsere Brühwürste **bräunlich-grau**. **Diese Farbe ist kein Fehler. Sie ist das sichtbare Zeichen dafür, dass kein Nitrit enthalten ist.**

Warum gibt es bei uns trotzdem auch rosa Bio-Wurst? Der Unterschied liegt in den Richtlinien: Bei Bioland: kein Nitrit erlaubt -> Wurst ist grau. Bei EU-Bio: Nitrit ist erlaubt -> Wurst ist rosa. **Wir verwenden bei unseren EU-Bio-Produkten nur die halbe Menge Nitritpökelsalz und ergänzen mit Steinsalz.** So reduzieren wir die Nitritbelastung deutlich. Nehmen aber in Kauf, dass die rosa Farbe, bei Kontakt mit Sauerstoff, nicht so lange stabil bleibt.

Es gäbe die **Möglichkeit, Wurst über Salatpulver natürlich umzuröten**. Dabei wird Nitrat aus dem Salat durch Bakterien in Nitrit umgewandelt. **Diese Methode ist bei Bioland erlaubt.** Wir haben uns dennoch dagegen entschieden. Der Grund: **Das Wurstbrät müsste dafür mehrere Stunden warm stehen. Und genau das möchten wir nicht:** Wärme fördert Bakterienwachstum. Qualität und Haltbarkeit leiden. Für uns gilt: Brät gehört entweder gekühlt gelagert oder erhitzt, aber nicht über längere Zeit warm.

Wasser in der Wurst – eine Frage der Ehrlichkeit.

Ein weiteres wichtiges Thema ist die Wasserbindung. Ohne Wasser wird die Wurst zu fest. Damit ein Schinken saftig ist, benötigt er Wasser, aber nicht zu viel!

Um Wasser im Fleisch zu halten, braucht es Phosphat.

Im frischen Fleisch ist dieses natürlicherweise vorhanden. Wird Fleisch jedoch gekühlt, wird dieses natürliche Phosphat abgebaut. Deshalb wird häufig künstliches Phosphat zugesetzt, um große Mengen Wasser zu binden. **So kann aus 1kg Fleisch deutlich mehr als 1kg Schinken entstehen: Wasser wird zum Fleischpreis verkauft.**

BIHMAIER
regional natürlich lecker



Wir gehen einen anderen Weg:

Unser Warmfleischverfahren statt künstliche Zusatzstoffe. Wir verarbeiten das Fleisch direkt und schnell nach der Schlachtung im warmen Zustand weiter. Durch das frühe Zerkleinern und Salzen bleibt das natürliche Phosphat erhalten. So können wir ohne Zusatzstoffe Wasser binden. **Das Ergebnis: ca. 16% Wasserbindung in Brühwurst und im Schinken etwa 1kg Endprodukt aus 1kg Fleisch.**

Fazit: Bio(land)-Wurst ist grauer. Manchmal ändert sie ihre Farbe. Vielleicht ist der Schinken manchmal fester. Das sind Zeichen dafür, dass wir:

- kein Nitrit in Bioland-Produkten verwenden
- Nitrit bei EU-Bio-Produkten auf ein Minimum reduzieren
- kein künstliches Phosphat einsetzen
- und Wasser nicht als versteckte Gewinnquelle nutzen

Unser Schinken ist ehrlich! Dafür stehen wir als Bioland-Landwirte und Bioland-Produzenten.

Herzliche Grüße, eure Bihlmaiers!

Büffelmilchprodukte:



Unsere Produkte aus der Milch unserer Wasserbüffel sind ein echter Geheimtipp!

Die Büffelmilch verleiht wegen ihres **natürlichen Fettgehalts von ca. 8%** dem Käse und dem Jogurt eine **cremige Konsistenz**, sowie einen **milden und aromatischen Geschmack**. Aber auch die **gesunden Inhaltsstoffe** der Büffelmilch überzeugen uns: hoher Eiweißgehalt, reich an Kalzium, enthält Vitamin A, B2 und B12.

Mit viel Sorgfalt, Liebe und in **handwerklicher Herstellung direkt auf unserem Hof** entstehen hochwertige Käseprodukte, die sich perfekt als Snack, fürs Frühstück oder das gemeinsame Abendessen mit Freunden eignen. **Wir laden Euch herzlich ein, unseren Büffelmilch bei eurem nächsten Besuch im Hofladen zu probieren und euch von der Besonderheit zu überzeugen.**

Kennengelernt:



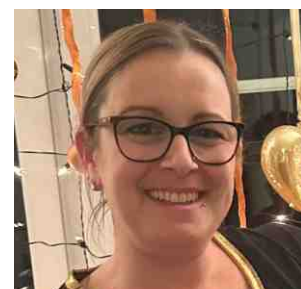
Eckdaten: Rebekka. 60J. Bereichsleitung Fleisch- und Käsetheke. Ist fast von Anfang an mit dabei.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Ich fahre gerne Fahrrad, koche und lese gerne. Auch freue ich mich an meinen Enkeln.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Mir gefällt, dass ich das verkaufen kann, wofür mein Herz schlägt und dass ich persönlichen Kontakt zu den Kunden und Mitarbeitenden habe.



Eckdaten: Anna. 40J., Küchenfee, sowie Bistro und Backwaren. Arbeitet seit 5J. bei uns.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Kochen, gute Musik hören und Serien schauen.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Das Arbeiten macht Spaß, weil die Kollegen stimmen. Meine Arbeit wird wertgeschätzt und ich kann mich selbstständig einbringen.