



Frühlingsbrief 2025

Biototal Hofgemeinschaft Eselsburg



Veranstaltungen:

Sa, 5. Juli 2025, 10.30 Uhr
Führung "Gemüse"

Erfahrt von unserem Gemüsegärtner alles rund um den Biototal-Gemüseacker

Fr, 11. Juli 2025, 19.30 Uhr
**Vortrag "Is(s)t Bio besser?
- Bio, Gott & seine Schöpfung"**

Erfahrt von den Chefs Tabea & Christoph Bosch, was Bio bedeutet und warum es uns als ChristInnen wichtig ist, ökologisch zu wirtschaften.

Köstlichkeiten im Hofladen:



Selbstgemacht:
vegane Nussecken

Biototal-Limo

Granola
auf unserem
Jogurt



Impressum:

Biototal Hofgemeinschaft
Talstraße 23
89542 Eselsburg
Tel. 07324 5805
Fax 07324 988 651
biototal@milchmobil.de

Milchmobil/Lieferservice:
Tel. 07324 988662
bestellung@milchmobil.de

www.milchmobil.de

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

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

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

Hallo,

Kommt und seht. Sie kamen und sahen's und blieben diesen Tag bei ihm. (Bibel, Joh. 1,39)

Als christliche Hofgemeinschaft ist dieses biblische Motto uns ein besonderes Anliegen.

Daher bieten wir z.B. zwei FÖJ-Plätze an. Unsere jetzigen FÖJlerinnen sind sich einig: "Ein FÖJ hier zu machen, bedeutet für uns: **unseren Horizont zu erweitern** und über sich hinauszuwachsen."



Es ist eine gute Möglichkeit sich zu orientieren und außerdem ein tieferes Verständnis für Landwirtschaft, Umwelt und Nachhaltigkeit zu bekommen. Wir können die harte Arbeit nachvollziehen und die Herstellung alltäglicher Lebensmittel besser verstehen. Durch die eigene Arbeit bekommt man zudem einen Kontrast zum vorherigen Lernalltag der Schule. Ein FÖJ ist für alle empfehlenswert, die sich informieren, weiterbilden oder einfach ein Orientierungsjahr haben möchten."

Um einen Einblick zu bekommen, muss man nicht gleich ein ganzes Jahr bei uns verbringen. Ein **kleiner Spaziergang über den Hof** nach einem schmackhaftem Frühstück oder Kuchen in unserem Hofladen oder die Teilnahme an einer **Hofführung**, kann Verständnis für unsere Arbeit wecken. Uns sind alle willkommen, die sich dafür interessieren, was es bedeutet, ein hochwertiges Lebensmittel herzustellen, wie ihr Essen auf den Teller kommt oder wie wir nach ökologischen Richtlinien produzieren und vermarkten.

Warum wir tun, was wir tun:

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

Wo schlachten wir unsere Tiere?

Da wir keine eigene Hofschlachtung haben, bringen wir unsere Tiere ins 10km entfernte Sontheim/Brenz. Dort werden sie von einem Metzger geschlachtet und direkt weiter verarbeitet. Ein Landwirt von uns ist bei allen Prozessen dabei.

Welche Tiere schlachten wir?

Wir schlachten Rinder, Schafe, Ziegen und Wasserbüffel vom eigenen Hof. Außerdem Schweine von Bioland-Kollegen aus der Region.

Alles Fleisch verkaufen wir nur an unserer Fleischtheke im Hofladen in Eselsburg.

Was ist was?

- > Kalbfleisch bis 8 Monate
- > Jungrind zwischen 8-18 Monate
- > Rind ab 18 Monate
- > ältere Tiere eignen sich besonders zur Wurstherstellung

Schon gewusst?

Wir stellen unsere Wurst ausschließlich OHNE Zucker her.



Tierhaltung bei Biotal

Haltung gegenüber Tieren

Was ist uns wichtig bei unserer Tierhaltung?

Es liegt uns sehr am Herzen, dass es unseren Tieren gut geht. Deshalb halten wir sie artgerecht.

Das heißt für uns:

- Sie weiden auf unseren Wiesen
- Sie bekommen gesundes Futter von unserem Hof
- Sie haben im Stall genügend Auslauf unter freiem Himmel
- Genügend Schlafplätze
- Keine präventive Medikamenten-Behandlung, aber Behandlung bei Krankheit



Das Futter macht's! Die Milchkühe weiden von Frühjahr bis zum Herbst auf unseren Wiesen im Naturschutzgebiet Eselsburger Tal und **fressen das frische Gras**. Auch im Winter bekommen unsere Kühe ihr **Futter nur in Form von Heu und Gras-Silage**. Wir füttern keinen Mais. **Die Futtergrundlage ist unser Gras vom Hof**. Davon profitiert die Gesundheit und Milchqualität der Kühe.

Der Stall macht's! Während der Wintermonate können sich unsere Tiere in unseren Ställen und **im Auslauf frei bewegen**. Unsere Ställe sind gut **belüftet** und lassen genügend **Tageslicht** herein, um den Tieren einen natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus zu ermöglichen. Außerdem steht den Kühen eine **Viehbürste** zur Verfügung, die sie gerne für Massageeinheiten benutzen. Denn entspannte Kühe geben mehr Milch. Die **Kuh-Duschanlage** kühlt die Kühe, wenn es ihnen im Sommer zu heiß wird.



Die Kreuzungen machen's! Wir legen bei der Zucht Wert auf **robuste Kühe**, eine **lange Lebensdauer** und dass **die Kühe nicht zu groß sind**, damit sie ihr Futter selbst auf der Wiese fressen können. Daher wählen wir Tierrassen danach aus, ob sie **für unsere Bedingungen geeignet, vital und widerstandsfähig** sind. Z.B. kreuzen wir norwegisches Rotvieh ein. Unsere Kühe geben 5000-6000l Milch pro Jahr. Im Vergleich können Hochleistungskühe mit Kraftfutter doppelt so viel Milch jährlich geben, leben oft nicht so lang wie unsere. Außerdem kreuzen wir Fleischrinder ein, um neben der Milch auch eine hohe Fleischqualität zu erzeugen.

Bei der **Aufzucht** von Jungtieren **lassen wir uns Zeit**. Unsere Kälber bekommen beispielsweise drei Monate lang zwei Mal am Tag die frisch gemolkene Milch und Molke. Auf diese Weise werden die Jungtiere über die Muttermilch mit Abwehrkräften versorgt und können sich naturgemäß entwickeln.

Natürlich wird bei uns auch mal ein Tier krank. **Kranke Tiere werden von unserem Tierarzt behandelt** und kommen nicht direkt zum Schlachter. Wenn nötig, darf eine definierte Auswahl an Wirkstoffen und Medikamenten eingesetzt werden. Die Wartezeit nach der Behandlung ist bei Bio-Tieren doppelt so lang als die gesetzlich vorgeschriebene Wartezeit.

Naturschutz macht's! Auf Bioland-Höfen ist die Anzahl der Tiere an die Größe der Acker- und Grünlandflächen gebunden. Pro Hektar sind höchstens zwei „Großvieheinheiten“ zulässig. Das entspricht etwa **einer Kuh pro Fußballfeld**. Diese Vorgabe sorgt dafür, dass Boden, Luft und Wasser nicht mit Überschüssen an Tierdung belastet werden.

Für den **Erhalt der Kulturlandschaft** lassen wir unsere Schafe, Ziegen, Wasserbüffel und Esel im Eselsburger Naturschutzgebiet, z.B. auf den Wacholderheiden, von Frühjahr bis Herbst weiden. Im Winter finden Sie bei uns im Stall Schutz und Futter.

Biotal erleben:

Unsere **Hofgemeinschaft** kann auf **vielfältige Weise** erlebt werden:

Es gibt die Möglichkeit einen tieferen Einblick in unsere Arbeits- und Lebensweise während eines **FÖJ** (Freiwilliges Ökologisches Jahr) oder **WWOOFing** (Urlaub und Arbeiten auf einem Bio-Bauernhof) zu erhalten. Mitarbeit im Stall, auf dem Gemüseacker, aber auch in Produktion und Direktvermarktung sind dabei vorgesehen, sowie Mitleben in unserer Wohngemeinschaft am Hof. Infos unter: tabea_christoph@gmx.de

Mit **Wohnwagen oder Camper** gibt es die Möglichkeit mit **Landvergnügen** für 24 Stunden unseren Hof mit allem Kulinarischem zu genießen. Viele "Wiederholungstäter" melden zurück: "Die Hofgemeinschaft liegt in einem so schönen Tal, das sofort Urlaubsfeeling eintrifft. Im Hofladen bekommt man alles, was für einen Urlaub wichtig ist: Von Frühstück, leckerem Kaffee, Vesperbrett bis hin zum Großeinkauf für den restlichen Urlaub." Infos & Tel.Nr. gibt es auf der Landvergnügen App

Außerdem bieten wir **Hofführungen** (gern mit **Verkostung** unserer Produkte) an. **Workshops** zu speziellen Themen sind denkbar. Infos unter: biotal.erleben@gmx.de

Kennengelernt:



Eckdaten: Elena. 18 Jahre. **Mitarbeit in der Landwirtschaft und in der Molkerei.** Für ein Jahr FÖJlerin bei uns.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Malen, Zeichnen, Fotografie, Lesen und Geschichten schreiben.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Die Arbeit bei Biotal macht fast immer Spaß. Durch den familiären Umgang fühlt man sich sofort wohl und aufgenommen. Die Arbeit ist vielfältig. Es ist schön, die Ergebnisse der eigenen Mühe zu sehen. Besonders mag ich die Tiere.



Eckdaten: Helene. 19 Jahre. **Mitarbeit in der Landwirtschaft, im Hofladen und in der Molkerei.** Für ein Jahr FÖJlerin bei uns.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Ich bin gerne unterwegs und entdecke neue Orte. Außerdem unternehme ich gerne etwas mit Freunden und Familie. Neue Dinge zu lernen und auszuprobieren macht mir viel Spaß.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Die Arbeit hier ist sehr vielseitig und es wird nie langweilig. Zudem lerne ich viel dazu, ob über Bio-Landwirtschaft oder mich selbst. Die Gemeinschaft und der Zusammenhalt hier geben mir Vertrauen und Wertschätzung.

