

Regional in und um Ebersberg

In diesem Stadtmagazin präsentiert sich der Biohof Baumann aus Rinding, südlich von Ebersberg.



Wie lange gibt es Euren Biohof schon und seit wann betreibt Ihr die Direktvermarktung?

Unser Hof ist seit mehr als 120 Jahren im Besitz der Familie Baumann. Die Bewirtschaftung des Hofes wurde im Jahr 1988 aufgegeben. Im Jahr 2020 wurde die Landwirtschaft mit einem völlig neuen Konzept wiederbelebt. Es erfolgte die Umstellung auf den ökologischen Landbau und der Einbau einer eigenen Getreidemühle. Seitdem bewirtschaften wir den Betrieb biologisch und vermarkten die Produkte direkt.

Kurze Vorstellung des Hofes und der Philosophie!

Unser Nebenerwerbsbetrieb gliedert sich in zwei unterschiedliche Standbeine, die Haltung von Bio-Weiderindern, deren **Fleisch und Wurst** direkt vermarktet wird, und die Herstellung und den Verkauf von **Mehl**.

Wichtig ist uns **Nachhaltigkeit und Regionalität**. So wird ein Großteil der Produkte auf unseren eigenen Flächen produziert. Wo das nicht möglich ist, wird auf Regionalität Wert gelegt, um Ressourcen zu schonen. Das Getreide für unser Mehl wird hauptsächlich auf unseren eigenen Feldern in Hofnähe angebaut und alle Verarbeitungsschritte bis hin zum fertigen Mehl werden direkt bei uns am Betrieb durchgeführt. Das heißt, das Getreide wird bei uns gereinigt, entspelzt, gemahlen und verpackt. Dadurch sind wir näher am Ursprung des Produkts und können dauerhafte Frische und Qualität gewährleisten.

Was gibt es bei Euch zu erwerben und wie kommt der Kunde an die Waren?

Im Herbst und Winter jeden Jahres gibt es bei uns **Fleisch und Wurst von unseren Rindern**, die mit Bio-Standards auf der Weide gehalten werden. Außer Fleckvieh haben wir auch Galloway-Rinder, deren Fleisch sehr zart und gut marmoriert ist. Fleisch und Wurst gibt es nur nach Vorbestellung in gemischten Paketen, nach Wunsch auch schon portionsweise vakuumiert.

Das ganze Jahr über haben wir **Bio-Mehl** in den Sorten Dinkel fein, Dinkel-Vollkorn, Roggen fein und Roggen-Vollkorn sowie ein spezielles Pizzamehl. Das Mehl gibt es in Gebinden von 1 kg, 2,5 kg und 5 kg. Außerdem verkaufen wir auch Dinkel- und Roggenkleie z. B. als gesunde Beimischung zum Müsli. Auch Dinkelspelzen, z. B. als Kleintiereinstreu, können bei uns erworben werden.

Alle Produkte gibt es nach Vorbestellung direkt bei uns am Hof, auf Nachfrage zusammen mit Tipps und Rezepten für Brot, Semmeln, Vinschgerl und vielem mehr. Darüber hinaus ist unser Mehl in Ebersberg in Monis Regionalladl am Marienplatz, beim Rothbauernhof in Hinteregglburg sowie bei weiteren Verkaufsstellen erhältlich.

Wie seid Ihr erreichbar und kann man bei Euch auch online oder telefonisch bestellen?

Erreichbar sind wir mit dem Auto oder Fahrrad in Rinding bei Ebersberg. Alle Produkte am Hof gibt es nur auf Vorbestellung, telefonisch, per E-Mail oder über unsere Instagram-Seite.

Dort gibt es auch immer aktuell Infos, Bilder und Videos.

Kontakt: Biohof Baumann • Rinding 15 • 85560 Ebersberg
Tel. 08092 87620 • E-Mail: biohof-baumann@web.de
© biohofbaumann



Einfaches Dinkel-Sonnenblumen-Brot

Zutaten für 1 Kastenform

450 g Dinkel-Vollkornmehl
120 g Sonnenblumen-Kerne
20 g Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
300 g Wasser lauwarm
2 Tl Salz
1 El Honig
Brotgewürz oder gemahlenen Rosmarin

Zubereitung:

Dinkelmehl, 100 g Sonnenblumen-Kerne, Hefe, Salz, Honig und die Gewürze mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf Stufe 1 kurz durchmischen. Dann langsam das Wasser zugeben und 5 – 8 Minuten auf etwas höherer Stufe durchkneten. Eine Kastenform ausfetten, mehlieren und ein paar Sonnenblumenkerne auf dem Boden verteilen. Den fertigen Teig in die Form geben, die restlichen Sonnenblumenkerne obenauf verteilen und etwas andrücken. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 – 50 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 50 – 60 Minuten backen.