

Wie lange gibt es den Steindlhof schon und seit wann gibt es Euren Hofladen?

Den Hof gibt es seit einigen Generationen. Früher als Milchviehbetrieb, seit Mitte der 90-er Jahren als Mutterkuhbetrieb mit Angusrindern in Weidehaltung.

Mit unserem Hofladen feiern wir im September diesen Jahres unser 5-jähriges Jubiläum, denn die Nähe zu unseren Kunden ist uns wichtig, sie sollen wissen, wo das hochwertige Fleisch her ist.

Kurze Vorstellung des Hofes und der Philosophie!

Wir führen den Betrieb in zweiter Generation als Mutterkuhbetrieb. Dies ist eine sehr naturnahe Form der Rinderhaltung. Die Kälber wachsen bei Ihren Müttern auf und werden erst nach ca. einem Jahr getrennt. Den Sommer verbringen die Kühe und Kälber dann gemeinsam auf unseren Weiden und das Futter für den Winter beziehen wir von unseren biologisch bewirtschafteten Feldern. Da wir nichts zukaufen müssen, haben wir maximale Kontrolle über die Nahrung unserer Tiere. Denn die nachhaltige Bewirtschaftung der Felder und artgerechte Haltung unserer Tiere liegt uns sehr am Herzen. Dazu gehört auch ein kurzer Weg zum Metzger und eine schonende Schlachtung. Seit 2021 sind wir EU-Bio zertifiziert.

Was bekommt der Kunde in Eurem Hofladen?

In erster Linie Fleisch und Wurst von unseren Angusrindern in allen gewünschten Zuschnitten. Vom klassischen Braten bis zum modernen Steak. Wir werden von den örtlichen Jägern mit Wild, in erster Linie Reh, beliefert. Wechselnde, von uns selbst hergestellte Produkte wie: Brot, Schmalzgebäck, Fruchtaufstriche, Pesto etc.

Daneben verkaufen wir Bio-Eier vom Moritzhof in Tulling, Käse vom Bairerwinkel und von der Tegernseer Heumilchkäserei, Schmaderers Pfandlkas aus Tuntenhausen, Kartoffeln vom Biohof Daberger und Honig aus Steinhöring.

Auch im Sortiment sind Kaffee von Modest in Ramerberg, Mehle und Müslis von der Drax Mühle, Öle von der Gartinger Ölmühle, Bauernhofeis aus Schechen, Wein von Möslein, einem Familienbetrieb in Franken, Essige, Schnäpse, Bio-Tees, Zirben Produkte, Gewürze etc.

Sind Sortimentserweiterungen geplant?

Unser Sortiment ist in den letzten fünf Jahren kontinuierlich gewachsen und schon jetzt sehr umfangreich und oft ergeben sich neue Produkte einfach von selbst. Aber was wir auf jeden Fall in nächster Zeit anbieten möchten, sind selbst eingeweckte Produkte in Gläsern wie Gulasch und Bolognese etc.

Was bietet Ihr Euren Kunden noch?

Auf unserer Internetseite www.steindelhof.de finden sie z. B. jede Menge Rezepte rund um unser Produktsortiment. Zudem können die Kunden unseren Newsletter abonnieren, den wir alle zwei bis drei Wochen verschicken. Neben Neuigkeiten vom Hof und Laden, informieren wir

damit unsere Kunden über Angebote, neue Rezeptideen und der nächsten Bestellmöglichkeit für frisches Fleisch.

Wie seid Ihr erreichbar, gibt es besondere Angebote, kann man bei Euch auch online oder telefonisch bestellen?

Erreichbar sind wir mit dem Auto oder dem Rad in Sigersdorf. Der Laden befindet sich direkt bei uns am Hof, so können die Tiere im Stall und den Weiden besucht und erlebt werden. Alle zwei bis drei Wochen gibt es frisches Fleisch, das wir nach zwei bis drei wöchiger Reifung im Laden verkaufen. Es kann über unsere Website oder telefonisch vorbestellt werden, oder man kommt einfach spontan im Laden vorbei und wählt aus der Theke ohne Vorbestellung.

Öffnungszeiten: Freitag von 13.00 bis 17.00 Uhr und Samstag von 09.00 bis 12.30 Uhr!