EINKAUFEN AUF DEM BAUERNHOF

Hofläden in Ismaning

ISMANING

809

HERAUSGEBER:
Gemeinde Ismaning
Schloßstraße 2
85737 Ismaning
Telefon 960900-0
E-Mail: rathaus@ismaning.de
www.ismaning.de

FOTOS:
Privat, Gemeindearchiv, Klaus Leidorf,
Schlossmuseum Ismaning,
Archiv des Erzbistums München und Freising

Stand: Oktober 2022

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Ismaningerinnen und Ismaninger,

die Landwirtschaft ist für Ismaning nach wie vor von großer Bedeutung. Unsere Gemeinde zählt 63 Betriebe der Land- und Forstwirtschaft, die die örtlichen Agrarflächen nachhaltig bewirtschaften und auf den Einsatz gentechnisch veränderten Saatguts verzichten.

Viele der Erzeuger verkaufen ihre frischen Waren direkt vor Ort. Einige auf dem traditionellen Hofanwesen, andere im Geschäft und wieder andere haben in moderne Verkaufsautomaten investiert. Welche Produkte wo und wann erhältlich sind, finden Sie in dieser Broschüre. Eines kann ich Ihnen vorab schon verraten: die Vielfalt ist immens. Von der alten Kultursorte, das „Ismaninger Kraut“, über Honig, Getreide- und Metzgerwaren bis hin zu einer großen Auswahl an Feldfrüchten, genießen Sie in Ismaning das ganze Jahr über köstliche, saisonale Regionalware direkt vom Feld mit hohen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffgehalt.

Ein wesentlicher lokaler Erfolgsfaktor für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Agrarprodukte sind die guten Bodenverhältnisse. Insbesondere der typische Almboden, der den Großteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmacht, aber auch die Lösslehmzunge im südlichen Ortsbereich zählen dazu. So sind Ernteertrag und Qualität auch in schlechten und trockenen Jahren in Ismaning vorhanden.

Der Einkauf am Ort hat viele Vorteile, so wird bei kurzen Transportwegen viel weniger Energie und Verpackung verbraucht. Wer in Ismaning die Lebensmittel vom Bauernhof kauft, spart nicht nur wertvolle Ressourcen und schützt das Klima, sondern erfährt von den Landwirten interessante Informationen zum örtlichen Anbau.

Für den Genuss exotischer Lebensmittel, die klimabedingt nicht bei uns vorkommen, wie Kaffee, Tee, Schokolade und tropische Früchte, lege ich Ihnen den Erwerb von Fairtrade-Produkten ans Herz. Waren mit dem Fairtrade-Label wurden unter strengen Richtlinien für eine faire Entlohnung, das Verbot von Kinderarbeit und der Verzicht auf genveränderte Organismen erzeugt. Ismaning ist aus diesem Grund seit 2021 Fairtrade-Gemeinde. Verkaufsstellen mit Fairtrade-Produkten haben wir auf www.ismaning.de für Sie gelistet.

Viel Spaß beim Schmökern und vor Ort einkaufen!

Ihr
Dr. Alexander Greulich
Erster Bürgermeister

2500 Krautköpfe und ein halbes Jahrtausend Geschichte

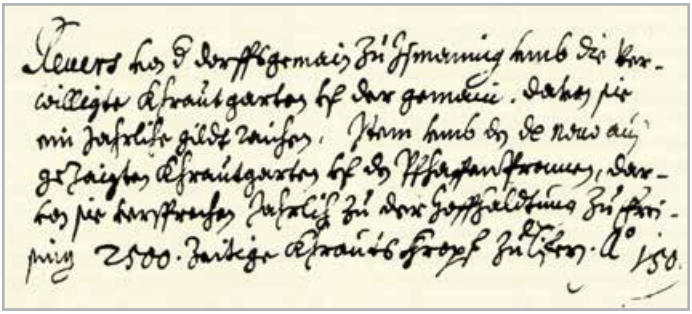
Ingrid Scharl

Ein halbes Jahrtausend ist es her, dass das Ismaninger Kraut erstmals in einer Urkunde Erwähnung fand. Im Gegenzug für die Überlassung von Gemeindegründen nämlich sicherten die Ismaninger 1509 ihrem Bischof und Landesherrn urkundlich zu, über den Zehent hinaus „jährlich zu der Hofhaltung zu Freising 2500 zeitige Krautköpf zu liefern“. Bis zur Säkularisation fuhren von da an die Bauern jedes Jahr mit dem „schenst und sauberst ausklaubten“ Kraut über diese holprige Straße in die Domstadt. Hier wurden sie auf bischöfliche Rechnung verköstigt und luden auf dem Rückweg Bier für die Ismaninger „Tafern“. In der Freisinger Hofküche aber wurde das abgelieferte Gemüse alsbald zu Sauerkraut verarbeitet – Grundnahrungsmittel der einfachen wie der herrschaftlichen Küche.

Vorratshaltung war damals lebensnotwendig. Nur wenige Techniken der Nahrungsmittelkonservierung standen vor der Industrialisierung zur Verfügung: Fleisch musste für die Vorratshaltung eingesalzen oder geräuchert, Kräuter und Obst getrocknet, Gemüse in Erdmieten gelagert werden. Kraut wurde eingesalzen und durch Milchsäuregärung zu Sauerkraut. In allen Haushalten stand es so in Fässern in der Vorratskammer und sicherte neben Milch- und Getreideprodukten die Ernährung und Vitaminversorgung der Bevölkerung. Wie Speisezettel aus dieser Zeit belegen, wurde Sauerkraut nicht nur im Winter, sondern ganzjährig nahezu täglich gegessen.

Kleine Krautgärten gab es in allen Städten und Dörfern, doch auf Ismaninger Flur wuchs das in Nährstoff- und Wasserversorgung anspruchs-

Auszug aus dem Revers von 1509 über die Nutzung von Krautgärten in Ismaning.



volle Gemüse wegen des idealen Bodens in größerer Menge und bester Qualität. Im Lauf der Zeit entstand durch Auslese eine lokale Sorte, das „Ismaninger“: große, oft flache Köpfe von heller Farbe und besonders gutem, mildem Geschmack.

Krautverladung am Ismaninger Bahnhof, um 1910.
Mit der Eröffnung der Bahnlinie wurde der Krautversand zum Ereignis.

Die Lage der Ismaninger Bauern wandelte sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts rasant: Mit dem Abschluss der Bauernbefreiung 1848 wurden die einstigen Untertanen ihre eigenen „Grundherren“. Die Aussicht auf Wohlstand und gesellschaftlichen Aufstieg weckte Ehrgeiz und Unternehmergeist. Durch die staatlich betriebene Kultivierung des umliegenden Moores und die Verteilung von Grundstücken entstand neue Anbaufläche, die auch Kleinbauern zugute kam. Wissenschaftler entwickelten verbesserte Anbau- und Düngemethoden. Die früher auf die Weide getriebenen Rinder wanderten in vergrößerte Stallungen, damit standen zusätzliche Ackerflächen und vor allem wertvoller Dünger für die Felder zur Verfügung. Die Erträge stiegen an – beim Kraut, aber auch bei Getreide und den seit dem 18. Jahrhundert eingeführten Kartoffeln, die Überschüsse wurden in die nahe, expandierende Großstadt München geliefert.

Langsam löste die Konsumwirtschaft das Prinzip der Selbstversorgung ab. Ihr Sauerkraut kauften viele Bürger, vor allem die Städter, nun bequem beim Kaufmann um die Ecke. 1898 erkannten einige Ismaninger Bauern die günstigen Voraussetzungen und gründeten eine Sauerkrautfabrik, die „Erste Bayerische Krautverwertungsgenossenschaft mbH“. Schon zwei Jahre später gewannen sie mit ihrem Produkt auf der Pariser Weltausstellung die Goldmedaille – ein international begehrtes Gütesiegel. Mit der fabrikmäßigen Verarbeitung von Sauerkraut wurde unser

Ort in den folgenden Jahrzehnten zum überregional bekannten „Krautdorf“, von Niederbayern bis ins Berchtesgadener Land warben Krämer mit der Bezeichnung „Ismaninger Kraut“. Im Herbst waren die akkurat steil aufgeschichteten Fuder auf dem Weg in die Stadt und zu den Krautfabriken stolzes Zeichen reicher und guter Ernten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es erneut zu einem tiefgreifenden Wandel bei der Erzeugung und Verwertung bäuerlicher Produkte. Seit den fünfziger Jahren halten Kühlschränke in jedem Haushalt die Lebensmittel frisch. Die Nahrungsindustrie entwickelte eine unüberschaubare Vielfalt von Konserven und Fertigprodukten – einfach zu lagern und schnell zubereitet. Vorratshaltung war nun nicht mehr lebenswichtig. Die Märkte weiteten sich aus: Lange Transportwege stellten kein Hindernis mehr dar; im Supermarkt gibt es heute Waren aus der ganzen Welt. Die beiden Ismaninger Sauerkrautfabriken (eine Niederlassung der Firma Durach war 1937 dazugekommen) konnten ihre Dosen nicht mehr ausreichend absetzen und mussten schließen oder andere Standorte suchen – Kraut war kein Grundnahrungsmittel mehr. Auf den Bauernhöfen lösten Traktoren und Maschinen in weiten Teilen die mühevolle Handarbeit ab. Nur bei der Krauternte hat sich wenig geändert: Auch heute noch werden die Köpfe einzeln von Hand geerntet und auf dem Fuhrwerk verstaut. Neue Sorten und Produkte kamen ins Anbausortiment: Zwiebeln, Gelbe Rüben, Kürbisse und vieles mehr. Natürlich gibt es nach wie vor Kraut. Das „Ismaninger“ ist, weil weniger ertragreich und arbeitsintensiver als moderne Sorten, kaum noch konkurrenzfähig. Doch bei einigen traditionsbewussten Landwirten wird es noch gepflegt und verkauft – als wertvolle regionale Sorte, in der jahrhundertelange züchterische Sorgfalt steckt, und eben ein Stück Ismaninger Geschichte.

Die Ismaninger Krautfabrik (am oberen Bildrand) und die Firma Durach. Luftbild 1956

Festwagen für das Oktoberfest

Erst im Hofraum wurden früher die äußeren Blätter abgeschlagen (Anfang 20. Jh.)

Einweihung der Ismaninger Krautfabrik 1899

Krautanlieferung beim Durach um 1970

KARTOFFELANBAU IN ISMANING

Die Kartoffel in Ismaning – eine Karriere

Ingrid Scharl

Bekannt war Ismaning als „Krautdorf“, aber Kartoffeln spielen eine ebenso große Rolle. Schließlich waren nicht alle Böden für den Krautanbau geeignet und für die Bodenfruchtbarkeit ist auch der jährliche Fruchtwechsel wichtig: Kraut, Getreide, Kartoffeln (oder Rüben), eventuell auch Grünfutter oder anderes folgen aufeinander. So wird verhindert, dass die Böden einseitig belastet und ausgelaugt werden.

Die Kartoffel – oder wie es bayrisch heißt: der Kartoffel – ist in Bayern, wie in ganz Europa, erst seit gut zweihundert Jahren heimisch. Wahrscheinlich wuchs die allererste Ismaninger Kartoffel nicht auf einem Acker, sondern im eleganten Rokoko-Garten des Freisinger Fürstbischofs Johann Theodor; die hübschen Kartoffelblüten waren damals nämlich als Exoten in Mode. Die Knolle dagegen interessierte zunächst niemand. Im Zuge der Aufklärung aber änderten sich die Anbau- und Essgewohnheiten: Graf Rumford propagierte auch in Bayern den Kartoffelanbau. Die drastisch gewachsene Bevölkerung musste ernährt werden, das verlangte nach Intensivierung der Landwirtschaft. Den „Erdäpfeln“ kam dabei eine wichtige Rolle zu. So berichtet ein Münchner Chronist 1819: „Nun hat sich die Konsumtion des Gemüses sehr vermehrt, es wird auch jetzt hier mehr als je erzeugt ... selbst die ehemals sehr verschrieenen Kartoffeln sind nicht mehr die Speise der Armen, sie erscheinen täglich, und in verschiedenen Gestalten auf den Tafeln der Reichen.“ Gemeinsam mit der Zuckerrübe ermöglichte die Kartoffel, aus dem Boden ein Vielfaches an Nahrung herauszuholen.

Die Kartoffel war zum Grundnahrungsmittel geworden: billig, nahrhaft und vitaminreich, gut lagerfähig über den ganzen Winter, vielfältig in den Zubereitungsmöglichkeiten – eine wunderbare Knolle. Gerade in Kriegs- und Krisenzeiten war man fürderhin auf sie angewiesen, auch während und nach dem Zweiten Weltkrieg. An der wirtschaftswunderlichen „Fresswelle“ und den wachsenden Wohlstandsbäuchen hatte die Kartoffel erheblichen Anteil – weshalb sie zu Unrecht als „Dickmacher“ verschrieen wurde. Gröstl, Püree oder Kartoffelsalat aber sind bis heute für viele Lieblingsessen und wohliges Stück Kindheitserinnerung.

Einen wesentlichen Einfluss auf den Ismaninger Kartoffelanbau hatte die 1949 gegründete und rasch expandierende Firma Pfanni. In den Herbst- und Wintermonaten fuhren die Bauern mit schweren Fudern in die Fabrik am Ostbahnhof, wo aus den Kartoffeln Pulver für Instantpüree und Knödel wurde. Ein weiterer wichtiger Abnehmer waren die ab 1962 von den Ismaninger Bauern selbst gegründeten vier genossenschaftlichen Brennereien, die die stärkehaltigen Kartoffeln zu Industriealkohol vergoren; über das staatliche Monopol waren Abnahme und Preis festgelegt.

Lange Zeit war die Ernte der Kartoffeln mühsam: Die Grabgabel, später der mechanische Roder holten die Knollen an die Oberfläche, wo sie von Hand aufgelesen werden mussten. Ende der 1950er sah man dann die ersten Kartoffelvollernter auf den Ismaninger Feldern: Eine Schar holt die Knollen aus der Erde, über ein Förderrad gelangen sie in den oberen Teil der Maschine, wo am laufenden Band von Hand nachgelesen wird und sich schließlich die Kartoffeln im „Bunker“ sammeln. Zuhause auf dem Hof – oft bis in die Nachtstunden – laufen die Knollen über den Sortierer, zu kleine werden über Rüttelsiebe ausgelesen, schlechte von Hand entfernt.

Erst diese Mechanisierung erlaubte die massive Ausweitung des Anbaus in Ismaning, da nun nicht mehr soviel Personal gebraucht wurde. Die Arbeitsspitzen im Herbst wurden trotzdem größer, schließlich überschneidet

Ismaning, Kartoffelernte in den 1950er Jahren

sich die Kartoffelernte mit der noch arbeitsintensiveren Krauternte. Wichtig war deshalb eine ausgewogene Kombination früher, mittelfrüher und später Sorten beider Gemüse.

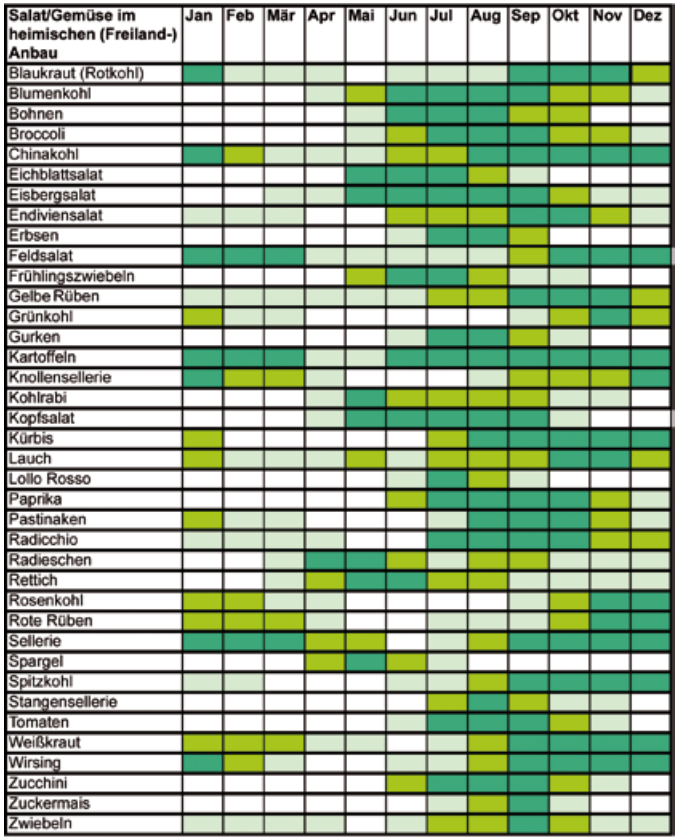
Vollernter im Einsatz, 1980er Jahre

In den letzten Jahrzehnten hat die Kartoffel an Bedeutung verloren – auf den Tellern der Verbraucher und auf den Feldern der Ismaninger Bauern. Mit der Abwanderung von Pfanni nach Mecklenburg Anfang der 1990er entfiel der Hauptabnehmer. Viele Landwirte mussten den Anbau reduzieren und experimentierten stattdessen – mit wechselndem Erfolg – mit neuen Feldfrüchten. Andere setzten auf die eigene Weiterverarbeitung der Knollen und verkaufen heute ein veredeltes Produkt: täglich frisch, fix und fertig geschälte Kartoffeln nämlich, die in den regionalen Gastronomiebetrieben guten Absatz finden. Deutlich zugenommen hat die Direktvermarktung der Kartoffeln, die früher nur ein Nebenverdienst war. Heute hängt an zahlreichen Hofeinfahrten ein Schild „Kartoffeln zu verkaufen“.

Einkaufen auf dem Bauernhof

Diese Betriebe sind vertraglich berechtigt, mit dem Gemeinschaftszeichen der Direktvermarkter zu werben. Sie finden das Zeichen auf Hoftafeln und Werbemitteln der Landwirte wieder. Das Zeichen sagt Ihnen, dass der Betrieb hauptsächlich selbsterzeugte Waren anbietet, wie übrigens alle Direktvermarkter der Lebensmittelkontrolle unterliegt und der Betriebsleiter die Berufsausbildung bzw. die Sachkunde bei der Anwendung von Pflanzenbehandlungsmitteln amtlich nachgewiesen hat. Zeichenführende Betriebe haben meist die Direktvermarktung zu einem betrieblichen Schwerpunkt ausgebaut. Sie sind darauf spezialisiert, die Wünsche der Kunden bestmöglich zu erfüllen.

Saisonkalender für Gemüse



Erstellt in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Futtersaatbau GmbH, Ismaning

Kartoffeln und Gemüse richtig lagern

Der Lagerraum für **Kartoffeln** soll trocken, kühl (bis 4 Grad) und dunkel sein; er muss belüftet werden können. Kartoffeln sollen – nach Sorten getrennt – im Jute- oder Papiersack, lose in Kisten (nicht höher als 40 cm) gelagert werden. Das gemeinsame Lagern mit Obst und Gemüse sollte dabei vermieden werden, da diese nicht so trocken lagern und Fremdgeschmack entstehen kann.

Frischgemüse sollte vor allem erntefrisch gekauft, kühl und feucht gelagert sowie innerhalb kurzer Zeit verzehrt werden. **Lagergemüse** für den Wintervorrat wie Zwiebeln, Gelbe Rüben, Sellerie, Rote Beete, Weiß- und Blaukraut lassen sich über längere Zeit ohne Vitaminverlust aufbewahren. Die meisten Gemüsearten – außer Rettich, Tomate und Blattsalat – eignen sich zum Einfrieren.

WAS GIBT ES WO?

Der Einkaufsführer wurde auf freiwilliger Basis erstellt; neben den hier gelisteten Betrieben gibt es noch weitere, die Produkte direkt vermarkten. Die Inhalte wurden uns von den Betreibern kommuniziert.
Am Ende dieser Broschüre finden Sie einen Ortsplan von Ismaning, damit Ihnen die Suche nach den Hofläden in Ismaning leichter fällt. Denken Sie bei Ihrem Einkauf voraus und nehmen Sie immer Tasche, Stoffbeutel, Korb oder Einkaufsnetz mit.

1 Andreas Bachinger

Dorfstraße 8, 85737 Ismaning
Telefon: 968013

Verkaufszeiten: Selbstbedienung

Angebot: Kartoffeln, Zwiebeln

Besonderheit: kontrollierter Anbau, Betriebszertifizierung

2 Albert Brandmair – Brandmair-Hof

Naturland

Freisinger Straße 114, 85737 Ismaning
Telefon: 96201440
E-Mail: post@brandmair-hof.de
www.brandmair-hof.de

Verkaufszeiten: 24/7, Selbstbedienung

Angebot: Bio-Gemüseverkauf aus eigenem Anbau:
fast ganzjährig Kartoffeln (mehlig, vorwiegend festkochend, festkochend)
Gemüse der Saison, Obst, Grünspargel, Honig, Eier, Speiseöle

Besonderheit: Naturland zertifizierter Biobetrieb

3 Gut Karlshof – Stadtgüter München

Freisinger Straße 64, 85737 Ismaning
Telefon: 965251
E-Mail: gut-karlshof@stadtgueter-muenchen.de

Verkaufszeiten: Mi. 13–18 Uhr, Fr. 8–13 Uhr
Vorbestellungen täglich 8–11 Uhr unter haushalt-karlshof@stadtgueter-muechnen.de

Angebot: Ochsenfleisch, saisonal Kartoffeln und Gemüse

4 Grünerhof Gemüsebau

Mayerbacherstraße 84a, 85737 Ismaning
Telefon: 0172 8949812
E-Mail: gruenerhof-gemuesebau@web.de

Verkaufszeiten: Mo. bis So. 8–19 Uhr

Angebot: Gemüse und Obst der Saison, wie Küchenkräuter, Salate, Beeren, Physalis, verschiedene Kohlgemüse, Wurzelgemüse, Melonen, Kürbis

Besonderheit: täglich frisch, direkt vom Feld

WAS GIBT ES WO?

5 Franz Hartl – Ruaßhammerhof

Schloßstraße 18, 85737 Ismaning
Telefon: 96209246
E-Mail: info@ruasshammer-hof.de

Onlineshop: Fee Hartl – Heu & Stroh (für Kleintiere, Pferde, etc.)
www.ruasshammer-hof.de/shop/

Verkaufszeiten: Mo. bis So. 7–20.30 Uhr, Selbstbedienung

Angebot: Ganzjährig: Speisekartoffeln, Sauerkraut, Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelmehl, Eier
Saisonal: Zwiebeln, verschiedene Krautsorten, original Ismaninger Weißkraut, Zucchini, Zuckermais, Kürbisse, Süßkartoffeln

6 Stefan Hartl – Hartl Genusshof

Schloßstraße 14, 85737 Ismaning
Telefon: 0179 5068376
E-Mail: servus@hartl-genusshof.de
www.hartl-genusshof.de

Verkaufszeiten: Verkaufshütte 8–20 Uhr, Selbstbedienung

Angebot: Speiseöle (Raps-, Sonnenblumenöl) sowie mehrere Gewürzöle, Eier, Nudeln, eingelegte Tomaten in Öl und Pestos

Besonderheit: Geschenksets können vor Ort gekauft werden, soweit vorrätig; Zusammenstellungen auch nach Wunsch möglich

7 Josef Kienast – Gapperls Gemüsehütte

Hauptstraße 31, 85737 Ismaning
Telefon: 9681456
E-Mail: josef-kienast@gmx.de

Verkaufszeiten: Mo. bis So. 8–20 Uhr, Selbstbedienung

Angebot: Weißkraut, Blaukraut, Sauerkraut, Kartoffeln, Wirsing, Rosenkohl, Eier, Karotten, Rote Beete, Zwiebeln, Honig, Lauch, Sellerie

Besonderheit: blaues Sauerkraut

8 Josef Kraus – Bothhof

Schloßstraße 8a, 85737 Ismaning
Telefon: 968521
E-Mail: kraus.josef@arcor.de

Verkaufszeiten: Mo. bis So. ganzjährig

Angebot: Kartoffeln (ganzjährig), Kraut, verschiedene Gemüsesorten je nach Saison, Eier, Kürbisse

Besonderheit: Alles aus eigenem Anbau vom einfachen bäuerlichen Familienbetrieb.

WAS GIBT ES WO?

9 Max Kraus – Kraushof

Einkaufen auf dem Bauernhof

Bahnhofstraße 21, 85737 Ismaning
Telefon: 0179 2946020
E-Mail: maxjun.kraus@t-online.de

Verkaufszeiten: Mo. bis Sa. 9–12 Uhr und 13–18 Uhr

Angebot: Ganzjährig: verschiedene Sorten von Speisekartoffeln, Weiß- und Blaukraut, Wirsing, Spitzkraut, Rosenkohl, Zwiebeln, Karotten, Rapsöl

Besonderheit: original Ismaninger Weißkraut aus eigener Züchtung

10 Nikolaus Kraus – Gemüsehof Kraus

Einkaufen auf dem Bauernhof

Freisinger Straße 22, 85737 Ismaning
E-Mail: gemuesehof-kraus@gmx.de

Verkaufszeiten: Di. und Sa. 8–13 Uhr
Mi. 14–18 Uhr
Do. und Fr. 8–12.30 Uhr und 14–18 Uhr

Angebot: Kartoffeln, Kraut, Zwiebeln, Eier, Nudeln, Rapsöl, Dinkelmehl, saisonales Gemüse, Salat, Säfte von Streuobstwiesen, Honig, u.v.m

Besonderheit: Dezember bis März gibt es Orangen, Clementinen und Zitronen aus Andalusien

11 Ulrich Kreitmaier

Zacherlstraße 5, 85737 Ismaning
Telefon: 968835
E-Mail: sonja.kreitmaier@gmx.de

Verkaufszeiten: Mo. bis Fr. 7.30–13 Uhr und 14.30–18 Uhr
Sa. 7.30–13 Uhr

Angebot: Ganzjährig: Obst, Gemüse und Südfrüchte
Saisonal: Salate, Tomaten, Gurken, Bohnen, Zucchini, Paprika, Auberginen, Kraut, Kohlrabi, Rettich, Rote Beete, Karotten, Lauch, Sellerie, Broccoli, Blumenkohl, aus eigenem Anbau

12 Bettina & Bernhard Landmann Hofladen Landmann GbR

Erdinger Straße 21, 85737 Ismaning
Telefon: 96203787
E-Mail: kontakt@landmannhof.de

Verkaufszeiten: Do. 13–18 Uhr,
Fr. 8–18 Uhr
Sa. 8–13 Uhr

Angebot: verschiedene Gemüse der Saison, Obst, Freilandeier aus eigener Haltung, frische Nudeln, Bauernhofeis, Mehl aus eigenem Getreide, verschiedene selbstgemachte Aufstriche, Eingelegtes, Käse, Milch, Joghurt, Wurst, Grillfleisch/-würstl

Besonderheit: Jeden 1. und 3. Samstag im Monat frisches selbstgebackenes Steinofenbrot

WAS GIBT ES WO?

13 Imkerei Lux

Mühlenstraße 4a, 85737 Ismaning
Telefon: 96998998
E-Mail: Luxhonig@ist-einmalig.de
www.imkerei-lux.de

Angebot: Honig regional und lokal

14 Josef Mayr

Einkaufen auf dem Bauernhof

Mayerbacherstraße 102, 85737 Ismaning
Telefon: 969242
E-Mail: josef.mayr@gmx.de

Verkaufszeiten: Sa. 8–13 Uhr sowie nach Vereinbarung

Angebot: verschiedene Salate und Gemüse der Saison

Besonderheit: Produkte aus eigenem Anbau, zertifiziert nach QS-GAP und geprüfte Qualität-Bayern

15 Adolf Sieber – Holzerhof

Einkaufen auf dem Bauernhof

Münchener Straße 70, 85737 Ismaning
Telefon: 966402
E-Mail: info@holzerhof.eu
www.holzerhof.eu

Verkaufszeiten: Januar bis September: Montagnachmittag geschlossen
Mo. bis Fr. 8.30–12.30 und 14–18.30 Uhr,
Sa. 8.30–13.30 Uhr

Oktober bis Dezember: durchgehend geöffnet 8.30–18.00 Uhr

Angebot: Obst: 22 verschiedene Sorten Äpfel, 6 Sorten Birnen, Mirabellen, Aprikosen, Kirschen, Zwetschgen, Renekloden, Tafeltrauben
Gemüse: saisonal u.a. Kraut, Kürbis, Kartoffeln, Sauerkraut von September bis April
Hofbrennerei: Obstbrände, fassgelagerte Brände, Liköre, Geiste
Selbstgemachtes: Marmeladen, Fruchtaufstriche, Sirup, Apfelsaft naturtrüb, Apfelglühwein, Kirschglühwein, Apfelstollen, Aprikosenstollen
Christbäume: Tannen, Blaufichten, Dekozweige

Besonderheit: Hofaktionen wie Obst selber ernten, Apfelverkostung, Adventszauber-Ausstellung, Hausmesse, Christbäume selber schneiden, Weinlese

16 Max Sigl

Dorfstraße 68, 85737 Ismaning
Telefon: 9613898

Verkaufszeiten: täglich 9–19 Uhr

Angebot: Kartoffeln, Kraut, Sauerkraut, Spargel und weitere saisonale Gemüse

WAS GIBT ES WO?

17 Magdalena Stangl

Erdinger Straße 27, 85737 Ismaning
Telefon: 967365

Verkaufszeiten: 8–18 Uhr nach telefonischer Vereinbarung

Angebot: Speisekartoffeln und Zwiebeln von September bis Mai, Weiß- und Blaukraut, Wirsing und Rosenkohl im Herbst und Winter, Eier aus Freilandhaltung

18 Franz Weisl – Schafflerhof

Mayerbacherstraße 98a, 85737 Ismaning,
Telefon: 99017781
E-Mail: weisl@weisl-gemuese.de
www.weisl-gemuese.de

Verkaufszeiten: Fr. 9–12 und 14–17 Uhr

Angebot: frische selbstgemachte Salate ohne Konservierungsstoffe, Kartoffelsalat in verschiedenen Variationen, Krautsalat mit und ohne Speckwürfel

Besonderheit: Sommersalat (Weißkraut / Karottenmischung), Coleslawe (amerikanischer Krautsalat)

19 Familie Widmann – Heisshof

Einkaufen auf dem Bauernhof

Hauptstraße 32, 85737 Ismaning
Telefon: 968071
E-Mail: info@heisshof.de
www.heisshof.de

Verkaufszeiten: Mo. bis Fr. 8–12 und 13–18 Uhr
Sa. 8–12 Uhr

Angebot: Kartoffeln und Zwiebeln ab 5 kg, Kartoffelscheiben und Drillinge geschält und vorgekocht (1 kg)

Besonderheit: QS und GQB zertifiziert

20 Andreas Zoelzer – Imkerei Zoelzer

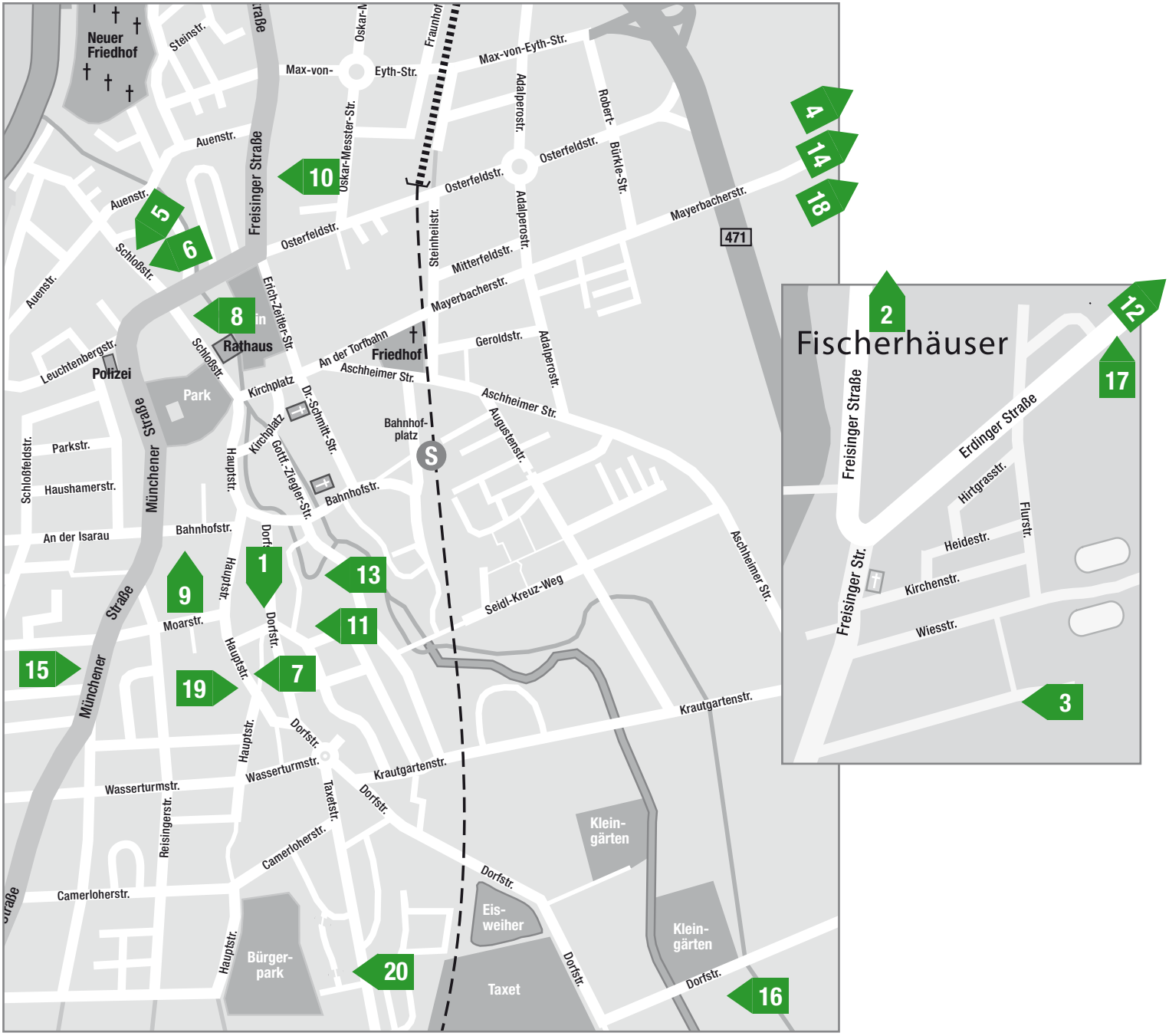
Birkhuhnweg 24, 85737 Ismaning
Telefon: 0172 23 54 773
E-Mail: andreas@imkereizoelzer.de
www.imkereizoelzer.de

Verkaufszeiten: Fr. 17–19 Uhr
Sa. 10–12 Uhr
und nach Vereinbarung

Angebot: Honig regional / lokal

Besonderheit: Imkereiführungen mehrmals im Jahr

SO FINDEN SIE DIE DIREKTVERMARKTER



Viele unserer Erzeuger sind auch im Online-Schaufenster Ismaning vertreten. Schauen Sie rein!

www.wir-in-ismaning.de

809