



Winterbrief 2025

Biotat Hofgemeinschaft Eselsburg



Hallo,

**Sagt Dank Gott, dem Vater, allezeit für alles,
im Namen unseres Herrn Jesus Christus.**
Epheser 5,20



Was für ein Jahr! Wir schauen am Jahresende bewusst und dankbar auf all die kleinen und großen Dinge:

Beispielsweise **durften wir an turbulenten Tagen in der Hofgemeinschaft erleben, dass wir uns stets aufeinander verlassen können und uns gegenseitig auffangen.** Zum Beispiel als sich ein Chef bzw. Bereichsleiter nach dem anderen längerfristig verletzt hatte oder plötzlich zwei Bereichsleiterinnen im Krankenhaus lagen oder als an einem heißen Tag morgens plötzlich die komplette Kühlanlage im Hofladen kaputt war.

Wir sind dankbar, dass wir trotz immer wiederkehrender Herausforderungen diese Notsituationen bewältigen konnten. **Danke hier auch für Eure Treue!**

Ebenfalls blicken wir auf ein gutes Gemüsejahr, all die WWOOFerInnen und Praktikantinnen, die uns geholfen haben, sowie die gesegnete Teamarbeit bei der Apfel- und Futter-Ernte und im alltäglichen Geschäft zurück.

Veranstaltungen:

- Wintermarkt:

Fr, 14. Nov, 8.30-18.30 Uhr

Sa, 15. Nov, 7.30-16 Uhr

- Grillen, Waffeln, Punsch, Musik:

Sa, 6. Dez, 10.30-16 Uhr

- Stell deinen eigenen Käse her:

Do, 22. Jan, 17.30 - 20 Uhr (nur mit Anmeldung)

Biotat-Geschenkidee:



Lass dich inspirieren und finde bei uns das perfekte Geschenk:
Geschenkkorb für jeden Anlass, hofeigene und regionale Spezialitäten, Gutschein für Laden, Café oder Picknickkorb, ausgewählte

Kunsthandwerkartikel, der perfekte Wein oder verschenke Zeit und lad jemanden in unser Bistro mit Brenzblick ein.

Impressum:

Biotat Hofgemeinschaft
Talstraße 23
89542 Eselsburg
Tel. 07324 5805
biotal@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 biotal@milchmobil.de mit dem Betreff: "Anmeldung Biotat Brief" an

Warum wir tun, was wir tun:

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

Seit Ende Oktober gibt es unsere Brenztalflocke wieder. Warum gibt es sie nicht im Sommer?

Die Brenztalflocke benötigt eine kühle Umgebung, um so zu reifen, damit sie in Geschmack und Konsistenz perfekt abreifen kann. Momentan haben wir nicht genug Lagerräume, um die Brenztalflocke im Sommer in der geeigneten Umgebung herzustellen. Sie liebt eher kühlere Temperaturen.



Erfreulicherweise konnten wir unser Angebot in der wärmeren Jahreszeit mit selbst hergestelltem Ziegenkäse bereichern. Die Ziegenmilch dafür erhalten wir von unserem Bioland-Kollegen Kurt Martin aus dem 14km entfernten Niederstotzingen.

Vogelgrippe & Bio-Eier - Geht das?

Warum die Bio-Hühner von unserem Eier-Lieferanten gerade im Stall bleiben müssen bei Tobias Hornung nachgefragt

Die Eier, die wir im Laden verkaufen, kommen direkt vom Salzmaierhof im Nachbarort Hürben. Regionaler geht's nicht. Auch verkaufen wir die auf dem Salzmaierhof selbst hergestellten Nudeln. Wegen der Vogelgrippe schauen wir besorgt zum Nachbarbetrieb und haben dort bei Familie Hornung nachgefragt, was das für sie und ihre Hühner momentan bedeutet. Vorab noch die wichtige Info: Nach heutigem Stand können wir Menschen uns nicht mit diesem Virus anstecken!



Tobias Hornung schreibt uns: Wegen eines Ausbruchs der Vogelgrippe in der Region gilt aktuell eine behördlich angeordnete Stallpflicht. Deshalb dürfen unsere Hühner vorübergehend nicht ins Freie, um sich nicht durch Wildvögel anzustecken.

Trotzdem bleiben unsere Eier selbstverständlich Bio-Eier – geprüft, kontrolliert und sicher. Unsere Tiere erhalten weiterhin 100 % Bio-Futter, viel Platz, frische Einstreu und Tageslicht durch unseren Wintergarten – nur der Auslauf ist momentan gesperrt.

Was das für uns bedeutet:

- **Regelmäßige Kontrollen durch die Amtstierärztin:** Es werden regelmäßig Stichproben genommen (ca. 40 Tiere, vergleichbar mit einem Corona-Schnelltest beim Menschen)
- **Strenge Hygieneregeln:** u.a. dürfen Betriebsfremde Personen Stall und Packstelle nicht betreten. Schuhe müssen vor dem Betreten des Betriebs desinfiziert werden, um eine Einschleppung von außen zu verhindern
- **Beschäftigung für die Tiere:** Wir bieten zusätzlich Raufutter und Beschäftigungsmaterial an, damit die Tiere den fehlenden Auslauf ausgleichen können.
- **Mehr Bürokratie und Dokumentation:** Jeder Tag wird dokumentiert – Legeleistung, Tierbestand, Futter, Hygienemaßnahmen.

Unsere Eier bleiben Bio!

Solange die Stallpflicht behördlich angeordnet ist, dürfen die Eier weiterhin als „Bio-Eier“ verkauft werden. Grund: In der ökologischen Tierhaltung haben Hennen im Stall mehr Platz und bessere Ausweichmöglichkeiten (z.B. unseren Wintergarten und Kalscharräume) als in der konventionellen Freilandhaltung.



Wichtige Unterschiede zur konventionellen Haltung:

Thema	Bioland	Konventionelle Haltung
Auslauf	verpflichtend	nicht vorgeschrieben
Platz im Stall	max. 6 Hennen / m²	bis zu 9 Hennen / m²
Futterqualität	100 % ökologisch, davon mind. 50 % vom eigenen oder regionalen Betrieb, beim Getreideanbau KEIN Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern/Pestiziden erlaubt	Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern/Pestiziden erlaubt.
Stallgestaltung	min. 1/3 fest und eingestreut (z. B. Stroh)	häufig Gitter- oder Spaltenböden
Bestandsgröße	max. 3.000 Hennen pro Stall (Bioland)	keine feste Obergrenze
Unser Bestand	ca. 500 Hennen	

Rezeptvorschlag:



Biotal-Kürbis-Schiff mit Linsen-Curry und Jogurt-Soße

1. Kürbis halbieren, Inneres entfernen. Mit Öl gut beträufeln und ca. 40 Min. bei 180° Umluft in den Backofen.
2. Linsen mit Gewürzen nach deinem Geschmack kochen (z.B. Salz, Knoblauch, Curry oder Paprika/Kümmel/ Harissa).
3. Für die Soße: Biotal-Naturjogurt mit Knoblauch, Knoblauch-Pfeffer, Salz und (frischer) Minze vermengen.
4. Kürbis mit Linsen-Mischung füllen und mit angebratenen Mandeln oder Walnüssen dekorieren. Mit Jogurt-Soße servieren.

Das brauchst Du: Biotal-Kürbis deiner Wahl, Linsen (Alb-Leisa oder rote), Biotal-Natur-Jogurt, Öl, Mandeln, Knoblauch, verschiedene Gewürze

Kennengelernt:



Eckdaten: Martina. 58J. Gemüseverkäuferin. Arbeitet seit 5J. bei uns im Hofladen.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Nordic Walking, Fahrrad fahren, backen, mein Garten, ich bin gerne in der Natur.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Ich schätze es sehr, in dieser großen Hofgemeinschaft und dem wunderschönen Laden zu arbeiten. Der Kontakt zu den Kolleginnen und Kunden bereitet mir sehr viel Freude. Ganz besonders ist auch das Miteinander mit den Kolleginnen und Chefs, die immer ein offenes Ohr haben, wenn man z.B. zuhause mit einem Problem belastet ist.



Eckdaten: Denisa. 41J. Küchenfee und Reinigungskraft. Arbeitet seit 6J. im Hofladen bei uns, hat aber davor immer wieder für alle Mitarbeitenden gekocht oder uns privat unterstützt.

Was sind Deine Hobbies und Leidenschaften?

Ich singe, koche und backe leidenschaftlich gerne.

Was gefällt Dir daran, bei Biotal zu arbeiten?

Mir gefällt bei Biotal das Arbeiten im Team. Das Lachen und Reden mit meinen Kolleginnen macht mir viel Spaß.