

WER WIR SIND

Der Dollingerhof liegt am Rande des Naturparks Altmühltal in Offenbau, mitten im Dorf. Es ist ein vielseitiger, lebendiger Familienbetrieb in der siebten Generation. Auf 60 Hektar wirtschaften wir seit über 30 Jahren nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus und vermarkten seit jeher direkt unser Gemüse, Kartoffeln, Eier, Milchprodukte, alte Getreidesorten und Weidefleisch.



BETRIEBSZWEIGE

- Gemüsebau
- Ackerbau
- Milchvieh und Rinderhaltung
- Milchverarbeitung
- Getreidereinigung
- Hofladen
- Kindergarten

MITMACHEN

UND DABEI SEIN



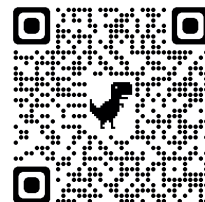
In fünf Schritten zum Glück

- Ernteanteil(e) wählen
- Abholort (Depot) aussuchen
- Schlau machen & Fragen stellen
- 4 Probewochen machen
- Mitglied werden
 - ↳ wöchentlich Lebensmittel abholen und genießen

Offenbau 24, 91177 Thalmässing

☎ 09173 - 78897

www.solawidollinger.de



FELDFRISCH, KLIMAFREUNDLICH, GEMEINSCHAFTLICH, UNVERPACKT

demeter



Dollinger
SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

WERDE
WIRKSAM!

Echt gute Lebensmittel
FELDFRISCH, KLIMAFREUNDLICH,
GEMEINSCHAFTLICH, UNVERPACKT

WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT
"SOLAWI AM DOLLINGERHOF"

DIE IDEE

Die Wirtschaftsgemeinschaft "Solawi am Dollingerhof" finanziert die Produktion von Bio-Lebensmitteln vor Ort. Die Lebensmittel werden unter den Mitgliedern verteilt. Alle Mitglieder im Raum **Nürnberg, Fürth, Roth, Hilpoltstein, Ingolstadt und Eichstätt** erhalten wöchentlich die gesamte Ernte. Ökologisch, fair, feldfrisch, regional, saisonal, unverpackt und zu einem festen Preis – unabhängig von schwankenden Märkten. Mitarbeit 2 Tage im Jahr.

ECHT GUTE LEBENSMITTEL



Ein Ernteanteil beinhaltet 1x wöchentlich je nach Saison:

- Gemüse mit hoher Sortenvielfalt
- Kartoffeln
- Käse, Quark, Joghurt
- Eier aus Weidehaltung
- Urdinkel, Schwarzer Emmer u.v.m.
- **optional** mit Weiderindfleisch, Lammfleisch, Wurst
- Brot nach Bestellung

10 GUTE GRÜNDE

...DABEI ZU SEIN

1. Krisensicher(er)

Ein Ernteanteil reicht eine Woche für 2 Personen. Der Beitrag ändert sich während des Jahres nicht. Verteilt wird was wächst und entsteht.

2. Keine Lebensmittelverschwendung

Verwertet wird, was produziert wird. Überschüsse werden verteilt.

3. Kampf der Plastikflut

Pfandkisten, weitgehender Verzicht auf Plastik-Abdeckungen am Feld und bei der Lieferung machen uns nahezu verpackungsfrei. Abgeholt wird in selbst mitgebrachten Behältnissen.

4. Klimaschutz

Wir betreiben eine ressourcenschonende Landwirtschaft mit abwechslungsreichen Fruchtfolgen, Diversitätsmaßnahmen und Solarstrom auf den Dachflächen.

5. Bauernhof statt Agrarfabrik

Wir erhalten gemeinsam einen vielseitigen und traditionellen Ökobetrieb.

6. Saisonale Ernährung

Unsere Lebensmittel haben die kürzesten Transportwege (max. 40 km), wachsen unter freiem Himmel und kommen nicht aus beheizten Gewächshäusern.

7. Faires Wirtschaften

Wir ermöglichen faires Wirtschaften zum Wohle von Boden, Mensch und Tier. Lebensmittel für Menschen - nicht für Märkte!

8. Mitmachen

Ernährung und Solidarität aktiv mitgestalten ist möglich auf dem Acker, bei der Mitgliederwerbung, bei der IT, der Depot-Betreuung und v.a.

9. Fenster zum Hof

In Mitmachaktionen erleben große und kleine Menschen Hof und Tiere, eine App mit Infos und Berichten schafft Verbindung.

10. Tiere mit Würde

Unsere Tiere werden wesensgemäß gehalten und haben alle Weidegang.

