

## Unsere Freilandschweine.

Auf unserem Hof halten wir in artgerechter, traditioneller Weise Freilandschweine. Der Zugang zu Stall, Strohbetten sowie frischem Wasser und Futter steht ihnen jederzeit frei. Unsere robusten und widerstandsfähigen Freilandrassen bekommen neben Getreide aus eigenem Anbau in Bayern angebauten Soja und gedämpfte Kartoffeln – und alles gentechnikfrei. Medikamente setzen wir nur ein, wenn es dem Tierwohl dient. Dieser Mehraufwand lohnt sich.



Probieren Sie einmal ein Stück zartes, saftiges und schön marmoriertes Fleisch vom Sieber Hof Freilandschwein und Sie werden den Unterschied schmecken!

Ihre Bestellungen nehmen wir gerne entgegen.

## Unser Hofladen

In unserem Selbstbedienungs-Hofladen finden Sie unsere selbst erzeugten Kartoffeln, Eier von unseren freilaufenden Hühnern, und natürlich Fleisch und Wurst unserer Freilandschweine. Noch mehr saisonale und regionale Vielfalt bieten wir Ihnen von unseren langjährigen Lieferanten:



- Käse
- Frischeinudeln
- Holunderprodukte
- Essig
- Marmeladensauce und Aufstriche
- Wurst
- Eier und Eierlikör
- Mühlenprodukte
- Bauernhofeis

Dazu gibt es immer freitags frisches Bauernbrot, Vollkornbrot und hausgemachte Hefezöpfe vom Bumbaurhof in Markt Indersdorf.

**Öffnungszeiten:** Mo. bis Sa. von 8.00 - 20.00 Uhr

## Saisonale Produkte und regionale Frische direkt aus Erzeugerhand.



**f Gutes zum Gutfinden:**  
Sieber Hof auf Facebook

Daumen hoch für das Frischeste vom Sieber Hof. Jetzt Fan werden und nichts verpassen!

[www.facebook.com/sieberhof](http://www.facebook.com/sieberhof)



Sieber Hof · Rosenstraße 8  
86570 Inchenhofen - Sainbach  
Telefon 08257-1068  
E-Mail [info@sieber-hof.de](mailto:info@sieber-hof.de)  
[www.sieber-hof.de](http://www.sieber-hof.de)

# Sieber Hof



## Gutes aus dem Wittelsbacher Land



Traditions-  
landwirtschaft  
seit 1906



## Der Sieber Hof in Sainbach

Auf dem Sieber Hof leben und arbeiten derzeit drei Generationen. Josef Sieber, staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt und Landwirtschaftsmeister. Seine Frau Monika, staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung. Und die drei Söhne Vitus, Quirin und Pius. Auch Seniorchef Peter Sieber, die Eltern von Monika sowie einige treue Mitarbeiter helfen täglich aus voller Kraft mit.

**Wir sind  
die Siebers.**



## Kartoffeln haben bei uns Tradition.

Schon vor 100 Jahren wurden bei uns auf dem Hof Kartoffeln angebaut und unsere Erfahrungen werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Dementsprechend sorgsam gehen wir bei Anbau, Ernte und Lagerung unserer Kartoffeln vor. Wir halten den Einsatz von Mineraldüngern und Pflanzenschutzmitteln möglichst gering. Wir verzichten auf chemische Keimhemmungsmittel.

**„Bei unseren Kartoffeln dreht sich alles um die Qualität.“**

Und wir waschen unsere Kartoffeln bewusst nicht. Warum? Weil all das dazu beiträgt, dass sie sich besser halten und schmecken.



Wir versorgen unsere Kunden nahezu das ganze Jahr über mit den beliebten Sieber Hof Speisekartoffeln, die sie direkt in unserem Hofladen oder über unsere Wiederverkäufer beziehen können.

**Eine Liste unserer Wiederverkäufer erhalten Sie gerne auf Anfrage.**



## Der Tradition verbunden, Neuem gegenüber offen

Eigentlich ist die Süßkartoffel in wärmeren Regionen der Erde zuhause. Es gibt aber Sorten, die auch in Bayern gut gedeihen. So auch bei uns auf dem Sieber Hof. Jeder Steckling wird von Hand in den Boden gepflanzt und reift dort zu den unverwechselbar schmeckenden Sieber Hof Süßkartoffeln heran. Die Knollen werden im Spätsommer händisch geerntet und mit viel Sorgfalt und Sachverstand gelagert. Nur durch diesen hohen Aufwand können wir Ihnen etwas Besonderes bieten- Süßkartoffeln aus regionalem Anbau!

