

Betreff: Genussgemeinschaft zum Jahresende 2016

Von: Genussgemeinschaft - Städter und Bauern <info@genussgemeinschaft.de>

Datum: 11.12.2016 19:30

An: <marlene.hinterwinkler@t-online.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)

Liebe Freunde der Genussgemeinschaft,

die Genussgemeinschaft kann auch im zweiten Jahr ihres Bestehens als Verein auf eine Vielzahl von Aktivitäten zurückblicken und ist inzwischen ein wichtiger Partner für Organisationen und Institutionen mit verwandten Themen. Ob Klimaherbst, Ökologisches Bildungszentrum, Tollwood, kommunale, kirchliche und soziale Einrichtungen – unsere Erfahrung und unser Wissen sind gefragt.

Für unser Ziel, die Verbundenheit zwischen bäuerlichen und handwerklichen Erzeugern und den Verwertern aus der Stadt zu stärken, konnten wir so erfolgreich und vielfältig eintreten, auch dank einer wachsenden Anzahl von **Fördermitgliedern**

Alle aktiven Mitglieder der Genussgemeinschaft arbeiten ehrenamtlich, aber unsere Veranstaltungen und Aktionen, ob als Organisatoren oder als Beteiligte kosten dennoch Geld. Fördermitglieder helfen uns dabei mit ihrem Mitgliedsbeitrag und auch Spenden. Wir freuen uns über jedes neue Mitglied.

http://www.genussgemeinschaft.de/?page_id=1222



Das Referat für Gesundheit und Umwelt der Stadt München hat uns uns auch in diesem Jahr unterstützt. So können wir unsere Homepage – das wichtigste Werkzeug für unsere Kommunikation – den gewachsenen Erfordernissen anpassen.

Nach wie vor sind die **Einkaufsgemeinschaften** das „Rückgrat“ für die Versorgung mit guten, handwerklich und bäuerlich erzeugten Lebensmitteln. Für die monatlichen Einkaufsfahrten sind Begleiter als Helfer beim Transport gern gesehen – und können gleichzeitig die beteiligten Höfe kennenlernen.



Kooperation mit der Ökomodellregion Miesbach Oberland

Unser Beispiel macht Schule: Vor sechs Jahren startete die Genussgemeinschaft mit einem Beteiligungsprojekt beim Leitzachtaler Ziegenhof. Inzwischen ist dieses Projekt zum Vorbild für die **Ökomodellregion Miesbach Oberland** geworden. Dort hat man das **Thema Genussrechte/Bürgerbeteiligung** in die Projektliste aufgenommen und es gibt ein aktuelles Genussrechtsprojekt beim Berghammer Hof am Tegernsee.

Die Standortmarketinggesellschaft SMG ist Fördermitglied der Genussgemeinschaft.

<http://www.oekomodellregionen.bayern/>

Solidarische Landwirtschaft

Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) ist das Modell der Zukunft für eine gute, saubere und faire Lebensmittelerzeugung und -versorgung. Das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft ist eine in ganz Deutschland intensiv anwachsende neue Form der direkten und solidarischen Beteiligung an landwirtschaftlichen Betrieben, auch über die unmittelbare Region hinaus. Die Genussgemeinschaft ist Fördermitglied im Netzwerk der Solidarischen

Landwirtschaft. <http://www.solidarische-landwirtschaft.org/de/startseite/>

Nicht alle Erzeugnisse können oder müssen direkt aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Aber die Kriterien „gut – sauber – fair“ sollen sie trotzdem erfüllen. Ein Beispiel hierfür ist das **Olivenöl**, das von unserem Partner „**Platanenblatt**“ angeboten wird. Hier haben Sie die Möglichkeit, ein Demeter-zertifiziertes Olivenöl als nichtregionales Produkt zu beziehen und dabei soziale Projekte zu unterstützen. Für die laufende Ernte bitte schnellstens online bestellen.– Bestellungen

hier <http://www.platanenblatt.de>



Reif für die Insel? Auf der Suche nach einem Urlaubsziel fürs kommende Jahr? Wie wäre es, sich auf **Lesbos** direkt ein Bild vor Ort von dem Projekt zu machen und dabei griechische Gastfreundschaft zu genießen? Auch hier helfen **Ralf und Urte Randel**, die Gründer von „**Platanenblatt**“, gern mit Tipps weiter.

Ein kleiner Rückblick aufs vergangene Jahr:

Aktionsbündnis „Artgerechtes München“

Bis heute konnten **40.000 Unterstützer–Unterschriften** gesammelt werden mit dem Ziel, im öffentlichen Wirkungskreis auf der Landeshauptstadt München nur noch Fleisch aus Artgerechter Haltung zu verwenden. Der Antrag wurde im Stadtrat am 19.10.2016 angenommen und beschlossen. Die Umsetzung startet bei öffentlichen Empfängen, weitere Pilotprojekte in Schulen und städtischen Einrichtungen sind in Planung.

Besuch bei der Ökologischen Fischzucht in Welden

Im Juli stattete die Genussgemeinschaft der Fischzucht Welden einen Besuch ab. Nur 68 Einwohner, 2 Wirtschaften, 3 Fischzuchten, eine davon die Naturland-zertifizierte von Christine Emter bilden diesen Weiler, einen Ortsteil von Fuchstal in der Nähe von Landsberg am Lech. Das Engagement von Frau Emter in diesem landschaftlichen Kleinod war sehr beeindruckend. Seitdem gibt es eine Fisch-Einkaufsgemeinschaft bei der Genussgemeinschaft.

Öko-Erlebnistag auf dem Biohof Lex in Bockhorn

2016 war das „Jahr der Hülsenfrüchte“ - Grund genug für die Genussgemeinschaft, gemeinsam mit dem Biohof Lex in Bockhorn zu diesem Thema „ihren“ Öko-Erlebnistag zu widmen. Zahlreiche Mitglieder und Slow Food Mitglieder aus München sowie weitere Interessierte aus der Umgebung von Freising und Erding fanden am 4. September den Weg nach Bockhorn, um den Hof und die Arbeit von Familie Lex kennenzulernen und die Produkte zu verkosten.

BioErleben

Beim BioErleben am Odeonsplatz am 10. und 11. September informierte Marlene Hinterwinkler im Rahmenprogramm auf der Bühne zusammen mit Tollwood über das

Aktionsbündnis „Artgerechtes München“, die **Kräuterexpertin Inez Ratten** sprach zum Thema „*Acker-und Wildkräuter*“ und **Marika Kinshofer, Managerin der Ökomodellregion Miedsbacher Oberland**, stellte das Projekt der Ökomodellregionen vor. Am Infostand der Genussgemeinschaft kamen wieder zahlreiche Münchner Familien vorbei und besorgten sich Informationen über Bezugsquellen guter Lebensmittel.

Klimaherbst München – Think Tank

Seit diesem Jahr organisiert der Klimaherbst München jeweils am ersten Samstag nach der Eröffnungsveranstaltung einen „Think Tank“. Auch hier war die Genussgemeinschaft ein gefragter Partner mit einem Infostand und einem Vortrag von Dr. Rupert Ebner zum Themenfeld Ernährung, ökologischer Landbau und Klimaschutz.

In eigener Sache: Am 29. Oktober 2016 war es endgültig: Logo und Bezeichnung der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ sind jetzt als **„Wort-Bild-Marke“** geschützt.

Und zum guten Schluss noch zwei **Buchtipps**:

Keine Lust zu kochen an den Feiertagen? Unterwegs zur Verwandtschaft oder zu Freunden im Bundesgebiet?

Der Slow Food Genussführer 2017/2018 (<https://www.oekom.de/nc/buecher/neuerscheinungen/buch/slow-food-genussfuehrer-deutschland-201718.html>) ist im Oekom Verlag erschienen und verzeichnet mehr als 500 Lokale mit guter, preiswerter Regionalküche, davon 150 Neuzugänge. Getestet haben Mitglieder aus fast siebzig Convivien – unbestechlich und unentgeltlich und auf eigene Kosten. Ehrensache im Dienst und auf der Suche nach dem „echten Geschmack“.

Dazu gibt es eine Warenkunde von den Experten der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland sowie ein kleines regionales „Spezialitäten-ABC“ von „Ahle Worscht“ und „Ableisa“ bis „Zwetschgenbames“ und „Zwibbelploatz“, damit weder Nordlichter im tiefsten Süden noch bayerische oder schwäbische Genießer im hohen Norden kulinarisch sprachlos sind. - Ein unverzichtbarer Wegweiser zu den echten Genüssen der Republik.

Als Lektüre zwischen den Jahren empfiehlt sich Markus Bogners Buch „Selbst denken, selbst machen, selbst versorgen. Ein Bauer zeigt, wie's geht“ (<https://www.oekom.de/nc/buecher/neuerscheinungen/buch/selbst-denken-selbst-machen-selbst-versorgen.html>), ebenfalls aus dem Oekom Verlag.



Für alle, für die der Traum zum eigenen erfüllten Leben kein Traum bleiben soll. Geboren in der Großstadt, aufgewachsen auf dem Land, gelernter Elektroniker, dann Ausbildung zum Rettungssanitäter – keine altehrwürdige Bauerntradition. Und doch: Leidenschaft für die Landwirtschaft – die echte, mit dem Boden und dem Kreislauf der Natur verbundene Arbeitsweise, geweckt durch einen Sommer als „Aushilfssenner“ auf der Alm. Das echte, unverfälschte Leben, nicht durch die „rosarote Brille“ betrachtet, sondern authentisch, ehrlich geschildert. Markus Bogner zeigt, wie man sein Leben wieder selbst in die Hand nimmt. - Lange Winterwochen, in denen Entschlüsse reifen können – und vielleicht gute Vorsätze, die im kommenden Jahr umgesetzt werden.

Ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr wünscht Ihnen

Ihre

Genussgemeinschaft Städter und Bauern

Autor: Johannes Bucej



**Genussgemeinschaft
Städter und Bauern**

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.
Holzstraße 15b - 80469 München
info@genussgemeinschaft.de
www.genussgemeinschaft.de

Impressum:

Newsletter der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V., Holzstraße 15b, 80469 München

V.i.S.d.P.: Erster Vorsitzender Markus Hahnel

Redaktion: Medienbüro Johannes Bucej, Ludwig-Richter-Straße 21, 80687 München, Kontakt: mail@johannes-bucej.de

Stand der Informationen: 7. September 2015

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. finanziert sich durch ehrenamtliche Arbeit sowie durch Mitgliedsbeiträge.

Dieser Newsletter erscheint in unregelmäßigen Abständen und informiert Sie laufend über die neuesten Ereignisse und künftigen Entwicklungen und Vorhaben der Genussgemeinschaft Städter und Bauern. Die Informationen stellen wir nach bestem Wissen und Gewissen zusammen. Trotzdem können Angaben falsch oder veraltet sein oder auf Irrtum oder Missverständnis beruhen. Eine Haftung können wir in keinem Fall übernehmen. Gern dürfen Sie diesen Newsletter an Freunde und Bekannte weiterleiten und so für unser Projekt werben. – Sollten Sie keine weitere Zusendung wünschen, klicken Sie bitte [hier](#).

