



Newsletter der „Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.“

In diesem Newsletter:

1. Genussgemeinschaft auf dem Streetlife Festival am 12. und 13. September
2. Tag der Regionen am 10. Oktober auf dem Boarhof in Bad Wiessee
3. Bericht von der Klausurtagung der Genussgemeinschaft

München, den 9. September 2015

Liebe Freunde,

nachstehend wieder einige Nachrichten von unserer „Genussgemeinschaft“. Mit der Teilnahme am Streetlife-Festival (12. bis 13. September) starten wir nach einem heißen Sommer in einen vielversprechenden und ereignisreichen Herbst. Aktuelle Informationen finden Sie stets auf unserer Homepage www.genussgemeinschaft.de

1. Genussgemeinschaft auf dem „Streetlife-Festival“ am 12. und 13. September

Wie jedes Jahr ist die Genussgemeinschaft beim Streetlife-Festival dabei, das von der Feldherrnhalle bis zum Siegestor stattfindet. Diesmal findet man uns im Bio-Erleben-Bereich direkt gegenüber vom „Tamposi am Hofgarten“ mit den Nachbarn „Bioland“ und „Naturland“.

Am Stand informieren wir über unsere Arbeit für eine wertschätzende Beziehung zwischen Stadt und Land. Die Besucher erfahren, wo es die guten Lebensmittel direkt vom Hof gibt, wie sie hergestellt werden und zur gesunden und guten

Ernährung beitragen. Ebenso gibt es Tipps, welche Höfe kinderpädagogische Programme anbieten oder wo sich ein erholsamer Urlaub in einer schönen Ferienwohnung verbringen lässt. Daneben gibt es Infos zu unserer Kooperation mit dem Verein Platanenblatt e.V. – einem Partnerverein der Genussgemeinschaft, der ein Olivenölprojekt auf der Insel Lesbos betreut. Aber auch einheimische Formen der Investition und der Beteiligung an Höfen in Bayern werden vorgestellt.

Auf der **Aktionsbühne vor der Feldherrnhalle** stehen Marlene Hinterwinkler von der Genussgemeinschaft und Daniela Schmidt von Tollwood am Samstag, den **12.9. um 19.20 Uhr** zu diesem Thema Rede und Antwort. – Und am **Sonntag um 18 Uhr** stellt Marlene Hinterwinkler im Gespräch mit dem Biobauern Franz Lenz aus Zorneding das Modell der „Mutterkuh-Anleihen“ vor – ein Beispiel, wie Städter sich für eine lebenswerte, kleinteilige Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und genussreiche Lebensmittel vor Ort engagieren können.

2. Tag der Regionen am 10.10.2015 am Tegernsee

Zum diesjährigen Aktionsprogramm des „Tags der Regionen“ am 10. Oktober besucht die Genussgemeinschaft den Boarhof der Familie Bogner in Bad Wiessee-Holz. Wir treffen uns in **Gmund/Tegernsee am Bahnhof um 10:15 Uhr**. Die Anreise von München nach Gmund ist mit der BOB möglich, bzw. mit privaten Autos/Fahrgemeinschaften.

Passende Abfahrt am Hbf München: 09:05 Uhr – Ankunft Gmund 10:09 Uhr.

Fahrplan und weitere Informationen unter www.bayerischeoberlandbahn.de

Wir starten mit einer Führung in der Gmunder Papierfabrik, Nähe Bahnhof. (Kosten pro Person € 6.). Je nach Wetter, Lust und Laune wandern wir im Anschluss (ca. 30 Minuten) zum Boarhof in Holz. Boarhof – Brotzeit & Leben, Max-Obermayer-Weg 6, 83707 Bad Wiessee-Holz, Tel.: 08022/ 27 14 25, www.brotzeit-leben.de/

Nach Ankunft gegen 12:15 Uhr und Vorstellung des Programms gibt es eine leckere Brotzeit sowie eine Hofführung. Thema: Was ist wirklich regional? Wie funktioniert Kreislaufwirtschaft auf Basis der Permakultur in einer kleinzelligen Landwirtschaft? Ende am Boarhof gegen 14:30/15:00 Uhr.

Kosten: € 20 für Brotzeit und Führung.

Im Anschluss kann man individuell oder auch in der Gruppe in Tegernsee die neuen Arkaden besichtigen, die von einer „Wertproduzenten-Gemeinschaft“ betrieben werden. Geöffnet bis 18 Uhr. Einige Slow Food Unterstützer haben sich am neuen Ladenkonzept beteiligt.

Tegernsee Arkaden, Seestrasse 20, 83684 Tegernsee, www.tegernsee-arkaden.de/.

Zwecks besserer Planung Anmeldung erbeten bis zum 1. Oktober bei Marlene Hinterwinkler, E-Mail: Marlene. Hinterwinkler@t-online.de

3. Klausurtagung der Genussgemeinschaft auf dem Seepointner Hof



Am Samstag, den 29. August waren die Gründungsmitglieder der Genussgemeinschaft zu Gast bei Josef Bauer und Birgit Haider auf dem Seepointnerhof in Tiefenbach bei Landshut (www.bioeier.de). Der bäuerliche Familienbetrieb hat neben seinem Hofladen einen kleinen Tagungsraum eingerichtet, den er zur Durchführung von Seminaren und Arbeitskreise zur Verfügung stellt.

Auf der Agenda der Mitglieder stand ein Rückblick auf die bisherige Arbeit sowie die Frage nach den künftigen Schwerpunkten und der Organisationsentwicklung. Nach der Mittagspause mit einem Imbiss, den Birgit Haider aus Erzeugnissen vom Hof und von befreundeten Tagwerk-Betrieben vorbereitet hatte, stellte Josef Bauer die Regionalwert AG Isar-Inn vor, bei der mehr als 70 Aktionäre bereits einige Investitionsprojekte verwirklicht haben, so eine Ziegenkäserei in Taufkirchen, einen Gärtnerhof sowie einen Tagwerkladen bei Landshut. Gemeinsam wurde überlegt, wie eine Kooperation zwischen der Genussgemeinschaft und der Regionalwert AG Isar-Inn gestaltet werden könnte. Im Anschluss besprachen die Mitglieder die Themenschwerpunkte für das kommende Jahr. Auf Unterstützung bei unserer ehrenamtlichen Arbeit freuen wir uns und werden zu diesen Treffen künftig auch Interessierte zur Mitarbeit einladen.

Die Klausurtagung endete gegen 17.30 Uhr. Vielen Dank an Josef Bauer und Birgit Haider für ihre Gastfreundschaft. Wir haben uns sehr wohl gefühlt und kommen gern wieder.

Veranstaltungstipps:

15.9., 19 Uhr: Wer ernährt die Städte in der Zukunft? Vortrag von Dr. Wilfried Bommert, Institut für Welternährung, in der GLS-Bank, Bruderstraße 5a, 80538 München

21.9., 9 Uhr: Selbstversorger-Seminar, Boarhof, Bad Wiessee-Holz

Nähere Informationen unter http://www.genussgemeinschaft.de/?page_id=72

Impressum:

**Newsletter der Genussgemeinschaft Städte 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 Städte und Bauern e.V. wird gefördert von der Landeshauptstadt München, Referat Gesundheit und Umwelt.

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.

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich in unseren Verteiler aufnehmen ließen oder weil Sie Mitglied von Slow Food München sind. Gern dürfen Sie diesen Newsletter an Freunde und Bekannte weiterleiten und so für unser Projekt werben. – Sollten Sie keine weitere Zusendung wünschen, schicken Sie bitte eine kurze Mail mit dem Betreff Newsletter StuB – Streichung. Wir entfernen dann Ihre E-Mail-Adresse aus dem Verteiler. – Sollten Sie diese Sendung mehrfach erhalten, sind Sie ggf. in mehreren Verteilern gelistet. Diese Mehrfachlistung können wir nicht verhindern, da für die Pflege der Verteiler unterschiedliche Personen zuständig sein können und ein Datenabgleich aus Datenschutzgründen nicht möglich ist. Wir bitten Sie in diesem Fall, die überschüssigen Sendungen selbst zu löschen und von einer Nachricht an uns abzusehen. Vielen Dank!

www.genussgemeinschaft.de