

München, den 12.April 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie heute auf zwei besondere Angebote aufmerksam machen, die sich für eine bio-regionale Versorgung sehr gut eignen. Außerdem möchten wir Sie auf zwei neue Broschüren, wie den Bio-Einkaufsführer und den Fleischatlas hinweisen, die zum Jahresanfang neu erschienen sind

1. Die **TAGWERK Biometzgerei** wurde bereits in unserem Bio-Praxisforum 2017 durch Lorenz Kratzer vorgestellt. Aktuell bietet die Metzgerei im Zuge der Ganztier-Verwertung Verschiedene Wurstwaren für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Lesen Sie den kurzen Text, den uns Frau Kolonko, die Geschäftsführerin geschickt hat:

"In Niederhummel, zwischen Moosburg und Freising, hat die TAGWERK-Genossenschaft, zusammen mit Biobäuerinnen und Biobauern aus der Region, Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem starken Metzgereiteam eine Bio-Metzgerei aufgebaut. Was macht die Metzgerei so besonders?

- Tiere sind die Seele eines Bauernhofes - Lebewesen, denen Respekt zu zollen ist. Unsere Tiere werden einen Tag vorab angeliefert und morgens sehr früh mit viel Ruhe und ohne Aufregung betäubt und geschlachtet. So stressfrei und tiergerecht wie möglich.

- Stall, Schlachtung und Verarbeitung befinden sich in einem Gebäude. So können wir unsere Wurstwaren ohne Nitritpökelsalz und künstliche Phosphate in handwerklicher Tradition herstellen.

- Wir verwenden in unserer Verarbeitung das ganze Tier. Nur so ist eine ehrliche Regionalität möglich. Und wir wollen nicht, dass nur die „Filetstücke“ gegessen und der Rest des Tieres billigst „entsorgt“ wird. Daher legen wir Ihnen vor allem unsere Wurstwaren und Hackfleischprodukte ans Herz. So können wir Ihnen alle Arten von Bratwürsten aus reinem Rind und/oder Schwein, Currywürste rot und weiß, Burgerpads aller Art (scharf, mit Kräutern u.v.m.) anbieten. Selbstverständlich OHNE Nitritpökelsalz, ohne zugesetzte Phosphate und andere Zusatzstoffe. Feinster Geschmack durch höchste Bioqualität und Spitzenhandwerk. Und höchsten Tierwohlansprüchen genügend." (Barbara Kolonko)

Bestellungen: TAGWERK Bio Metzgerei
Barbara Kolonko, Ortsstraße 2, 85416 Langenbach- Niederhummel
Tel.08761 7247377, barbara.kolonko@tagwerk.net
<http://www.tagwerkbiometzgerei.de/aktuell>

+++++

2. Gockelverkostung": Zweinutzungshuhn in der Münchner Gemeinschaftsverpflegung"

Ende Januar lud die **Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.** ins **Broeding** nach Neuhausen ein. "So ein Bauerngockel ist ein prächtiger Vogel. Bis zu zweieinhalb Kilogramm bringen die Rassehühner von Florian Reiter vom **Chiemgauhof Locking** auf die Waage. Das Brustfleisch wunderbar zart marmoriert, die Schenkel saftig. In fünf Gängen zeigte Chefkoch Manuel Reheis vom Restaurant Broeding auf eindrucksvolle Weise, welche besonderen Geschmacksmomente so ein bayerisches Gickerl bieten kann. Die ,Genussgemeinschaft Städter und Bauern' hatte zur Gockel-Verkostung in

Den unter Feinschmeckern bekannten Gourmettempel geladen um aufzuzeigen, wie eine traditionelle, artgerechte Tierhaltung und ökologische Landwirtschaft einen nachhaltigen Ausweg aus der Massentierhaltung bieten kann." (Text bilou kitchen)

Interessenten wenden sich bitte an:
<https://www.chiemgauhof-locking.de/>

<https://www.bilou-kitchen.de/2018/02/03/allez-les-bleues-gockel-verkostung-im-broeding/>

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.
Marlene Hinterwinkler
www.genussgemeinschaft.de

+++++

3. Neuauflage des BUND Naturschutz Einkaufsführers

BIO-GENUSS FÜR MÜNCHEN

Neue Optik, neues Konzept und noch mehr Service für Bio-Interessierte: So präsentiert sich die Neuauflage des bewährten Bio-Einkaufsführers des BUND Naturschutz (BN).

Abends weggehen und Bio genießen liegt im Trend. Der BN greift dieses Bedürfnis vieler Menschen in seinem neuen Bio-Einkaufsführer auf und präsentiert Bio in der Gastronomie gleich im ersten Kapitel. Hier sind Münchner Bio-Restaurants mit Kurzbeschreibungen aufgelistet, eine weitere Rubrik enthält Bistros, die tagsüber kleine Gerichte und Snacks in Bio-Qualität anbieten. Die umfangreiche Sammlung an Adressen aus der Stadt München und dem Umland präsentiert wie gewohnt Naturkostfachgeschäfte und Bio-Lieferdienste.

Neu ist die Liste der Bio-Lieferdienste, die Bio-Gerichte direkt ins Büro oder nach Hause liefern. Wir freuen uns, dass das Bio-Angebot in München weiter wächst und noch vielfältiger geworden ist. Ein ganz besonderes Highlight sind hier auch die Bio-Eisdielen.

Die Broschüre finden Sie hier als download:

<http://www.oekologisch-essen.de/>

Gerne stellen wir Ihnen eine größere Anzahl zum Auslegen zur Verfügung.

+++++

4. „Fleischatlas 2018“ veröffentlicht. Heinrich-Böll-Stiftung und BUND fordern Umbau der Tierhaltung

Die Heinrich-Böll-Stiftung, der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) und Le Monde Diplomatique haben im Januar in Berlin den „Fleischatlas 2018 - Rezepte für eine bessere Tierhaltung“ veröffentlicht.

Der nunmehr vierte Fleischatlas enthält zahlreiche Daten, Fakten und Grafiken zu den drängendsten Problemen der industriellen Fleischproduktion und konkrete Lösungsansätze für eine bessere Tierhaltung.

Ein ökologischer Wandel in der Tierhaltung sei nur mit neuen politischen Strategien und einem geschärften Bewusstsein bei Verbrauchern möglich, so die Organisationen. Der BUND und die Heinrich-Böll-Stiftung fordern den dringend notwendigen Umbau der Nutztierhaltung endlich zu beginnen.

Dazu gehöre auch, eine verpflichtende Kennzeichnung bei Fleisch einzuführen
- vergleichbar der Eier-Kennzeichnung, die dazu geführt habe, dass Eier
Aus Käfighaltung ausgelistet wurden.

Kein anderer Sektor trägt so massiv zum Verlust der Artenvielfalt, zur
Zerstörung des Klimas, zur Überdüngung und zur Gefährdung unserer
Gesundheit bei wie die industrielle Fleischproduktion. Laut Prognosen
Wird die Nachfrage nach Fleisch bis zum Jahr 2050 voraussichtlich noch
einmal um bis zu 85 Prozent steigen. Der Fleischatlas 2018 zeigt konkret
für Deutschland praktikable Lösungsstrategien für eine ökologische und
Global nachhaltige Gestaltung der Fleischproduktion."

Der neue „**Fleischatlas 2018**“ von **Heinrich-Böll-Stiftung, BUND** und **Le
Monde Diplomatique** präsentiert auf über 50 Seiten zahlreiche Grafiken,
Zahlen und Fakten rund um Fleischproduktion und -konsum in Deutschland.

Er steht unter www.bund.net/fleischatlas2018 bzw.
www.boell.de/fleischatlas2018 kostenlos zum Download zur Verfügung.

Alle Grafiken und Tabellen sind einzeln in verschiedenen Formaten zur
freien Verwendung verfügbar unter
www.boell.de/de/2018/01/10/downloads-zum-fleischatlas-2018 bzw.
www.bund.net/fleischatlas2018-grafiken. Die Herausgeber müssen bei
Veröffentlichung als Quelle erkennbar sein, z.B. „Quelle: Fleischatlas
2018 von BUND, Heinrich-Böll-Stiftung, Le Monde Diplomatique“

+++++

Terminhinweis:

am 5. und 6. Mai veranstaltet die Ökoring Handels GmbH
eine Regionalmesse und ein BioRegional Symposium

+++++

Herzliche Grüße

Elisabeth Peters

BUND Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen
Pettenkoferstr. 10 A
80336 München
Tel: 089-51 56 76 50
Fax: 089-51 56 76 77
mail: elisabeth.peters@bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de