

# So grün wird der Herbst

News vom Biomarkt und seinen Verwandten

Seit 30.7. ist es amtlich, Bayern will den Öko-Landbau weiter kräftig ausbauen. Bis zum Jahr 2030 soll die biologisch bewirtschaftete Fläche auf stolze 30 Prozent vergrößert werden. Die neue „BioRegio 2030“ setzt dabei auf Stärkung von Absatz und Nachfrage, um Marktverwerfungen zu vermeiden. So weit ein Ausschnitt des Berichts zur Kabinettsitzung. Eine Machbarkeitsstudie der Grünen dazu hält diese Ziele durchaus für realisierbar, setzt allerdings rasches Handeln voraus. [www.bayern.de](http://www.bayern.de) [www.lvoe.de](http://www.lvoe.de)

**Die Großen Vier – Verbände in Bayern:** Nach wie vor auch ein brandheißes Thema ist die Glaubwürdigkeit der „Bio-Pickerl“. Für relative Sicherheit sorgen hierzulande ja immerhin unsere großen Öko-Agrarverbände Naturland, Bioland, Biokreis und Demeter, hinter deren Labels strenge Kontrollsysteme stehen und, die regelmäßig prüfen. Hat on top der gesamte Werdegang des Produktes in Bayern stattgefunden, darf es sogar das bayerische Biosiegel tragen (seit 2016, das „hellblaue Ei“). Die High-End-Version der Branche sozusagen! [www.lvoe.de](http://www.lvoe.de) [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de) [www.alp-bayern.de](http://www.alp-bayern.de)

Auch ein Baustein der BioRegio, die **Bio-Erlebnistage Bayern 2019 (BET)** vom 31.8. bis 6.10.: Backen, Brauen, Genießen, Gärtnern, Tiere und Pflanzen hautnah erleben und dabei ganz nebenbei viel Neues zum Thema Bio-Lebensmittel und ökologische Landwirtschaft lernen – das alles bieten die Bayerischen Bio-Erlebnistage. Bayernweit finden fast 300 Hoffeste, Führungen, Utmach-Aktionen, Verkostungen u.v.m. statt mit inzwischen rund 300 000 Besuchern jährlich. Allein rund 100 Events gibt's in Oberbayern. Das komplette Programm der Bio-Erlebnistage steht online. Wir haben exemplarisch einige Events ausgesucht die sich



Qualitätsprodukte aus heimischem Anbau – Roter Hahn, SÜDTIROL

bequem erreichen lassen. [www.bioerlebnistage.de](http://www.bioerlebnistage.de)

## Bioerlebnisse hautnah

**Schloss Blumenthal – Aichach:** Das idyllisch gelegene ehemalige Fugerschloss zwischen München und Augsburg ist am 5.10. von 9.30 bis 13.00 Treffpunkt für alle, die sich über Solidarische Landwirtschaft informieren wollen. Bedeutet, ein Hof versorgt Verbraucher in der näheren Umgebung mit Lebensmitteln, diese bezahlen dafür einen monatlichen Festbetrag oder arbeiten mit. Ernte und Verantwortung werden geteilt. Das Schloss insgesamt ist ein engagiertes Gemeinschaftskonzept, am Tag der Offenen Tür am 22.9. von 11 bis 18.00 gibt's nicht nur einen Blick hinter die Kulissen des sozial-ökologisch orientierten Wohn- und Arbeitsprojekts,

sondern auch Live-Musik im traumhaften Biergarten mit Bio-Kulinarik. Seit April ist auch die gesamte Gastronomie engagierter Bioland Partner. Tipp: Tageskurs Waldzaubertour 9.30 bis 15.00, für 39 Euro inkl. Bioverpflegung. Für Kinder von 4 bis 14 Jahren eröffnen sich dabei die Geheimnisse des Waldes. [www.schloss-blumenthal.de](http://www.schloss-blumenthal.de)

**Falkenhof – Niederbayern / Chiemgau:** Schon mal mild-nussige Stuten- oder leicht herbe Ziegenmilch getrunken? Schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch eine Wohltat für's Immunsystem, den Darm und die Haut. Kostproben und Infos zu diesem uralten Heilmittel gibt es am 4.9. von 16 bis 17.00 im Bio Thermalhotel Falkenhof in Bad Füssing. Im Rahmen der BET ist die Naturkäserei St. Georg dort zu Gast und eine Heilpraktikerin informiert über die einzigartige Zusammensetzung dieser Power-Lebensmittel, dazu gibt's es die Bioland zertifizierten Produkte der Naturkäserei aus dem Chiemgau (auch im online-shop). [www.hotel-falkenhof.de](http://www.hotel-falkenhof.de) [www.naturkaeserei-st-georg.de](http://www.naturkaeserei-st-georg.de)

**Kloster Plankstetten – Altmühltal:** Die Benediktinerabtei im Sulztal (zwischen Berching und Beilngries) ist bekannt für ihre nachhaltige Kreislaufwirtschaft. Seit 1994 werden Landwirtschaft und Gärtnerei nach den Prinzipien des biologisch-organischen Landbaus (Bioland) bewirtschaftet. Am 7.9. ist ab 10.00 Familientag im „Grünen Kloster“ mit vegetarischem Basiskochkurs „Gemüse, Kräuter und Co“ von 8.30 bis 13.30. Darüber hinaus gibt es Führungen, Aktionen und Workshops in der Gärtnerei, in der Bäckerei und Brennerei. Außerdem: Grillkurs am 21.9. ab 15.00 mit Rinderrippchen, Pulled Pork, Marinaden und Rubs. Tipp: Brunch am 22.9. ab 10.00 mit großem Bio-Büffet und am 28. und 29.9. Erntedankmarkt (jeweils 10 bis 18.00) mit Klosterspezialitäten und Kinderprogramm. Dazu Klosterbiere, gebraut aus den eigenen Rohstoffen bei den Bio-Nachbarn im Riedener Brauhaus. Alle Veranstaltungen sind anmeldepflichtig. [www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

**Goaßbauer Eurasburg – Wolfartshausen:** Hofführung mit Verkostung, organisiert von der Genussgemeinschaft Städter und Bauern am 7.9. von 10 bis 12.30. Beim Besuch des Demeterhofs im Loisachtal erfährt man viel Interessantes und Neues über die kleinstrukturierte Landwirtschaft, die Pflege des Bodens sowie den Erhalt der Artenvielfalt. Zum Abschluss feinen Ziegenfrischkäse, Gebühr 15 Euro. [www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)

**Der Allrounder – denn's Biomärkte:** Einer der Vertreter der neuen

Biowelt, der die Produkte auch dem Käufer in den Innenstädten permanent zugänglich macht: Umfangreiches Sortiment mit viel Frischware, aber auch Naturkosmetik, Weine, Biere und Tiefkühl- und Fertigprodukte etc. Alleine 17 Filialen gibt's in München mit einem Sortiment von 6.000 Produkten. Im Rahmen der BET gibt es Genusslizenzen (Format EC-Karte) zu gewinnen: Ein Jahr lang kostenlos der tägliche Biokaffee (oder anderes Heißgetränk) bei einer der Filialen – auch zum Mitnehmen. Teilnehmende Märkte online. [www.denns-biomarkt.de](http://www.denns-biomarkt.de)



Edle Bioherberge – Gut Sonnenhausen bei GLONN

## Aus der Region für die Region

**Die Ökomodellregionen:** Ein weiteres Projekt der BioRegio ist die Entwicklung der Ökomodellregionen, die sich seit 2013 bemühen, biologische Wertschöpfungsketten aufzubauen und natürlich auch Besucher umweltverträglich zu integrieren. Recht erfolgreich ist dieser Ansatz bereits im Südosten Bayerns. Bei den Nachbarn, der Inn-Salzach Region und Waging am See – Rupertwinkel, östlich vom Chiemsee, ist die Umsetzung des „Aus der Region für die Region“-Prinzips bereits gut gelungen. Ein kompletter Biokorridor vom Inn bis an den Königssee quasi. Zu den BET tut sich in allen bayerischen Ökomodellregionen natürlich viel Interessantes und Unterhaltsames. [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)

**Inn Salzach – Nah und modern:** Mit Entfernungen zwischen 50 (Haag i. Ob.) und 100 Kilometern (Burghausen), zählt das alte Bauernland nicht nur zu den bequemen Tagesdestinationen, mit der bewußten Einbindung ökologischer Betriebe in die touristischen Projekte präsentiert man sich hier auch betont zeitgeistig. Der Richtungswechsel zeigt sich bereits deutlich an den Inhalten des modernen Online- Auftritts. Hofläden und Gastro



**in münchen VERLOSUNG**

## Bio-Honig-Genuss & Bienenheim

Bee friendly – Bee happy: Der Münchner Honigspezialist Breitsamer unterstützt schon lange eine ökologische und bienenfreundliche Imkerei. Ein besonders nachhaltiges Frühstück gelingt mit den vier limitierten Sortenhonigen direkt von Bioland Vertragsimkern. Wald-, Blüten-, Linden- und Akazienhonig präsentieren sich zudem auch äußerlich ganz und gar „bio“. Der neue, recycelbare Papierbecher lässt sich nach dem Genuss leicht zusammenfallen und macht auch im Müll eine gute Figur. Wer den Bienen auf dem eigenen Balkon oder seiner Terrasse ein Zuhause geben möchte, kann jetzt ein handgefertigtes Wildbienenhotel und die vier neuen Bio-Honig-Sorten gewinnen. [www.breitsamer.de/produkte-bio-honig](http://www.breitsamer.de/produkte-bio-honig)

**Wir verlosen 5 Pakete mit je einem Wildbienenhotel und den 4 neuen Breitsamer Bioland-Honigsorten im recycelbaren Papierbecher**

Rufen Sie bis Dienstag, 10.9., unter der Tel.-Nr.: 01378 - 8014 14\* an und nennen Sie das Stichwort **honig** plus Ihren Namen, Anschrift und Tel.-Nummer. Sie können auch eine SMS schicken mit dem Text **IM WIN honig\*\***, Ihrem Namen und Ihrer Anschrift an die Nummer 32223 \*\*\*  
\* 0,50 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz  
\*\* Bitte Groß- und Kleinschreibung beachten! \*\*\* 0,49 € / SMS; T-Mobile inkl. 0,12 € Transportkosten pro SMS

**WIR SIND ÖKO, WIR SIND ZUKUNFT.**  
Seit über 35 Jahren entwickeln wir Öko täglich weiter.

**öko fürs wir**

**Naturland**



**SCHLOSS BLUMENTHAL**



**Gemeinschaftsprojekt & besonderer Naturort.**

**Bio Gasthaus & Biergarten mit eigener Landwirtschaft, Hotel, Seminare, Feiern, Kultur und noch vieles mehr.**

Ideales Ausflugsziel für eine Auszeit im Grünen.

[www.schloss-blumenthal.de](http://www.schloss-blumenthal.de)

Schloss Blumenthal  
Blumenthal 1 • 86551 Aichach



**25. Ökologischer Klostermarkt Plankstetten**  
**DAS GRÜNE KLOSTER ERLEBEN**

- Abteikirche mit barocker Klosteranlage
- Kirchenführungen Sonntag 14.30 Uhr
- Mobiler Klosterführer
- Gäste- & Tagungshaus: Kurse, Übernachtungen
- Klosterbuchhandlung
- Bioland-Produkte aus Klosterlandwirtschaft und -betrieben
- Klosterhöfladen
- Klosterschenke mit Biergarten
- Missionsbasar

Kloster Plankstetten  
Klosterplatz 1  
92334 Berching  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

*Slow Food in Südtirol*

Fichtenhof · Pension & Restaurant · Grill bei Salurn  
[www.fichtenhof.it](http://www.fichtenhof.it) [info@fichtenhof.it](mailto:info@fichtenhof.it)

20|21|22 SEPT 2019

**ALPEN SPEKTAKEL**  
MUSIK-KULINARIK-BROTFFEST

**GUT SONNENHAUSEN**  
TAGEN, FEIERN UND GENIESSEN

**MEHR INFOS UNTER:  
WWW.SONNENHAUSEN.DE**

SONNENHAUSEN 2 | 85625 GLONN  
KÜCHE ÖKO-ZERTIFIZIERT: DE-ÖKO-006

**LANDWIRTSCHAFT DER ZUKUNFT**

Besuchen Sie uns auf den Bio-Erlebnistagen!  
www.bioerlebnistage.de

www.bioland.de

eine Marke von **byodo**  
bio vom feinsten

- Bio-Supermarkt im Byodo Gebäude
- Mit Byodo Werksverkauf (10% Rabatt)
- Köstliches Frühstücks- & Mittagsangebot
- Regelmäßige Konzerte & Events

Mühlbauerstr. 2 · 84453 Mühlhof  
www.feinsinn.bio

mit qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten – und sogar speziell für rein biologische und auch vegane Angebote ein extra Menüpunkt: [www.inn-salzach.com/vegan-bio](http://www.inn-salzach.com/vegan-bio)

**Barnhouse – Das gesunde Knuspern:** Barnhouse macht die Äcker wieder wild. Das aktuelle Projekt des „Krunchy Bio-Knuspermüsli“ Herstellers aus Mühlhof am Inn ist die Wiederansiedlung von Ackerwildkräutern. Noch vor einem halben Jahrhundert waren Getreideäcker mit roten, blauen, gelben und weißen Tupfern ein gewohnter Anblick. Heute steht jede zweite Art der Wildkräuter in mindestens einem deutschen Bundesland auf der Roten Liste. Der ökologische Vorreiterbetrieb will die so wichtigen Pflanzen wieder zurück auf die heimischen Felder bringen und stellt dafür seinen regionalen Partner-Landwirten eine autochthone, also „alteingesene“ Saatgut-Mischung zur Verfügung. Bis heute ist Barnhouse inhabergeführt, einer der wenigen echten Bio-Hersteller Deutschlands und arbeitet eng mit Bio-Landwirten von Demeter, Naturland, Bioland bzw. Bio-Kreis zusammen. Ergebnis ist ein stetig wachsendes Netzwerk. Zum Beispiel mit Getreide-Saatgut aus ökologischer Züchtung wie dem



Erstaunliche Vielfalt ...



... bayerische Bioprodukte

Barnhouse Hafer SinaBa, benannt nach der Firmengründerin Sina Nagl, sowie dem Projekt „Bee Wild“ zur Förderung der Wildbienen. Erhältlich sind die Barnhouse Produkte – 100 Prozent Bio, ohne Zusatz-, Geschmacks- und Aromastoffe – unter anderem im Naturkostfachhandel, in Bio-Märkten und in Bio-Online-Shops. [www.barnhouse.de](http://www.barnhouse.de)

**D'Wirtin und da Bauer:** Landwirtschaft meets Gaststätte im Biohof Maier-Gallenbach in Taufkirchen (Landkreis Mühlhof). Eine liebenswerte Mischung aus Bauernhof, Gastwirtschaft und Erlebnis-terrain. Das engagierte Pärchen zelebriert Küche und Hofevents frei nach dem Motto „Bayrisch, biologisch, echt“. Als enger Kooperationspartner von Barnhouse (s.o.) unterstützt es auch die Initiativen zu Umweltschutz und Artenvielfalt mit viel Herzblut. Zu Veranstaltungen und Öffnungszeiten immer vorher informieren. [www.maier-gallenbach.de](http://www.maier-gallenbach.de)

**Byodo – Bio-Feinkost** in Mühlhof wurde 1985 gegründet und führt ausschließlich Lebensmittel aus 100 Prozent biologischen Zutaten. Feine Essige, Öle, Soßen, aber auch erlesene Pasta und Cracker etc. – alles bequem samt Rezepten online zu bestellen. Anlässlich

**VERLOSUNG**

**Facettenreiche Alpenmusik meets Biokulinarik – ein Wochenende auf Gut Sonnenhausen**

Alpenspektakel auf Gut Sonnenhausen bei Glonn: Nur 30 Kilometer östlich von München, eine edle Bio-Oase inmitten von Wiesen und Wäldern. Der denkmalgeschützte Gutshof bietet nicht nur erstklassige Bioküche und Kochevents u.a. mit Hausherr und Ökologin Georg Schweisfurth, sondern überrascht auch regelmäßig mit zeitgenössischer und provokativer Kunst. Vom 20. bis 22.9. treffen sich beim „Alpenspektakel“ wieder ganz außergewöhnliche Künstler zu einem ganz außergewöhnlichen Musikerlebnis: Meditative Minimalmusik neben Alpentechno oder Tanzmusik u.v.m. – eine faszinierende Mischung transalpiner Hörgenusses. Begleitet von biologischer Spitzenkulinarik und Koch- und Musikworkshops. Unsere Gewinner übernachten von Freitag bis Sonntag im frisch renovierten historischen Bauernhaus, erhalten Biofrühstück und freien Eintritt zu allen Konzerten und Workshops. [www.sonnenhausen.de](http://www.sonnenhausen.de)

**Wir verlosen ein Wochenende für 2 Personen zum Alpspektakel auf Gut Sonnenhausen. 2 Nächte inkl. Biofrühstück, Workshops und Konzerte. Gesamtwert je 518.- €**

Rufen Sie bis Dienstag, 10.9., unter der Tel.-Nr.: 01378 - 8014 15\* an und nennen Sie das Stichwort **sonnenhausen** plus Ihren Namen, Anschrift und Tel.-Nummer. Sie können auch eine SMS schicken mit dem Text **IM WIN sonnenhausen\*\***, Ihrem Namen und Ihrer Anschrift an die Nummer 32223 \*\*\*  
\* 0,50 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz  
\*\* Bitte Groß- und Kleinschreibung beachten! \*\*\* 0,49 € / SMS; T-Mobile inkl. 0,12 € Transportkosten pro SMS

der BET gibt es im angeschlossenen Bio-Restaurant „Feinsinn“ Brunch mit Betriebsführung. Üppiges Büffet mit kalten und warmen Bio-Speisen, feine Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte u.v.m. 7.9. und 5.10., 9 bis 14.00, 35 Euro. Zudem Workshop „Plastikfreier leben“ am 21.9., 9 bis 12.00, fünf Euro. Bitte anmelden bzw. reservieren. [www.byodo.de](http://www.byodo.de)



Laufener Landweizen – alte Getreidesorten ...

**Blümlhof – Burgkirchen:** Im Rahmen der BET bittet der Blümlhof (Demeter) am 6.10. von 11 bis 17.00 zum Hoffest nach Burgkirchen an der Alz (nahe Burghausen). Hubert, Elke, Anna-Barbara und die Mitbauern der Solidarischen Landwirtschaft führen über den Bauernhof und die Schafswollerei und laden ein zum Schauimkern. Dazu gibt es handgemachte, feine Spezialitäten aus Natur und Garten und vom Weltladen Burgkirchen. Für Unterhaltung sorgt die Burgbankerlmsi, 13.30 bis 16.30. [www.solidarische-landwirtschaft.com](http://www.solidarische-landwirtschaft.com)

**Ökomodellregion Waging – Rupertwinkel:** Speziell zu den BET bietet Waging eine eintägige Biogenussradltour mit kulinarischem Streifzug

zu den Bio-Hotspots rund um den See (28.9., 8.30 bis 17.00). Treffpunkt ist der Bauernmarkt in Waging und ein Höhepunkt der Halt bei Franz Gramminger, dem kürzlich erst biozertifizierten Schnapskönig der Region. Hier darf natürlich auch vom feinen Obstbrand probiert werden. Besucht wird u.a. der Biobetrieb Knecht mit seinem



... und regionale Küche von hoher Qualität – Genussregion WAGING

„Waginger See Kas“ und der Biokreis-Hof Angerpointner (Pinzgauer, Laufener Landweizen) mit anschließendem Mühlenbesuch. Der Wiederaufbau dieser fast ausgestorbenen Weizensorte ist übrigens ein sehr ambitioniertes, grenzüberschreitendes Projekt zusammen mit den österreichischen Nachbarn. Tour: 16 Euro inkl. Führungen,

Verkostungen und Biobrotzeit. Schon mal vormerken: Die Waginger See Genusswochen vom 15.9. bis 13.10. mit regionalen, kulinarischen Highlights. [www.sailerhof.de](http://www.sailerhof.de)  
[www.waging-am-see.de](http://www.waging-am-see.de)  
[www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)

**Miesbacher Oberland – Fischbachau & Herbaria:** Auch Ökomodellregion und besonders im Leitzachtal spezialisiert auf Bio-Kräuter. Vom 13. bis 15.9. werden hier zwei Jubiläen gefeiert: 200 Jahre Fremdenverkehr in Fischbachau und 100 Jahre Herbaria. Auftakt des Festwochenendes ist Freitag in der Wolfseehalle mit der Band „SOS“, Stefan Kröll und Micha Marx. Achtung: Nur begrenzt Plätze, aber im Tourismusbüro Fischbachau gibt's kostenlose Eintrittskarten. Außerdem: „Markt der Märkte“ am 14.9. mit Programm rund um den Firmensitz des renommierten Biogewürz-Betriebes Herbaria in Hammer und um die Wolfseehalle ein Handwerker- und Bauernmarkt mit regionaler Kulinarik, Ausstellern, Kinderprogramm, handwerklichen Vorführungen, Oldtimertreffen u.v.m. [www.fischbachau.de](http://www.fischbachau.de)

**200 Jahre Fremdenverkehr 100 Jahre Herbaria in Fischbachau**  
**13.9. - 15.9.2019**  
**Friara und Heid**

<b>13.9.2019</b> Freitag - Festabend Wolfseehalle 18:30 Uhr Micha Marx Stefan Kröll Musik: „S.O.S“ Essen & Trinken Moderation Gemeinsamer Auftakt für ein wunderbares Wochenende für Groß und Klein. Informationen auf <a href="http://www.fischbachau.de">www.fischbachau.de</a> & <a href="http://www.herbaria.com">www.herbaria.com</a>	<b>14.9.2019</b> Samstag - Markttag Wolfseehalle 10 Uhr Handwerker- und Bauernmarkt Historisches & Neues Regionale Schmankerl Herbariagelände 12 Uhr Werksverkauf bis 18 Uhr Artisten & Filmtiere Fotobox & Kulinarik Johanna Bittenbinder & Heinz Josef Braun Stefan Murr Stephan Zinner Samstag Historische Dampflob auf der Bahnstrecke München-Boyrischzell	<b>15.9.2019</b> Sonntag - Tradition Wolfseehalle 10 Uhr Festgottesdienst Blasmusik Trachtenjugend Pferdegespanne Essen & Trinken Gemeinsam festliche Tage ausklingen lassen. Mia grein uns auf Eich! Holler- und Kräutertal 100 Jahre jung Herbaria.com
---	--	--

REGIONALER HAFER. OHNE PALMFETT.  
BARNHOUSE.DE

**TOLLE KERLE\***

Unsere Krunchy Bäcker sind auch in echt richtig gut anzuschauen. Wie sie die Produktion im Griff haben! Wie sie sich engagiert um ihr Produkt kümmern! Das neue **KRUNCHY PUR QUINOA** müssen sie wegen der empfindlichen Quinoa-Poppies deutlich schonender backen. Das braucht viel mehr Zeit. Ist uns aber egal. Für Barnhouse zählt die Qualität.

Krunchy Pur Quinoa. Nur mit Reissirup gesüßt.

**barnhouse**  
100 Jahre jung  
Herbaria.com

REGIONALER HAFER. OHNE PALMFETT.  
BARNHOUSE.DE

\* Ja, ihr Gender-Merkelbärtchen. Bei Barnhouse, Bayern. Inzwischen schon auch Frauen in der Produktion. (John-Pay-Gasp)

**Stephan Zinner bei Herbaria:** Neben Artisten und Filmtieren spielen in Hammer am 14.9. ab Mittag natürlich auch Insekten, speziell Bienen, eine prominente Rolle. Hier mal als Insektenmärchen, bevor am Abend Stephan Zinner live in Concert die Open Air Bühne betritt. Am Sonntag starten die örtlichen Musikkapellen um 10.00 den Festtag, später Blasmusik, Trachten und Kinderprogramm. An allen drei Tagen gibt es parallel eine Ausstellung der beiden Jubilare – „Friara und Heid“ – und ein Gewinnspiel mit lukrativen Preisen. Zudem Shuttle-Service vom Bahnhof von 9.45 bis 18.00. [www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)



Ökologisch einwandfrei – das bayerische Biosiegel

Bio, Natur und Kultur

**Roter Hahn – Südtirol:** Der rote Gockel, nicht nur Garant für entspannten Bauernhofurlaub. Um seine ländlichen Strukturen zu erhalten und zu schützen, vermarktet die Marke Roter Hahn seit einigen Jahren auch die typischen Qualitätsprodukte der lokalen Kleinbauern. Obst, Schinken, Schnäpse, Essige, Kräuter, Tees u.v.m. Die hochwertigen, teilweise auch biologischen Lebensmittel können vor Ort gekauft,

aber auch online bestellt werden. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

**Breitsamer Biohonige – im Bee to Becher:** Langjähriger intensiver Einsatz für diverse Bienenhilfsprojekte, fairer und verantwortungsbewußter Umgang mit Mitarbeitern, Partnern und Umwelt. Streng biozertifizierte Honigsorten von Breitsamer waren nur eine Frage der Zeit. Seit letztem Jahr bietet das 80 Jahre alte Münchner Familienunternehmen nun auch vier limitierte Sortenhonige von Bioland-Vertragskernern: Akazien-, Linden-, Blüten- und Waldhonig. Alle zu 100 Prozent aus Deutschland und verpackt in leichten, recyclebaren Papierbechern aus nachwachsenden Rohstoffen, bequem

im Altpapier zu entsorgen und CO2-neutral – der „Bee to Becher“! [www.breitsamer.de](http://www.breitsamer.de)

**Alpenspektakel – Gut Sonnenhausen /Glonn:** Musikalisch-kulinarische Höhenflüge auf Gut Sonnenhausen. Nach den hochgelobten Veranstaltungen der letzten Jahre geht es heuer auf dem denkmalgeschützten Anwesen in Glonn (30 Kilometer östlich von München) in die vierte Runde der Alpenspektakel. Im Mittelpunkt steht wieder alpine Musik jenseits aller gängigen Schubladen. Vom 20. bis 22.09. treffen sich hier erneut hervorragende Musiker, die Volksmusik ganz neu und ungewöhnlich interpretieren. Darunter Manu Delago, Mario Batkovic, RaaDie oder Folksmilch. Meditative Minimal Music erklingt neben Alpen-Techno Jazz oder traditioneller Tanzmusik. Musik und Brot sind heuer die beiden Hauptthemen. Auf dem Gut wird beides traditionell handgemacht, wertgeschätzt und zeitgemäß präsentiert. Zum Beispiel in drei Workshops zum Thema Brot. An beiden Tagen gibt es zudem bodenständige alpenländische Gaumenfreuden – natürlich in Bio-Qualität, ganz im Sinn der Gutsphilosophie. Heißt, die Lebensmittel müssen ökolo-

gisch und zu einem großen Teil in der eigenen Bio-Landwirtschaft oder in einem Umkreis von maximal 30 Kilometern erzeugt werden. Tickets von 15 bis 45 Euro. Am Wochenende kostenloser Shuttle-Service zwischen Grafing Bahnhof und Sonnenhausen. [www.sonnenhausen.de](http://www.sonnenhausen.de)

**Nantesbuch – Literatur und Musik:** Streifzüge durch die Zeit auf dem Moosbrand Literatur- und Musikfest vom 20. bis 22.9. in Nantesbuch, rund sieben Kilometer nordöstlich von Penzberg. Prominente Künstler wie Martina Gedeck, Axel Milberg und Hanns Zischler treffen beim dritten Moosbrand Fest auf bekannte Autoren wie Christoph Ransmayr, John Burnside und Marica Bodrožić. Das weitläufige Gelände der Stiftung ist heute ein Ort der Begegnung mit Kunst und Natur, Zentrum ist das Lange Haus. Das Literaturfest beginnt dort mit Lesungen und Konzerten. Ein Höhepunkt am 21.9. ist sicher die Lesung von Martina Gedeck aus dem Roman „Die Wand“ von Marlen Haushofer (20.00, 30 Euro). Zum Abschluss zaubert Axel Milberg mit Texten von Vladimir Nabokov den Kosmos der Kindheit herbei (22.9., 12.00, Lesung mit Musik, 30 Euro). Busshuttle zu allen Veranstaltungen, einen ab München (U3 Aidenbachstr., P+R, drei Euro) sowie ab Bahnhof Penzberg. [www.stiftung-nantesbuch.de](http://www.stiftung-nantesbuch.de)

Ingeborg Pils/Laura Amadi

Ein Tag am Kochelsee

Wir besuchen das Franz Marc Museum, unternehmen eine Bootsfahrt und blicken hinter die Kulissen des Walchenseekraftwerks. Auch kulinarisch ist etwas geboten.

Mit unserer Veranstaltungsreihe Outdoor, präsentiert von Mastercard Priceless Munich, verbringen Sie am Freitag, den 20. September einen abwechslungsreichen Tag am und auf dem Kochelsee. Die Anreise erfolgt gemeinsam mit der Bahn ab München Hauptbahnhof nach Kochel am See. Erste Station ist das **Franz Marc Museum**, hier bekommen Sie eine Sonderführung durch die aktuelle Ausstellung. Im Anschluss geht es zum gemeinsamen Mittagessen ins **Museumsrestaurant Blauer Reiter** mit Blick auf den See. Nach einem Spaziergang zur Anlegestelle am Ufer fahren Sie dann mit dem **Motorschiff „Herzogstand“** zum **Wasserkraftwerk Walchensee**. Hier erhalten die Teilnehmer eine Führung durch die imposante Anlage, welche als Wiege der industriellen Strom-



Modernes Ausstellungsgebäude: FRANZ MARC MUSEUM



Angenehmes Transportmittel: MOTORSCHIFF HERZOGSTAND



Imposante Technik: WALCHENSEEKRAFTWERK

erzeugung in Bayern gilt. Mit dem Motorschiff geht es anschließend zurück nach Kochel und vorn dort mit der Bahn nach München. Der Preis für diesen Tagesausflug beträgt **49 Euro** pro Person und beinhaltet die Hin- und Rückfahrt von und nach München, das Mittagessen im Restaurant Blauer Reiter, Eintritt und Führung durch das Franz Marc Museum sowie das Wasserkraftwerk und

die Fahrt mit dem Motorschiff auf dem Kochelsee. Der Ausflug findet auch bei Regen statt. **Registrieren Sie sich jetzt auf [priceless.com](http://priceless.com) und buchen Sie Ihr Ticket. Outdoor, präsentiert von Mastercard Priceless Munich, Freitag, 20.9., Treffpunkt 8.30 Uhr am Hauptbahnhof. Der genaue Treffpunkt wird den angemeldeten Teilnehmern rechtzeitig bekanntgegeben.**



FOTOS: Franz Marc Museum (li.), Motorschiffahrt Kochelsee, Uniper (re.)

**BESONDERE VERPACKUNG  
BESONDERER INHALT!**



Nur von Breitsamer: Bio-Honiggenuss aus heimischen Blüten im recyclebaren Papierbecher.

Für diese Bee to Becher Qualität haben die Bienen unserer Vertrags-Bioland-Imker um die 45.000 km zurückgelegt. Mit viel Liebe und Sorgfalt füllen wir die Bioland Honige Akazie, Wald, Linde und Blüte in unseren recyclebaren Becher aus nachwachsenden Rohstoffen. Platzsparend zusammengefasst kann er nach dem Honiggenuss einfach ins Altpapier oder wird mit etwas Erde und Blütensamen zur Bienenbar auf der Fensterbank. Das freut Natur, Bienen und Menschen!



**BEE TO BECHER RAW**

[www.breitsamer.de](http://www.breitsamer.de)

**in münchen VERLOSUNG**

**Axel Milberg liest Musik- und Literatur Fest im Alpenvorland**



Ziel der Stiftung Nantesbuch ist es, das Bewusstsein für den Wert von Kunst und Natur zu schärfen. Auf dem 380 ha Gelände bei Bad Heilbrunn entstand 2017 eine neue Kulturstätte. Moosbrand heißt auch heuer wieder das anspruchsvolle Musik- und Literatur Fest vom 20. bis 22.9. Die Events können einzeln gebucht werden (12 bis 40 Euro), die Startzeiten variieren. Ein hochkarätiger Reigen mit populären Akteuren wie Martina Gedeck, Hanns Zischler u.v.m. Shuttle von München ab Aidenbachstraße (U3, P+R).

**Wir verlosen 3x2 Karten für die Lesung von Axel Milberg am 22.9. um 11.00, inkl. Shuttle.**

Rufen Sie bis Montag, 9.9., unter der Tel.-Nr.: 01378 - 8014 15\* an und nennen Sie das Stichwort **milberg** plus Ihren Namen, Anschrift und Tel.-Nummer. Sie können auch eine SMS schicken mit dem Text **IM WIN milberg\***, Ihrem Namen und Ihrer Anschrift an die Nummer **32223** \*\*\*  
\* 0,50 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz  
\*\* Bitte Groß- und Kleinschreibung beachten! \*\*\* 0,49 € / SMS; T-Mobile inkl. 0,12 € Transportkosten pro SMS

20.-22.  
Sept.  
2019

[stiftung-nantesbuch.de](http://stiftung-nantesbuch.de)  
/moosbrand

Moosbrand  
Literatur- und Musikfest

Lesungen, Gespräche, Konzerte im Voralpenland  
Martina Gedeck, Axel Milberg, Angela Winkler, Hanns Zischler, Marie Bäumer, Sebastian Rudolph, Christoph Ransmayr, Marica Bodrožić, John Burnside, David Helbock Trio, Anja Lechner, Klenke Quartett

Stiftung Nantesbuch  
Kunst und Natur

Langes Haus, Karpfsee 12, 83670 Bad Heilbrunn – Shuttle von München