



Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.,

es wird noch einige Zeit dauern, bis die Gärten wieder so üppig erstrahlen. Auf unserem heutigen Titelbild sehen wir den [Biohof Hausberg](#) in Egglham/ Niederbayern. Anton Dapont und Gudrun Bielmeier sind Gründungsmitglieder der Genussgemeinschaft. Bereits 2015 hatte der Hof bei den Ökoerlebnistagen einen 1. Platz erreicht in der Kategorie Landwirtschaft.

Die Besonderheiten der Direktvermarktung und welches Getier dabei mehr als artgerecht gehalten wird, könnt ihr in einem Interview erfahren, das wir in unsere News-Rubrik gestellt haben. Hannelore Fisgus, Bloggerin, Koch- und Reiseliteratur-Autorin hat den Hof besucht und uns das Interview zur Verfügung gestellt. Kurzweilig und positive O-Töne  
[HIER](#).

### **Urlaub auf dem Bauernhof**

Die ersten Urlaubspläne werden geschmiedet und wir bringen Beispiele von unseren Mitgliedshöfen. Am [Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau](#) gibt es neben den klassischen Ferienwohnungen mit Küche zur Selbstversorgung auch Stellplätze für Wohnmobile. Lebensmittel vom Hof und Zukaufware sind im Hofladen erhältlich.

Am [Biohof Hausberg in Niederbayern/ Rottal](#) gibt es neben einem großen Gästezimmer mit eigenem Bad die Möglichkeit, in einer abgeschiedenen Wiese mit dem Wohnmobil zu parken.

Ab April 2023 gibt es In der schönen Oberpfalz bei der [Michlbauer Bio Manufaktur](#) ein **Tinyhouse** auf der grünen Wiese. Wir haben den Hof letzten Sommer besucht und sind begeistert von der Lage und den feinen Ziegenkäsen. Buchbar über diesen Link [Tinyhouse](#).

## **Neues [Bio-Speiseplanung](#) Werkzeug**

Ein neues Online-Tool hilft Kitas und Schulen dabei, auf eine nachhaltige Ernährung mit Bio-Produkten umzustellen. Der „Biospeiseplan“ von **Tollwood** bietet mit wenigen Klicks Rezepturen, Wochenspeisepläne sowie Kosten- und Mengenkalkulation. Vorgestellt wurde das Projekt durch Daniela Schmidt bei der Biofach Messe in Nürnberg.

## **TERMINE**

### **Online-Veranstaltung "Alternative Finanzierungsinstrumente"**

**06. März von 19-21 Uhr** statt, die Anmeldung ist kostenfrei, eine Aufzeichnung steht hinterher zur Verfügung.

Unsere Mitglieder **Petra Wähning** und **Mona Knorr** bestreiten gemeinsam die 8. Folge der Regionalmarketing-Akademie der Sächsischen Agentur für Regionale Lebensmittel (AgiL) zum Thema "Alternative Finanzierungsinstrumente". Anhand von Praxisbeispielen stellen sie die Möglichkeiten von Crowdfunding und Genussrechten für landwirtschaftliche Betriebe vor und zeigen, welche Chancen für Communitybuilding, Marketing und Vertrieb neben der Finanzierung von Projekten und Investitionsvorhaben in diesen beiden Werkzeugen stecken. Mit dabei ist auch ein landwirtschaftlicher Betrieb, der mittels Crowdfunding den Aufbau einer Hofkäserei finanziert hat und von seinen Erfahrungen berichtet.

### **Anmeldung [Hier](#)**

Autorin: Mona Knorr, Dresden

Wichtig für alle Mitmacher im solidarischen Olivenölprojekt [Platanenblatt](#) ist der **Abholtag** der vorbestellten Ernteanteile.

Für **München** ist dies **Samstag, der 1. April 2023 von 14 Uhr bis 16 Uhr** [GUBE20 KULTURESSRAUM](#).

Wir freuen uns aufs Wiedersehen im Hinterhof; im 1. Stock findet zur selben Zeit eine Bioweinverkostung statt.

Am **Sonntag, 2. April** gibt es zum pfälzischen Biowein neue Pfälzer Küche; Details hier [Neue Pfälzer Küche trifft Pfälzer Biowein](#).

Termine von Slow Food München gibt es [Hier](#). Die nächsten Termine zum Jahresthema „Bier“ finden am 24. März um 19 Uhr und am 21. April um 19 Uhr statt: Hopfen und Malz.

Und gleich noch einmal das Thema Bier zum Vormerken:

**Vom 14. bis 16. Juli 2023 feiert die Haderner BioBrauerei ihren neuen Standort.** Ein Save-The-Date mit Ortsangabe haben wir in der [Terminrubrik](#) eingetragen.

## **Tomaten SoLaWi hat noch freie Plätze**

[Waldgärtner](#) Siggis Fuchs bietet wieder einen Jungpflanzenverkauf an und er hat noch freie Plätze für das Tomaten Abo. Wie das funktioniert steht auf Siggis Webseite. Wir haben uns neulich länger zu seinen Ideen unterhalten. Kreativ und agil geht es an die Pläne. Wir werden berichten.

## **Lese-Tipps**

[Interview](#) mit dem **Joseph-Brot**-Eigentümer Weghaupt.  
Brot ist politisch und was es mit dem wahren Preis dafür auf sich hat.

Handwerksbetriebe als Innovationstreiber – zum Hintergrund weiterlesen  
hier: [Die Freien Bäcker e.V.](#)

Vorbestellen kann man das Buch der Fermentier-Expertin Sybille Hunger auf ihrer Webseite [Gmiashunger](#). Ein garantierter Farbenrausch für jede Saison und ganz sicher macht es auch Spaß ihre Kurse zu besuchen.

Mach-Dich-Schlau-Tipp von **TAGWERK**  
[Samenfester Chicorée mit Rezepten](#) mit Rezepten vom Obergrashof.

Wir wünschen einen guten März in Stadt und Land.

Beste Grüße von der Autorin

Marlene Hinterwinkler

Schlussredaktion: Markus Hahnel

05.03.2023