



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

das Titelfoto zeigt Benni, Alpines Steinschaf bei unserem Mitgliedsbetrieb ["Wolle&Kraut"](#). Die Fotografin ist Ida, jüngste Tochter und Nachwuchsschäferin von Familie Hausmann in Seeshaupt. Ida, 11 Jahre alt, hat sich schon ein breites Wissen angeeignet und unterstützt mit Herzblut nach der Schule die Eltern bei der Haltung dieser Landschaftspfleger. Auch am Adventsmarkt haben wir sie angetroffen. Es steht noch ein Markttermin an am Sonntag, 11.12.2022, Nähe Weilheim; Details dazu in unserer [Terminrubrik](#). Ein Jahr mit vielen Ereignissen geht hier zu Ende; erfolgreich wie wir finden. Das Genussrechtsprojekt ist umgesetzt. Im neuen Jahr werden wir einen Ausflug anbieten und rechtzeitig dazu informieren.

In diesem Newsletter kommt ein Teil unserer Mitgliedsbetriebe im **O-Ton** zu Wort. Wir bedanken uns für die zahlreichen Rückmeldungen. Entschuldigt bitte die Kürzungen der eingesandten Texte. Einen Teil der Reportagen übernehmen wir in den nächsten Monat, damit dieser Newsletter nicht den Rahmen sprengt.

### **Lokalbäckerei Brotzeit**

Wieder ein spannendes Jahr. Gestartet haben wir mit der **'Weizen-POP-Kruste'**, unserem Brot des Monats Januar, durch das wir auf die heterogene Weizenkreuzungen aufmerksam gemacht haben, die dem aktuellen und zukünftigen Klimawandel standhalten sollen. In diesem Kontext gaben wir verschiedene interessante Interviews, z.B. dem **Bäckerei-Fachmagazin** Check Up Back.Business über das Forschungsprojekt Bakwert.

Auch unser regionaler Versandpartner **Isarland Ökokiste** hat gleich zu Beginn des Jahres sein Sortiment aufgestockt, sodass nun das gesamte LBBZ-Brotssortiment abgebildet wird. Auch wir mussten als Bio-Handwerksbäcker mit unserer regionalen Wertschöpfungskette mit den steigenden Rohstoffpreisen in allen Segmenten eine

**Preisanpassung** veranlassen. Auch durch langfristige Verträge, v.a. mit Ökostrom- und Gasanbieter Lichtblick, können wir die aktuell starken Schwankungen ausgleichen und sind davon nicht betroffen. Ende Mai haben wir am **Brotmarkt** am Viktualienmarkt teilgenommen; für viele von uns spannende und lehrreiche Tage, bei denen wir uns auch mit unseren Kollegen austauschen konnten. Trotz steigenden Desinteresses für Handwerksberufe hatten wir anfangs **drei Azubis**, die mit voller Leidenschaft bei uns gestartet haben, von denen leider nur noch eine übrig ist.

Aufgrund des allseits bekannten **Personalmangels** und hoher Krankheitsstände mussten auch wir Ende dieses Jahres etwas kürzertreten. Somit haben wir zum November die Verkaufsstelle unserer allerersten Backstube in der Bodenschneidstraße in Grünwald schließen müssen; haben aber dafür nun mehr Platz zum Backen und können wieder Backkurse anbieten. Für das neue Jahr sieht die **Prognose** doch rosiger aus; wir platzen aufgrund der hohen Nachfrage aus allen Nähten und möchten nun unsere drei Backstuben in einem großen **Produktionsstandort** vereinen, damit wir zentral gemeinsam unsere Handwerkskreationen backen können.

### **Manuel Reheis – [Restaurant Broeding](#)**

Mittlerweile beziehe ich wirklich über 80% von meinem Fleisch aus der Region: Kalb ausschließlich vom Riegerhof, Rind ausschließlich vom Baumgartner aus Icking (Pupplinger Au oder die Tiere stehen beim ihm), Wild entweder aus Münsing oder vom Walchensee, Alpines Steinschaf von der Verena (Wolle&Kraut“). Nur noch Schwein und Geflügel aus Niederbayern: Land.Luft und Geflügelparadies Völk. Mit dem Bund Naturschutz bin ich im Gespräch bzgl. nahen Gemüseanbauern (z.B. den Lexhof).

Aufgrund der Terra Madre Messe hat sich auch der Anteil der Presidio Slow Food Produkte erhöht: Risotto, Polenta und Sardellen. Seit April haben wir im Lokal **Slow Flowers**, seit Oktober Trockenblumensträuße Slow Flowers.

Corona hat Spuren hinterlassen: In der Zeit ist ein Mitarbeiter in Rente gegangen, Aushilfen sind nicht mehr zu bekommen, wir hatten jetzt noch 10 Wochen 2 Langzeitkranke und sind auch in der letzten Zeit durch Corona und Influenza stark geschwächt worden, so dass wir im September und Oktober nur 5 anstatt 6 Tage öffnen konnten. Aufgrund dessen konzentrieren wir uns nur noch auf das Lokal, unser 3. Standbein, neben Restaurant und Weinhandel, das Catering, haben wir aufgegeben, wir schaffen das nicht mehr.

Toi, toi, toi, im Moment sind wir stabil. Erfreulicherweise haben wir 2 tolle weibliche Auszubildende, darauf sind wir sehr stolz, auch weil wir wirklich viele Anfragen für einen Ausbildungsplatz haben. Nächste Jahr werden uns 3 Köche verlassen: Der Anton Karnbaum wird seinen elterlichen Betrieb, Fischzucht und Bistro in Forchheim übernehmen. Der Julian Fritz und der Clemens Huber werden in Haidhausen ein eigenes Lokal eröffnen. Ich bin im Gespräch mit 2 Köchen aus dem Tian, die ja Ende des Jahres schließen werden. Mal sehen was daraus wird. Aller Voraussicht nach werden wir an allen Tagen der **Slow Food Messe in Stuttgart** vor Ort kochen.

### **[Englhorn Hof im Vinschgau](#)**

Wir hatten ein gutes Erntejahr trotz der Trockenheit. Wir kamen relativ unbeschadet

durch das Jahr. In Zeiten der großen Verunsicherung - Krieg, Teuerung und Inflation, Klimaveränderung u.v.m. versuchen wir einen Schritt voranzumachen. Wir werden ab Januar mit Mathias Seifart eine Lieferkooperation eingehen, die sich aber zu einer engeren Zusammenarbeit entwickeln soll. Mathias stellt seinen Holsteinbetrieb auf Original Braunvieh um. Behornete Tiere werden in Zukunft in seinem Stall verweilen. Er wird uns einen Teil seiner Biomilch anliefern, wir helfen ihm aktuell bei der Reorganisation seines Betriebes. Ab Januar geht's los. Wir freuen uns und spüren auch die Verantwortung. Das "mehr" an Milch wollen wir vor allem für unseren Rims riserva nutzen. Lange gereifte Rohmilch Hartkäse gibt es nach wie vor sehr wenige. Exakt für diesen Käse fahren wir am **3. Dezember nach Asciano bei Siena** wo alle italienischen Rohmilchkäse verkostet wurden. Wir freuen uns, wenn die Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft Städter und Bauern weiterhin zu uns nach Schleis/Mals zu Besuch kommt.

### Gut Mooseurach

2022 war ein gutes Jahr für unsere Landwirtschaft. Das trockene Wetter hat uns eher geholfen als geschadet, wir haben einige neue Projekte begonnen - vor allem die Bewirtschaftung der **Kastenalm bei Scharnitz** -, die Tiere waren im Großen und Ganzen gesund und die Apfelernte war besonders gut. Natürlich können Einem aber auch auf einem idyllischen Bauernhof die Sorgen und Unsicherheiten, mit denen wir zurzeit alle konfrontiert sind, aufs Gemüt schlagen. Umso mehr möchten wir uns bei Ihnen allen bedanken, dass Sie weiterhin die nachhaltige Landwirtschaft unterstützen und Wert auf ökologische und hochwertige Lebensmittel legen. Vielen Dank für Ihre Treue!

### Biohof Lex

Erst dachte ich, dass es eigentlich echt profan ist zu sagen, dass wir unsere Energie ökologisieren wollen. Im Laufe des Jahres hat sich herausgestellt, dass es so was von wichtig war! Pünktlich zu unserem Erntedankfest am 1.10. konnten wir unsere neue Hackschnitzeltrocknung starten und heuer schon unsere Schwarzen Bohnen, Sojabohnen, Borlottibohnen, Braunhirse, Buchweizen und Speisemais damit trocknen. Hurra! Jetzt arbeiten wir noch an der "Verfeinerung" der Anlage, das heißt an der intelligenten Steuerung, sodass wir die Sonnenenergie aus unserer Photovoltaikanlage und die Hackschnitzelheizung miteinander absprechen lassen und die Anlage selbst entscheiden lassen, was gerade am besten ist.

Mit der Ernte sind wir heuer insgesamt zufrieden. Wir haben gute Qualität ernten können, sowohl an unserem Bio-Saatgut für die Kollegen als auch an hochwertigen Saaten für unsere Kunden. Besonders Freude haben wir an unseren neuen Produkten, wie z.B. Mohn und Mohnöl, Kümmel und Lupinen. Hier arbeiten wir gerade an Rezepten für unsere Kunden.

Neu sind auch die **Wildblumen in der Tüte**. Damit kann jeder Kunde im Garten oder sogar auf dem Balkon eine kleine Insel für die Insekten schaffen! Trotz der Trockenheit haben wir auch gut Kartoffeln geerntet.

## Allgemeines

Im nächsten Newsletter Anfang Januar berichten wir vom Hausberghof in Niederbayern, der Münchner Käsemanufaktur, den Michlbauern aus der Oberpfalz und unserer neuen Mitgliedschaft bei [Oberland Bioweiderrind e.V.](#)

Weitere **Nachrichten** aus den Netzwerken und dem politischen Geschehen im Agrar- und Ernährungsbereich sind aktuell in unserer [News Rubrik](#) eingetragen.

Unter Anderem gibt es dort einen Bericht unserer Mitglieder, die am **Bodentag** der Igesundener Boden am 24.11.22 teilgenommen haben. Ein Vorabdruck des „Kritischen Agrarberichts 2023“ von **Ulrich Mück** mit dem Titel „**Wiesen & Weiden in den Warenkorb**“.

**Veranstaltungs** Tipps in der Rubrik [Termine](#)

Hinweis: der Terra Madre Tag mit Slow Food München findet am 17.12.2022 ab 18 Uhr in Holzkirchen bei [MachtSinn](#) statt. Slow Food Chef Alliance Mitglied Bernhard Wolf verarbeitet eine „Alte Kuh“ mit seinem Team. Details zum Programm und Anmeldung hier [Slow Food München](#). Am 10.12. ist dazu Anmeldeschluss.

## Zu guter Letzt

**Nur wer sich ändert, bleibt sich treu!** Das irgendwo in einem Interview gelesen, wie wahr. Kein „...haben wir schon immer so gemacht.“ Und der Wandel wäre das (ehrliche) Eingeständnis, bisher alles falsch gemacht zu haben. Oder Änderungen verhindert oder zu langsam umgesetzt zu haben. Je alt, je stur. Gilt in Politik, Landwirtschaft und auch in unseren Nischen, wo es manchmal ganz schön beharrlich schwurbelt. Für alle öffentlichen Diskurse: Schlagzeilenhysterie raus! Ja, es droht, fürchtet, kommt viel Schlimmer! War so, machen wir jetzt ganz anders. Und in den Umgang miteinander, mehr Wertschätzung, Respekt, Benehmen, Zuhören, sich selbst zurücknehmen. Das leben wir, muss gar nicht immer einfach sein.

Wir danken allen Mitgliedern und Förderern für Ihre wertvollen Beiträge, die unsere Arbeit ermöglichen. Wir wünschen eine frohe und friedliche Weihnachtszeit mit Zeit zum Innehalten und Kräftesammeln.

Autoren-Team:

Marlene Hinterwinkler  
Markus Hahnel