

Betreff: Genussgemeinschaft News #01-23

Von: Genussgemeinschaft - Städter und Bauern <info@genussgemeinschaft.de>

Datum: 06.01.2023, 09:50

An: <marlene.hinterwinkler@t-online.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

Unser erstes Titelbild des Jahres nimmt uns mit in den oberen Vinschgau nahe unserem Mitgliedsbetrieb, dem Englhorn Hof.

Wir starten mit zwei erfolgreichen Crowdfunding-Kampagnen, an denen sich die Genussgemeinschaft im vergangenen Jahr aktiv beteiligt hat. Trotz wirtschaftlicher Probleme, die nahezu jeden von uns betreffen, wollen wir in unserer Berichterstattung die positiven Entwicklungen unserer Mitgliedsbetriebe sowie aus dem vernetzten Umfeld in den Mittelpunkt stellen.

Wir gratulieren dem **Obergrashof nahe München**, der mit seinem gemeinwohl-orientierten Verein [Kulturpflanzenentwicklung](#) das notwendige Kapital zur Errichtung

eines Saatgut-Gewächshaus einsammeln konnte. Seit Betriebsgründung der Gärtnerei Obergrashof im Jahr 1991 ist die Saatgutarbeit integraler Bestandteil des Hofes.

Die Ergebnisse dieser Arbeit - patentfreie, nachbaufähige und vielfältige Sorten mit hoher Lebensmittelqualität - verstehen sie nicht als ihr Privateigentum, sondern als Beitrag für unser gemeinsames menschliches (Zukunfts-)Erbe. Entsprechend werden die entwickelten Sorten allen interessierten Hobby- und Erwerbsgärtnern zum Anbau und zur Weiterzucht zur Verfügung gestellt.

Die Genussgemeinschaft hat sich aus Überzeugung daran beteiligt und verfolgt das Projekt weiter. Wir werden regelmäßig darüber berichten und planen, in diesem Jahr eine Führung am Obergrashof zu organisieren, die sich speziell diesem Thema widmet. Mehr dazu auf der Webseite <https://kulturpflanzenentwicklung-obergrashof.de/>

Die [Münchener Käsemanufaktur](#) hat nach erfolgreichem Crowdfunding endlich einen eigenen Standort gefunden, um in München - zentral am Prinzregentenplatz - Käse produzieren zu können. Im November wurde der Mietvertrag unterschrieben und die Umbauarbeiten starteten. Zum Hintergrund und den Machern geht es hier: [Das Team](#).

Der Standort ist öffentlich erreichbar und wird optisch den Einblick in die Käserei bieten. Die Produktion, der Verkauf, sowie Verkostungen können dort stattfinden. Inzwischen fanden zahlreiche Veranstaltungen in München statt. Bei Firmen- und Teamevents wird breites Käsewissen vermittelt. Öffentlichkeitswirksam findet man das Dreierteam auf Instagram. Die Unterstützer erhalten fortlaufend ihre Käsepakete, die sie durch das Crowdfunding erworben haben und können dabei gleich die Baustelle besichtigen. Die Milch kommt ab Inbetriebnahme vom [Biohof Nirschl](#) aus Grafing. Wir wünschen viel Erfolg und werden weiter dazu berichten.

Aus- und Rückblick

Tipps von regionalen bis europäischen Veranstaltungen und Reisezielen von unseren Mitgliedern, auf die wir regelmäßig hinweisen, gibt es bereits jetzt in Holzkirchen südlich von München bei [machtSinn](#). Das familiengeführte Bistro mit Regionalladen ruht auch nicht zwischen den Jahren, sondern schmiedet die nächsten kulinarischen Highlights in der Region. Und wer derzeit Urlaubspläne schmiedet, bekommt in unserer [Reiserubrik](#) Anregungen.

Noch weiter süd-westlich, in Frankreich, bietet unser Mitglied, die

Bildungseinrichtung [Chateau Orion](#) wieder „Denkwochen“ mit kulinarischer Begleitung an. Das Schloss und die angrenzende Kirche sind im 17. Jahrhundert entstanden und bilden mit weiteren Gebäuden den Kern eines kleinen Dorfs. Als Gästehaus ist es zu einem Kultur- und Begegnungszentrum geworden, ganz im Sinne der deutsch-französischen Freundschaft.

Genussgemeinschaft 2022

Wir waren unterwegs: online, live, im Vorder- und Hintergrund. Den kompletten Jahresbericht mit Facts und Figures erhalten unsere Mitglieder mit separater Post. Kurz hier ein geraffter Überblick, auch für die neuen Leser, die wir herzlich begrüßen:

Gemeinsame **Veranstaltungen, Ausflüge** sowie **Fortbildungsveranstaltungen** fanden wie immer eine gute Resonanz. Das Highlight war ein Zerlegekurs, der von Bioland für Landwirte organisiert wurde. Die Genussgemeinschaft konnte die Teilnahme von Gastronomen und Köchen erfolgreich anregen. Es ging dabei um Zicklein und Lämmer. Begeisterte Teilnehmer wie unser Mitgliedsgastronom Manuel Reheis/ Restaurant Broeding, Privatkoch Stefan Becker, der Demeter Bauer Sebastian Maier/ Michlbauer Oberpfalz und Martin Hausmann von der Schäferei Wolle&Kraut, sowie Marlene Hinterwinkler.

Im Juli fuhren wir zum Erlebnistag am Packhof in Eurasburg/ Oberherrnhausen und im Herbst noch zu einem Ausflug mit Betriebsbesichtigung der Ölmühle Garting, die im Jahr 2022 neu in unsere Gemeinschaft eingetreten ist. Teilgenommen haben wir ebenfalls an Veranstaltungen bei unseren Mitgliedern. Ein Gruppenausflug im Sommer in die Oberpfalz mit Führung am Michlbauer Hof hat allen großen Spaß gemacht.

Die **Netzwerkaktivitäten** mit der **Ökomodellregion Miesbacher Oberland** haben wir öffentlichkeitswirksam mit unterstützt, u.a. auch an der Gründungsveranstaltung des neuen Vereins „**Oberland Bioweiderind**“ teilgenommen. Wir sind Fördermitglied im Verein zum 01.01.2023 geworden und werden das Projekt nach unseren Möglichkeiten unterstützen.

Der aktive Austausch mit der **Projektstelle „Ökologisch Essen“ beim BUND-Naturschutz** in München (gefördert von der Biostadt München) wird mit den beiden Projektmanagerinnen erfolgreich fortgesetzt. Wir konnten Einiges unserer gemachten Erfahrungen und Kontakte teilen. Die Arbeit der beiden Mitarbeiterinnen ist vorbildlich, nicht nur in Richtung Gemeinschaftsverpflegung, sondern als aktive Netzwerkerinnen bis hin zum Ernährungsrat und der Politik im Münchner Rathaus.

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. wird auch **im Jahr 2023** in ihren angestammten Aktionsfeldern weiter aktiv sein, die kleinbäuerliche und biologisch arbeitende Landwirtschaft und das Lebensmittelhandwerk sowie die verbundene Gastronomie unterstützen. So weit wie möglich werden die angestammten Veranstaltungsformate fortgeführt. Der Fokus richtet sich in erster Linie gezielt auf:

1. Communitypflege der Mitgliedsbetriebe, Vermarktungsunterstützung, Vernetzung der bestehenden Betriebe und Organisationen untereinander und mit Verbrauchern in Stadt und Land sowie passenden Netzwerkpartnern. Bindeglied und Plattform Stadt-Land mit positiver Berichterstattung von erfolgreichen Projekten mit Signalwirkung.

2. Unterstützung von geeigneten SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) Projekten sowie gemeinschaftsgetragenen Investitionen mittels Genussrechten und sonstigen Beteiligungsmöglichkeiten. Einkaufsgemeinschaften und das Interesse für bioregionale Lebensmittel durchführen und initiieren.

Wir wünschen ein Gutes Neues Jahr und dass wir alle immer irgendwie einen Weg finden, egal was kommt!

Und als Schlussakkord ein ohrensaugiger Mega-Hofladen

InstoreRadio nennt sich das, wenn man mal nicht nur am Viktualienmarkt, auf dem Wochenmarkt oder im Hofladen einkauft und gleich zwangsbeschallt wird. „Diese Woche im Angebot..!“, dazwischen dann „Kasse 2 bitte!“, „Bitte Leergutautomat leeren!“, „Tina, was kosten die..?“ Nein, es geht viel besser, da wird in 30 Sekunden in redaktionell aufwendig bearbeiteten Beiträgen so viel Unwahrheit erzählt, was PutinTrump&Co. in Stunden nicht schaffen würden.

Sehr nett gemacht, O-tonig, woke, gewaltfrei, positiv besetzte Begriffe, klar, lecker, frisch, gereift, nachhaltig, regional, Familienbetrieb, traditionell, bio, handwerklich tierwohlig, regional, (..äh, hatten wir schon, merkt Kunde aber eh‘ nicht), Hofladen! Apropos Hofladen: Vor und in der Verkaufsfiliale der Fleischfabrik gleich nebenan - 1.800 Mitarbeitende, knapp 200 Mio. Euro Jahresumsatz - hängt jetzt in einem Stadtviertel, wo die Leute mehrheitlich ganz viel Wert drauf legen, tatsächlich ein großes grünes Schild mit der Aufschrift Hofladen.

Autoren Team:

Marlene Hinterwinkler

Markus Hahnel



**Genussgemeinschaft
Städter und Bauern**

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

Holzstraße 15b - 80469 München

info@genussgemeinschaft.de

www.genussgemeinschaft.de

Newsletter wird nicht richtig dargestellt? [Im Browser öffnen](#)

Impressum:

Newsletter der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V., Holzstraße 15b, 80469 München

V.i.S.d.P.: Erster Vorsitzender Markus Hahnel

Redaktionskontakt: info@genussgemeinschaft.de

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. finanziert sich durch ehrenamtliche Arbeit sowie durch Mitgliedsbeiträge.

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. Gern dürfen Sie diesen Newsletter an Freunde und Bekannte weiterleiten und so für unser Projekt werben. – Sollten Sie keine weitere Zusendung wünschen, klicken Sie bitte [hier](#).



Werde Mitglied

Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook



Webseite

[Hier kannst Du Dich von unserem Newsletter abmelden.](#)