

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

zur aktuellen Lage der Proteste der Landwirte teilen wir hier die Pressemeldung und einen 6-Punkte-Plan der *Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft*, bei der die Genussgemeinschaft Mitglied ist. Beide Stellungnahmen haben wir in unserer News-Rubrik abgelegt. [ABL Stellungnahmen](#) Hier ein Auszug:

AbL e.V. zur teilweisen Rücknahme der angekündigten Kürzungen im Agrarbereich

Die AbL begrüßt die angekündigte Rücknahme der Streichung der KFZ-Steuerbefreiung für die Landwirtschaft als ein wichtiges Signal an die Bäuerinnen und Bauern. Sie fordert die Bundesregierung auf, auch die weiterhin geplante Kürzung der Dieselrückvergütung zu streichen oder diese mindestens nach sozialen und agrarstrukturellen Kriterien zu staffeln. Sollte es zu Streichungen kommen, müssen die Gelder auch weiterhin in der Landwirtschaft verbleiben und für deren sozialen und ökologischen Umbau genutzt werden.

Die AbL ist davon überzeugt, dass die Ursachen der aktuellen und angekündigten Proteste vieler Bäuerinnen und Bauern sehr viel tiefer liegen als in den bisher geplanten Streichungen der KFZ-Steuerbefreiung und der Dieselrückvergütung selbst. Die Bundesregierung muss daher jetzt das Ruder in der Agrarpolitik im Sinne der Empfehlungen der Borchert- und Zukunftskommission herumreißen.

Herzlich begrüßen wir den [Greilhof](#) in Mals. Das Leitmotiv der jungen Familie: „Altes bewahren – Neues schaffen“. Der Greilhof gehört mit zu den ältesten Häusern in Mals. Davon zeugen noch erhaltene Grundmauern im Kellerbereich, welche ca. 1000 Jahre alt sind. Das Gebäude wurde im Laufe der Jahrhunderte mehrfach erweitert und umgebaut. Das heutige Aussehen geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Auf der Webseite gibt es einen ausgiebigen Einblick in die Geschichte des Anwesens.

Im neu erbauten Hofladen der Scheune gibt es Biogemüse, Obst von den alten Streuobstbäumen, veredelt in Gläsern und saisonal frisch. Entdeckt haben wir den Hof bei einem Spaziergang in Mals und dabei die Alpinen Steinschafe gesehen. Die kleine Herde gibt es nun seit zwei Jahren, man kann eine Patenschaft erwerben. Details dazu auf der Webseite. Die junge Familie bewirtschaftet das Anwesen im Nebenerwerb.

Dazu gehört auch eine historische Kirche, die gleich neben dem Gebäude steht. Es handelt sich dabei nicht um ein „Hobby“, sondern um das ernsthafte Bemühen die kleinen Flächen biologisch zu bewirtschaften, mit neu gepflanzten Bäumen und Blühstreifen die Artenvielfalt zu bereichern und zu erhalten.

Wir besuchen den Hof wieder bei unserer Gruppenreise im Mai 2024 und freuen uns auf die Verkostung der feinen Aufstriche, Sirupe und eine Führung zu den Schafen.

Englhorn Hof Jahresbrief

Das erste Beteiligungsprojekt am [Englhorn Hof](#), das den Aus- und Neubau der alten Dorfkäserei in Schleis bei Mals zum Ziel hatte, ist nach 10 Jahren in 2024 beendet. Das laufende Projekt zum Kauf der Wiese läuft noch bis Ende Februar 2024.

Die Kühe am Englhorn Hof, original Braunvieh, fressen nur mehr Heu und Gras. Einzig das lebensnotwendige Salz wird zugekauft. Die Tiere sind topfit. Jetzt ist zu 99,9% oberes Vinschgau im Käse. Man riecht und schmeckt es unvergleichlich.

Eine Kuh kann in diesen Breitengraden bei dieser Fütterung und gutem Management um die 5.000 kg Milch erzeugen. Wenn das Kalb an der Mutter säugt und auf natürliche Weise groß gezogen wird, dann bleiben pro Kuh ziemlich genau 3.500 Liter Milch für die Käseproduktion übrig. Diese Milchmenge entspricht ungefähr 350kg Käse.

Beim Englhorn Hof werden wir im Mai ebenso vorbeikommen und freuen uns aufs Wiedersehen. Der Käse kommt für private Mitglieder mit uns auch nach München. Gerne dazu bei uns melden. Reisetipps ins Obere Vinschgau findet man auf unserer Webseite in der Reiserubrik.

Das Beteiligungsprojekt zum Ankauf einer Wiese und die Anschaffung einer Photovoltaikanlage läuft noch bis Ende Februar. Die enorm angestiegenen Grundstückspreise sind eine große Herausforderung für den Hof. Der Mut, dies gemeinschaftlich zu stemmen, ist bewundernswert. Damit wurde ein Stück Land der Spekulation und für die biologische Landwirtschaft unerwünschten Anbaumethoden entzogen. Neu an dieser Auflage: die erworbenen Käsegutscheine können an mehreren Stellen in der nahen Umgebung eingelöst werden und dies nicht nur in Käse.

Erfolgreich umgesetzte Projekte in der ÖMR Miesbach

Hier wird in kurzer Zeit viel bewirkt, verbunden und erfolgreich an den Start gebracht. Es ist eine sehr kontinuierliche Arbeit, die hier und auch in weiteren Ökomodellregionen geleistet wird. Hier geht es nach Miesbach zur [ÖMR Miesbacher Oberland](#). Und hier finden sich alle Ökomodellregionen in Bayern. Inzwischen sind es 35 geworden. [Bayerische Ökomodellregionen gesamt](#)

Termin Vorschau

Das [Ökologische Bildungszentrum München/ÖBZ](#) wird nach wie vor saniert. Es findet in 2024 kein Saatgutfestival statt. Die Eröffnung nach Renovierung soll im Juni stattfinden. Wir werden zeitnah berichten.

Herrmannsdorfer International Butchers Festival

SAVE THE DATE

15. + 16. Juni 2024

Mehr dazu hier: [Herrmannsdorfer](#)

Der Abholtag für das solidarische Olivenöl Projekt „**Platanenblatt**“ ist noch in Klärung für München. Alle Besteller werden direkt informiert.

TERMINE

Aus dem Aktionsradius der Genussgemeinschaft [Hier](#)

Wir haben hier auch Messetermine aus unserem Interessensgebiet eingetragen. Von der Biofach Nürnberg zur Slow Food Messe Stuttgart bis in den Herbst nach Turin zum Salone del Gusto. Die Seite wird regelmäßig gepflegt.

Termine von **Slow Food München** [Hier](#)

Termine und Projekte des **Münchner Ernährungsrates** [Hier](#)

Buch Tipp

Das neue Buch "**Bauernlandschaften**" der Fotografin Cordula Flegel stellt Familienbetriebe in der Region des Mangfallgebirges vor. Und zeigt, warum das Tierwohl, die Artenvielfalt und gesunde Böden am Alpenrand besonders wichtig sind. Das Buch richtet sich an wissbegierige Menschen, die in Bayern und insbesondere in der Region Miesbacher Land leben und reisen, und sich für die Alpen und ihre regionalen Lebensmittel interessieren. Und es eignet sich für Produzenten, Direktvermarkter und Gastgeber, die ihre Kunden und Gäste über die Landwirtschaft in dieser Region informieren möchte. Weitere Details [Buch-Tipp](#).

In eigener Sache

Unser Newsletter kommt ab sofort nicht mehr jeden Monatsanfang. Wir wollen einen Teil zum „Weniger ist Mehr“ beitragen. Wichtige Termine und Veranstaltungen teilen wir unseren Mitgliedern separat mit und tragen sie auf unserer Webseite ein.

Wir wünschen einen guten Start in dieses Jahr.

Mit besten Grüßen

Autorin: Marlene Hinterwinkler

Schlussredaktion: 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.](#)