

[Diese Email im Browser anzeigen](#)

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

wir starten heute mit kritischen Beobachtungen und wachen Augen aus einer anderen Perspektive im urbanen Raum.

Neulich in der Tram..

bei der Zeitungslektüre auf dem sog. Smartphone ist im Lokalteil-Artikel jemand kurz ganz tief in das reale Leben hinabgestiegen und hat weise festgestellt, dass ein Mensch von 1.000,- Euro Kurzarbeitergeld in München nicht (über-) leben kann. Der nächste Artikel konstatierte sogleich für die Gastronomie nur die Hälfte des sonst üblichen Durchschnittsgehalts, so dass der Fachkräftemangel eigentlich kein Wunder sei.

Und dann war der Artikelvorschlag-Algorithmus schon bei Ernährungstipps. Klar: Geld, Gastronomie, Essen, Ernährung. Ich soll meinen Teller bildlich gesprochen halbieren: die linke Hälfte mit Obst und Gemüse, die rechte Hälfte dann vierteln. Ein Viertel was Eiweißhaltiges und das andere Viertel die Kohlenhydrate. So mache ich ganz einfach immer alles richtig. Da kam mir gleich die Idee der Gehaltsaufteilung nach dem gleichen Schema: linke Hälfte für Essen & Trinken, rechts dann ein Viertel für Miete und das andere Viertel für Auto/ ÖPNV und den Rest.

werben sie mit minus 21% für das neue Automodell! Plötzlich ein Werbeplakat an einem schicken luxussanierten Altbau: „Deutschlands bester Preis: Wohnen Sie hier 41% günstiger!“ Nun ja, Tagtraum eben. Die zu den Zeitungsartikeln eingeblendeten Werbeanzeigen sind übrigens minus 21% für die roten Paprika und minus 41% für die irische „Weidebutter“. Eben sparen, wo man kann.

Weiterentwicklung - Fortbildung

Unser Fördermitglied Mona Knorr, Dresden berichtet:

Gemeinsam mit unseren Partnern - dem Storytelling-Spezialisten und Landwirt Ingmar Jaschok, dem Steuerberaterbüro wetreu BLB und der Arbeitsgemeinschaft der Solawi-Genossenschaften - bieten wir als WirGarten e.V. auch in diesem Jahr **Online-Kurse** an, die sich speziell an **Gründer, Betriebsleiter und Betriebsinhaber** von **landwirtschaftlichen Betrieben** richten. Unser Anspruch ist es, in unseren Kursen Informationen und Handlungsempfehlungen praxisnah zu vermitteln, betriebliche Zusammenhänge sichtbar und verständlich zu machen und Raum für individuelle Nachfragen zu schaffen. Unsere Online-Crashkurse und Online-Workshops adressieren die Themen

Existenzgründung, Crowdfunding, Geschäftsmodellentwicklung,

Communitybasierte Direktvermarktung und Solidarische Landwirtschaft -

weitere Informationen und die aktuellen **Termine für März/April** sind auf

<https://www.wirgarten.com/wirgarten-online-kurse/> abrufbar.

Alle Veranstaltungen finden online über Zoom statt - in den beiden Workshops können die Teilnehmer an ihren eigenen Konzepten arbeiten, in den Online-Crashkursen haben wir viel Zeit für Fragen eingeplant und versenden im Nachgang auch ein digitales Handout.

Platanenblatt Abholtag Ernteanteile München

es ist jetzt bald soweit – eure Anteile am Olivenöl der Ernte 2021/2022 sind in Sicht.

Am 12. März findet der Münchner Abholtag statt und wir freuen uns sehr. Auch wenn es ein weiteres Jahr ist, in dem wir keine Verkostung anbieten können. Alle Vorbesteller bekommen in Kürze eine E-Mail mit den Details.

Die aktuelle Ernte ist wirklich gut gelaufen und wir konnten deutlich mehr ernten als wir zum Erntebeginn geschätzt hatten. Daher sind im Web-Shop auch aktuell noch einige Ernteanteile zu haben. Qualitativ ist die Ernte großartig geworden und sogar besser als die vom Vorjahr. Wir hatten durchgängig Säurewerte um 0,2%, sogar noch zum Ende der Ernte hin. Geschmacklich ist es das, was ihr vom Platanenblatt-Öl erwarten dürft: voller Polyphenole, grasig grün, frisch duftend, mit Schärfe und allem Drum und Dran. Und in diesem Jahr im besonderen 10 Jahre Jubiläumskanister.

Ihr dürft euch wieder auf ein ganz tolles Olivenöl freuen. Und wir freuen uns auf

passiert parallel und so schnell wie wir packen können.

[Abhol Informationen München](#)

Ökolandbau – auch eine Frage des Standorts

Mehr als ein Drittel Flächenanteil im Alpenvorland, weniger als 1 % in Weser-Ems: Auch der Ökolandbau hat seine regionalen Schwerpunkte. Pauschale Ausbauziele wie 30 % passen deshalb nicht überall. Im Podcast **Stephanie Stiller**, Managerin der Ökomodellregion **Miesbacher Oberland in Oberbayern**, **Bernd Wiese**, Westniedersachsen, **Stefan Palme**, Uckermark in Brandenburg und Co-Gastgeber **Gustav Alvermann** aus Schleswig-Holstein zeigen die große Vielfalt des Ökolandbaus.

[Podcast mit Ökomodellregion Miesbach](#)

Kommende Veranstaltungen/Termine

Vom virtuellen **Saatgutfestival** des Ökologischen Bildungszentrum München, den nächsten **Rota Kochevents** am Feuerring in Beuerberg, zum **Klimafrühling im Oberland**. Bei der Veranstaltungsreihe „Klimafrühling“ sind wir zweimal als Coveranstanter mit der Ökomodellregion Miesbacher Oberland im Einsatz. Aktuell: Aschermittwoch gibt's feinsten [Fisch vom Schliersee](#) beim Regionalmarkt und Bistro **machtSinn in Holzkirchen**.

Höhepunkt ist am 16. Juli unser „**Ausflugs-Paket**“. Nach der Führung beim landwirtschaftlichen Betrieb „Packlhof“ zum Thema „**Agroforst**“ geht es weiter in das Kloster Beuerberg zur langen Tafel. Küchenchefin Stella Igl [Klosterküche Beuerberg](#) bereitet uns mit viel Liebe und ihrem Team ein Menü mit regionalen Zutaten zu.

Details nach Anmeldung: info@genusssgemeinschaft.de.

[Alle Termine Kompakt](#)

Aktuelle Publikationen

Der kritische Agrarbericht ist als Buch oder kostenloser Download erhältlich. Der Inhalt dreht sich kapitelweise um Agrarpolitik und soziale Lage, den Welthandel und Ernährung, der Regionalentwicklung bis hin zur Ökologischen Landwirtschaft.

[Kritischer Agrarbericht 2022](#)

Buch-Tipp

Wildkräuter – Bestimmen, Sammeln, Zubereiten

regionale, frische und gesunde Küche. Wir können sie nicht nur jederzeit kostenlos ernten, sie liefern auch aufregende neue Zutaten und Aromen für die Küche. Wenn man weiß, wie! Dieses Buch liefert praktische und köstliche Inspirationen, gespickt mit allem wichtigen Hintergrundwissen und vielen Tipps.

[Wildkräuter Bestimmen Sammeln Zubereiten](#)

Mit diesen frischen Aussichten auf den Frühling und dem Hoffen auf ein Ende aller Einschränkungen verabschieden wir uns für Heute

Autoren-Team:

Markus Hahnel

Marlene Hinterwinkler

Mona Knorr

Ralf Randel/Platanenblatt

Titelfoto:: Platanenblatt



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

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.](#)

This email was sent to marlene.hinterwinkler@t-online.de
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. · Holzstraße 15b · München 80469 · Germany

