

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

der Stand der aktuellen „Food-Trendforschung“, die sich als brauchbares Instrument und zur Orientierung für den gesellschaftlichen Wandel versteht, überrascht uns nicht. Der Wunsch nach einem sinnvollen Verhältnis von lokal produzierten und global importierten Lebensmitteln formt den Begriff „New Glocal“. Nicht der günstigere Preis, sondern die regionale Verfügbarkeit werden zu wichtigen Kriterien und entscheiden mit, ob ein Lebensmittel importiert werden soll oder nicht. Nachhaltiges Wirtschaften entlang aller Lieferketten mit widerstandsfähigen Strukturen gilt für regional und global. Wie verwundbar unser derzeitiges System ist, erfahren wir in vielen Bereichen. Und auch in diesem Kontext berichten wir über Betriebe, Organisationen, Genossenschaften und Projekte, die einen verantwortlichen Weg gehen.

Berichte aus unserem Mitgliederkreis

Wir haben im Januar den [Billesberger Hof](#) in Moosinning besucht. Viel hat der junge Bauer wieder auf seiner Agenda im neuen Jahr. Neu- und Umbauten, Hofladen und -last but not least - ein freudiges Ereignis steht bevor. Die kleine Aurealia bekommt ein Geschwisterchen, dem sie dann sicher zeigt, wie Hühner- und Schafefüttern richtig gemacht werden will. In der Rubrik „Aktuelles“ der Billesberger Webseite findet man ein Tagebuch aller Ereignisse am Hof im vergangenen Jahr. Allen Respekt der jungen Bäuerin Antonie, die diesen Aufwand betreibt. Lesenswert zu empfehlen.

Auf der **Grünen Woche** in Berlin gab es Einiges an Bio aus Bayern zu sehen und zu verkosten. In den sozialen Medien haben wir den [Biohof Lex](#) gesehen und natürlich war Raphaela Lex, die neue Bayerische Biokönigin, auch als Botschafterin für Bio

Daumen, dass sich für alle der Einsatz lohnt.

Die [Ökomodellregion Miesbacher Oberland](#) hat mit 35% Bio-Bauern den höchsten Bio-Anteil in Deutschland. Stefani Stiller, die Managerin der Region erklärt in einer Pressemeldung, dass zudem fast 70 % der Landwirte freiwillig im Kulturlandschaftsprogramm beteiligt sind. Die Ökomodellregion besteht seit 2015 und alle Gemeinden haben der Vertragsverlängerung bis September 2027 zugestimmt. Wir gratulieren dem ambitionierten Team zur erfolgreichen Projektumsetzung.

Während der Hofladen des [Leitzachtaler Ziegenhof](#) mit einem herben Umsatzeinbruch kämpft - ohne die Preise der am Hof veredelten eigenen Produkte erhöht zu haben - hören wir aus der Oberpfalz von unserem Mitgliedshof den [Michlbauern](#), dass der Einstieg in die Direktvermarktung mit Ständen auf zwei Wochenmärkten erfolgreich im letzten Jahr angelaufen ist. Im eigenen Hofladen kämpft man auch dort um Kunden.

Wir wünschen allen Betrieben, dass sich die Lage in diesem Jahr verbessern wird. Die gestiegenen Energiekosten machen beiden Seiten, den Produzierenden und den Abnehmern finanzielle Probleme.

Im Jahresbrief 2022 berichtet der [Englhorn Hof](#) im Oberen Vinschgau über eine mächtige Renovierung des Stalldachs, das komplett erneuert wurde. Die alten Asbestplatten wurden entsorgt. Eine doppelte Schalung wurde angebracht. In deren Zwischenraum erwärmt sich die Raumluft um bis zu 8 Grad mehr als die Umgebungsluft. Diese Luft wird abgesaugt und von unten in die Heustöcke geblasen. Die Restfeuchte des Heus schwindet sehr schnell. Durch diese Erneuerung muss das Heu auf der Wiese einmal weniger gewendet werden. Das führt zu einem blattreicheren Futter, es gibt weniger Bröckelverluste. Die Kühe nehmen es sehr gerne an.

Erstmals hat der Hof an der italienweiten „**Crudi in Italia**“ Käseverkostung teilgenommen und in der Kategorie Hartkäse konnte der **Rims Riserva den ersten Platz** erreichen. Wir gratulieren und freuen uns auf unseren nächsten Besuch am Hof, der Anfang März stattfindet. **Bald können wir über ein neues, sehr spannendes Beteiligungsprojekt am Englhorn Hof berichten.**

Eine traurige Nachricht hat uns aus der Gemeinde Mals zum Jahresanfang erreicht. **Armin Bernhard**, der geniale Vordenker und Umsetzer einer sozial- und naturverbundenen Regionalentwicklung ist im Alter von nur 51 Jahren verstorben.

Wir sind in Verbindung mit der [Bürgergenossenschaft](#), an deren Spitze er stand. Von der Rettung der Prader Dorfkäserei, zum Marktstand in Bozen mit einem bunten Angebot, von biologisch produzierten Produkten aus der Region bis hin zu lokalen

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

und allen Freunden. Die aktiven Mitglieder werden die Arbeit von Armin fortsetzen und weiterentwickeln.

Beteiligungs- und Investitionsprojekte

Kapital, um landwirtschaftliche Flächen vor Spekulation zu schützen, braucht u.a. das [Klostergut Schlehdorf](#).

Das [Food Hub](#) in München, der **Mitmach Supermarkt**, kann immer neue Mitglieder brauchen, auch Darlehensgeber sind willkommen. Alle Details dazu auf der Webseite.

Überregional engagiert sich die [Kulturland Genossenschaft](#) für Grund und Boden, um sie der biologischen Landwirtschaft zu erhalten.

Demnächst wird es mehrere **Investitionsprojekte** in nachhaltige Öko-Projekte **nahe München** geben. Mehr folgt im kommenden Newsletter.

TERMINE

Wie immer verlinken wir in unsere [Terminrubrik](#).

Freie Plätze für einen gemütlichen Abend mit unseren Mitgliedern und Freunden gibt es noch am 17. Februar um 18:00 Uhr. Bitte bis 10.2. anmelden unter info@genussgemeinschaft.de

Am ersten Februar starten die Anmeldungen der [Münchner Volkshochschule](#). Privatkoch Stefan Becker, Fördermitglied der Genussgemeinschaft hält in der VHS Pasing am **Samstag, den 28.04.23** einen ganztägigen Nose-to-Tail-Kochkurs mit der Anmeldeumnummer [Q381504](#). Anmeldung nur über die MVHS.

Das Lamm kommt von unserem Fördermitglied „[Wolle&Kraut](#)“ südlich Starnberger See.

Ein bezauberndes Interview mit Schäferin Verena Hausmann im Video auf der Startseite der Webseite. Die künstlerische Gestaltung stammt vom befreundeten Fotografen Ralf Gerard. Die stilvollen Fotos der Alpinen Steinschafe sind auch im aktuellen „MUH-Magazin“ vertreten. Die vom Aussterben bedrohte Rasse bekommt durch diese Aktionen wichtige Aufmerksamkeit. Die erfolgreiche Zuchtarbeit der Schäferei trägt dazu bei, dass die Alpinen Steinschafe nicht aussterben.

Als Digestif ein g'sprizzter Veganuary.

Genau, nix Aperol(!) Einfach einen Monat lang alles anders! Wie der Aperitiv im neuen Jahr, mit guten Vorsätzen, wie doch endlich wieder ins Fitnessstudio zu gehen, worüber Bauern eh' nur lachen. Obwohl es manchmal anderen

Dazu passend der große aktuelle Aufreger: In Apfelplantagen wird gespritzt! Tatsächlich?? Und dank erstmaligen Einblicks in die Bücher und kompetenten Datenjournalistinnen kommt raus: FAST TÄGLICH! Hmm, ja, wenn fast täglich die Äpfel - wie alles andere - im Supermarkt völlig makellos und in allen Dimensionen standardisiert und günstig sein müssen.

Doch statt auf den Junkie, die konventionelle Landwirtschaft, zu zielen, wäre es zielführender, auch die im Hintergrund sitzenden und viel besser verdienenden Dealer aus München (BayWa Mischkonzern), Basel, Shanghai (Syngenta) und anderswo zu leuchten. *Pflanzenschutz for Dummies*: alles und überall wo weiträumige Monokulturen - also auch die Bodensee-Region, das Alte Land, die Weizen-Ukraine, Soja-Brasilien, Bordeaux, Burgund und Nappa Valley - da hat die Agrarindustrie für jeden Pilz, für jedes Kraut und jedes Insekt das rechte Mittel. Salut!

Wir wünschen einen guten Februar in Stadt und Land.
Beste Grüße vom Autoren Team

Markus Hahnel

Marlene Hinterwinkler



Subscribe

Past Issues

Translate ▼



**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.](#)