

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

das frische Logo der solidarischen Landwirtschaft „Schaufel & Gabel“ nahe Murnau verwenden wir heute zum Start in die neue Pflanz- und Gartensaison. Wer nahe einer SoLaWi wohnt, ist bestens beraten mitzumachen und diese Art der Landwirtschaft unterstützen. Wir berichten weiter unten noch zu unserer Begegnung mit der SoLaWi.

Neun weitere Ökomodellregionen gehen in Bayern demnächst an den Start. Vom Bamberger Land über Ingolstadt, Landshut bis ins Rottal haben sich Projekte beworben und kamen in die Endausscheidung. Wir begrüßen diese Entwicklung und wünschen allen Regionen viel Erfolg. Zum Hintergrund weiterlesen: [Hier](#).

### **Nachrichten von unseren Mitgliedern**

#### [Biohof Lex](#)

Zum „Tag des Wassers“ hat der Hof Nähe Erding in seinem Social-Media-Kanal über sein Abwasser System berichtet. Der Hof ist nicht an das kommunale Abwassersystem angeschlossen. Es gibt eine Pflanzenkläranlage, auch als Phytodepuration oder Phytfilter bezeichnet, ist eine Art von Kläranlage, die auf biologischen Prozessen beruht. Die komplette Meldung über dieses Verfahren haben

Übrigens kann man am Hof in Bockhorn Urlaub in einer Ferienwohnung machen, die baubiologisch auf höchstem Niveau gestaltet wurde.

In Garmisch gibt es Ferienwohnungen in einem geschichtsträchtigen Haus, das mit der Familie verbunden ist: [Ferienwohnung Garmisch Partenkirchen](#).

Wir haben Bernadett Lex im März besucht und uns erste gemeinsame Gedanken für die **Veranstaltung am 03. Juni 2023** gemacht. Zur **Mohnblüte** gibt es eine einzigartige Hof- und Felder Führung. **SAVE THE DATE** – ein Vermerk steht in unserer [Termin Rubrik](#).

### [Spargel Rehm](#)

#### **Das ist Spargel ohne Einsatz von Heizung und Folie.**

Wir werden berichten, wann es los geht - wie immer später als marktüblich - aus besagten Gründen. Kommuniziert wird in den sozialen Medien Face Book und Instagram. Die Mitglieder unserer Einkaufsgemeinschaften werden wie gewohnt informiert. Wir wünschen bald wärmeres Wetter und gerne warten wir auf diese rare Köstlichkeit. Zur Vorfreude kann man schon mal die Rezepte auf der Webseite studieren.

### [Haderner Bio Brauerei](#)

#### **Weitere Investoren gesucht**

Die neue Brauerei bekommt einen Hofladen, der neben den Haderner Produkten auch von weiteren regionalen Anbietern Erzeugnisse im Angebot hat. Für die Ausstattung des Hofladens kann man sich mittels Genussrechten beteiligen. Hier geht es zu den Einzelheiten der [Genussrechten](#). Entsprechende Unterlagen bitte dort direkt anfordern.

Ein dreitägiges **Eröffnungsfest findet vom 14. - 16. Juli 2023** am neuen Standort statt. Dass das ein ereignisreiches Wochenende wird, können wir ahnen. Wir werden weiter darüber berichten und wünschen gutes Gelingen auf die letzten Meter.

### [Ölmühle Garting](#)

Die Ölmühle Garting hat eine neue Kooperation in ihrem Laden in München gestartet.

Seit Anfang März betreibt Susi Krebs das [Salarte](#) unweit vom Viktualienmarkt. Frisch, freundlich und entspannt fühlt man sich wohl in dem hellen Ambiente und genießt außergewöhnliche Salatkreationen. Dabei finden die Öle der Ölmühle Garting kulinarische Anwendung. Der wöchentliche Newsletter informiert die Interessenten zum aktuellen Speiseplan. Wir wünschen viel Erfolg.

### [Münchener Käsemanufaktur](#)

Der Ausbau der gläsernen Manufaktur in der Prinzregentenstraße 105 startet bald. Außerdem experimentieren die drei Gründer, voran mit Käser Franz, weiter mit

Einen Termin zum Notieren gibt es auch:

Ab Mittwoch, 10. Mai 2023, immer mittwochs von 11 bis 19 Uhr auf **Münchens erstem Unverpackt-Wochenmarkt** vertreten. **Ort:** am Rainer-Werner-Fassbinder-Platz (Donnersberger Brücke). Es wird ein kleines, aber feines Sortiment an handwerklichen Käsen geben. Wir werden weiter über das Projekt der Stadt München dazu berichten.

### Zu-Tisch Projekt

Der Neustart ist gelungen. Wir waren bei der Eröffnungsveranstaltung dabei. Die Pressemeldung steht dazu in unserer [News-Rubrik](#). Wir wünschen dem engagierten Team um Anke Neumeier von der Projektstelle Ökologisch Essen viel Erfolg.

[Zu Tisch](#) ist eine Initiative für mehr tierische Produkte aus regionaler Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung auf den Tellern der Münchner Gastronomie.

### Regionale Synergien

Wir hatten einen Infostand beim Regionalmarkt in Seeshaupt am Starnberger See in der Dorfwirtschaft. Mit dabei war unser Mitglied die Arche Schäferei „Wolle&Kraut“. Außerdem die Solidarische Landwirtschaft „Schaufel & Gabel“ und die Bioröstperle, Kaffeerösterei aus Seeshaupt. Dass aus der Schmutzwolle der Schafe, die also nicht für die Gargewinnung zur Wolle verwendet werden kann, Düngepellets hergestellt werden, wussten wir schon länger. Die Pellets werden in der Gemüse SoLaWi [Schaufel & Gabel](#) in Habbach (nahe Murnau) verwendet. Die Röstabfälle der Kaffeerösterei [Röstperle](#) wandern zum Kompost für den Gemüseanbau. Bei „Schaufel & Gabel“ gibt es einen Jungpflanzenmarkt sowie noch einige Plätze in der SoLaWi. Alle Termine stehen auf der Webseite, zum Teil auch bei uns in der Terminrubrik.

### TERMINE

Veranstaltungen aus unserem Netzwerk und unserem Aktionsradius stehen wie immer in der [Terminrubrik](#).

**!!! Highlight!!!** Der [Markt des guten Geschmacks Stuttgart - Das Chef Alliance Restaurant](#). Warum wohl? Manuel Reheis vom Restaurant Broeding in München und Chef Alliance Koch verwendet u.a. Ziegenfrischkäse von unserem Mitgliedshof, der [Michlbauer Manufaktur Oberpfalz](#) und Fisch vom Starnberger See. Hingehen schwer angesagt. Sicher auch spannend was die Kollegen so zaubern am Herd.

Termine von **Slow Food München** gibt es [Hier](#). Der nächste Termin zum Jahresthema „**Bier**“ findet am Freitag, 21. April um 19 Uhr statt. Dabei ist der Hopfen

## Sternehimmel

Es gibt ihn wieder, den neuen Guide Michelin, die Ausgabe 2023 ist da. Viele neue Sterne und Sternelokale in Transition im Edelfress-Sektor. Nichts für ungut, Genuss auf Sternenniveau ist auch der Genussgemeinschaft nicht fremd und lieber ein paar Hunderter für einen schönen gemeinsamen Abend, als für eine neue Autofelge oder einen rot leuchtenden Bremsattel. Aber halt eher was für Menschen, die sonst wenig Herausforderungen zu haben scheinen. Mal erfunden als Beigabe eines französischen Reifenherstellers, um die Pariser raus auf's Land zu bekommen, dort schön zu essen und nebenbei dank vieler Platten und Verschleiß, mehr Reifen zu verkaufen. Denn früher war vielleicht vieles besser, die Straßen aber sicher schlechter!

Und in Fortsetzung dieses schönen Narrativs - und weil heute ohne Narrative gar nichts mehr geht - hat auch die Sternegastronomie die Nachhaltigkeit für sich entdeckt: Dachgärten, Kräutersammeltouren, alles-selbst-Fermentieren steht hoch im Kurs, nicht mehr nur die Flugmango und der Rungis Express. Wo sonst wegen Personalmangels zusätzliche Ruhetage eingeführt werden oder Karten verkleinert und Energiekosten das Ende der Fahnenstange erreicht haben, scheint im Sternehimmel alles immer heller zu leuchten.

Doch wo für zwei Gäste gefühlt ein Mensch in Küche und Service wurstelt, jede Menge Chi Chi, Tischwäsche, Porzellan, Besteck, Sösschen, Tröpfchen und Bröselchen, samt Innenarchitekt und Feng Shui-Beraterin beschäftigt werden, ist Nachhaltigkeit sicherlich das schwächste Argument. Die Frage, für wen koche ich da eigentlich, bzw. wie nachhaltig hat der oder die oder das sein Geld verdient, stellt sich noch gar nicht.

Und Personalmangel herrscht nur deshalb nicht, weil sich eine Ausbildung oder ein paar Jahre in solch einem Etablissement vermeintlich gut im Lebenslauf machen. Zähne zambeißen, Pobacken zamkneifen, 16-Stunden-Schichten schrubben und das eigene Leben auf später verschieben. Daher gibt es bei mir heute komplett Sterne-unverdächtige Kartoffeln mit Quark.

Wir wünschen einen guten April in Stadt und Land und Frohe Ostern.

Beste Grüße von den Autoren  
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.



**Subscribe**

**Past Issues**

**Translate ▼**

Facebook Webseite

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