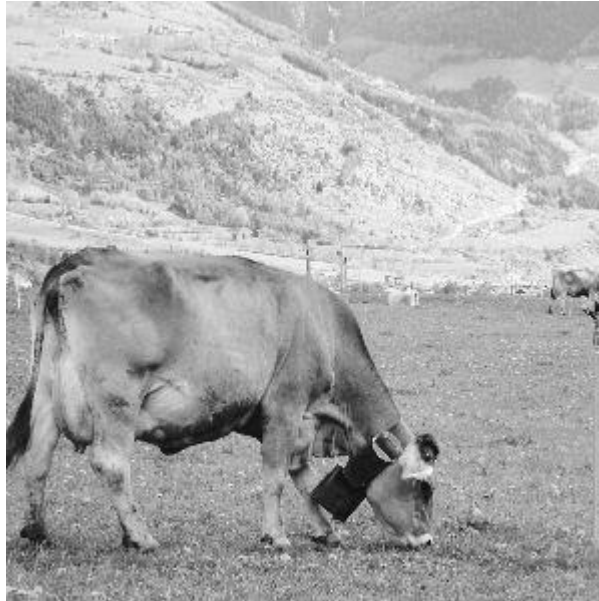


[Diese Email im Browser anzeigen](#)



---

Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.,  
liebe Slow Foodies Nah und Fern,

das Thema „Ganztierverwertung“ ist in unseren Kreisen seit vielen Jahren bekannt.  
Diese Veranstaltung in Mals im Oberen Vinschgau geht noch einen Schritt weiter!

Am **Mittwoch, den 24. April 2024** gibt es einen Workshop in Mals im Bistro Vinterra  
mit **Manuel Reheis** vom Restaurant Broeding in München:

Ziel ist, das Wissen über die Verarbeitung von Fleisch älterer Tiere zu vermitteln.  
Schlachtung, Zerlegung, Reifung, spezielle Zuschnitte (Cuts),  
Zubereitungstechniken, Menüplanung und vieles mehr. Geschlachtet wurde „Dorli“,  
eine in 2008 geborene original Braunviehkuh. Das Restaurant Broeding hatte eine  
Patenschaft für Dorli übernommen; 16 Kälber hat sie zur Welt gebracht und während  
ihres Lebens am Englhorn Hof 61.853 kg Milch gegeben.

Der Workshop, zu dem Köche, Gastronomen, Metzger und Interessierte eingeladen  
sind, startet um 09:00 Uhr. Die Teilnahmegebühr beträgt 120,00 € pro Person.

Wir bitten um Anmeldung beim [Bistro Vinterra](#) unter [info@vinterra.it](mailto:info@vinterra.it).

Die Veranstaltung wird gemeinsam organisiert von der [Bürgergenossenschaft oberer Vinschgau](#) dem [Englhorn Hof](#) und dem [Bistro Vinterra](#).

Am Folgetag, dem Donnerstag, 25.04.24 findet dann ein Abendessen mit mehreren

Wir freuen uns auf Teilnehmer aus unserem Wirkungskreis, auch neue Gesichter sind herzlich willkommen. Rückfragen gerne an [info@genusssgemeinschaft.de](mailto:info@genusssgemeinschaft.de)  
Marlene Hinterwinkler hat dazu entsprechende Reisetipps.

### Graswurzeltätigkeit

Anekdotisch passt der überlieferte Satz eines indigenen Stammesoberhaupts in den weiten nordamerikanischen Prärien, der zur Zeit des sog. Wilden Westens bei Migrationsbewegungen europäischer Einwanderer einen Siedler beim Pflügen seines Neulands beobachtete. Die vom Pflug aufgeschnittene, geteilte und umgedrehte Grasnabe, nun künftige Ackerkrume, rief bei ihm nur blankes Entsetzen hervor: *Alles verkehrt herum!* Dabei ist in der modernen Landwirtschaft ganz viel so passiert. Denn das Ziel war natürlich, „Welternährung“, hohe Erträge im Jetzt, alle satt und einfach!

Von Permakultur, Bodenleben und allem was dazu gehört, hatten wir da noch wenig gehört. Gerade das Thema Fleisch- und Milchkonsum wird aus nicht immer ganz nachvollziehbaren Gründen, ideologisch verzerrt und in Schwarz-Weiß-Kategorien gepackt. Wenn eine Milchkuh also statt der statistischen drei Laktationen so einen Werdegang hat und engagierte Menschen in ihren regionalen Wertschöpfungsnetzwerken das Beste daraus machen, dann passieren viele kleine, aber umso wichtigere Dinge endlich wieder richtig rum!

## TERMINE

### Platanenblatt solidarisches Olivenölprojekt

**Abholung: Freitag, 19. April 2024, 16:00 – 18:30 Uhr** im **GUBE20 Kulturessraum**, Gubestraße 20, 80991 München.

Details in unserer [Terminrubrik](#).

Aus dem Aktionsradius der **Genussgemeinschaft** [Hier](#)

Am Freitag, **26. April 2024, ab 19 Uhr** findet im „Pschorr“ am Viktualienmarkt im Holzfasskeller die nächste Veranstaltung von Slow Food München zum **Thema Milch** statt. Empfehlenswert. [Details hier](#).

Termine aus dem Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft [Hier](#)

Weitere Themen und Projekte in München zur nachhaltigen Ernährung finden mit dem [Münchner Ernährungsrat](#) statt.

Autoren:

Marlene Hinterwinkler

Markus Hahnel



**Genussgemeinschaft  
Städter und Bauern**

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.

Holzstraße 15b - 80469 München

[info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de)

[www.genussgemeinschaft.de](http://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](mailto: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.](#)