

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

auf dem Foto ist diesmal unser neues Fördermitglied Familie Lamprecht von der Ölmühle Garting in Schnaitsee. Grundsätzlich sollen unsere Nachrichten ein Sprachrohr sein für unsere Mitgliedsbetriebe, die täglich dafür sorgen, dass wir wertvolle Lebensmittel genießen können. Denn alle unsere [Mitgliedsbetriebe](#) arbeiten in kleineren und nachhaltigen Strukturen und zeigen wie regionale Wirtschaftskreisläufe zu erfolgreichen Ergebnissen führen können.

### [Ölmühle Garting](#)

Toni Lamprecht hat die elterliche Landwirtschaft 2008 als klassischen milchwirtschaftlichen Betrieb übernommen. Die junge Familie hatte sich eine andere Wirtschaftsweise gewünscht und die Umstellung auf Rapsölproduktion als erneuerbare Energiequelle gestartet. Nachdem dies politisch nicht mehr gewünscht und unterstützt wurde, begann der Einstieg in schonend gepresste, native Speiseöle. Hochwertig, naturbelassen und handwerklich hergestellte Öle aus regionalem Anbau sind das Spezialgebiet, das mit Leidenschaft und der Vision für gewissenhaftes, nachhaltiges Wirtschaften den Familienbetrieb und seine Mitarbeiter auszeichnet. Viele der Ölsaaten werden selbst angebaut, gentechnikfrei und mit hohem Qualitätsanspruch verarbeitet. Umfangreiche Informationen findet man auf der Webseite sowie in Social-Media-Kanälen. Bezugsquellen vom Hofladen am Standort in Schnaitsee bis zum Onlineversand sind hier nachzulesen [Speiseöle aus Bayern](#). In der aktuellen Lage kann sich die Ölmühle vor Anfragen kaum retten und diese auch nicht realisieren. Die Süddeutsche Zeitung hatte dazu berichtet.

engagierten und freundlichen Betreiber [Das Garting](#) freuen sich auf euren Besuch. Neben den eigenen Produkten sind z.B. Nudeln vom Billesberger Hof, feine Essige, Humus von machtSinn, Getränke und Geschenkartikel von kleinen regionalen Betrieben erhältlich. Und am Mittwoch gibt es köstliche Salatkreationen von [Salarte](#) zum Mitnehmen oder Vorort, bald gibt's auch ein paar Tische vor dem Laden in der Westenriederstrasse. Voraussichtlich im **Spätsommer oder Herbst** werden wir eine **Führung** in der Ölmühle in Schnaitsee und einen Biobauern Hof in der Nähe besuchen. Wir geben den Termin hier und in unserer Terminrubrik bekannt.

### Demeter [Michlbauern](#) in der Oberpfalz

Schirin und Sebastian vom Demeter Hof „**Michlbauern Manufaktur**“ führen uns vor, wie innovativ und kreativ sie die Zukunft ihres Hofes in die Hand nehmen. Die wertvolle Milch ihrer Ziegen bleibt am Hof und wird zu diversen Käsesorten veredelt. Der Hofladen steht am Start. Ein Verkaufsstand am Bauernmarkt in Amberg kommt im Mai dazu sowie eine kleine Hühnerherde aus der [Öko Tierzucht](#). Die Hühner der Zweinutzungs-Rasse „[Coffe und Cream](#)“ ziehen in einen mobilen Stall. Die Eier ergänzen das Angebot im Hofladen.

Im aktuellen **Hof-News-Letter** geht's um die Geschichten aus dem arbeitsreichen Alltag, die Lebensfreude mit der Geburt der Tochter Roswitha im Januar, das Hofkonzert im Sommer sowie den anstehenden Zicklein Fleischverkauf. Kompliment zu dieser Art der Kommunikation. Wir haben den News Letter in unserer [News Rubrik](#) abgelegt. Lesen macht Freude.

### [Spargel Rehm](#)

Das ist Anbau ohne Heizung und ohne Folie, der nahezu Letzte seiner Art. Bevor die Ernte losgeht, haben sie für Nachwuchs auf dem Acker gesorgt. Eingepflanzt wurden die alten Sorten Ramires, Huchels Leistungsauslese, Huchels Schneewittchen und der lila Spargel. Bei dieser Anbaumethode stellt sich der Ertrag entsprechend langsam ein. Zur Visualisierung hier ein paar Zahlen: 2023 bringt der Ertrag Spargel für ca. 1 Woche. 2024 sind es ca. 4 Wochen. 2025 ca. 6 Wochen. Und erst in 2026 reicht es für die ganze Saison. Die diesjährige Ernte hat Ende April begonnen. Derzeit ist der Spargel nur im Hofladen erhältlich täglich von 8 – 18 Uhr. Wann es an den Wochenmärkten und in der Gastronomie losgeht sowie in unseren Einkaufsgemeinschaften erfahren wir kurzfristig von Familie Rehm. Wer selber im eigenen Garten Spargel anbauen will, kann sich bei Familie Rehm gerne melden. Vielleicht gibt es noch ein paar Pflanzen zum Erwerb.

### [Billesberger Hof Moosinning](#)

Der erste Patentiertag findet am **Samstag, den 14. Mai 2022 von 16 – 18 Uhr** statt. Die Nachfrage ist hoch und deshalb findet zeitgleich ein Tag der offenen Türe statt. Eine kleine Tour über den Hof und Informationen zu aktuellen und gewünschten

[kontakt@billesberger.de](mailto:kontakt@billesberger.de)

### [Ökomodellregion Miesbacher Oberland](#)

#### **Erfolgreiche Kleinprojekte Förderung**

Durch die neue Kleinprojekte-Förderung werden heuer zusätzlich acht Bio-Projekte in der Region unterstützt. Vom Bio-Kompost, einer Milchtankstelle bis zum Regalsystem für unverpackte Biolebensmittel reicht die konkrete Umsetzung. Das Entscheidungsgremium legte in einer Sitzung die Auswahl fest. Wir wünschen allen Projektnehmern viel Erfolg bei der Umsetzung.

Hier sind alle [Geförderte Projekte Miesbacher Oberland](#) gelistet.

### [Regionalladen und Bistro macht Sinn Holzkirchen](#)

Während der Slow Food Messe in Stuttgart hat Bernhard Wolf, Mitglied der

[Chef Alliance](#) ein Menü mit Murnau Werdenfelser Rindfleisch gekocht.

Das Fleisch kam dabei von unserem Mitgliedsbetrieb, dem [Leitzachtaler Ziegenhof](#).

Manuel Reheis vom [Restaurant Broeding München](#) war mit lokalem Fisch vertreten.

Gemeinsam konnten sie Carlo Petrini, den Gründer von Slow Food kulinarisch

verwöhnen. Was sind wir stolz die Beiden als Mitglieder in unserer

Genussgemeinschaft zu haben.

### [Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft Bayern](#)

Zu der Mitgliederversammlung kamen aus allen Teilen Bayerns Mitglieder auch zur Neuwahl des Vorstands. Der Bundesgeschäftsführer Georg Janßen war ebenfalls vertreten. Es wurden eine Fülle an kritischen Themen angesprochen wie z.B. Hilfe für die Ukraine, Düngeverordnung, Fortschritt der Agrarwende, Saatsachbau, Gentechnik, Arbeitsbelastung im bäuerlichen Umfeld, etc. Der Link zum Bericht dann im nächsten NL. Wichtig und eindeutig ist auch die Entscheidung der AbL Geschäftsführung und Bundesvorstand, dass Themen wie Coronapolitik und Haltungen zu Impfung keine AbL-Themen sind und werden und dazu keinerlei öffentliche Stellungnahme erfolgt. Generell wurde eine Belegung durch mehr Arbeitsgruppen in Bayern gefordert. Als Mitglied der Genussgemeinschaft war Stefan Barbarino für uns vertreten.

Weitere Nachrichten aus den Netzwerken und dem politischen Geschehen im Agrar- und Ernährungsbereich sind aktuell in unserer [News Rubrik](#) eingetragen.

### **Kommende Veranstaltungen/Termine**

#### **03.05. - 05.05. 2022 Aktion Hendlsauerei auf dem Münchner Marienplatz**

Das Aktionsbündnis will auf die "**wahren Kosten der Wiesen**" und anderen städtischen Großveranstaltungen aufmerksam machen und den Anstoß für

solche Feierlichkeiten ausrichten zu können, bringt eine Verantwortung mit sich, der sich München stellen muss. Denn Beides im Einklang ist möglich: Genuss und Gaudi zum Wohle aller! - das muss die Zukunft des größten Volksfestes der Welt sein. Hintergrundinfos, die Forderungen an die Stadt und die Möglichkeit zum Mitmachen findet ihr hier: <https://www.m-i-n.net/hendlsauerei/>  
Für die Genussgemeinschaft ist Stefan Barbarino aktiv vor Ort eingebunden.

#### **05.05. – 25.05.2022 [Klimafrühling Oberland Veranstaltungsreihe](#)**

Wir sind in Kooperation mit der [Ökomodellregion Miesbacher Oberland](#) vertreten am 20.05. am Leitzachtaler Ziegenhof sowie am 23.05. in einer Online Veranstaltung mit dem Referenten Ulrich Mück zum Thema Rindfleisch, Grünland und Klima. Anmeldung hier im Link: [Termin 23.05.22](#)  
Unser Mitglied, Der Regionalladen und Bistro **machtSinn** ist mehrmals vertreten.  
Die Termine hier: <https://machtsinn.bayern/events/>

#### **07.05. 14 – 18 Uhr [Wirkstatt Oberland](#) Aktionstag**

Ideen säen – Pragmatisch Handeln

Alles rund ums Thema Nachhaltigkeit im Landkreis Miesbach mit Aktionsständen von Mobilität, Gemeinschaftsprojekten, Ernährung, gutem Essen, Upcycling, Pflanzen- und Samen-Tausch-Börse. Am Abend beendet ein Konzert den Aktionstag in Weyarn.

#### **Achtung Änderung**

des SAVE-THE-DATE-Termins für die Veranstaltung mit den **Alpinen Steinschafen** von [Wolle & Kraut](#).

**NEU: Sonntag, 10. Juli 2022** (bisher kommunizierter Termin am 25.06.)

Mit kleiner Wanderung zur Weide, Vorstellung des Genussrechtsprojekts und feinem Essen geht's am [Wieshof](#) in Marnbach – Nähe Weilheim – weiter. Details folgen im nächsten News Letter.

Weitere Termine vom Fermentieren bis zu Kochevents in München und Holzkirchen, Führungen auf dem Land tagesfrisch in unserer [Terminrubrik](#).

#### **Lese- und Hör-Tipp**

[Oekom Verlag](#) : **Interview mit Niko Paech**

2012 erschien Niko Paechs Titel [»Befreiung vom Überfluss«](#). Mittlerweile ein echter Klassiker der Postwachstumsliteratur, der auch 10 Jahre nach Erscheinen nichts an Relevanz eingebüßt hat. Der Oekom Verlag hat sich mit Niko Paech unterhalten: Über die Bedeutung dieses Buchs für ihn persönlich, die Rezeption in Deutschland und weltweit, Kritik an seinem Schreibstil und wie der Weg in eine Postwachstumsökonomie heute aussehen kann (oder muss!). [Das Interview ist auf \[oekom.de\]\(https://www.oekom.de\)](#).

Mit sonnigen Grüßen  
für das gesamte Team

Autorin: Marlene Hinterwinkler  
Der ABL Bericht kommt von Stefan Barbarino



**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](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.](#)