

Betreff: Genussgemeinschaft News #05-23

Von: Genussgemeinschaft - Städter und Bauern <info@genussgemeinschaft.de>

Datum: 01.05.2023, 00:10

An: <info@genussgemeinschaft.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

zur bevorstehenden bayerischen Landtagswahl 2023 hat das Agrarbündnis Bayern einen Forderungskatalog an die Staatsregierung am 26.4.23 übergeben. Inhaltlich wird das Ende einer Agrarpolitik des Wachsens oder Weichens und der Umbau zu einer klimafreundlichen, solidarischen, tierschutzgerechten und ökologischen Landwirtschaft angemahnt. Die weiterführenden Informationen, sowie die Pressemeldung stehen auf der Webseite des [BUND-Naturschutz](#).

Die erneute Zulassungsverlängerung für hochgiftige Pestizide durch die EU kann langjährig Engagierten schon langsam sprichwörtlich die Luft zum Atmen nehmen. Um jeglicher Verzweiflung und Politikverdrossenheit entgegenzuwirken, setzen wir diesen Newsletter mit „guten Nachrichten“ fort. Denn ja, die gibt es aus unserem Aktionsradius zu berichten. Mut versus Wut - probieren wir es und bleiben kritisch beim eigenen Konsumverhalten. Ausführlich weiterlesen hier: [Umweltinstitut München](#).

Und sie haben gekocht

Die Mitgliedsköche der Genussgemeinschaft waren schwer im Einsatz im Monat

April. Engagiert und mit Leidenschaft für gute Lebensmittel; und die persönlichen Beziehungen zu Bauern, Lebensmittelhandwerkern und Verarbeitern zeichnet das Netzwerk der [Slow Food Chef Alliance](#) Mitglieder aus.

Im Einsatz waren Manuel Reheis/ Broeding, Dominik Klier/ Caspar Plautz sowie Bernhard Wolf/ machtSinn auf der *Slow Food Messe des guten Geschmacks* in Stuttgart. Verwendet wurden Lebensmittel aus der jeweiligen Region und eine breite Vielfalt den Besuchern und Gästen geboten. So mancher Arche Passagier fand sich dabei auf den Tellern.

In der Volkshochschule München-Pasing gab es einen „Nose-to-Tail“ Kochkurs mit Privatkoch [Stefan Becker](#). Der Slow Food Arche Passagier, das Alpine Steinschaf, fand große Begeisterung beim ausgebuchten Kurs. Zur Einführung gab es einen Film der Arche-Schäfferei „Wolle&Kraut“ vom Starnberger See und Informationen über den Einsatzradius der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. und Slow Food.

Im GUBE20 KulturEssRaum in München-Moosach „tagte“ ein Kochclub mit unserem Gründungsmitglied Johannes Bucej. Ein ganzes Zicklein vom Leitzachtaler Ziegenhof wurde in mehreren Gängen inkl. Innereien kulinarisch zubereitet. Rezepte zu Lamm und Ziege u. v. m. befinden sich in unserer [Rezepte Rubrik](#). Bei einer Raritätenverkostung besonderer Rotweine sorgten zwei Les Bleues Gockel vom [Chiemgauhof Locking](#) als „Coq au Riesling“ für eine entsprechende kulinarische Grundlage für die Teilnehmer.

Nachrichten von unseren Mitgliedern

Billesberger Hof

Wir gratulieren dem [Billesberger Hof](#) zur Geburt der zweiten Tochter.

Die jungen Bauern haben wieder viele Projekte in der Umsetzung.

Im Dialog mit anderen Biohöfen werden die Anbaupläne besprochen und die entsprechenden Lagermöglichkeiten gemeinsam angepasst. Kooperation statt Konkurrenz lautet das so wichtige Motto.

Antonie Demmel, die Lebenspartnerin von Amadeè Billesberger hat Vorträge und Workshops beim Maschinenring gehalten. Die Veranstaltungen waren sehr gut besucht. Zielgruppe Frauen in der Landwirtschaft: „Frau und Feld - der Zyklus als ewiger Kreislauf der Natur“. Antonie ist Bio-Landwirtin und ganzheitliche Gesundheitsberaterin, sowie Speakerin für nachhaltige Lebensweisen.

Englhorn Hof/Oberer Vinschgau

Das [Beteiligungsprojekt](#) zum Ankauf einer Wiese und die Anschaffung einer Photovoltaikanlage läuft und es braucht noch weitere Mitmacher. Die Philosophie des Biobetriebs übermittelt ein schöner Kurzfilm. Kompliment für diese authentische Botschaft an Alexander Agethle. Hier geht's zum [Film](#).

Spargel Rehm

Dank der etwas wärmeren Temperaturen kann Familie Rehm nun auch loslegen mit der Ernte. Spargel, angebaut ohne Folie und ohne Heizung erfreut die Mitglieder unserer Einkaufsgemeinschaften und ist im Regionalladen machtSinn in Holzkirchen bald erhältlich, sowie in einigen Restaurants in der Slow Food Gemeinschaft des Genussführers und der Chef Alliance.

Der Malser Weg – was hat's gebracht?

Wir waren zur Vorstellung der Dissertation von Carolin Holtkamp am 03.04.23 in Glurns bei Mals. Die Geschichte einer sozialen Bewegung für Demokratie und nachhaltige Regionalentwicklung zusammengefasst in einem Buch, das in der Reihe "Entwicklungsperspektiven 110" der Uni Kassel veröffentlicht wurde.

Fazit: auf Landesebene hat sich nichts bewegt. Das Referendum der Gemeinde Mals für eine pestizidfreie Region liegt seit Längerem in Rom zur weiteren Entscheidung.

In der Region konkret haben die Aktionen eine breite Aufklärung der Bevölkerung im Themenfeld Gesundheit und einer Sensibilisierung gegenüber Pestiziden gebracht. Mehr landwirtschaftliche Betriebe haben auf biologische Landwirtschaft umgestellt, es gibt mehr Biolebensmittel im Handel und in der Direktvermarktung.

Die internationale Aufmerksamkeit hat die Relativität von politischer Macht aufgezeigt. Positive und erfolgreiche Projekte wie die Gründung einer [Bürgergenossenschaft](#), die Biolebensmittel vermarktet und Betriebe unterstützt, arbeiten konkret an einer vernetzten Regionalentwicklung. Die Auseinandersetzung mit dem Thema hat ein Umdenken in anderen Bereichen wie z.B. der Mobilität, Tourismus und Naturschutz angeregt. Wir freuen uns auf das Treffen und den Austausch während unserer Bioproduzenten-Reise nach Mals im Mai.

TERMINE

13.05.2023 ab 14 Uhr Besuch bei den Alpinen Steinschafen von „Wolle&Kraut“ am Wieshof in Marnbach (Nähe Weilheim).

Anmeldung unter: info@genussgemeinschaft.de

Es gibt noch 2 freie Plätze in der Fahrgemeinschaft

[Adresse Wieshof](#)

21.05.2023 Hoffest am städtischen Gut Riem – mit Slow Mobil München
[Hoffest Riem](#) von 10 – 18 Uhr. Die Haderner Bio Brauerei ist mit dabei, der Ernährungsrat München, Bund Naturschutz und viele regionale Anbieter von guten Lebensmitteln und Gartenpflanzen. Eine Veranstaltung für die ganze Familie.

03.06.2023 Mohnblütenfest am [Biohof Lex](#) (Nähe Erding)

Anmelden bitte ab sofort unter: info@genussgemeinschaft.de

Wir bilden Fahrgemeinschaften - Genussgemeinschaft und Slow Food München
Mitglieder herzlich willkommen mit Kind und Kegel und allen Freunden.

Details werden bei Anmeldung kommuniziert.

18.06.23 Tag der nachhaltigen Gastronomie

SAVE THE DATE! Aus unserem Mitgliederkreis gibt es zwei Veranstaltungen.

(Broeding und Partner in Gräfelfing, machtSinn und Partner in Holzkirchen)

Details – soweit bis jetzt bekannt – finden sich [Hier](#)

14.07. – 16.07.23 Eröffnungsfest der neuen Haderner Bio Brauerei

[SAVE THE DATE](#) Details kommen.

Ein buntes kulinarisches Programm bietet unser Fördermitglied [machtSinn
Holzkirchen](#)

Die fixen Veranstaltungstermine am besten gleich online reservieren.

Termine von **Slow Food München** gibt es [Hier](#)

Mit besten Grüßen

Autorin: Marlene Hinterwinkler

Schlussredaktion: 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.



Facebook



Webseite

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