

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

den vollen Überblick im Ziegenstall haben die Welsumer Hühner am Leitzachtaler Ziegenhof. Wir waren wieder mal im Stall. Bald gibt es feines Zickleinfleisch. Das aktuelle Genussrechtsprojekt ist nun auf der Zielgeraden angelangt.

Erfolgreiches Genussrechtsprojekt [Leitzachtaler Ziegenhof, Fischbachau](#)

Die Investitionssumme ist erreicht. Der behördliche Genehmigungsakt geschafft. Im Juni kann die Installation der Photovoltaikanlage am Hof beginnen. Die Anlage kann ohne Übertragungsverlust lokale Energie für die Kühlung der Käserei und weiterer Betriebszweige erzeugen. Nach einem Jahr Testbetrieb wird anhand des Jahresverbrauchs entschieden, welche Speichermöglichkeiten sinnvoll sind.

Am 20. Mai fand im Rahmen des „Klimaf Frühling Oberland“ eine Informationsveranstaltung dazu statt. **Ökomodellmanagerin Stephanie Stiller** war mit dabei und wir konnten von Werner Haase wieder viel erfahren über biologische Landwirtschaft, das Wesen der Kühe, den Kreislauf vom Kuhfladen, der Wiese und der Bedeutung des Grünlands bis hin zur Almwirtschaft. Technische Eckdaten des Projektes hier weiterlesen [Energieerzeugung am Hof](#).

Gründung einer Genossenschaft im Miesbacher Oberland

Die Initiative Oberland Bioweiderrind sucht Mitstreiter zur Gründung einer Genossenschaft für die Vermarktung von Bio-Kalb- und Rindfleisch. Voraussetzung für die Milchproduktion ist die Geburt von Kälbern. Im Landkreis Miesbach kommen jedes Jahr rund 5000 Bio-Kälber in biozertifizierten Milchviehbetrieben zur Welt. Etwa 2000 Bio-Kälber werden für die eigene Nachzucht gebraucht und bleiben im eigenen Betrieb oder in der Region. Alle anderen Kälber werden über Märkte und Händler an Mastbetriebe verkauft. Der Großteil dieser Bio-

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

liefern, verlieren damit ihren Bio-Status. Wir sind in Kontakt mit den Akteuren.

Weiterlesen hier: [Ökomodellregion Miesbacher Oberland](#)

Wolle & Kraut aktuelles Genussrechtsprojekt am Start

Die Arche Schäferei von Verena Hausmann in Seeshaupt, südlich Starnberger See, hält die alte Rasse „Alpines Steinschaf“.

Diese vom Aussterben bedrohte Rasse ist ein Slow Food Arche Passagier. Das Slow Food Convivium Pfaffenwinkel unterstützt mit uns das Projekt. <http://tierkontakt.de/>

Neben der Zucht werden alle Produkte regional vermarktet. Zur Weiterentwicklung und Umstrukturierung des Betriebes ergibt sich ein Kapitalbedarf, der über Genussrechte finanziert werden soll. Im Einzelnen geht es um die

Anschaffung von mobilen Ställen, Herdenschutzmaßnahmen sowie die weitere Verbesserung der Vermarktung.

Bei der Informationsveranstaltung am **Sonntag 10. Juli** gibt es dabei die Gelegenheit, das Projekt und alle Macher kennenzulernen. Wir haben dazu **Manuel Reheis vom Restaurant Broeding** zu Gast, der Kunde der Schäferei ist.

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern mit der Projektmanagerin Petra Wähning und Marlene Hinterwinkler haben die Ideen bis zur Umsetzung mit Überzeugung gerne begleitet. Alle Details zum Ablauf und zur Anmeldung finden sich hier: <https://www.genussgemeinschaft.de/termin/genussrechte-wollekraut-auftaktveranstaltung-in-marnbach-weilheim/>

Neues Fibershed DACH-Netzwerk für regionale Textilfasern und Buchtipp "Was steckt in unserer Kleidung?"

Und weil es hier u.a. um Schafwolle geht – dieser Exkurs in die Textilwelt

Jedes Textil - egal ob Kleidung oder Heimtextilien - hat, wenn es keine Kunstfaser ist, seinen Anfang in der Landwirtschaft. Pflanzliche Fasern werden von Landwirten angebaut, tierische Fasern stammen aus landwirtschaftlicher Tierhaltung. Sie werden nach der Ernte bzw. Schur aufwendig weiterverarbeitet, bis sie schließlich zu Garn werden, das verstrickt, verwebt oder anderweitig zu fertigen Produkten weiterverarbeitet werden kann. Diese aufwendige Wertschöpfung ist heute global organisiert, intransparent und verursacht grosse ökologische Schäden und menschliches und tierisches Leid. Nach dem amerikanischen Vorbild hat sich im Herbst 2021 endlich auch ein deutschsprachiges Fibershed-Netzwerk gegründet, um die regionale Herstellung von Textilien aus heimischen Fasern zu fördern und Landwirte, Designer, Hersteller und Handwerker zu vernetzen. Pünktlich zur Veröffentlichung einer ersten Produzenten-Übersicht auf der Fibershed DACH-Website ist auch das sehr lesenswerte Buch über die Entstehung der Fibershed-Bewegung in den USA im Löwenzahn-Verlag unter dem Titel "Was steckt in unserer Kleidung?" auf Deutsch erschienen. Zum Team von Fibershed DACH gehört neben unserem Mitglied **Mona Knorr** auch die Münchner Designerin Simone Sommer von

<https://www.loewenzahn.at/produkt/2961/stoff-fuer-veraenderung/>

<https://www.dasartisanat.com/>

Erfolgreiche bayerische Bioprodukte

[Bayerns beste Bioprodukte](#)

Die Sieger für den Wettbewerb der Landesvereinigung des ökologischen Landbaus, LVÖ, stehen fest. Zwei unserer Mitgliedsbetriebe sind auf der Siegertreppe anzutreffen. Wir gratulieren!

Die [TAGWERK Biometzgerei](#) bekommt **Silber** für den Leberkäs. Lange hat das Team mit Metzgermeisterin Siggie Schütz getüftelt, bis die perfekte Rezeptur in bester Qualität vollendet war. Die Freude konnte nicht größer sein. Begeisterte Videos tragen die frohe Nachricht in alle Richtungen. Handwerkliches Können und ein hoher Qualitätsanspruch, Respekt vor den Tieren und Wertschätzung aller Mitarbeiter zeichnen den Betrieb aus.

Mit **Gold** prämiert und nur im Hof-Verkauf erhältlich: der **Whisky Bock** der [Haderner Bio Brauerei München](#). Dafür wird ein Heller Bock für zwölf Monate in einem Whiskyfass gelagert. Dabei entwickelt sich ein ganz besonderer Geschmack. Um die Qualität und den exquisiten Charakter dieses Bieres zu sichern, wird es einmal pro Woche überprüft und schließlich zum perfekten Zeitpunkt in edle Champagnerflaschen abgefüllt und von Hand etikettiert.

Für die weitere Entwicklung des Betriebs können nach wie vor [Genussrechte](#) gezeichnet werden. Leider verschiebt sich die Eröffnung der neuen Brauerei von Juli auf Anfang September. Die Lieferprobleme in nahezu allen Bereichen der Wirtschaft haben auch Familie Girg nicht verschont. Wir drücken die Daumen.

Hamsterkäufe – eine deutsche Unart

Unserem Fördermitglied [Ölmühle Garting](#) bringt der Run auf die Speiseöle nicht nur Freude. Welche Auswirkungen die hohe Nachfrage auf das gesamte Gefüge im regionalen Handel hat, zeigt der Film, den der BR am 8.5. ausgestrahlt hat. [BR Mediathek](#) Wir planen einen Ausflug im Herbst zur Ölmühle in Schnaitsee.

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

Nachruf

Nach schwerer Krankheit ist unser Fördermitglied, die erst 41-jährige Köchin und leidenschaftliche Kochbuch Autorin, [Caroline Fabian](#), verstorben.

Ihre Ausbildung hatte sie beim Königshof in München gemacht. Über Kanada kam sie nach Mallorca und hat dort ein Netzwerk zwischen Produzenten und ihren

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

Nicht nur in ihrem im November 2020 erschienenen Buch lebt sie für uns weiter. In vielen Orten, Farben, Begegnungen und Rezepten bleibt sie uns lebendig. Wir sind in Gedanken bei ihrem Mann und ihrer Familie in Zorneding bei München.

Kommende Veranstaltungen/Termine

04.06. ab 19 Uhr Spargelmenü bei [machtSinn](#) in Holzkirchen. Am Herd tritt Chef Alliance Küchenmeister Bernhard Wolf auf. Das Wissen vom Acker auf den Teller kommt mit unserem Mitgliedsbauern Josef Rehm, der den Abend begleitet. Anmeldung direkt bei machtSinn [Spargel Menü](#).

16.06. – 17.07.22 [Tollwood Festival](#) München

09.07. Wir sind im „Grünen Pavillon“ gemeinsam mit der [Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft](#) und informieren über unsere Arbeit. (Andrea Eiter/ABL, Stefan Barbarino/Genussgemeinschaft)

18.06. von 10:00 - 17:00 Uhr

Tag der nachhaltigen Gastronomie

Küchenmeister Bernhard Wolf und sein Team servieren ganztags regionale Tapas. Hintergrund zum Thema "Terroir" und Link zu machtSinn hier: [machtSinn 18.06.22](#)

10.07. Start 11 Uhr am [Wieshof Marbach](#)

Vorstellung des Genussrechtprojektes von „Wolle & Kraut“ Arche Schäferei mit Gang zur Weide, Vortrag und Verkostung mit Alpinem Steinschaf Essen.. U.a. mit dem Gastronomen **Manuel Reheis** vom **Restaurant Broeding**. Mitglied der Slow Food Chef Alliance und Liebhaber der Alpinen Steinschafe.

<https://www.genussgemeinschaft.de/termin/genussrechte-wollekraut-auftaktveranstaltung-in-marnbach-weilheim/>

Anmeldung bei: info@genussgemeinschaft.de

16.07. Start 11 Uhr am [Packhof Eurasburg - Oberherrnhausen](#)

Thema **Agroforst** mit Hans Urban, (Mitglied im bayerischen Landtag für Forstwirtschaft)

Gemeinsamer Gang zur Weide der Pinzgauer Rinder. Gemeinsames Essen am Hof. Details im Link.

Anmeldung bei: info@genussgemeinschaft.de

23.07. – 25.07. Slow Food München 30-Jahrfeier an verschiedenen Orten.

In Planung, Details folgen. [Slow Food München](#)

Wer sich bei den schnell ausgebuchten **Backkursen** schon jetzt einen Platz sichern möchte, hier geht's lang [Claudias Brotzeit](#). Die Kurse finden im [GUBE20KulturEssRaum Moosach](#) statt.

Bitte mitmachen bei dieser Petition "Kein Freifahrtschein für Gentechnik in unserem Essen"

<https://www.abl-ev.de/initiativen/gentechnik-petition>

Lese- Tipp

über TAGWERK sind wir auf diesen Titel aufmerksam geworden.

[Das Ökohumanistische Manifest](#)

Die Autoren setzen dem alten Denken, das die Krise verursacht, ihre im positiven Sinne radikale Philosophie des Ökohumanismus entgegen. Für eine lebenswerte, gerechte Welt innerhalb ihrer planetaren Grenzen

Video-Tipp

[TAGWERK Biometzger](#)

Podcast-Tipp

[Ökomodellregion Miesbacher Oberland](#)

Ein vielseitiges Interview mit Prof. Dr. Heißenhuber

über Agrarpolitik, Zukunftskommission Landwirtschaft, Chancen eines Gesellschaftsvertrages und Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln.

Mit sonnigen Grüßen
die Autoren

Marlene Hinterwinkler, Markus Hahnel,
Mona Knorr



[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.](#)