

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

das Titelbild entführt uns ins Zentrum von Mals im Vinschgau.

Die Gruppenreise der Genussgemeinschaft Städter und Bauern mit Slow Food München und Slow Food Köln war ein wertvolles Ereignis und hat allen Teilnehmern sehr gut gefallen.

Der Kontakt zu den Biobauern, die Begegnungen mit Menschen, die mit Courage und Engagement ein zukunftsfähiges Wirtschaften schaffen, ist nährend und bringt Zuversicht. Hier der Link zu einem Artikel aus dem [Vinschger](#), in dem sieben preisgekrönte Projekte erwähnt werden.

Der Ausflug in die Schweiz in das nahe Münstertal war neu in unserem Programm. Die Führung im Weltkulturerbe Kloster Sankt Johann historisch bedeutend; die Weiterfahrt zu einem hoch gelegenen Bergbauernhof brachte uns Einblicke in eine Region, die bereits zu 80% Biobetriebe hat. Verschont vom Massentourismus, dafür dem Problem der Abwanderung junger Menschen, versuchen Gemeinden in einem demokratischen Mitsprachemodell aller Bürger neue Ideen für einen sanften Tourismus zu schaffen. Wir werden diese Reise im Herbst neu auflegen und bewährte sowie auch neue Ziele ins Programm aufnehmen.

**Nachrichten von unseren Fördermitgliedern**

Die **Warmfleischverarbeitung** erspart uns den Zusatz von künstlichem Phosphat. Unter Warm Schlachtung (Warmverarbeitung) versteht man die Zerlegung und das Wolfen des Fleisches, ohne es zuvor abkühlen zu lassen. Beim Schwein geschieht dies in einem Zeitfenster von einer Stunde, beim Rind in einem Zeitfenster von vier Stunden. Dies wirkt sich positiv auf die Verarbeitungseigenschaften des Fleisches aus. Das natürliche Adenosin triphosphat des Fleisches bleibt erhalten. Es ist für die Bindung in der Wurst ausschlaggebend. "Auch Geschmacksverstärker oder Nitritpökelsalz zur Farbgebung und Haltbarmachung gehören nicht in unsere Produkte." Jürgen Weig, Betriebsleiter der TAGWERK Biometzgerei. Dass die Tiere so stressfrei wie möglich geschlachtet werden und eine handwerklich geprägte Verarbeitung stattfindet, führt zu hoher Qualität.

### [Genossenschafts Neugründung WirGarten in Ludwigsburg](#)

Unser Mitglied Mona Knorr, die bei der WirGarten e.V. arbeitet, berichtet von einem Projekt, das als wegweisend beim Thema **Hof- sowie Betriebsnachfolge** gelten kann. Aus der Gärtnerei Willmann wird der **WirGarten Ludwigsburg**. Der Familienbetrieb wird 2023/24 in eine Genossenschaft umgewandelt, die schrittweise eine solidarische Direktvermarktung aufbaut. Dazu wird aktuell eine gärtnerische Betriebsleitung und eine Geschäftsführung für die Genossenschaft gesucht. Die Stellenausschreibungen befinden sich auf der Webseite, hier im Titel verlinkt. Wir bitten unsere Leser um Weiterverbreitung zu Kontakten in der Region.

## Beteiligungsprojekte

### Englhorn Hof/Oberer Vinschgau

Das [Beteiligungsprojekt](#) zum Ankauf einer Wiese und die Anschaffung einer Photovoltaikanlage läuft und es braucht noch weitere Mitmacher.

Neu an dieser Auflage: die erworbenen Käsegutscheine können an mehreren Stellen in der nahen Umgebung eingelöst werden und dies nicht nur in Käse.

Investoren erfahren dies bei Vertragsabschluss, aber auch vorab direkt im Kontakt zu Alexander Agethle (siehe Webseite).

## [TERMINE](#)

### **03.06.23, 10:30 Uhr Führung zum bühenden Mohnfeld am Biohof Lex**

Nähe Erding. Details [Hier](#)

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

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

Wir freuen uns auf eure Teilnahme. **Nichtmitglieder willkommen.**  
Bitte unter [info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de) anmelden bis 10.06.

### 18.06.23 Tag der nachhaltigen Gastronomie

Aus unserem Mitgliederkreis gibt es zwei Veranstaltungen dazu.  
Wir sind in Gräfelfing beteiligt und unterstützen aktiv das Motto „Teilen“.

**Broeding** und Partner kochen in der [Mikrofarm Gräfelfing](#).

Dabei sind einige unserer Mitgliedsbetriebe mit ihren Produkten als Sponsoren im Einsatz (Michlbauern, Handerner Bio Brauerei, Spargel Rehm, Genussgemeinschaft e.V.)

**!Die Veranstaltung ist ausverkauft!**

**MachtSinn** und Partner der Heimatunternehmen engagieren sich dazu in [Holzkirchen](#) im blühenden Garten, bei Regen im Bistro.

Die Chef Alliance Köche haben sich bei beiden Veranstaltungen ein grossartiges Programm ausgedacht. Die Erlöse der Veranstaltungen gehen an soziale Projekte.

### 24.06.2023 - Start 10:30 Uhr

#### Felder-und Hofführung am Biohof Lex

mit Brotzeit, Hofladen, Rezepten, Austausch

Anmelden bitte unter: [info@genussgemeinschaft.de](mailto:info@genussgemeinschaft.de).

Details und Adresse [Hier](#)

### 14.07. – 16.07.23 Eröffnungsfest Haderner Bio Brauerei

[SAVE THE DATE](#) Details kommen.

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

Termine und Projekte des **Münchner Ernährungsrates** [Hier](#)

Termine und Leistungen der [Projektstelle Ökologisch Essen BUND München](#)

### Kurznachrichten

Auf dem Gelände der Herrmannsdorfer Landwerkstätten hat Alexandra Dietl einen Acker gepachtet und baut dort essbare Wildpflanzen und -Blüten an.  
Termine für Führungen, Workshops und die Möglichkeit, die Pflanzen zu erwerben (auch für Gastronomie) finden sich [Hier auf der Webseite](#).

„Tag der offenen Türe“ auch für Nichtmitglieder.

**Kürzlich veröffentlichte Studien im Themenfeld Ernährung**, sind in unserer [News Rubrik](#) abgelegt („Bio ist in Bayern beliebt“ und „München isst regional“).

### Buch Tipp

[Bauernlandschaften](#) im AT-Verlag, Cordula Flegel

Wie Familienbetriebe die Bayerischen Alpen prägen.

Ein Bildband über die Natur, die Kulturlandschaft und die bäuerliche Landwirtschaft im Mangfallgebirge, Metropolregion München.

Mit sonnigen Grüßen

Autorin: Marlene Hinterwinkler

Schlussredaktion: MarkusHahnel



**Genussgemeinschaft  
Städter und Bauern**

Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.  
Holzstraße 15b - 80469 München  
info@genussgemeinschaft.de  
www.genussgemeinschaft.de

**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.](#)