

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

die Alpinen Steinschafe stehen heute im Mittelpunkt der News und wir starten mit unserer Veranstaltung. Es gibt noch freie Plätze.

Wir beginnen **am 10.7. um 11 Uhr am idyllischen [Wieshof Marnbach bei Weilheim](#)** mit einer kurzen Führung zu den Schafen auf der Streuobstwiese.

Im anschließenden Vortrag wird das regionale Investitionsprojekt vorgestellt. Es gibt Raum für Fragen und Zeit für Antworten. Um 13 Uhr steht das gemeinsame Essen auf der Agenda (wer mag!). **Wir bitten um Anmeldung unter:** info@genussgemeinschaft.de

Wer 11 Uhr nicht schafft und da sind wir bereits gut bestückt - kann direkt um 13 Uhr zum Essen kommen.

Bitte bei der Anmeldung erwähnen!

Die Führung und der Vortrag werden ab 14 Uhr noch einmal wiederholt.

[Termin Details](#). Titelbild: Verena Hausmann.

Wir freuen uns, Euch dabeizuhaben.

Zum Hintergrund

[Wolle & Kraut - Arche Schäferei](#) **regionales Beteiligungsprojekt am Start.**

Die Arche Schäferei von Verena Hausmann hält die alte Rasse „Alpines Steinschaf“. Diese vom Aussterben bedrohte Rasse ist ein Slow Food Arche Passagier.

Beteiligungsmodell 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 München](#)** zu Gast, der Kunde der Schäferei ist und dem als Gastronom und Koch die Herkunft seiner Lebensmittel wichtig ist.

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern mit der Projektmanagerin Petra Wähning und Marlene Hinterwinkler haben die Ideen bis zur Umsetzung mit Überzeugung gerne begleitet.

Zeitenwende oder Zukunftsbauer?

Wenn ein neuer Landwirtschaftsminister zu Bauernfunktionären spricht und gleichzeitig von der falschen Partei ist, so kann das schwierig werden. Man einigt sich darauf, dass beide Söhne UND Töchter haben und da irgendwie so eine Art Transformationsprozess angestoßen werden muss. Wie bei der strapazierten Zeitenwende soll oder wird sich nur ganz wenig ändern, denkt sich der Zyniker. Es gilt aber das gesprochene Wort.

Die meisten machen weiter wie bisher, mit Erfolg, mit Selbstaussbeutung oder beim über-die-Klinge-Springen. Beim Schweinefleischpreis funktioniert im Gegensatz zum Benzinpreis der Deckel auch ohne staatlichen Deckel. Der Spargel bleibt als vermeintliches Luxusgemüse unter, in und auf seinem Sandhaufen stehen oder die Erdbeeren werden gleich wieder untergepflügt. Erntesklaven fehlen, Gewächshausbeheizung wird zu teuer. Und gleich Schwein zwei - der berühmte Schweinezyklus ist auch anwendbar auf Angebotsmenge und Marktpreis veganer Lebensmittel. Sag ich doch! Eine Verbesserung bei den Haltungsformen mit Platzzuwachs im DIN-A4-Blatt-Format muss reichen, schließlich kommt die neue Omikron-Variante gerade exponentiell daher.

Aber ehrlich, wir haben doch auch schon so viel geschafft. Selbst die Strohhalme sind nicht mehr aus Plastik, irgendwann muss mal Schluss sein mit dem ganzen Gedöns von Klimakrise, Artensterben, Höfesterben, Dürre, Hitze, Extremwetter, Übernutzung von Böden und Tieren, Kostendruck usw. Mein Strom kommt immer noch aus der Steckdose. Entspannt euch!

Kommende Veranstaltungen/Termine

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

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

Vorstellung des regionalen Investitionsprojektes von „Wolle & Kraut“ Arche Schäferei mit Gang zur Weide, Vortrag und Verkostung mit Alpinem Steinschaf Essen.

Unser Gast: Manuel Reheis vom Restaurant Broeding, Mitglied Chef Alliance Slow Food Deutschland

Anmeldung unter info@genussgemeinschaft.de

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

Thema Agroforst, Gang zur Weide der Pinzgauer Rinder mit **Hans Urban**.

Gemeinsames Essen am Hof. Der Brunch mit Lebensmitteln aus der Region wird von Florian Nagy (Klosterküche Beuerberg und Team) zubereitet.

Anmeldung unter info@genussgemeinschaft.de

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

Details und Anmeldung hier: [30 Jahre Slow Food Feier München](#)

12.10./ 19 Uhr SAVE THE DATE: Genussgemeinschaftsmitglieder veranstalten ein Käse-Bier-Tasting im GUBE20 KulturEssRaum in München.

Denn es gibt einen Dipl. **Biersommelier** in unseren Reihen, die **Münchner Käsemanufaktur** und den passenden Raum von Markus Hahnel.

Details hier: [Craft Käse - Craft Bier Tasting](#)

Podcast Empfehlung aus der Ökomodellregion Miesbacher Oberland

Im Gespräch der Bürgermeister der Gemeinde Warngau, Klaus Thurnhuber und Karl Bär, Bundestagsabgeordneter zu Ansatzpunkten in der Kommunal- und Bundespolitik.

<https://www.oekomodellregionen.bayern/nachrichten/podcast-9>

Lese- Tipp

Das Chiemgau Kochbuch

von Hannelore Fisgus. Fotografie Ingolf Hatz.

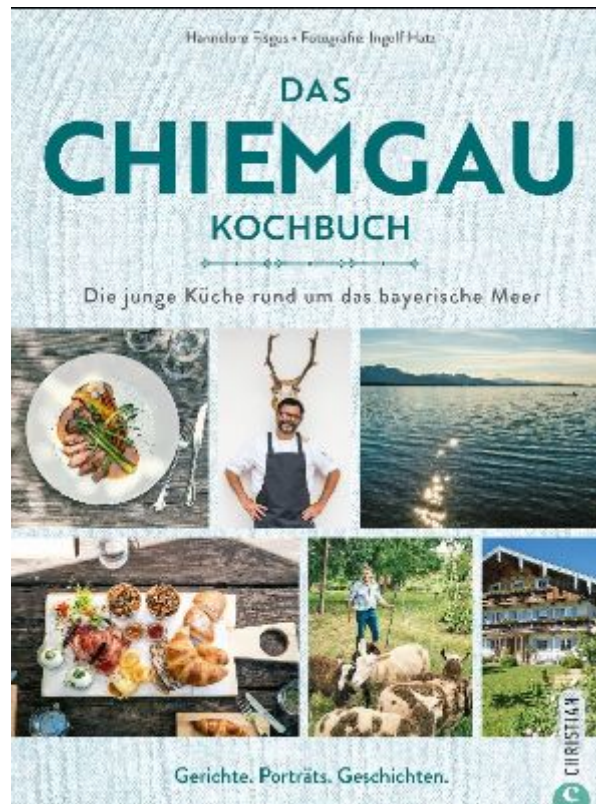
[Christian Verlag](#)

Seen, Berge, Wiesen, Zwiebeltürme, Chiemsee Fischer, Sternekoch, Landwirte, Brauer, Slow Food an vielen Orten. Vom See bis auf die Alm. Ein Reiseführer, ein Geschichtenbuch und natürlich gibt es zu vielen stimmungsvollen Bildern auch Rezepte.

Wir wünschen erholsame Sommerferien und melden uns wieder Anfang September.

Mit sonnigen Grüßen
für das gesamte Team

Autoren: Marlene Hinterwinkler, 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](#).

[Subscribe](#)

[Past Issues](#)

[Translate](#) ▼



Werde Mitglied

Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook



Webseite

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