

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

das Titelbild entführt uns zu unserem Solidarischen Olivenölprojekt Platanenblatt. Im Juni war nun zum dritten Mal eine Gruppe Schülerinnen und Schüler im biodynamischen Olivenhain von Platanenblatt auf Lesbos, der so erneut zu einem außerschulischen Lernort auf Zeit wurde. Die Gruppe mit anerkanntem Förderbedarf ist in der Oberstufe der heilpädagogischen Raphael-Schule in Hamburg. Die neue Betätigung, Umgebung, Sprache und Kultur können die Entwicklungsprozesse der Jugendlichen langfristig fördern. Durch das Verlassen der angestammten Lebenswelt werden Routinen, die das alltägliche Handeln strukturieren, unterbrochen. Neuordnungsprozesse werden notwendig und neue Entwicklungen möglich. Das Selbstvertrauen wird gestärkt, man entdeckt neue Fähigkeiten und persönliche Ressourcen.

Zum Projekt gehört nicht nur der Aufenthalt auf der Insel Lesbos und die Arbeit im Olivenhain, sondern auch die gesamte Projektlaufzeit während des Schuljahres. Eine Stunde pro Woche ist Projektzeit, in der viel Wissenswertes über Olivenanbau, die Bodenpflege in der biologischen Landwirtschaft, aber auch über die Insel Lesbos und damit auch über die Rolle von Lesbos während der Flüchtlingskrise, die

griechische Sprache, Geschichte und Kultur werden dabei einbezogen. Darüber hinaus werden für die Jugendlichen sehr wichtige Themen aus dem Bereich Klima- und Umweltschutz besprochen, deren Auswirkungen dann auch im Olivenhain erfahren werden. So wird dann auch verständlich, dass es dem Klimaschutz dient, dass ihre Schulküche nur vegetarisch, biologisch, regional und saisonal kocht. Und natürlich wird in der Schule das Projekt-Olivenöl verwendet, so dass sich die Kreisläufe für die Schülerinnen und Schüler immer wieder sinnvoll schließen. Wir alle lernen in begreifbaren Zusammenhängen am besten.

Die Gruppe arbeitet jeden Tag im Olivenhain mit, über eine Dauer von knapp 2 Wochen. Sie werden dabei von Olivenbauer Prokopis und zwei begleitenden Lehrern angeleitet. Da im Juni natürlich keine Olivenernte ist, wurden Lorbeer und Oregano geerntet, Rucola gesät und vorher dafür das Saatgut gemacht. Außerdem wurden Lindenblüten geerntet, die anschließend für Tee getrocknet wurden.

Die Finanzierung des Projekts erfolgt durch Spenden sowie durch verschiedene Aktionen der Projektgruppe, durch die Geld verdient wird. Das soll nicht nur die Finanzierung erleichtern, sondern die Jugendlichen auch dafür sensibilisieren, dass es sich lohnt für etwas zu arbeiten, denn das Projekt dient auch der Berufsvorbereitung und der Vorbereitung eines selbstbestimmten Lebens nach Abschluss der Schule.

Das Feedback der Jugendlichen und die Rückmeldungen aus der Schule sind so positiv, dass wir auch in Zukunft den Olivenhain und die Insel Lesbos zu einem Lernort machen werden.

Autor: Ralf Randel [Platanenblatt](#)

Wir waren dabei

Bei der Tagung des **Bundesverbands der Regionalentwicklung**.

Ein Artikel von Angelika Lintzmeyer steht dazu in unserer [News Rubrik](#)

Bei einer Fortbildung zum [Bayerischen Bio Siegel](#) und seinen Kriterien in Regensburg.

Aktuelle Beteiligungsprojekte

Englhorn Hof/Oberer Vinschgau

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

Eine Reportage mit beeindruckendem Text und Bildern von Werner Kräutler [Hier](#).

Wir waren bei der Vorstellung des Projektes am 2.7. in Utting/Ammersee.
Gebaut wird ein neuer großzügiger Ziegenstall (nach 4 Jahren
Genehmigungsverfahren). Eine solide und vielfältige Anlagemöglichkeit.

Unterlagen für die Genussrechte sind direkt über den Hof zu erhalten.

[Ziegenbande](#)

Bürgerbeteiligungs-Projekt

In **Gmund am Tegernsee** stellt ein landwirtschaftlicher Betrieb auf Kälbermast um
Details bei der Ökomodellregion Miesbacher Oberland [Hier](#)

Nachrichten aus dem Bäcker Handwerk

Brotbacken aus Leidenschaft und Berufung

Und es gibt sie, junge Menschen, die sich als Quereinsteiger der handwerklichen
Herstellung von Brot und Backwaren verschreiben. Mehr dazu im aktuellen
Blogbeitrag der [Freien Bäcker e.V.](#)

TERMINE

14.07. – 16.07.23 Eröffnungsfest Haderner Bio Brauerei

Ein Highlight im Münchner Sommer. Alle Details zu den
dreitägigen Feierlichkeiten stehen auf der Webseite.

Achtung: Zu einigen Spezialitäten muss man sich anmelden
und wer mag, kann sich auch zum Mithilfen melden!

[Haderner Brauerei](#)

Wenn sich hoffentlich weitere Köche melden für das **Slow Mobil**

München, gibt es Kochkurse für Kinder am Samstag und Sonntag.

Danke schon mal an das Restaurant [Broeding](#), das wieder mal unterstützend
mitwirkt.

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

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

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

Wir wünschen allen Schülern (und den Eltern) einen guten Endspurt für das laufende
Schuljahr und einen guten Start in die Ferien. Den Landwirten endlich ein stabileres
Wetter und allen Betrieben, die Mitarbeiter suchen drücken wir die Daumen.

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

Zusendung wünschen, klicken Sie bitte [hier](#).



Werde Mitglied

Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook



Webseite

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