

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

unser Titelbild haben wir in der Oberpfalz aufgenommen. Eine Gruppe unserer Mitglieder hat die [Michlbauern](#) besucht. Wir bekamen eine ausführliche Hofführung. Von den Ziegen über die ausgetrockneten Weiden in den nahen Wald zu den Wagyu Rindern. Die Braugerste ist bereits geliefert und das Getreide in der neuen Halle gelagert. Die Hühner aus dem [Ökotierzuchtprojekt](#) haben sich gut eingelebt und legen schmackhafte Eier.

In der Region füttern die Bauern bereits das für den Winter vorgesehene Heu, weil kein frisches Gras mehr zur Verfügung steht. Umso bewundernswerter ist die Einstellung der jungen Demeter Bauern, die heuer in die Direktvermarktung eingestiegen sind und eine breite Variation an feinen Ziegenkäsen produzieren. Die Käse, das Ziegenkaramell und die Eier verkaufen sie im neuen Hofladen sowie auf dem Wochenmarkt.

Das Infragestellen, ob es sich am Ende des Tages lohnt, ob alles richtig ist für eine gesicherte Zukunft und der Wille trotz der vielen und schweren Arbeit nicht aufzugeben, haben uns sehr beeindruckt. Konstruktiv und nicht destruktiv wie der nachfolgende Beitrag von Markus Hahnel es so treffend beschreibt, nehmen die jungen Landwirte ihr Wirken in die Hand.

Transapokalyptische Verzichtserotik – Alarmökonomie inklusive!

Irgendwie katastrophisieren wir uns gerade unsere nicht vorhandene Zukunft zusammen. Hitze! Angst! Wassermangel! Droht! Befürchtet! Könnte! Möglicherweise! Eskaliert! Erwartet! Kein Gas! Kein Strom! Atom! Keine Heizung! Kein Hirn. Das Ende ist nah! Dabei sind die Mechanismen doch so einfach gestrickt: Verdienst du

Wenn immer mehr - vulgo Gier - für die überwiegende Mehrheit nicht mehr drin ist, macht man auf Verzicht: Kälter! Weniger! Kürzer! Hauptsache Angst! Aufgemerkt: gilt nur nicht für ARD-Intendanten emm wee dee.

Da war doch mal was mit ÖPNV- und Bahnausbau, Ökologisierung der Landwirtschaft, Bürokratieabbau, Digitalisierung der Verwaltung, neuen Stromtrassen für Sonnen- und Windstrom, Verkleinerung des Bundestags (Hunderte Überhangmandate!), Zusammenlegung von Bundesländern und Landesrundfunkanstalten, nur 20 Krankenkassen statt 200, usw. usw. Aber das spart ja keine Energie! Geht nicht so ab wie zwei Minuten duschen statt 11.

In diesem Sinne einen humorvollen schönen und genussvollen Endsommer. Und *transapokalyptisch* ist doch ein so schöner Begriff: Wir rutschen da rein, sind mittendrin, beschleunigen noch oder bremsen etwas; ist mehr Zustand oder Phase als ein bestimmter Zeitpunkt. Fühlt sich direkt gut an.

Einkaufs Tipps der Genussgemeinschaft

Frisch aktualisiert findet man die Liste auf unserer Webseite, die zu unseren Mitgliedshöfen und Betrieben führt; erweitert durch Projekte der Solidarischen Landwirtschaft und genossenschaftlich organisierten Läden. Die Liste ist ein lebendes Produkt. Die Höfe, SoLaWis und Lebensmittelhandwerker sind innovativ mit Ideen und Umsetzungen im Vertrieb und in der Logistik. Die Höfe richten neue Läden ein, Kartenzahlungen sind vielerorts möglich, 24/7 Einkauf wird möglich gemacht mit Selbstabholer Schränken und Automaten. Der neue Selbstabholer Laden in Lenggries, den die Genossenschaft des Biotop Oberland – auch für Nichtmitglieder – geschaffen hat, bietet ein gut sortiertes Frische- und Trockenwareangebot. Und es funktioniert und ist erfolgreich. [Selbstabholer Laden](#) . Nutzen wir diese Gelegenheiten und unterstützen durch unseren Einkauf die noch bestehenden kleineren Familienbetriebe.

[Einkaufstipps](#)

Münchener Käse Manufaktur startet Produktion

Die drei Jungs der Münchener Käse Manufaktur haben angefangen Käse herzustellen. Derzeit befinden sie sich in Landsberg am Lech bei Heumi und Stefan Wilds Bio-Heumilch Bauernhof in einer Übergangslösung <http://heumi.de/>.

Dort produzieren sie erste Käse-Tests und werden im Herbst mit dem Verkauf von Käse starten.

Außerdem veranstalten wir zusammen mit ihnen und mit Biersommelier Johannes Baumeister am 12. Oktober ein Käse-Bier Tasting in der Gube20. Anmeldungen bitte hier: <https://www.muenchner-kaese-manufaktur.de/produkte/kaese-bier-tasting-muenchen>

Olivenöl – solidarisches Projekt Platanenblatt

[Platanenblatt Solidarisches Olivenölprojekt](#)

Ihr euch den News Letter direkt bei Platanenblatt auf der Webseite.

Biofach Messe Nürnberg - Rückblick

Unser Mitglied Stefan Barbarino war in Nürnberg und hat dazu einen ausführlichen Bericht geschrieben.

Dabei geht es um die Themen Landwirtschaft und Politik. Nachzulesen in unserer News Rubrik:

<https://www.genussgemeinschaft.de/news/rueckblick-auf-die-biofach-messe-in-nuernberg-07-22/>

Kommende Veranstaltungen/Termine

Der Herbst steht vor der Türe und es gibt wieder Veranstaltungen und Führungen.

Am Freitagnachmittag, 23.09. gibt es eine Veranstaltung in Fischbachau bei

Herbaria.

Sonntag, 25.09. ist nicht nur Oktoberfest, sondern ein **Bauernmarkt** in der Münchner Innenstadt, u.a. mit unseren Fördermitgliedern der **Haderner Biobrauerei** und der **Ölmühle Garting**.

Als besonderen **Wies'n Tipp** empfehlen wir das [Herzkasperlzelt](#) auf der „**Oidn Wiesn**“. An einigen Tagen spielt dort unser Mitgliedsbauer Sebastian vom Michlbauernhof, die Tuba mit der Band „G. Rag und die Landlergeschwister“. Zur Brotzeit gibt es feinen Käse von der Michlbauern Manufaktur aus der Oberpfalz.

Die Schäferei [Wolle&Kraut](#) ist an verschiedenen Orten im September und Oktober vertreten. Und übrigens, das Genussrechtsprojekt ist auf der Zielgeraden.

Wir gratulieren und werden wieder berichten.

Am 01.10. ist Erntedankfest beim [Biohof Lex](#). Am Programm wird noch gearbeitet. Alle [Veranstaltungen](#) hier auf der genussgemeinschaft.de

Wider das Wirtshaussterben in Apfeldorf

Nähe Landsberg findet die **Neueröffnung** eines traditionellen Wirtshauses statt.

Der „**Goldene Apfel**“ in Apfeldorf startet am 03.09. mit der Crew der „**Rota**“, vormals in der Klosterküche Beuerberg. Und weil wir so schöne, gemeinsame Veranstaltungen erlebt haben, zeigen wir euch hier den neuen Ort und wünschen Florian Nagy und dem gesamten Team viel Erfolg. [Neueröffnung Goldener Apfel](#).

Aktuell: Wir gratulieren Florian zur Aufnahme in die Slow Food Köche

Allianz <http://Slow Food Chefs Germany>.

Veranstaltung des [Global Forum Südtirol](#) am 16.09. in Bozen

ist. Tatsache ist: die gesteckten Ziele wurden nie erreicht. Wollen wir uns wirklich weiter aufs Verzichten, Reduzieren und Weniger-schlecht-sein konzentrieren? Wäre es nicht besser, sich positive und ehrliche Ziele zu setzen? Was können wir dabei von der Natur lernen? Wie kann eine Transformation hin zu einer Nature Positive Economy gelingen

Tipp: mit dem Zug von München nach Bozen, zu Fuß zum Tagungsort nicht weit. Wir haben vor einigen Jahren im Kolpinghaus zwischen Bahnhof und Eurac übernachtet. Am nächsten Tag mit der Gondel auf den Ritten und mit dem Zug wieder zurück. Bequem und ein echtes Erlebnis mit der Bahn über den Brenner.

Terra Madre Salone del Gusto in Turin vom 22.09. - 26.09.2022

<https://2022.terramadresalonedelgusto.com/en/>

Aus unserem Netzwerk nimmt unser Mitglied Manuel Reheis, Restaurant Broeding, in München teil. Manuel ist nicht nur Slow Food Unterstützer, sondern auch Mitglieder der Slow Food Chefs Alliance.

Lese-Tipp

Wir empfehlen mal wieder einen Blick in den [Oekom Verlag](#).

Der neue **Genussführer** von Slow Food geht bald an den Start.

Für 2023 gibt es bereits ab Oktober den wunderbaren Kalender des [Muh Magazins](#). Vorbestellen ab sofort möglich. Das erste **MUH-Kalenderbuch** bietet Lustiges und Saisonales, Bräuche, Termine und allerlei Wissenswertes rund um Bayern – wie immer bei der MUH garantiert klischeefrei und ohne Tümelei, dafür mit Liebe fürs manchmal Abseitige und einem Riecher für ungewöhnliche Geschichten (Zitat aus dem Verlag).

Podcast-Tipp

Wie wertvoll Begegnungen sein können und was sie in der Folge bewirken können, haben viele Teilnehmer der Denkwochen bei unserem Fördermitglied in Frankreich erlebt. Im [Podcast Interview](#) schildert Elke Premauer ihre Erfahrungen aus dem [Chateau Orion](#). Zum Selberdenken empfehlenswert.

Crowdfunding

Das Film- und Buchprojekt von Alexander Schiebel braucht noch Unterstützung zur Fertigstellung.

Hier geht's zum Crowdfunding für den Film „Gift und Wahrheit“.

<https://gofund.me/8c1f831e>

Wir wünschen den landwirtschaftlichen Betrieben das richtige Wetter, den Urlaubern ein gutes Heimkommen und allen Schulkindern einen guten Start.

Marlene Hinterwinkler Markus Hahnel

Autoren-Team



**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](#).



Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook



Webseite

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