

Betreff: Genussgemeinschaft News 09-23

Von: Genussgemeinschaft - Städter und Bauern <info@genussgemeinschaft.de>

Datum: 29.08.2023, 11:26

An: <marlene.hinterwinkler@t-online.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

wir beginnen den September mit einem Ausschnitt des Newsletters unseres Mitgliedsbetriebs, der [Michlbauer Manufaktur Oberpfalz](#). Die Botschaft ist ein Spiegel, wie es vielen Höfen heuer geht, insbesondere regional beim Getreideanbau. Wir danken für das Titelfoto mit dem gereiften Ziegenfrischkäse vom Hof. Wie immer ist es ökonomisch wichtig, mehrere Standbeine zu haben, besonders in der Landwirtschaft.

„Heute wird nicht lange philosophiert. Dafür ist es zu heiß. Die Getreideernte profitiert aber leider nicht mehr von dieser Sonne - unsere letzten 15 - 20 ha Getreide (Roggen und Gerste) werden wohl dieses Jahr maximal als Futter verwendet werden. Dank des vielen Regens (für den wir schon wirklich dankbar sind, glaubt es mir!) wurde die Ernte dieses Jahr um mehrere Wochen unterbrochen; und Zack! - sind die Qualitäten der letzten Hektar durch die Nässe sozusagen im Eimer.

Umso wichtiger ist es jetzt, dass alle, die Mehl kaufen, darauf achten, heimisches Mehl/ Getreide einzukaufen. Die Bäuerinnen und Bauern werden euch dankbar sein, denn nun haben sie (haben wir) nicht nur mit den wirtschaftlichen Herausforderungen der letzten Jahre zu kämpfen, sondern auch noch mit einer Teil-Missernte 2023“.

Beteiligungsprojekte

Hofkäserei Enghorn

Das [Beteiligungsprojekt](#) zum Ankauf einer Wiese und die Anschaffung einer Photovoltaikanlage läuft noch bis Ende des Jahres. Neu an dieser Auflage: die erworbenen Käsegutscheine können an mehreren Stellen in der nahen Umgebung eingelöst werden und dies nicht nur in Käse.

Ziegenbande Ammersee

von Franz Eigner und Michael Höpfl. Die beiden haben in Dießen am Ammersee über die vergangenen 10 Jahre einen Biobetrieb aufgebaut. Zusammen mit ihrem Mann Michael wagen sie nun den Schritt zur eigenen Hofstelle. Es handelt sich hier um eine Genussrechtsinvestition. Eine gute Möglichkeit, sein Geld in der Region anzulegen.

Chiemgauer Genussmanufaktur

Mit Beteiligungen von 200 Euro sichern sich die Investoren Warengutscheine über 50 Euro jährlich für die kommenden Jahre. Die Genussmanufaktur ist bekannt für hervorragende Gewürzmischungen und Fertig-Superfoods auf Getreide- oder Linsenbasis vom Demeter-Landwirt Franz Obermeyer. Gesunder Genuss, der schmeckt und die Region stärkt ist das Motto von Astrid Günther, der Gründerin, die seit 9 Jahren diesen Veredelungsbetrieb aufbaut.

Bio-Heurind Schussbauer/Tegernsee

Der Betrieb in der Ökomodellregion Miesbacher Oberland hat seinen Milchviehbetrieb (ehemals Lieferant der Tegernseer Käserei) auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Der Tierbestand ist an die vorhandenen Flächen angepasst. Die Kälber bleiben in der Region, auch in Kooperation mit weiteren Höfen. Mit der Beteiligung werden Gutscheine für Fleischpakete vergeben.

Unsere Tipps

Wir haben unsere **Einkaufsempfehlungen** wieder einmal ergänzt. Anlass sind zwei Gemüsebetriebe, die wir in den letzten Wochen besucht haben:

Die „Mikrofarm“ in Gräfelfing, nahe München, sowie die „Maiererei“ in Oberpfraammern im Münchner Osten bieten beste Qualität. In Gräfelfing gibt es am Öffnungstag des

Hofladens (Freitagnachmittag) die passenden saisonalen Blumen, die am Gemüseacker die Vielfalt ergänzen. Die ersten neuen Kartoffeln vom Billesberger Hof gibt es nicht nur im Hofladen, sondern auch am Viktualienmarkt (Trübenecker Bio und Caspar Plautz). Neue Kartoffeln gibt es ebenso im Hofladen vom Biohof Lex.

Hier geht's zu den [Einkaufs Tipps Genussgemeinschaft](#).

Wir waren auf Hofbesuch

Im August haben wir unser Gründungsmitglied, den [Biohof Hausberg](#) in Niederbayern besucht und unter der alten Linde eine wunderbare Brotzeit genossen. Das Projekt des Schweine-Leasings mit alten Rassen wie Turopolje und Berkshire sucht Mitmacher. Im Freiland leben die Tiere artgerecht und kommen gut mit der Hitze zurecht.

Am Hof gibt es ein schönes Gästezimmer, einen Abstellplatz für Wohnmobile und einem verlängerten Wochenende oder Kurzurlaub im hügeligen Rottal (40 km bis Passau) steht nichts im Weg.

PS: Bei der deutschen Landgans am Hof gab's heuer Streit unter den Brütenden. Nur wenige haben es geschafft und leider wurde eine der „durchgekommenen“ im zarten Alter von einem hühnereigroßen Hagelkorn erschlagen. Für Weihnachtsgänse nennen wir euch im Oktober dann entsprechende Bezugsquellen.

TERMINE

Der September bietet Vielfalt aus unserem Wirkungskreis in unserer [Terminrubrik](#). Von den **Bioerlebnistagen** in ganz Bayern bis zu unseren Mitgliedshöfen:

Freitag, 15.09.23 von 14:00 – 18:00 Uhr

[Biohof Lenz in Zorneding](#)

Bioerlebnistag 20 Jahre Bauernmarkt

Samstag, 23.09.23 von 11:00 – 17:00 Uhr

[Eisbäuerin in Jetzendorf](#)

Bioerlebnistag für Kinder geeignet! Picknickkorb vorab bestellen (Link)

Sonntag, 24.09.23 von 10:00 – 20:00 Uhr

[Ölmühle Garting in Schnaitsee](#)

in Kooperation mit Musikverein Schnaitsee; Hoffest, Betriebsführung, Handwerkermarkt, Vielfalt

Im **Oktober** (12.-18.) sind wir wieder im oberen Vinschgau und freuen uns auf das Festival „Hier und da!“, das von der Bürgergenossenschaft [BGO](#) veranstaltet wird. Besuchen werden wir auf jeden Fall den Enghorn Hof, den Socker- und Greilhof in Mals. Termin steht ebenfalls in unserer Terminrubrik. Details kommen, sobald vorhanden.

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

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

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

Kochbuch-Tipp

Bio-Küche mit Punk-Attitüde - das erste Kochbuch der **BIOSpitzenköchin Nina Meyer** aus dem **Bio-Berghotel Ifenblick** in Balderschwang im Allgäu lässt die Herzen von Bio-Fans und Feinschmeckern höher schlagen. Mit ihrem unkonventionellen Stil und der Liebe zur Tradition präsentiert Nina Meyer **»Zwischen Mett, Dim Sum und Kässpätzle«** eine einzigartige Auswahl an Rezepten, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch die Sinne begeistern. Herzhaftes und Süßes: Von Kuchen über »Brot und Butter« bis hin zu den Klassikern ihrer Oma Edith – hier findet jeder Liebhaber der Bio-Küche sein neues Lieblingsrezept. Tradition, gewürzt mit einer Prise Punk.

Bestellen im [Regionalia Verlag](#) oder im lokalen Buchhandel.

PS: Nina Meyer, Mitglied der **Slow Food Chef Alliance** hat uns verraten, im Buch gibt es u.a. ein „**Goaßn**“ **Rezept**. Wir sind gespannt und wünschen viel Erfolg.

Mit besten Grüßen

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 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.](#)