

Betreff: Genussgemeinschaft News #11-23 - Terra Madre Bericht

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

Datum: 12.11.2023, 17:34

An: <info@genussgemeinschaft.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

die Weidesaison geht langsam zu Ende bei uns und auch im Oberen Vinschgau. Das Titelbild kommt vom [Gut Mooseurach](#) bei Königsdorf. Aus diesem idyllischen Fleckchen Erde im Voralpenland kommt in diesem Jahr der Münchner Christbaum auf dem Marienplatz her.

Uns interessieren hier mehr die guten Lebensmittel und die biologische Landwirtschaft mit Artenvielfalt und die Entwicklung des Hofes und aller Mitwirkenden. Gerade sind wieder neue Ferkel eingezogen von einem Biobauern aus Waakirchen. Frech sind sie erstmal ausgebüxt, aber dann freiwillig zurückgekommen.

Die Pinzgauer- und Murnau Werdenfelser Rinder waren bis jetzt noch auf den Weiden. Sobald es nachts frostig wird, wächst das Gras nicht mehr und die Tiere wollen gerne in den warmen Offenstall.

Wir freuen uns auf den nächsten Hofbesuch am Abholtag für unsere Einkaufsgemeinschaft. Weihnachtsgänse gibt es am 23.12. und können ab sofort vorbestellt werden.

Bericht von unserer Terra Madre Veranstaltung am 5.11.23

Auf Einladung der Genussgemeinschaft trafen sich fast alle Mitgliedsbetriebe, Vernetzungspartner und viele VerbraucherInnen zum Austausch und zum freudigen Zusammensein im Fischerwirt in Großeisenbach. So ein vollständiges Aufgebot war

selten und von daher war die Lust am Austausch und dem Knüpfen von weiterer Vernetzung übergroß.

Unter Moderation von Markus Hahnel wurden verschiedene Themen besprochen. Petra Wähning als „Mutter“ der **Beteiligungsmodelle** verwies auf das erste Genussrechtmodell 2011 mit dem Biohof Haase, dessen Produkte bis heute regelmäßig von der Genussgemeinschaft verteilt werden. Neben wirtschaftlichen Erwägungen betonte sie, wie wichtig es ist, sich umeinander zu kümmern und zwar nicht nur im privaten, sondern gerade auch in den wirtschaftlichen Beziehungen, wo Verlässlichkeit, Wertschätzung und gegenseitiger Einblick in die Lebensumstände zu einem fairen Miteinander führen.

Den Bericht hat Angelika Lintzmeyer geschrieben, vielen Dank dafür.

Weiterlesen [Hier](#).

Von Holzöfen, Brotspinnern und Broten im Höhenflug

Die [Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V.](#) nahmen am 5. Internationalen Brot Fest auf der Kalchkendlalm in Rauris, Österreich teil. Organisiert von [Lutz Geißler - Plötz Blog](#) und weiteren Backnarrischen und vielen internationalen Könnern ihres Fachs.

Sehr empfehlenswert - in vielerlei Hinsicht - sind die Blogs der Freien Bäcker und Lutz Geißler. Handwerk in höchster Perfektion und Verfechter der Tradition in neuen und altbewährten Rezepturen und kompromisslos bei den besten Rohstoffen.

Interessant auch die Reise von Lutz in den Vinschgau:

[Auf den Spuren der Brote des Vinschgaus](#).

Mehr zur handwerklichen Brotkultur bei unserem Fördermitglied der

[LOKALBÄCKEREI BROTZEIT](#) in München-Grünwald und weiteren Standorten.

Solidarisches Olivenölprojekt „Platanenblatt

Wir erinnern an den Bestellauftrag; in den nächsten Wochen beginnt die Ernte auf der Insel Lesbos. Seid dabei unser gemeinschaftlich getragenes Projekt zu unterstützen und genießt das feine Öl, das es nicht im Handel zu kaufen gibt. Wir organisieren wieder einen Abholtag in München. Den Liefertermin erfahrt ihr auf unserer Webseite und auch im News Letter. Weiterlesen hier: [Platanenblatt](#).

Sommer 2024: Urlaub mit der Schule der Alm in Tirol

Die Termine für die Grundkurse stehen fest. Mithelfen auf der Alm, Schnupperwochenende für Unentschlossene, Grundkurse z.B. Sensenmähen, Heu

einbringen, Schrägzaun bauen und reparieren (Holzzaun ohne Nägel). Alle Hintergründe und Termine hier: [Schule der Alm](#)

Beteiligungsprojekte

[Hofkäserei Englhorn Vinschgau](#)

Das Beteiligungsprojekt zum Ankauf einer Wiese und die Anschaffung einer Photovoltaikanlage läuft noch bis Ende des Jahres. Die enorm angestiegenen Grundstückspreise sind eine große Herausforderung für den Hof. Der Mut, dies gemeinschaftlich zu stemmen, ist bewundernswert. Damit wurde ein Stück Land der Spekulation und für die biologische Landwirtschaft unerwünschten Anbaumethoden entzogen.

Neu an dieser Auflage: die erworbenen Käsegutscheine können an mehreren Stellen in der nahen Umgebung eingelöst werden und dies nicht nur in Käse. Die Einkaufsgemeinschaft der Genussgemeinschaft bringt in unregelmäßigen Zeitabständen den Käse auch privat nach München und veranstaltet in 2024 wieder eine Höfe- und Winzertour in den Oberen Vinschgau. Bei Interesse bitte den Hof direkt kontaktieren über die Webseite.

[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.

TERMINE

Termine aus dem Aktionsradius der Genussgemeinschaft [Hier](#)
Sehr empfehlenswert der Termin der **Kulturlandgenossenschaft**
am 29.11. um 19 Uhr Online.

Anmeldung hier: [Kulturlandgenossenschaft](#) mit [WWoof](#)

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

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

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

Termine aus dem Netzwerk der [Solidarischen Landwirtschaft](#)

Kochbuch-Tipp

Hans Gerlach „**Probier doch mal**“ die besten Rezepte aus dem SZ-Magazin.

Ein Koch- und Lesebuch mit **praktischen Tricks und Kniffen, vielen**

Zusatzvideos, pointierter Warenkunde und ganz vielen persönlichen Erfahrungen und Geschichten rund ums Essen. Vorbestellen [Hier](#).

Podcast Tipp

Das Bildungsprojekt „Green Spoons“ von Slow Food Deutschland hat eine vielseitige Reihe aufgenommen im Themenfeld von Biodiversität, Boden und vieles mehr.

Dabei sind Chef Alliance Mitglieder Stella Igel und Dominik Klier von „Caspar Plautz“

[Green Spoons Mediathek](#).

Mit besten Grüßen und besten Wünschen für eine friedvolle Vorweihnachtszeit

Autorinnen:

Marlene Hinterwinkler

Angelika Lintzmeyer

Schlussredaktion: Markus Hahnel

Mit sonnigen Grüßen

für das gesamte Team grüßt

Autorin: Marlene Hinterwinkler



**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.](#)