

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.,
liebe Slow Foodies nah und fern,

das Titelbild stammt von der <https://lokalbaeckerei-brotzeit.de/> aus München-Grünwald.

Wir widmen uns zu Beginn unserer Nachrichten dem Thema „**Getreide**“. Wir leiten über zu Lutz Geißler [Ploetzblog](#) und bringen einen Auszug seines aktuellen Newsletter. Vielen Dank an Lutz, dem „Brotnarrischen“ Autor, Blogger und begnadeten Bäcker.

„Auf den Äckern sind bereits deutlich die grünen Halme von Roggen, Weizen und Dinkel zu erkennen. Es beginnt wieder, das Hoffen auf und das Bangen um eine gute Entwicklung des Getreides. Den Wunsch einer guten Ernte trägt jede Landwirtin und jeder Landwirt immer mit sich. Und die Wahrscheinlichkeit, dass es eine gute Ernte wird, war in der Menschheitsgeschichte nie größer als in unserer Zeit, dank Wissenschaft, Züchtung und Technologie.

Dennoch steigt die Unsicherheit. Der Getreideanbau war schon immer ein kleines Lotteriespiel. Regnet es genug? Regnet es zu viel oder zum falschen Zeitpunkt? Steht der Wind günstig oder hinterlässt er Schneißen umgeknickter Halme? Bläst er Pilzsporen statt Pollen in die Blüten und lässt Mutterkörner wachsen? Bleiben

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

Dem neuesten Kopernikus-Bericht nach heizt sich Europa von allen Kontinenten am schnellsten auf. [Das Frühjahr 2025 zählt bislang zu den trockensten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen](#). Das bleibt nicht ohne Folgen für die Landwirtschaft. Wetter ist über wenige Tage hinaus sowieso nicht gut vorhersagbar, aber die Wetterkapriolen, die Extreme werden zunehmen und die Ernte noch unberechenbarer machen, als sie es eh schon ist.

Den Landwirtinnen und Landwirten bleibt nichts anderes übrig, als bei immer höheren Temperaturen einen kühlen Kopf zu bewahren und auf kleine, lokale Strukturen zu setzen. Denn wenn die Getreidequalität schlecht ausfällt, muss Getreide nicht automatisch im Futtertrog der Viehwirtschaft landen. Es braucht eine Wertschöpfungskette, die in der Lage ist, Schwankungen auszugleichen. Wenn es, wie am Weltmarkt, nur nach wenigen (scheinbaren) Qualitätskennzahlen geht, ob ein Getreide als backfähig eingestuft wird oder nicht, dann wird ein Rohstoff "verheizt", der bei steigender Weltbevölkerungszahl und perspektivisch geringeren Erntemengen viel zu wertvoll ist.

Bäckerinnen und Bäcker wie auch Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker sind — mit profundem Wissen ausgestattet — sehr gut in der Lage, Mehle zu herrlichem Brot zu verbacken, auch wenn diese Mehle die Qualitätsstandards reißen, etwa eine zu hohe oder zu niedrige Fallzahl haben oder zu wenig Klebereiweiß.

Es kommt auf die Rezeptur und das handwerkliche Können an. Dann ist fast jede Getreidequalität zu gutem Brot verarbeitbar.

Küss' den Frosch und es wird ein Prinz daraus.

Wir wünschen allen Landwirten die bestmöglichen Bedingungen für eine gute Ernte.

TERMINE

17.05. 10:00 – 16:00 Uhr Jungpflanzenverkauf am Habeker Hof, Haar
[Tomaten und Gemüse](#) mit Kaffee und Kuchen am Hof

Es gibt noch freie Plätze beim [Tomaten Abo](#), Abholung in München Haidhausen und Neuhausen.

27.05. 19:00 – 21:00 Uhr Fotoausstellung Weideschweine mit Biobauer Anton Dapont vom [Biohof Hausberg, Niederbayern](#). Anton erzählt über seine Tierhaltung und die Fotografin Ursula Zeidler präsentiert ihre Werke.

Die Veranstaltung findet im Theaterforum Gauting e.V. statt.

Details zur Anmeldung [Hier](#).

30.05. 16:00 – 18:30 Uhr Exkursion in die Pupplinger Au zum Beweidungsprojekt der Murnau Werdenfelser Rinder.

info@genussgemeinschaft.de. Fahrgemeinschaften möglich.

Alles aus dem Aktionsradius der Genussgemeinschaft [Hier](#)

Brotbacken, Knödel drehen, Strudel ziehen u.v.m. [GUBE20 KulturEssRaum](#)

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

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

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

Termine/Stellengesuche und -Angebote aus dem Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>

Wir kommen zum Ende unserer Nachrichten und freuen uns, euch bei unseren Veranstaltungen zu treffen. Nichtmitglieder sind ebenso herzlich willkommen.

Autoren Team:

Marlene Hinterwinkler

Markus Hahnel



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

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.](#)