

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.,
liebe Slow Foodies Nah und Fern,

wir berichten heute von zwei Veranstaltungen, die wertvolle Themen wie
Landschaftspflege und die Arbeit des Biohof Hausberg in Niederbayern schildern.

Vielen Dank an alle Teilnehmer und die Gastautoren aus unseren Reihen; die
Beiträge sind auf unserer Homepage in der [News Rubrik](#) abgelegt.

Exkursion zum Beweidungsprojekt in der Pupplinger Au

Führung durch: Markus Henning vom Landschaftspflegeverband Bad Tölz-
Wolfratshausen e.V. <http://lpv-toel-wor.de/> am 30.05.25.

Waldgeschichte:

Ursprünglich prägte die Isar mit ihrem natürlichen Lauf und temporären
Überschwemmungen das Landschaftsbild. Ständig wechselnde Flussläufe sorgten
dafür, dass sich eine Verbuschung auf der dünnen Humusschicht, die sofort in
Schotter übergeht, nicht ausbilden konnte.

Menschliche Eingriffe, wie der Bau des Walchenseekraftwerkes und des

Humusschicht zunehmend verfilzte, teilweise eine Dicke von 25 cm erreichte und charakteristische Tier- und Pflanzenarten verdrängte.

Naturschutzprojekt:

Mit dem Beweidungsprojekt Mutterkühe und Kälber wurde 2010 die Grundlage geschaffen, die Schneeheide-Kiefernwälder und deren Artenvielfalt zu erhalten. Auf einer Fläche von ca. 75 ha mit mehreren eingezäunten Koppeln sind 35 vierbeinige Landschaftspfleger wie die alte Rasse Murnau-Werdenfelser, Fleckvieh, Pinzgauer und Charolais im Einsatz. Von deren vielfältiger Arbeit profitieren besonders seltene und bedrohte Arten wie der Frauenschuh, die Kreuzotter oder der Schmetterling „Wald-Wiesenvögelchen“.

Entlang der Weideflächen informieren Infotafeln die Besucher. Faltblätter, Presseberichte und Führungen stehen für wertvolle Öffentlichkeitsarbeit der Projektträger.

Fazit:

Sichtbar zeigt sich der Erfolg der Beweidung, dass sich die Streufilzaufgaben der Koppeln deutlich reduziert haben, mehr Biodiversität entsteht und der besondere Waldlebensraum durch die Rinder wächst. Hochwertige Fleischproduktion im Einklang mit dem Naturschutz.

Fotoausstellung mit Vortrag von Biobauer Anton Dapont in Gauting

Ein Vortrag anlässlich der Eröffnung der Fotoausstellung „Freie Schnauze – Weideschweine“ von Ursula Zeidler im [Bosco in Gauting](#) am 27.5.2025
(Ausstellung bis 25.7.2025)

„Eigentlich leben die wie wir“

Borstentiere im Schweinsgalopp, unter der abkühlenden Dusche, beim Schmusen und Kuschneln - wach und irgendwie neugierig schauen sie in die Kamera von Ursula Zeidler, vorwiegend sind das die Weideschweine von den Daponts. Anton Dapont erläutert dazu sein Betriebskonzept der Leasing-Tiere, die von ihnen für die Kunden in 1 ½ Jahren aufgezogen werden.

Bis zur Schlachtreife zahlen die Kunden ca. 60,00 € im Monat. Diese Berkshire-Schweine sind das ganze Jahr draußen, Holzhütten bieten im Winter Schutz. Die Muttersauen verbringen dort ihr Kindbett, und scheinbar organisieren sich die Tiere selber ihren Alltag – natürlich mit der anstrengenden Unterstützung und Pflege durch die Halter.

Das ist auch der Grund, warum die Daponts beschlossen haben, dann nach 15 Jahren Pionierarbeit mit Schweineweidehaltung 2027 ihre Schweinehaltung aufzugeben. Die Weideschweinehaltung ist für sie sehr aufwändig und körperlich

Schweine sind Bodenfresser, weswegen sie je nach Jahreszeit ihre Kartoffeln, Äpfel, Klee gras verstreut in ihrem Weidebereich zu Tisch bekommen.

Die Grasfütterung erst macht ihr Fleisch zu einem absoluten Top-Produkt mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Eine Mindestreifezeit von über ¾ Jahr (statt nur einige Wochen) lässt den Speck zu einem Hochgenuss werden, als Vorarlberger hat Anton da einen speziellen Ehrgeiz für dieses Produkt entwickelt.

Bis dem Schlussjahr 2027 der Schweinehaltung empfangen sie weiterhin Gäste in ihrer Jausenstation zu Speckplatte und Salami in verschiedenen Sorten. Unter der alten Linde lässt sich bei schönem Wetter vorzüglich verweilen und zwar von April bis Oktober, samstags, sonntags und feiertags. Also Beeilung, wer das noch mal genießen möchte! <https://www.biohof-hausberg.de/>

Platanenblatt solidarisches Olivenöl Projekt

Es wurde ein Teil einer gewerblichen Bestellung frei; daher kann jetzt wieder das wertvolle Öl online bestellt werden. [Platanenblatt Shop](#)

TERMINE

02.08.25, Treffpunkt: 13 Uhr vor dem Klosterladen Benediktbeuern

Führung zu den Moorlehrpfaden, Umweltzentrum, **im Einsatz**

Alpine Steinschafe von [Wolle&Kraut](#)

(Dauer ca. 1,5 Stunden), bitte feste Schuhe mitbringen!

Details, Anmeldung und Fahrgemeinschaft [Hier](#)

In Kooperation mit [Arche Slow Food München](#)

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

PS: Die schönen gezeichneten Schafe kommen von Verena Hausmann, Archeschäferei Seeshaupt. Demnächst bei uns zu bekommen.



**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

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.](#)