



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

im September kommt seit vielen Jahren der Bestellauftrag unseres solidarischen Olivenölprojektes „Platanenblatt“. Und jetzt ist es wieder so weit. Nachdem es immer mal neue Leser hier gibt, wollen wir kurz berichten, was dahinter steht.

Im Olivenhain ΚΟΥΠΠΑ [Kouppa] auf der griechischen Insel Lesbos produziert Prokopis Bantzis seit mehr als fünfzehn Jahren unter Anwendung biologisch-dynamischer Methoden ein Premium-Olivenöl.

Die Oliven werden handgeerntet und sofort in einer lokalen Ölmühle verarbeitet. In einer Abfüllung findet sich immer die Ernte nur eines Hains [single estate].

Beginnend mit der Ernte 2013/14 wurde das Projekt als Initiative der erweiterten solidarischen Landwirtschaft weiterentwickelt.

Der Grundgedanke ist, dass eine Gruppe von Menschen die Abnahme der Erzeugnisse eines Bauern garantiert und die Ernte vorfinanziert. Alle teilen sich die damit verbundene Verantwortung und die Ernte.

Die Mitglieder erhalten frisches Bio-Olivenöl und eine persönliche Beziehung zu ihrem Bauern. Der Bauer erhält eine seine Arbeit tragende und unterstützende Gemeinschaft und ein gesichertes Einkommen.

So können wir auch nicht-regionale Erzeugnisse verantwortlich und nachhaltig herstellen und in den bewussten Konsum einzubeziehen..

Wir organisieren mit Platanenblatt einen Abholtag in München, Details folgen. Rückfragen dazu gerne an uns oder direkt an Platanenblatt. Und hier geht es zur Bestellmöglichkeit: [Platanenblatt Shop](#)

Oktoberfest München – na da schaut her – „MEHR BIO auf der Wiesn“

Notorische und von den Preisen unerschütterliche Wiesn Fans haben es in den letzten Jahren schon entdeckt, aber jetzt wird's tatsächlich „breiter“ aufgestellt. Hier haben sich Bauern, Produzenten und Bioverbände zusammengeschlossen und es entsteht ein immer größeres Angebot an guten, regionalen, biozertifizierten Lebensmitteln.

Nachzulesen wo die „Guten“ herkommen und wie sie heißen, kann man bei Interesse hier: [MEHR BIO AUF DER WIESN](#). Wir wünschen viel Vergnügen und eine friedliche Wiesn.

TERMINE

Veranstaltungen von und mit uns und unseren Mitgliedsbetrieben möchten wir euch im September/Oktober besonders empfehlen.

Ein MISO Workshop am Biohof Lex, Bauernmarktmeile in München mit Teilnahme unserer Mitgliedsbetriebe „Habeker Hof“ und „Ölmühle Garting“, Kürbisfest in der „Haderner Biobrauerei“ und Kürbisfest am „Billesberger Hof“. Details jeweils in unserer [Terminrubrik](#)

11.10.25 von 13:00 – 15:00 Uhr

Führung und Verkostung in Moosinning beim [Fischgärtner](#)
Bitte **bis 05.10.25** unter info@genussgemeinschaft.de anmelden.

Thema: **Indoor Fishfarming mit Gemüseanbau**, geschlossene Kreisläufe am Hof. (Fahrgemeinschaft möglich ab Stadtmitte). Wir freuen uns auf eure Teilnahme.

28.10.2025 von 18:30 Uhr – 20:30 Uhr

im OEKOM Verlag München

Details und Anmeldung [Hier](#).

Der Münchner Ernährungsrat e.V. lädt am Dienstag, 28. Oktober 2025 in den Münchner Zukunftssalon ein:

Unter dem Titel „**Ernährungssouveränität für München – Wege zu einer bio-regionalen Versorgung**“ wollen wir im offenen Dialog Ideen sammeln, Perspektiven verbinden und konkrete Vorschläge an die Stadtpolitik entwickeln.

Im Frühjahr 2026 sind Kommunalwahlen bei uns (08.03.2026).

Alles aus unserem Aktionsradius

Brotbacken, Knödel drehen, Strudel ziehen, Geburtstage, Feiern und Tagen im [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/>

Zum Lesen und Schauen unsere Tipps

Von unserem Vorsitzenden **Markus Hahnel** eine „Glosse mit Streiflicht“ zum Restaurantbesuch mit Beilagenänderung und unseren Macken und Vorlieben [Hier](#)

Chef Alliance Koch Bernhard Wolf – in seinem Wirkungskreis „brutal regional“ streift durch Albanische Märkte, probiert mit Genuss und unterhält sich mit den alteingesessenen Marktbestückern. Das Format mit dem passenden Namen „Forkwards“ findet man auf **YouTube**: [Hier](#).

Der Filmmacher Karsten Scheuren (<https://www.clip-klap.de/>) und Bernhard freuen sich über Likes, denn die Reise wird weitergehen. Wir berichten wieder.

Wer Bernhard und sein kulinarisches Team erleben will, schaut am Besten in Holzkirchen <https://machtsinn.bayern/> persönlich vorbei.

Die Welt wird sich hoffentlich weiterdrehen und das Oktoberfest friedlich verlaufen.

Wir wünschen unseren Lesern einen guten Herbst und bringen weiterhin gute und kritische Nachrichten aus unserem Wirkungskreis.

Autoren Team:

Marlene Hinterwinkler

Markus Hahnel