Betreff: Oktober Kurznachrichten: Genussgemeinschaft Städter und Bauern

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

Datum: 06.10.2025, 18:17

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

Diese Email im Browser anzeigen



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

mit unseren Nachrichten kommt Farbe in den grauen Oktober. Regionaler Safran und farbenfrohe Kürbisse kommen jetzt auf unseren Tisch.

Bei unserem Mitgliedsbetrieb, dem <u>Habeker Hof</u> in Haar bei München hat gerade noch der Safran geblüht. Einen kleinen Eimer mit Blüten hatten die Landwirte auf ihrem schönen Stand bei der Münchner Bauernmarktmeile dabei.

Das edle Gewürz aus regionalem Anbau gibt es im Hofladen in schmucken, kleinen Gläsern. Ein feines Geschenk, das in jede Küche passt.

Dass es auf den Feldern des Hofs draußen vor den Toren der Stadt eine riesige Auswahl von **Kürbissen gibt**, kann man in einem BR-Beitrag in der <u>Mediathek</u> sehn.

Kürbisse in vielen Sorten und Variationen laden zum Feiern und Zusammenkommen ein.

Beim <u>Billesberger Hof</u> in Moosinning gibt es am **Samstag, 25. Oktober 2025 ab 13 Uhr** das legendäre **Kürbisfest** mit bestem Essen und ausgedehntem Kinderprogramm und einer Hofführung. Sehr familiengeeignet.

Die <u>Haderner Biobrauerei</u> feiert gleich zwei Tage lang am kommenden Wochenende. Mit Live-Musik, Brauereiführung und bester Verpflegung kann man sich bei jedem Wetter dort gut aufhalten. Auszug aus der Webseite:

Unser Kürbisfest – ein Wochenende voller Bier, Musik und Lebensfreude!

- ¶ Großhaderner Straße 56a
- Samstag, 11. Oktober 2025 | 12 22 Uhr (Frühschoppen ab 10:30 Uhr)
- Sonntag, 12. Oktober 2025 | 12 18 Uhr (Frühschoppen ab 10:30 Uhr)

Kürbis steht ebenfalls im Mittelpunkt bei einem **Kochkurs** mit Slow Food Chef Alliance Koch Bernhard Wolf in seinem Bistro <u>MachtSinn</u> in Holzkirchen. Am **Samstag, 25. Oktober 2025 geht's hier ab 17 Uhr** dem Kürbis an den Kragen. Details und Anmeldung im Link.

Platanenblatt – solidarisches Olivenölprojekt

Unsere Projektpartner und Freunde Urte und Ralf Randel in Hamburg setzen sich in ihrer Stadt an verschiedenen Orten dafür ein, das Thema "solidarischen Konsum" weiter zu verbreiten. Diesmal gab es in Kooperation mit <u>Teikeicoffee</u> einen Workshop an einer Hamburger Schule. Inhalt und Wirkungsgrad haben sie für uns in einem kurzen Überblick zusammengestellt. In unserer <u>News Rubrik</u> ist der Artikel zum Nachlesen abgelegt.

Wir erinnern bei der Gelegenheit an den aktuellen Bestellaufruf für die bevorstehende Ernte. Wir freuen uns, Viele von euch beim Abholtag in München in der GUBE20 wieder anzutreffen. Termin folgt.

Platanenblatt GUBE20 KulturEssRaum

Schule der Alm Tirol - Kurse 2026

Schule der Alm in Tirol

Almen, Bergwiesen und Bergmähder erleben, in die Welt der Bergbauern eintauchen und die wichtigsten Arbeiten auf Alm und Bergmahd lernen – all das geht hautnah in

der Schule der Alm in Vals in Tirol.

Almen sind ein Sehnsuchtsziel. Sie sind ein Synonym für Freiheit, Natur, Ruhe und ein Leben mit den Tieren auf der Alm – also genau das, was immer mehr Menschen vermissen, die sich in technische Abläufe eingezwängt sehen.

Die Schule der Alm bietet eine Alternative für all jene Menschen, denen Ruhe und Entspannung etwas Wert sind und die sich zugleich durch sinnvolle Tätigkeiten wieder "erden" möchten – und zugleich einen Beitrag zum Erhalt des <u>Kulturerbes Alm und Bergmahd</u> leisten wollen. Im Zentrum der Schule der Alm steht "Helgas Alm" im Inneren Valsertal. Dort finden nicht nur die Grundkurse statt, auch die Wanderungen "Almluft und Ziegenduft" starten bei der über 300 Jahre alten Alm. Eine ausführliche Beschreibung von Helgas Alm findet sich <u>hier</u>.

Die Anmeldung ist frühzeitig zu empfehlen.

Termine 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** <u>Hier</u>
Termine und Leistungen der Projektstelle Ökologisch Essen BUND <u>Hier</u>
Termine/Stellengesuche und -Angebote aus dem Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft <u>https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/</u>

Mit besten Grüßen

Marlene Hinterwinkler Markus Hahnel Autoren:

PS: Safranphoto vom Habeker Hof





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

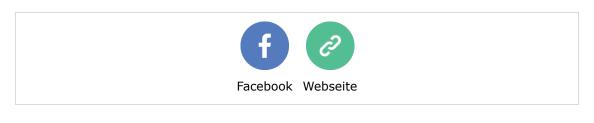
Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. finanziert sich durch ehrenamtliche Arbeit sowie durch Mitgliedsbeiträge.

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.



Hier kannst Du Dich von unserem Newsletter abmelden.