



Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft,
liebe Slow Foodies nah und fern,

frisch vom Feld auf die Waage und gleich geht es in den Verkauf. Das Foto kommt von unserem Fördermitglied der Familie [Rehm](#) in Linden, nahe Schrobenhausen. Spargel sieht man derzeit an vielen Orten, denn es ist Saison. Das gute Wetter hilft und täglich wird frisch geerntet.

Der Spargel auf unserem Titelfoto ist eine alte, vom Aussterben bedrohte Sorte und geht auf das Jahr 1929 zurück. Da der Ertrag der „Hucheler Leistungsauslese“ geringer ausfällt als bei männlichen Hybridsorten, ging der Anbau im Laufe der Jahre zurück. Hybridsorten lassen keine Vermehrung zu. Trotzdem haben sie die Märkte erobert aufgrund des höheren Ertrags.

Die Diva unter den Gemüsesorten nahm in den 1930er Jahren ihre Verbreitung in ganz Deutschland auf. Warum Diva? Spargel lässt auf sich warten. Ganze drei Jahre dauert es, bis die erste Ernte eingefahren werden kann.

Heute gibt es einen engagierten Verein in Nordrheinwestfalen, der die Erhaltungszüchtung vorantreibt. Schmeckt wie früher, unvergleichlich und harmonisch, so heißt es. Der Hucheles hat es auch in die **Slow Food Arche** des guten Geschmacks „geschafft“ ["Arche des Geschmacks"](#).

Wer in die Geschichte tief eintauchen möchte, dem empfehlen wir die Webseite des [Walbeker Spargelvereins](#).

Wir lieben alle Sorten Spargel, die Familie Rehm ohne Folie und ohne Spritzmittel kultiviert. Wissenswertes dazu findet man auf der Webseite des Betriebes. Für Bezugsquellen – außer dem Hofladen in Linden – können wir euch gerne Details senden. Dazu bitte eine Email an info@genussgemeinschaft.de.

Faire Standards für Importlebensmittel

Ein breites Bündnis aus Slow Food Deutschland, der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), dem Netzwerk Gerechter Welthandel und dem Umweltinstitut München fordert die Bundesregierung auf, ihr Versprechen zu fairen Wettbewerbsbedingungen endlich politisch umzusetzen. Anlässlich anhaltend stark Pestizid-belasteter Import-Lebensmittel, des Abschlusses des EU-Mercosur-Abkommens und einer Bundesregierung, die untätig bleibt, veranstaltete das Bündnis am 7. Mai ein Pressefrühstück.

Weiterlesen auf der Slow Food Deutschland Seite:

[Faire Standards für Importlebensmittel](#)

Südtiroler Förderpreis in Erinnerung an „Agitu Ideo Gudeta“ verliehen

Unser Fördermitglied, **Sonja Proserpio** vom [Greilhof](#) in Mals (Ober Vinschgau) gewann einen der zwei „Auszeichnungs-Preise“. Wir gratulieren Sonja und ihrem Mann Andreas Stocker herzlich zu dieser Auszeichnung. Neben ihrem biologischen Gemüse- und Getreideanbau und der Verarbeitung der Produkte am Hof, kümmern sich Sonja und Andreas um den Erhalt ihres geschichtsträchtigen Anwesens zu der die hofeigene St. Martin-Kirche gehört. Dass hier auch erfolgreich Alpine Steinschafe gezüchtet werden und Verbindungen zu unseren Schafhaltern Wolle&Kraut bestehen, freut uns besonders.

Details zur Verleihung und den weiteren Preisträgerinnen: [Hier](#)

Wolle & Kraut – Mehr als Nose to Tail

Die Arche Schäferei [Wolle&Kraut](#), Herdzuchtbetrieb am südlichen Starnberger See, lässt seit Langem die Felle der Alpinen Schafe gerben und verkauft sie bei der Teilnahme an regionalen Märkten. Nun ging Verena Hausmann einen weiteren Schritt, um das ganze Tier in seinen Teilen zu verwerten und fand in Österreich einen Betrieb, der aus den **Häuten der Tiere Leder herstellt**. Sie ist mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Als Fensterleder ist es bereits in der Testphase im Einsatz. Das angewendete Gerbverfahren der „**Sämischen Gerbung**“ gehört inzwischen zum immateriellen Kulturerbe. Siehe Link: [Österreichische Gerberei](#).

TERMINE

Samstag, 16.05. 10:00 - 12 Uhr

Führung in der Gärtnerei des Kartoffelkombinats.

In Kooperation mit Slow Food München.

Anmeldungen unter: info@genussgemeinschaft.de

[Gärtnereiführung Kartoffelkombinat](#)

Donnerstag, 21.05. 19:30 – 21:00 Uhr

TAGWERK Biometzgerei Augsburg

Infoabend zum Genussrechtsprojekt

[Genussrechtsprojekt](#)

Weitere Termine bis in den Sommer 2026 : [Hier](#).

Termine aus unserem Aktionsradius

Das neue Öffnungskonzept unseres Fördermitglieds „**machtSinn**“ in Holzkirchen mit den aktuellen Veranstaltungen wird [Hier](#) dargestellt.

Die beliebten kulinarischen Menüabende finden wieder statt.

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/>

Mit besten Grüßen

Autorin:

Marlene Hinterwinkler

Titelfoto: Familie Rehm