

[Diese Email im Browser anzeigen](#)

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

auf dem Titelbild ist diesmal der Schwarzemmer vom [Englhorn Hof, Schleis](#) im Obervinschgau zu sehen. Hierbei handelt es sich um die Sorte „Späths Albjuwel“, die keine lokale Sorte ist, sondern von der schwäbischen Alb kommt.

Mitglieder der Genussgemeinschaft haben im Juli die Mitgliedshöfe in Mals und Schleis besucht. So kurz vor dem richtigen Zeitpunkt für die Getreideernte konnten wir mit Alexander Agethle ins Dinkelfeld gehen und im Anschluss die Feuchtigkeit des Getreides messen und somit die weitere Planung wie Mähdrescher organisieren, den Wetterbericht akribisch verfolgen, miterleben.

Die mitgesäte Untersaat im Dinkelfeld aus einer Leguminosen-Kräutermischung ist prächtig mitgewachsen und hat den Boden bereichert. Die Leguminosen befördern dank ihrer Knöllchenbildung Stickstoff aus der Luft in den Boden. Der Ertrag ist durch die Untersaat geringer. Dem Boden tut es gut und die Qualität ist einwandfrei.

Nach dem Dreschen wird die Untersaat gemäht und der nahtlose Übergang – ohne Bodenbearbeitung – ins Grünland ist startklar. Am Rand des Feldes wird eine extra

In der Nähe befindet sich der Schwarzemmer, der ebenfalls reif zum Dreschen war. Der schwarze Emmer ist ein anspruchsloses Urgetreide, das im Spelz geerntet wird. Er hat eine lange Geschichte und gilt als Getreide der Römerzeit. Sein nussiger Geschmack und seine vielseitige Verwendbarkeit haben sich bis heute erhalten. Nährstoffreicher als moderner Weizen punktet er mit mehr Eiweiß und wertvollen Mineralien. Die Spelzhülle schützt das Korn natürlich vor Umwelteinflüssen. Die robuste Pflanze gedeiht auch auf nährstoffärmeren Böden. Nach dem Dreschen wird der Spelz entfernt. Das pure Korn wird im Hofladen verkauft und dient der Selbstversorgung. Daraus wird köstliches Brot für die Familie gebacken. Der Spelz dient im Anschluss zur Einstreu für den Winterauslauf der Kühe am Hof. Zusammen mit dem Mist der Kühe wird er am Ende ein wertvoller Kompost.

Getreideernte am Greilhof in Mals

Die kleinen Flächen der Bauern im Obervinschgau werden vielfältig bewirtschaftet. Neben der Zucht der Alpinen Steinschafe und Gemüseanbau gibt es auch am [Greilhof](#) in Mals den Anbau von Roggen, der über das Projekt "[Regiokorn](#)" in der Meraner Mühle verarbeitet und vertrieben wird.

Der Grund für den Getreideanbau: er liefert Stroh für den Stall der Schafe; der Winterroggen eignete sich in der Fruchtfolge nach dem Feldgemüse perfekt als Unkrautunterdrücker in den Wintermonaten (hauptsächlich gegen die Quecke) und dient als kleine Einnahmequelle durch den Verkauf. Die heurige Ernte war sehr gut. Das trockene, Wetter war ideal für Reife, Menge und Qualität. Im Link ist ein sehenswerter Film zum Getreideanbau in der Region.

[YOUTUBE](#)

Hitzebedingte Ernteaussfälle am Habeker Hof in München-Haar

Über die noch erfolgreiche Ernte des „Eglfinger Zimbern“ Weizens hatten wir bereits berichtet. Kurz danach kamen die ersten unerfreulichen Meldungen. Der Großteil der Braugerste hat arg gelitten unter den Wetterbedingungen. Vertrocknet und der Eiweißgehalt zu hoch, fragt sich Bauer Roland Habeker was wohl in Zukunft noch angebaut werden kann. Dasselbe Ergebnis ist beim Zuckermais zu beklagen, der jetzt bereits braune Blätter hat und wohl kaum mehr Popcorn- geeignet wird. Wir drücken die Daumen. Umso schöner ist die Tomatenvielfalt, die es derzeit frisch geerntet neben einer Vielfalt an Gemüse im Hofladen gibt. [Habeker Hof](#)

Die Vertreter der zwei Regionen hatten sich im vergangenen Jahr beworben und konnten die Jury mit den eingereichten Konzepten überzeugen. Insgesamt gibt es nun bayernweit 36 staatlich anerkannte Öko-Modellregionen. Sie bestehen aus 1021 Kommunen und decken 43 Prozent der Landesfläche ab. Die Öko-Modellregionen sind ein wichtiger Bestandteil des Landesprogramms "BioRegio 2030". Ziel des Programms ist es, den Ökolandbau in Bayern deutlich voranzubringen.

Weiterlesen Hier: [Ökomodellregionen](#)

Internationales Terra Madre Treffen der Slow Food Bewegung in Turin

Die XVI. Ausgabe von [Terra Madre Salone del Gusto](#) – organisiert von Slow Food – kehrt vom 24. bis 27. September 2026 nach Turin (Italien) zurück. Sie ist eine der weltweit größten Veranstaltungen rund um gutes, sauberes und faires Essen. Ein internationales Vernetzungstreffen, bei dem Slow Food Landwirtschaft, Wissenschaft, Politik und Zivilgesellschaft zusammenbringt, um gemeinsam an einer zukunftsfähigen Ernährung zu arbeiten.

Kommende Veranstaltungen

Am 30.09. sind wir mit Slow Food München in der Pinakothek der Moderne.
[Podiumsdiskussion zur Ausstellung](#)

Am 24.10. gibt es noch eine letzte Hofführung in diesem Jahr zum
[Thomahof Brandl, Königsdorf](#)
Anmeldung ab sofort unter: info@genussgemeinschaft.de

Termine aus unserem Aktionsradius

Termine von **Slow Food München** [Hier](#) .
Brotbacken, Knödel drehen, Strudel ziehen, Geburtstage,
Feiern und Tagen im [GUBE20 KulturEssRaum](#)

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 wünschen unseren Lesern erholsame Ferien und unseren Höfen gutes Wetter,
eine ertragreiche Ernte und ein bisschen Zeit zum Durchschnaufen.

Mit besten Grüßen

Fotos: : Genussgemeinschaft



**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 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](#).



[Subscribe](#)

[Past Issues](#)

[Translate](#) ▼

Werde Mitglied

Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook



Webseite

[Hier kannst Du Dich von unserem Newsletter abmelden.](#)