

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

wir wollen auch in diesem Jahr die Betriebe und Organisationen unterstützen, die ein
solidarisches Wirtschaften pflegen, ohne die begrenzten Ressourcen weiter zu
ruinieren.

Unser Aktionsradius erstreckt sich vom Oberen Vinschgau über Bayern nach
Norddeutschland und bis auf die Insel Lesbos. Wir freuen uns, wenn ihr dabei seid
als Botschafter, Nachahmer, Mitmacher in unseren Einkaufsgemeinschaften und
solidarischen Beteiligungsmodellen und ja, wir freuen uns über neue
Fördermitglieder.

Nach wie vor arbeiten wir ehrenamtlich ohne Fördermittel und betreiben keine aktive
Spendenakquise. Die Mitgliedsbeiträge finanzieren unsere Aktivitäten und
unterstützen Projekte, die uns sinn- und wertvoll erscheinen.

Fokussieren auf das, was veränderbar ist mit vorhandenen Ressourcen ohne
Wachstumswang, man kann es als das Motto der Genussgemeinschaft betrachten.

Die **Terra Madre** Feier im Regionalladen und Bistro „machtSinn“ in Holzkirchen bot den

wertvollen Projekten im Miesbacher Oberland die Bühne zur Vorstellung der vielfältigen Aktivitäten. Wir haben dazu einen Bericht geschrieben und in die News-Rubrik unserer Webseite gestellt. Weiterlesen [Hier](#).

Pressekonferenz „40 Jahre TAGWERK-Genossenschaft“

Am 03.12.2024 fand im Presseclub München am Marienplatz die Pressekonferenz zum 40-jährigen Jubiläum der TAGWERK-Genossenschaft statt. Wir konnten an der Veranstaltung teilnehmen und viele bekannte Gesichter treffen.

Details zur Geschichte und dem Wirkungskreis anbei in der Pressemeldung. Weiterlesen [Hier](#).

Neues Fördermitglied ab Januar 2025

Die **Bürgergenossenschaft Oberes Vinschgau**, die aus dem „Malser Weg“ im Jahr 2016 entstanden ist, unterstützt ihre Mitgliedsbetriebe tatkräftig beim Vertrieb der Lebensmittel und Dienstleistungen in der Region.

Ein Auszug aus der Webseite bringt die Ziele auf den Punkt:

Die BGO ist eine **neue Art von Genossenschaft**, in der sich Menschen zusammenschließen, um sich selbst und die Region zu fördern. Wir können eine zukunftsfähige Region schaffen, davon sind wir überzeugt. Die Voraussetzung dafür ist der gemeinsame Wille vieler aktiver Menschen.

Wir bieten Dienste an, die keiner mehr macht und versuchen, lokale Infrastrukturen weiter zu erhalten. Wie zum Beispiel die [Dorfsennerei Prad](#), die ohne unser Zutun längst Vergangenheit wäre. Wir bauen auf Menschen und Ressourcen der Region. Waren es bei der Gründung der Genossenschaft 40 Mitglieder, so sind es in der Zwischenzeit rund 200. Darunter befinden sich auch Hoteliers, Unternehmer, Landwirte, Künstler und Privatpersonen.

Unser Ziel ist eine **ökologisch und ökonomisch nachhaltige Entwicklung des Obervinschgaus**. Die Genossenschaft baut auf Personen, Initiativen und Unternehmen, die die vielfältigen Potentiale und Ressourcen des Tales nutzen wollen.

Wir betrachten uns als eine Art vermittelnde Drehscheibe, bieten Beratung an und fördern Netzwerke und Initiativen. Wir setzen aber auch eigene Ideen und Dienstleistungen in die Tat um. Weiterlesen [Hier](#).

Aktuelles von unseren Mitgliedsbetrieben

Bock's Bio Weidehendl

In Sauerlach, südlich von München, befindet sich dieser Nebenerwerbsbetrieb einer engagierten jungen Familie. Hier haben die Tiere eine große Wiese und werden mit Biofutter groß gezogen. Brathühner und Martinigänse gibt es nur auf Vorbestellung und Anzahlung. Eine kleinteilige Landwirtschaft, bei der die Kunden eine direkte Beziehung eingehen und keine anonymen Massen im Fokus stehen; ähnlich unserem solidarischen Olivenölprojekt Platanenblatt.

Wer dabei sein will, bitte für die **Brathendl bis 07.02.25** bestellen, für **Martinigänse** ist der Annahmeschluss der **07.03.25**.

Die Genussgemeinschaft ist mit ihrer Einkaufsgemeinschaft dabei und wird eine Sammelabholung organisieren.

Moni Bock betreibt einen [Blog](#) in dem sie ihr Wissen im Umfeld „gesunde Ernährung und Selbstversorger Garten“ bis hin zu Kochkursen und Seminaren weitergibt. Details zu Brathendeln und Martinigänse auf der Webseite [Bock's Bio Weidehendl](#).

Haderner Bio Brauerei

Münchens einzige Biobrauerei ist auf der Suche nach zusätzlichen Verkaufsstellen, vorzugsweise in Richtung Gastronomie. Im schönen Brauereigebäude gibt es einen Hofladen mit regionalen Lebensmitteln, Braukurse und ein gastronomisches Angebot. Näheres dazu auf der Webseite [Haderner Bio Brauerei](#).

Platanenblatt Olivenöl

Es gibt noch keinen Abholtag für die vorbestellten Ernteanteile. Die Ernte war gut trotz widriger Wetterlage. Sobald wir Näheres wissen, kommuniziert Platanenblatt und wir auf unseren verschiedenen Kanälen. [Platanenblatt Olivenöl](#).

Billesberger Hof

Ab sofort gibt es wieder 1x die Woche eine Gemüsekiste auf Vorbestellung (jeweils bis Donnerstag). Die Abholung findet bei „Resi am Markt“, Viktualien Markt statt. <https://www.resi-am-markt.de/> <https://www.billesberger.de/produkte-kaufen>.

Bio Restaurant Landluft Leberfing

In der Landluft Leberfing (Niederbayern) sind wir Gastgeber aus Leidenschaft und lieben es, ein angenehmes und gemütliches Ambiente für Gesellschaften und Treffen von Familie, Freunden und Kollegen zu schaffen.

Biohof Hausberg

Demnächst wird ein Berkshire Schwein geschlachtet. Anfang April gibt es 10kg Pakete vom Aubrac Weideochsen. Vorbestellungen bitte direkt an den [Hof, Anton Dapont](#).

TERMINE

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/>

Gastroschluß

Vor und um den Jahreswechsel war wieder viel zu lesen von gastronomischen Institutionen, die zusperren. Weil die Pacht zu hoch ist oder zusätzlich das Umbaumuseum daneben schon Jahre zu hat. Alles jenseits der Frage, ob nun Wirtshaus oder Gasthaus, also was der Hader als Gast erwarten kann, soll, darf und muss.

Der Spannungsbogen ver- und zerläuft wie der regionale Heumilchkäse zwischen drei Stunden vor einer „Latte“, über die stammtischende Schafkopfrunde der Enthaltamen bis zur zweiten Gabel für's Dessert um 3,- Euro (für die Gabel!) und dem 90-minütigen Zeitfenster bis die Rechnung ungefragt vor einem liegt.

Wo es doch schon seit Jahren allgemeine Binsenweisheit ist, dass es eigentlich nur drei funktionierende Geschäftsmodelle in der Gastronomie gibt: Modell-I: individuelle Selbstaussbeutung, Modell-II: Selbstaussbeutung im familiären Clan und Modell-III: auf Effizienz getrimmte Franchise-BWL-Erlebnis-Gastro mit viel Marketing und noch mehr Insta.

Ein paar Gegenentwürfe kennen wir zum Glück, die machen uns genuss-glücklich. Und da bitte gleich & sofort mal wieder reservieren, gerade im gastro-mauen Januar - trotz Vorsatz, anstehender Fastenzeit und was auch immer.

Wir wünschen allen Lesern einen guten Start.

Beste Grüße vom Autoren Team

Marlene Hinterwinkler



**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

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.



Facebook



Webseite

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