

Betreff: Genussgemeinschaft News 09-24 - Hofreport

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

Datum: 30.08.2024, 00:03

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,

in diesem Rundschreiben berichten wir wieder über einen Teil unserer Mitgliedsbetriebe. Danke für die Feedbacks aus unseren Leserkreisen, die sich dafür interessieren. Wir berichten über die Biodiversität im Oberen Vinschgau, die Münchner Käse Manufaktur, die Lokalbäckerei BrotZeit, das solidarische Olivenölprojekt „Platanenblatt“ und geben Tipps und Termine aus unserem Wirkungskreis.

Auf dem Titelbild sehen wir Antonia vom Habeker Hof nahe München bei der Safran Ernte. Unsere Veranstaltung am 12.10.24 ab 10 Uhr, siehe weiter unten "Termine" ist zur sofortigen Anmeldung freigeschaltet.

Wissenschaft belegt Biodiversität bei Enghorn: wir gratulieren!

Danke an unseren Autoren und Mitglied Jorgo Brey.für diesen Beitrag.

Viele von uns erinnern sich an den Besuch im Rahmen der Gruppenreise der

Genussgemeinschaft im Mai 2024 bei unserem Partnerbetrieb (Fördermitglied) Englhorn in Schleis im Oberen Vinschgau. Alexander und Sonja Agethle halten und züchten Original Braunvieh, dessen Milch in der eigenen Hofkäserei zu feinem Käse verarbeitet wird, der im Hofladen erworben werden kann.

Als weiteren Erwerbszweig bauen die Agethles auf eigenen Ackerflächen im Bereich der Malser Haide verschiedene Getreidesorten an, hauptsächlich Dinkel und Emmer. „Das Vinschgau war einmal die Kornkammer Tirols“, erinnert Alexander Agethle, und insofern knüpft er an eine alte Ackerbautradition an. Ein Teil des produzierten Getreides wird für die familieneigene Brotversorgung benötigt, ein Teil ab Hof verkauft und ein Teil an einen Bäcker, den Hoadler Bäck, geliefert. Das anfallende Stroh „fließt“ in den Kreislauf der Viehwirtschaft als Einstreu und wird zu Kompost verarbeitet.

Ein Getreideacker der Agethles war nun im Jahr 2023 Objekt einer detaillierten Untersuchung durch ein Team des „**Biodiversitätsmonitorings Südtirol**“ vom **Institut für Alpine Umwelt, Eurac Research**. Das ist ein wissenschaftliches Langzeitprojekt mit dem Ziel, die Entwicklung der gesamten Südtiroler Biodiversität aufzuzeigen.

Im Juli 2024 hat Eurac nun die Ergebnisse des Monitorings „ihres Ackers“ präsentiert: Dokumentiert wurden dort sechs Arten von Fledermäusen, 14 Arten von Vögeln, zehn Arten von Tagfaltern, fünf Arten von Heuschrecken und 50 Arten von Gefäßpflanzen (im wesentlichen Gräser und Blumen). Dazu wurde natürlich eine detaillierte Liste der gefundenen Arten präsentiert.

Weiterlesen zu den interessanten Ergebnissen: [Hier](#)

Der [Greilhof in Mals](#) und sein Beitrag zur Biodiversität im Oberen Vinschgau

Vielen Dank an die Bäuerin „Sonja“, die uns diesen Bericht in einer Hofladenpause zugeschickt hat.

"Wir haben bei unserem Acker zwei Blühstreifen mit Buchweizen, Phacelia, Sonnenblumen, Borretsch, Lupine, Klee, Saatwicke, Serradella, Herzgespann, Dill und Malve. Diese sind als Trennstreifen zwischen Gemüse und Roggen und im Randbereich und bieten den Insekten einen Rückzugort, besonders dann wenn Rundherum die Wiesen gemäht werden und dienen zusätzlich als Gründüngung.

Den Randbereich welcher noch Dauerwiese ist, versuchen wir so spät wie möglich zu mähen, damit Wiesenblumen (wie z.B Margeriten, Wiesenlabkraut, Großer Wiesenknopf, Witwenblume, Wiesensalbei usw.) sich selbst aussäen können.

Durch Heckenbereiche beim Acker, der Streuobstwiese und bei den Wiesen wird ein zusätzlicher Lebensraum für Insekten und Vögel angeboten.

Auf unserem Acker wachsen auf kleiner Fläche viele verschiedene Gemüsesorten

nebeneinander und durch diese Mischkultur schützen sich die Kulturen gegenseitig. Lauch, Karotten, Zwiebel, Rote und Gelbe Beete, Kohl, Spitzkohl, Rotkohl, Brokkoli, Kürbisse, Kartoffel und heuer als Getreide Roggen. Wir bearbeiten unseren Acker in Anlehnung an das Prinzip der 3-Felder-Wirtschaft. Ein Teil Gemüse/Kartoffel, ein Teil Getreide und ein Teil wird mit einer Wiesen-/Leguminosen Mischung eingesät. Diese Bereiche wechseln sich jährlich ab.

Und unsere Alpinen Steinschafe schließen den Kreislauf, zwischen Düngung direkt bei der Beweidung und Schafmist und Schmutzwolle für den Acker. Interessant ist es zu beobachten, wie viel mehr Vögel auf dem Acker fliegen, sobald die Schafe dort weiden. Wahrscheinlich durch das höhere Aufkommen von Fliegen, Mücken usw.“

Münchner Käse Manufaktur startet erfolgreiche Produktion

Die [Münchner Käse Manufaktur](#) hat den vorläufig letzten Meilenstein geschafft. Wir gratulieren zur behördlichen Abnahme in der Produktionseinheit am Prinzregenten Platz. In der zweiten Augustwoche ging es los und endlich kann die Milch in die Kessel. Die Bio-Weidemilch kommt vom [Nirschlhof in Grafing](#) vom Simmentaler Fleckvieh. Die Eigenkreationen gibt es im Laden am Viktualienmarkt in München. Mitte September findet ein Eröffnungsfest für die Crowdfunding Mitglieder statt. Im schönen Laden am Viktualienmarkt kann man mittags ein gegrilltes Käsesandwich (Brot von der [Lokalbäckerei BrotZeit](#)) genießen. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg.

Lokalbäckerei BrotZeit kämpft gegen Bürokratie

Nico Scheller, der Inhaber der handwerklichen Biobäckerei [Lokalbäckerei BrotZeit](#) bekam breites Medieninteresse für einen Beitrag im Bayerischen Rundfunk zur überbordenden Bürokratie in den Handwerksbetrieben. Hier geht es zum Artikel und zur Sendung [Bürokratie lässt Bäcker verzweifeln!](#)

Platanenblatt solidarisches Projekt

Unser solidarisches **Olivenölprojekt** [Platanenblatt Insel Lesbos](#) berichtet in seinem Instagram Account aus dem Hain über die aktuelle Lage. Hier der Originaltext von Ralf Randel für den wir uns herzlich bedanken.

Es gibt gute Nachrichten aus dem sommerlichen Olivengarten – die Bäume hängen voller Oliven. Nach vier Jahren mit mengenmäßig eher schlechten Ernten, scheint sich in diesem Jahr endlich das Blatt zu wenden. Wir haben zwar viel dafür getan, aber wie es dann wirklich läuft, bestimmt am Ende die Natur.

Das Jahr lief schon gut an, mit einigen kalten Tagen im Winter und ohne Störungen durch Starkregen oder Sturm während der Blütezeit. Der Sommer ist heiß, wir hatten schon bis zu 45° C im Schatten, aber die Oliven zeigen keine Anzeichen von Wassermangel. Die tiefen Wurzeln der Bäume versorgen die Früchte sehr gut und

so machen wir uns Hoffnungen auf eine reiche Ernte.

Auf den Regen zum Ende des Sommers kommt es nun noch an. Wenn auch dabei alles klappt, können wir mit etwas Glück eine Rekordernte erwarten. Nachdem die Ernte der letzten Saison kaum die Kosten der Produktion decken konnte, drücken wir unserem Bauern Prokopis ganz fest die Daumen.

Dem schließen wir uns an und freuen uns auf das köstliche Öl.

Der Bestellauftrag ging am 28.08.24 raus. Wer ihn nicht hat, bitte direkt bei Platanenblatt auf der Webseite bestellen.

TERMINE

Samstag, 14. September 2024 von 10:00 – 22:00 Uhr findet die 40-Jahr-Feier der TAGWERK Genossenschaft am Biohof Lex statt.

Die Genussgemeinschaft ist mit einem Info-Stand dabei und wir freuen uns auf viele Besucher. Details auf unserer Webseite : [Terminrubrik](#)

Und wer kein Oktoberfest braucht, ist bei **machtSinn in Holzkirchen** bestens aufgehoben:

Samstag, 20. September 2024 ab 16:30 Uhr ein Kochkurs im machtSinn mit Blüten. Vor dem Kochen wird aus Slow Flowers der eigene Tischschmuck gestaltet. Zur Anmeldung für das Blumendinner in Holzkirchen mit **Bernhard Wolf** geht es [Hier](#).

Samstag, 12. Oktober 2024, 10:00 – 11:30 Uhr

Besuch am **Safran Acker** beim Habeker Hof mit Führung und Verkostung. In München-Haar, Hofladeneinkauf möglich. [Habeker Hof](#)

Anmeldung unter info@genussgemeinschaft.de bis 06.10.24 verbindlich.

Alles aus dem Aktionsradius der **Genussgemeinschaft** [Hier](#)

Termine von **Slow Food München** [Hier](#)

Termine und Projekte des **Münchner Ernährungsrates** [Hier](#)

Termine und Leistungen der Projektstelle Ökologisch Essen BUND [Hier](#)

Termine aus dem Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft [Hier](#)

Good News

Erfolg für **Bio-Regio** auf dem **Tegernseer Seefest** mit der Ökomodellregion Miesbacher Oberland, machtSinn, Tegernseer Käserei und Wirkstatt Oberland. Weiterlesen in unserer [News Rubrik](#)

Erfolgreicher **Genussrechte** Launch für **Hoppe Bräu**.

Die Beteiligungsanteile waren in wenigen Tagen ausverkauft.

[Erfolgsmeldung](#)

Buch-Tipp

BLUTORANGEN – EINE REISE ZU DEN ZITRUSFRÜCHTEN ITALIENS

In der roten, leinengebundenen Salto-Reihe des Wagenbach-Verlags.

Die Recherche hat dem Autor neue faszinierende Facetten Italiens erschlossen. Zitrusrezepte, Agrumengedichte und ein Streifzug durch die Kunstgeschichte der Agrumen lockern diese botanische Reise durch Hesperien, durch das Land, wo die Zitronen (und Mandarinen) blühen, auf.

Weiterlesen [Hier](#)

Peter Peter, Blutorangen, Klaus Wagenbach, Berlin 2024,

www.wagenbach.de

<https://www.pietropietro.de/>

Slow Food Genussführer Deutschland 2025/26

Die Genussführer von Slow Food Deutschland stellen Gasthäuser und Restaurants der besonderen Art vor. Hier stehen die Prinzipien der Slow-Food-Bewegung im Mittelpunkt: gut, sauber fair!

Ausgewählt werden die Gaststätten als Gemeinschaftsprojekt von lokalen Slow-Food-Testgruppen im ganzen Land. Diese testen ehrenamtlich und unabhängig.

[Hier nachzulesen](#) Der Titel erscheint am 02.09.24 im [OEKOM Verlag München](#).

Mit besten Grüßen

und guten Start nach den Ferien wünschen

Autorin: Marlene Hinterwinkler

Schlussredaktion: Markus Hahnel





**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](#).



Werde Mitglied

Besuche uns in den Sozialen Netzwerken.



Facebook Webseite

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