

**Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.**  
**Bericht zum**  
**Terra Madre-Treffen am 7.12.2024**  
**bei „Macht Sinn“ in Holzkirchen**



Das Terra Madre-Treffen der Genussgemeinschaft war auch in diesem Jahr wieder eine erkenntnisreiche und gemeinschaftsstärkende Veranstaltung. Von Marlene Hinterwinkler organisiert, trafen sich Verbraucher und Förderbetriebe zum intensiven von Markus Hahnel moderiertem Austausch, diesmal mit dem örtlichen Schwerpunkt bayerisches Oberland.

Stefanie Stiller stellte die **Ökomodellregion Miesbacher Oberland** vor, die Bauern, Handel, Gastronomie und Verbraucher in wirtschaftliche Zusammenarbeit bringt.

<https://oekomodellregionen.bayern/miesbacher-oberland> . Beispielsweise wies die Managerin der Ökomodellregion auf Projekte hin wie der Einkaufsführer, Projekte zur Ernährungsbildung und zur Öffentlichkeitsarbeit und vor allem auf Projekte zur Weidefleischvermarktung, wie „Biokalb Oberland“, eine Initiative zur direkten Aufzucht und Vermarktung von Biokälbern in der Region. Auch das städtische Gut Karlshof bei München sucht die Zusammenarbeit, um Biokälber aufzuziehen.

In der Grünlandregion werden auch über 150 aktive Almen bewirtschaftet. Wie unser langjähriges Mitglied Leitzachtaler Ziegenhof, Werner Haase berichtete , fehlen auf den Almen massiv die Weidetiere, da die Bauern ihre Tiere lieber im Stall lassen. Das Jungvieh aus den Laufställen ist oftmals nicht almfähig, da es den direkten Kontakt mit den Sennern/ Menschen nicht gewohnt ist. Der Mangel an Almwiesen-Beweidung führt zur Verbuschung und zur Reduktion der Artenvielfalt auf den Almflächen.

Olaf Fries stellte das Projekt „**Oberland BioWeiderind**“ vor, bei dem Gastronomie und Großküchen direkt mit Biofleisch beliefert werden <https://www.oberland-bioweiderind.de/>.

Von den 5000 jährlich im Landkreis geborenen Biokälbern finden 3000 keinen Aufzüchter oder Weiterverarbeiter. 2023 wurde eine GmbH gegründet, um eine vernetzte Wertschöpfungskette aufzubauen. 2024 konnten schon viele Tiere an Großküchen vermittelt werden. Das Projekt wurde als „Leuchtturmprojekt“ vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet, da es zum Erreichen des bayerischen 30% Bio-Ziels beiträgt. Gastro-Biomstellbetriebe werden 3 Jahre unterstützt. Das Marketing wird übernommen. Tagwerk-Vertreterin Beatrice Riegel wies darauf hin, dass die Tagwerk-Metzgerei in Niederhummel im Gegensatz zur „Oberland Bioweiderind“ nur 30 % als Fleisch, aber 70% als Wurst an den Verbraucher bringt. Ein Austausch wurde vereinbart.

Angie Hacklinger vom „**Heimatunternehmen Oberland**“ stellte das engagierte Projekt vor, bei dem es um die vielen möglichen Verhaltensänderungen geht, indem Gewohnheiten hinterfragt und Verhaltensalternativen angeboten werden ([www.heimatunternehmen-oberland.de](http://www.heimatunternehmen-oberland.de)) sowie die <https://werkstatt-oberland.de/> Dies bezieht sich auf Ernährung, Mobilität, Handwerk und privaten Konsum.

Ein Tag voller gegenseitiger Wertschätzung und Anerkennung, der mit einem tollen Essen von Bernhard Wolf (mit massiver Unterstützung der Familie) gekrönt wurde ([www.machtsinn.bayern](http://www.machtsinn.bayern)). Das Mitglied der Slowfood Chef-Alliance verwöhnte mit einem Bio-Mehrgang-Menü, natürlich unter Verwendung der Produkte der Ökomodellregion Oberland.

So war für Herz, Verstand und Genuss gesorgt und damit die Motivation für eine intensive weitere Zusammenarbeit erneut gestärkt. Vielen Dank an Alle, die dazu beigetragen haben.

Angelika Lintzmeyer, Genussgemeinschaft

