

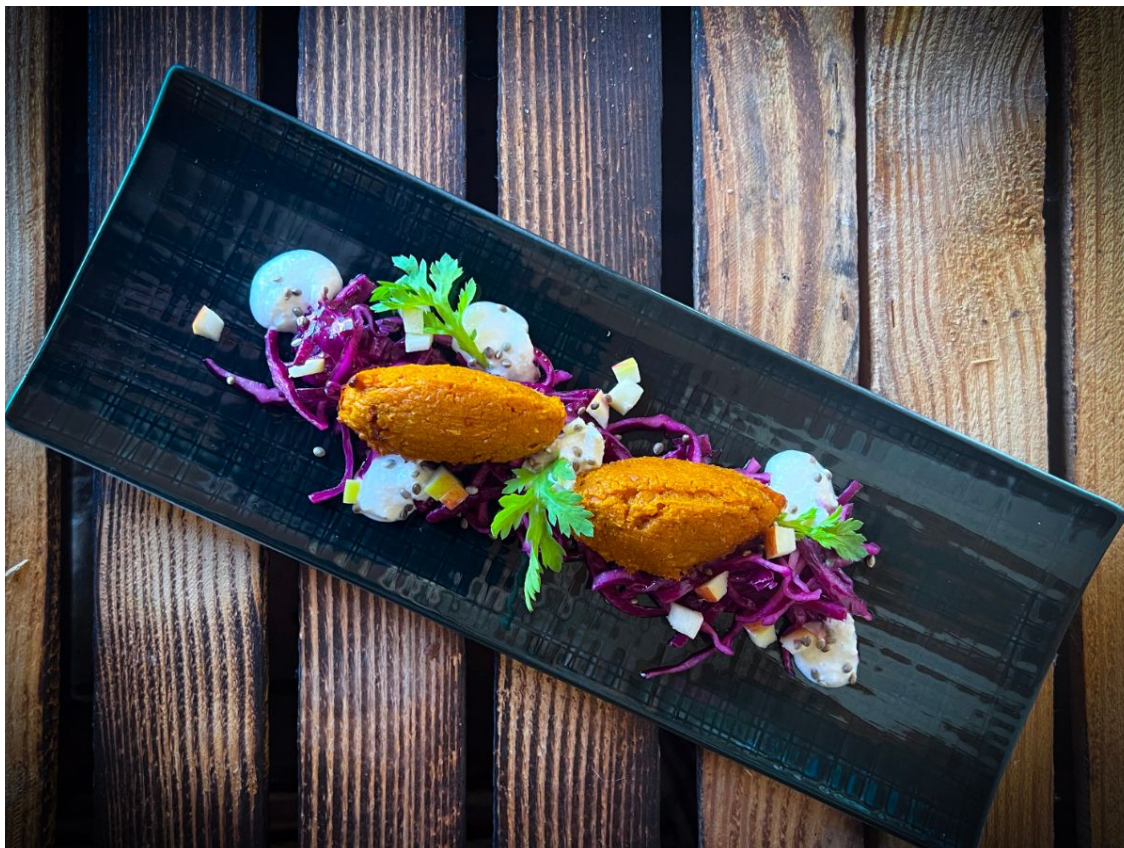
Betreff: Genussgemeinschaft News #04-25

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

Datum: 09.04.2025, 17:15

An: <info@genussgemeinschaft.de>

[Diese Email im Browser anzeigen](#)



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

alles Lupine - möchte man meinen - aber da sind auch Süßkartoffeln im Spiel.
Dieses wunderbare Essen gab's auf der Show Bühne der „Food&Life“ Messe in
München am 15.03. Chefkoch Bernhard Wolf und Mitarbeiterin Geli zauberten im
Rampenlicht das feine Gericht. Das Rezept steht im vorletzten Slow Food Magazin
und wir haben es auf unsere Webseite gestellt für Alle zum Nachkochen.
[Süßkartoffel-Lupinen Nocken, Rotkohl, Apfelsauerrahm](#). Rund wurde der Auftritt mit
Bernadett Lex vom Biohof Lex, bei dem die Süßlupinen und viele weitere
Ackerfrüchte angebaut werden.

[Regionalladen und Bistro "machtSinn" Holzkirchen](#). **Bernhard Wolf** ist außerdem

Mitglied in der Slow Food [Chef Alliance](#) und kocht bei der Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ demnächst in Stuttgart (24.04. – 27.04.2025). Aus München ist Slow Food Chef Alliance Mitglied **Manuel Reheis** vom Restaurant Broeding im Einsatz. Wir wünschen viel Erfolg und den Besuchern hier der Link zum Stuttgarter Programm [Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe](#).

Wir waren an zwei Tagen ebenfalls mit Standdienst auf der „Food&Life“ dabei und konnten mit Besuchern über gute Lebensmittel und deren Bezugsquellen Gespräche führen.

Fotocredit: credit:@lukaluebke

<http://apokaluebke.com/>

Köchin und Autorin für Effilee, brand eins, Slow Food Magazin

Spargelanbau ohne Folie – Familie Rehm

In den Supermärkten gibt es ihn schon seit einiger Zeit aus Griechenland; auf den Märkten kommt der erste einheimische Spargel ins Angebot. Geheizte Felder, viele Meter an Plastikfolie ermöglichen den frühen Start und lassen kalte Nächte ohne Schaden zu. Anders läuft es bei unserem Fördermitglied **Spargel Rehm**, der gänzlich ohne diese Hilfsmittel arbeitet und alte Sorten kultiviert. Der Preis und Einsatz dafür ist hoch und beschwerlich. Wie überall mangelt es an passenden Saisonarbeitern und die gestiegenen Lohnkosten kommen obendrauf.

Ein maschinelles Schälen des Gemüses ist hier nicht möglich, da der Spargel so zart ist und diese Prozedur nicht unbeschadet überleben würde. Die feine Gastronomie wertschätzt diesen Edelspargel. Der nussige Geschmack bleibt erhalten, wenn man ihn erst vor dem Zubereiten schält.

Wir wünschen gutes Wetter und eine erfolgreiche Ernte. Mehr zum Anbau (inkl. der guten Kartoffeln) kann man auf der Webseite lernen [Spargel Rehm](#).

Auszeichnungen für unsere Mitgliedshöfe

Der **Löffler Hof in Farchach** nahe dem Starnberger See wurde beim Ackerwildkraut-Wettbewerb 2024 in Oberbayern mit dem 1. Preis ausgezeichnet. Insgesamt 80 Arten von Ackerwildkräutern wurden auf dem Sommergerste-Acker des Hofes gezählt, darunter sogar acht gefährdete Arten wie Finkensame und Großer Frauenspiegel.

Wir gratulieren dem Demeter Hof von Familie Friedinger [Löffler Hof](#).

Ein weiterer Preis ging an den [Michlbauern Hof](#) in der Oberpfalz. Der

Artenschutzpreis wurde den jungen Landwirten für ihr Bemühen um den Schutz der bayerischen Kulturlandschaft verliehen. Zum Hintergrund: [Bernd Louisoder Förderpreis.](#)

Wir gratulieren Schirin, Sebastian und klein Rosi zu dieser Auszeichnung.

Buch-Tipp

Das Allgäu Kochbuch, Die junge Küche zwischen Tradition und Innovation

Christian Verlag, 2025, ISBN 978-3-95961-854-0 [Verlagshaus 24.com](#)

H.Fisgus/ Fotos I.Hatz

Koch ma' erst oder fahr ma' gleich hin?

Diese Frage stellt sich sofort, wenn man das toll bebilderte und reich mit Rezepten und Infos ausgestattete Kochbuch aufschlägt. Gaststätten und Produzenten präsentieren sich mit ihren schönen Stuben und Ortslagen, vom Unterallgäu bis zum Allgäuer Meer, dem Bodensee. Süßes und Pikantes, teilweise modern variiert, Rezepte mit Pfiff, nicht nur Mehl, Käs, Rind und Wild, auch Gemüse und eine erstaunlich vielseitige Kräuterküche verführen zum Nachkochen. Ein lohnendes Kochbuch, bei dem auch das Auge mitisst.

Rezension: Angelika Lintzmeyer

BLOG Artikel

Requiem in Weiß. Vom würdelosen Sterben unserer Gletscher

Das neue Werk des Tiroler Filmemachers Harry Putz widmet sich einem Thema, das uns normalerweise nur im Sommer bewusst wird. Dann, wenn wir bei Bergwanderungen mit eigenen Augen sehen, dass die Gletscher lautlos verschwinden. [Werner Kräutler](#)

TERMINE

Ab sofort laufen die Anmeldungen an info@genussgemeinschaft.de für den **30.05. „Wanderung in der Pupplinger Au zu den Murnau Werdenfelser Rindern“** sowie **14.06. ein Zicklein Essen** mit den Landwirten am Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau. Details in unserer Terminrubrik <https://www.genussgemeinschaft.de/termine/>

Kulinarisches und beste Einkaufsmöglichkeiten immer bei [Macht Sinn in Holzkirchen.](#)

Und bald gibt es feinste Artischocken am [Habeker Hof in Haar.](#)

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/>

Beste Grüße und ein
Frohes Osterfest wünschen

Marlene Hinterwinkler
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.](#)