

Nr. 116 Herbst 2012



TAGWERK ZEITUNG

für umweltbewusste Verbraucher und Erzeuger
in der Region Amper – Isar – Isen – Inn



Thema Land Grabbing – moderner Kolonialismus
Portrait Georg und Marianne Stöckl,
TAGWERK-Bauern aus Rohr Lkr. Kelheim
Warenkorb Backmischungen von der Drax-Mühle

- 4 **Thema: Land Grabbing – moderner Kolonialismus**
- 6 **Portrait: Marianne und Georg Stöckl, TAGWERK-Bauern**
- 9 **Rezept: Rote-Rüben-Gemüse**
- 11 **Gesundheit: Sauer macht doch nicht lustig**
- 12 **Intern: Gemeinsame TAGWERK-Mitgliederversammlung**
- 13 **TW-Festabend zum Genossenschaftsjahr mit Niko Paech**
- 15 **Warenkorb: Backmischungen von der Drax-Mühle**
- 20 **Landwirtschaft&Umwelt: Heißes Eisen Biogas / Teil 3**
- 22 **Imker gegen Gentechnik – zu früh gejubelt?**
- 23 **Amerika wacht auf – Kritik an Agrogentechnik wächst**
- 25 **Reisen: Radtourenplanung für 2013**
- 30 **Termine**

25 Jahre 'Kleeblatt' in Moosburg
Jubiläumstag am 12.Oktober



Wer am Freitag, 12.Oktober beim Moosburger TAGWERK-Laden „Kleeblatt“ vorbeikommt, sollte sich Zeit nehmen für ein Schlückchen Prosecco – oder einfach, um den Ladnerinnen zu gratulieren. Das Kleeblatt feiert nämlich seinen 25.Geburtstag!

Es gibt Probieraktionen, ein Gewinnspiel, Kinderüberraschungen, Kaffee und Kuchen und 10% Rabatt auf alle Artikel.

Feiern Sie mit uns!

*gedruckt auf Recycling Offset
aus 100% Altpapier*

*Mitglieder des TAGWERK-Fördervereins bekommen die TAGWERK-Zeitung per Post zugesandt.
Mitglieder der TAGWERK-Genossenschaft bekommen die Zeitung nur dann per Post, wenn sie außerhalb des näheren Einzugsgebiets der TAGWERK-Läden wohnen. In den Läden liegt die Zeitung zum Mitnehmen auf.*

I M P R E S S U M

Herausgeber:

Tagwerk Förderverein: Siemensstr. 2,
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,
mail: tagwerk-zentrum@tagwerk.net

Redaktion:

Inge Asendorf, Hanna Ermann (verantw.),
Josef Gerbl, Rynya Kollias, Franz Leutner,
Michael Rittershofer, Johann Wimmer

Auflage: 8200

Grafik: LIMOfabrikLECHNER

Druck: Offset Dersch, Hörlikofen

Anzeigen:

TW-Förderverein, Siemensstr. 2,
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,
mail: tagwerk-zentrum@tagwerk.net

Nächster Erscheinungstermin: Dez. 2012

Anzeigenschluss: 30.10.2012

Landschaft



Haben Sie es auch schon beobachtet? Die Landschaft hat sich in den letzten Jahren verändert. Aus unserer hügeligen, lieblich bunten bayrischen Kulturlandschaft haben die Landwirte eine Produktionslandschaft mit riesigen Maisfeldern gemacht. Jetzt ist die Umgebung im Spätherbst, Winter und Frühjahr braun, im Sommer maisgrün und im frühen Herbst für Spaziergänger und Autofahrer ein riesiges Maislabyrinth.

In dieser Zeitung beschäftigen wir uns mit dem Thema „Land Grabbing“, dem gigantischen Aufkauf von landwirtschaftlichen Flächen in Afrika und Asien durch finanzstarke Investoren aus reichen Ländern. Land Grabbing vertreibt Kleinbauern, gefährdet die Ernährung und führt zum ökologischem Ruin. In welchem Ausmaß die Natur zerstört wird, kann sich jeder inzwischen anhand der Vermaischung vor der eigenen Haustüre ausmalen.

Noch sind es bei uns die großen Landwirte, die ihren bäuerlichen Kollegen das Land für ihre Energiepflanzen wegpachten. Morgen werden es die internationalen Banken und Hedgefonds sein, die kaufen und pachten und aus den Landwirten Agrar-Dienstleister machen.

Einen Weg aus diesem agrarpolitischen Irrgarten weist die neugegründete Regionalwert AG Isar/Inn. Hier kann jeder investieren, der eine gesunde Landwirtschaft nicht nur herbeireden, sondern dafür auch etwas springen lassen will. Wirksamer kann die Finanz- und Spekulationskrise nicht bekämpft werden als mit einem ökologisch und sozial anständigen Investment in die Region. Eine geniale Idee, der viele Aktionäre zu wünschen sind.

Und schließlich, wie aus einem bayrischen Maislabyrinth wieder eine vernünftige Landschaft wird und zugleich die agrarische Energieproduktion ökologisch werden kann, zeigt Ihnen Blasi Wimmer ab Seite 20 im dritten und letzten Teil seines Aufsatzes zum Thema Biogas.

Sollten Sie also bei Ihrem nächsten Herbstspaziergang den Wald vor lauter Mais nicht mehr sehen, dann denken Sie bitte daran: es gibt viele Ideen und Wege, erneut eine berauschend schöne und bunte Herbstlandschaft zu erleben. Der schnellste Weg führt wieder einmal zu Ihrer Bank: Geld umbuchen und in Aktien der Regionalwert AG investieren!

Franz Leutner

Jetzt Aktien der Regionalwert AG Isar Inn zeichnen! Kapitalerhöhung bis zum 17. September 2012



Die Regionalwert AG möchte dazu beitragen, regionale Wirtschaftsstrukturen zu erhalten, aufzubauen und weiterzuentwickeln. Dazu erwirbt sie oder beteiligt sich an landwirtschaftlichen Betrieben (z.B. Höfe ohne Hofnachfolger) sowie an Unternehmen aus vor- und nachgelagerten Bereichen in der Region Isar Inn. Diese verpachtet sie dann an qualifizierte Unternehmer und Existenzgründer, die den biologischen und nachhaltigen Gedanken des Wirtschaftens leben. Sie will einen breit angelegten Aktionärskreis gewinnen, der sich aktiv für die Belange der Region und die Erzeugung ihrer Lebensmittel einsetzt.

Weitere Informationen unter www.regionalwert-ag-isar-inn.de

Kontakt: Joseph Bauer, Seepointerhof Tel.0871-41350; e-mail: info@regionalwert-ag-isar-inn.de

Land Grabbing – Moderner Kolonialismus

„Warum kaufen sie gleich das ganze Land anstatt einfach den Reis auf dem Markt zu kaufen?“, fragt ein Bauer aus der Provinz Kampong Speu in Kambodscha und versteht die Welt nicht mehr.

Dort, wo er und 400 andere Familien lebten, Reisfelder bewirtschafteten und 3.000 Hektar Gemeindewald als Weidefläche und Sammelort von Heilpflanzen nutzten, wurden 20.000 Hektar als Konzession an die Firma eines einflussreichen Senators vergeben, der zusammen mit einem koreanischen Investor auf dem Land Zuckerrohr (für den europäischen Markt) anbauen will.

Reisfelder werden planiert, der Wald gerodet, Häuser zerstört, Wälle aufgebaut und das Wasser umgeleitet. Der lokalen Bevölkerung bleiben nur schmale Lebenskorridore. Die Proteste der Bauern hört niemand. Die Bulldozer arbeiten – geschützt von Militär und Polizei.

Dies ist nur eines von sehr vielen Beispielen, wie Land Grabbing in Afrika, aber auch in Lateinamerika, Asien und Osteuropa die Lebensmittelsicherheit und -souveränität vor allem jener in Frage stellt, die ohnehin kaum etwas haben.

Land in Hungerländern als Spekulationsobjekt

Beim Land Grabbing kaufen oder pachten Großinvestoren – Industrie- und Schwellenländer, Agromultis, Banken und Pensionsfonds – in entwicklungsschwächeren Gebieten große Landflächen zu extrem günstigen Bedingungen. Dabei geht es um zigtausende Hektar. Auf diesen Flächen werden fast ausschließlich Rohstoffe für den Export erzeugt, vor allem Futtermittel für die Tiermast und

Agrartreibstoffe. Bevölkerungsstarke Länder wie China oder Japan sichern auf diesem Weg auch ihre Ernährungsgrundlage. Im Prinzip ist Land Grabbing nichts anderes als ein „Landimport“ der Reichen: Industrieländer erweitern ihre Anbaufläche um Agrarflächen in schwächer entwickelten Ländern. Dabei spielt es meist keine Rolle, ob die Menschen in den betreffenden Ländern hungern oder nicht.

Ausgangspunkt dieser Entwicklung war der große Lebensmittelcrash 2008/09. Getreidepreise schnellten in die Höhe und verteuerten die Lebensmittel. Gleichzeitig platzten verschiedene Investorenblasen. Den mächtigen globalen Wirtschaftsakteuren wurde schlagartig klar: Land ist ein knappes Gut und eignet sich bestens als sicheres Investitions- und Spekulationsobjekt. In Anbetracht der Energieverknappung, des Klimawandels, des Anstiegs der Weltbevölkerung und der gestiegenen Ernährungsansprüche der Schwellenländer ist Landkauf die Zukunftsinvestition schlechthin.

Man geht davon aus, dass über die Hälfte des Land Grabbing in Afrika stattfindet, wo die Probleme – Hunger, Dürren, Lebensmittelkrisen – ohnehin am größten sind.

Fehlendes Grundbuch schamlos ausgenutzt

Land Grabbing erfolgt vor allem dort, wo Landrechte ungesichert sind oder der Zugang zu Land leicht möglich ist. Der Klassiker: In vielen Ländern funktioniert seit Generationen ein traditionelles Landrecht ohne Grundbucheintragungen. Ausländische Investoren „quatschen“ dem Dorfchief oder dem Ältestenrat Land ab, ohne dass diese die Tragweite der Abmachung überblicken können, der sie häufig mit einem Fingerabdruck zustimmen ohne sie lesen zu kön-

nen. In der Folge werden Menschen von ihrem Land vertrieben und Zäune gezogen. Für Bauern, Hirten, Jäger und Sammler ist das Land verloren, Wasserstellen sind unerreichbar, Wege enden am Stacheldrahtzaun.

Beschwerdemöglichkeiten gibt es keine. Die Regierungen stehen meist auf der Seite der Investoren. Nicht selten werden sie von Weltbank oder Internationalem Währungsfonds dazu gedrängt, Investoren ins Land zu holen um die Entwicklung zu forcieren. Doch gebaut wird vor allem, was dem Export dient: z.B. keine Gemeindestraßen, sondern nur Straßen zum Hafen. Und der agroindustrielle Anbau für den Export bringt nicht wie angesprochen neue Arbeitsplätze, sondern nimmt tausenden Familien ihre Lebensgrundlage. Die Abhängigkeit von den Multis nimmt zu. Und Hilfe ist schwierig, denn die Geschäfte werden häufig geheim abgewickelt. Meist erfährt man erst von den Transaktionen, wenn es schon zu spät ist.

Die Grabschand der Industrieländer

Es sind vor allem die Interessen der Industriestaaten, die zum Land Grabbing führen. Statt auf Eigenversorgung zu achten, nehmen wir als selbstverständlich in Kauf, die Ackerfläche fremder Völker für unsere Zwecke zu nutzen. Die Folgen: Hunger, Zerstörung der Biodiversität, hoher Wasserverbrauch, Boden- und Wasserbelastung durch Pestizide, Erosion. Fatal ist, dass Verantwortliche in Politik, Wirtschaft und auch beim Deutschen Bauernverband hartnäckig an der Behauptung festhalten, dass Hunger vor allem Folge des Bevölkerungswachstums ist. Zur großen Empörung zahlreicher Hilfsorganisationen werden Erkenntnisse international anerkannter Fachleute und Wissenschaftler ausgeblendet.

Auch deutsche (Tochter-)Firmen und Banken mischen beim Land Grabbing kräftig mit. So war die Deutsche Bank am Landkauf in Kambodscha beteiligt und stieg erst aus, als in den Medien darüber berichtet wurde.

Das zeigt auch, wie wir aktiv werden können:

- Wir können uns an Protesten, Petitionen und Demonstration beteiligen.
- Bei der Geldanlage sollte man kritisch nachfragen, wo das Geld investiert wird.
- Beim täglichen Einkauf sollte man auf ökologische Lebensmittel, regionale und saisonale Ware sowie fair gehandelte Produkte achten. Aber auch hier ist genaues Hinschauen gefragt: So sind Produkte des Bauern vor Ort, der an seine Tiere (Gen-)Soja aus Paraguay verfüttert, nicht regional!!
- Der Verzicht auf Agrartreibstoff mindert ebenfalls das Land Grabbing.

Einen Schritt in die richtige Richtung geht das **Bayerische Agrarbündnis**, in dem sich Hilfsorganisationen, Umweltverbände, ökologische Anbauverbände und (alternative) Bauernvertretungen zusammengeschlossen haben. Gemeinsam setzen sie sich für eine nachhaltige und weltweit gerechte Landwirtschaft ein.

Michael Rittershofer – er sprach mit Marlies Olberz, Mitarbeiterin von FIAN, Gruppe München und Arbeitskreis Agrar. FIAN ist eine internationale Menschenrechtsorganisation für das Recht auf Nahrung.



Mit Sprüchen wie „Agrarmultis – Macht euch vom Acker“! protestierten 23.000 Menschen Anfang des Jahres im Berliner Regierungsviertel und forderten eine nachhaltige und weltweit gerechte Agrarpolitik.

Marianne und Georg Stöckl

TAGWERK-Bauern in Rohr/Ndb.

Die Adresse verrät es schon: Hauptstraße 6, das muss mitten im Ort sein. Nur ein paar Meter vom Rathaus entfernt und in Sichtweite der berühmten Asamkirche leben Marianne und Georg Stöckl in ihrem schmucken Bauernhof. „Wir sind Stadtbauern“, sagt Marianne Stöckl und bringt Saft und Wasser auf die Terrasse. Kaum zu glauben, dass hier noch bis in die 90er Jahre 150 Mastschweine gegen den Straßenlärm angegrunzt haben.



Am Rand der Hallertau – und am Rand der TAGWERK-Region haben Marianne und Georg Stöckl ihren Betrieb

Heute tummeln sich 100 Legehennen in dem ehemaligen Schweinestall und auf dem angrenzenden Grünauslauf. Die Eierproduktion ist aber nur ein Nebenzweig des Stöcklschen Betriebs. Den Schwerpunkt bildet eindeutig der Obstanbau. „1996 haben wir die erste Streuobstwiese angelegt“, erzählt Georg Stöckl.

Er hat den elterlichen Hof 1988 übernommen. Nach dem Landwirtschaftsstudium in Weihenstephan schlug er die Beamtenlaufbahn ein und ist seitdem an Landwirtschaftsämtern tätig, derzeit berät er umstellungswillige Bauern in Neumarkt/ Opf. Den Betrieb zu Hause wollte er aber unbedingt weiterführen, denn „die praktische Arbeit am Hof ist ein prima Ausgleich“.

Nach und nach wurden zusätzliche Obstwiesen angelegt. Inzwischen stehen rund 400 Bäume auf vier Hektar Fläche. 80% Apfelbäume, 10% Birnen, der Rest sind Quitten, Walnüsse, ein paar Zwetschgen- und Kirschbäume. Auf der Suche nach einer Verwertung für das Gras kamen die Stöckls eines Tages

auf eine geniale Idee: Weidegänse! Und so watscheln nun jedes Jahr nach der ersten Mahd rund 120 Gänse durch die Streuobstwiesen und halten das Gras kurz. Gras ist ihre Hauptnahrung, nur abends bekommt jede eine Handvoll Getreideschrot, quasi als Lockfutter, damit sie in den Stall gehen.

Wenn das Obst reif wird, gibt's besondere Leckerbissen für die Gänse: Fallobst. Auch den Trester, die Rückstände aus der Saftpresse, fressen die Tiere mit großem Appetit. Bis Weihnachten sind sie dann schlachtreif und werden teils direkt an Stammkunden, teils über TAGWERK vermarktet. Während eine konventionelle Gänse-(Turbo-)Mast nur ca. 12 Wochen dauert, wachsen die Weidegänse bedeutend langsamer. Kein Wunder – sie sind ja dauernd in Bewegung. Dafür bekommt man dann ein wunderbar feinfaseriges, dunkles Fleisch, das deutlich weniger Wasser enthält als das einer konventionell gemästeten Gans.

Wo Gänse weiden und Singvögel brüten

Zur Blüte- und zur Erntezeit kommen oft Schulklassen zu Besuch. Marianne Stöckl, gelernte Krankenschwester und landwirtschaftliche Hauswirtschaftsmeisterin, hat sich zur Streuobstführerin und zur Gartenbäuerin qualifiziert. Sie zeigt den Kindern die Schätze dieses Biotops, wo es unzählige Insekten gibt und infolgedessen auch jede Menge Vögel brüten. Auch ein Wald ist in der Nähe und ein Bach fließt durch das Gelände, ein idealer Lebensraum also für alle möglichen Tier- und Pflanzenarten. Und ein idealer Aufenthaltsort für die geplante Jugendgruppe des Rohrer Obst- und Gartenbauvereins. Ein Bauwagen ist schon organisiert, der wird dann auf der Streuobstwiese aufgestellt als regelmäßiger Treffpunkt für die Gruppe.

Vorstand des Obst- und Gartenbauvereins ist übrigens, wen wundert's, Georg Stöckl, und er hat auch den alljährlichen Apfelmarkt im Innenhof des Benediktinerklosters ins Leben gerufen. Dort – und auf anderen Märkten in der Umgebung – sind die Stöckls mit ihrer mobilen Vorführpresse präsent. Damit können sie an Ort und Stelle frischen Apfelsaft herstellen, eine Füllung ergibt 30 Liter. Sogar auf dem Zentralen Landwirtschaftsfest auf der Münchner Theresienwiese sind die Stöckls heuer mit ihrer Saftpresse vertreten.

Hochsaison in der Hofmosterei

Zu Hause in der Hofmosterei ist ab Anfang Oktober Hochsaison. Mit fünf Hydropressen und einer Pasteurierungsanlage wird das eigene Obst verarbeitet. Aber auch Andere

können ihre Äpfel dort pressen lassen. Bei aller Mechanisierung erfordert das Saftpresen noch viel Handarbeit. „Das hat auch Vorteile“, meint Marianne Stöckl, denn „man sieht jeden Schritt“. Den Schulkindern kann sie deshalb die Vorgänge sehr gut erklären, sie können alles gut nachvollziehen. Als Mutter von vier inzwischen erwachsenen Kindern hat Marianne Stöckl genügend Erfahrung und Geschick im Umgang mit jungen Leuten, zudem

hat sie einschlägige Fortbildungen absolviert und darf den Titel ‚Erlebnisbäuerin‘ tragen.

Marianne und Georg Stöckl werden auch regelmäßig an Schulen eingeladen und veranstalten dort sogenannte „Apfeltage“. Da dürfen die Kinder dann z.B. verschiedene Apfelsorten verkosten und ihre Liebessorte wählen. Das dient der Geschmacksschulung, was in einer Zeit, in der FastFood und industrielle Fertignahrung dominieren, immer wichtiger wird.

Der jüngste Stöckl-Sohn ist Lorenz, 22 Jahre alt, er wohnt noch zu Hause und macht gerade seine Meisterschule im Garten- und Landschaftsbau. Er möchte den Betrieb einmal weiterführen – eine angenehme Aussicht für die Eltern. Die älteste Tochter unterrichtet z.Z. an der Schule im nahegelegenen Langquaid. Wie praktisch, dass sie ihren kleinen Sohn dann immer zur Oma in Rohr bringen kann. Valentin heißt der Kleine und sorgt dafür, dass ja keine Spur von Langeweile am Stöcklschen Hof einzieht. „Zweimal die Woche ist bei uns Valentinstag“, sagt Marianne Stöckl. Und lacht.

Hanna Ermann



Als lebendiger Mähdienst bevölkern die Weidegänse die Streuobstwiesen.







PERGER

— Köstliche Natur genießen —



Säfte • Sirupe

Erfrischungs- getränke





Echt Bayern.
Vom Ammersee

PERGER SÄFTE
Herrschinger Str. 51
82211 Breitbrunn
Tel: 08152-8551
service@perger-saefte.de
www.perger.de





**Sparkasse
Erding - Dorfen**

www.spked.de

Die Homepage der
Sparkasse Erding - Dorfen
Klicken Sie rein!

Ihr Dach verdient Geld mit **SOLARSTROM**

Anlagenmontage
Beratung • Planung
Anleitung zum Selbstbau



**Norbert
Hufschmid-Steinmetz**

Erding • Fon 08122/5187 • huf.stein@t-online.de



AUS LEIDENSCHAFT & REGIONALEM HOLZ

- Küchen und E-Geräte
- Schränke
- Eckbänke und Tische

- Stühle
- Kindermöbel
- Badmöbel

- Betten
- Haustüren
- Fenster

- Büromöbel
- Ladeneinrichtungen
- Praxiseinrichtungen



**NATURHOLZ
SCHREINEREI
ROLF LINKE**

Kreutstraße 12
 85354 Freising
 Tel.: 08161 22751

Ausstellungsraum:
 Amtsgerichtsstraße 4
 85354 Freising
 Samstags von 10:00
 bis 13:00 Uhr & nach
 Absprache geöffnet

info@naturholz-linke.de

LEBEN MIT HOLZ

www.naturholz-linke.de

Rote-Rüben-Gemüse



Rezeptempfehlung von **Thomas Koke**,
Mitarbeiter beim
TAGWERK-Gemüsehandel in Garching

Zutaten (für 4 Personen):

- ca 4 mittelgroße Rote Rüben
 - 1 Zwiebel
 - Senfkörner
 - 3 Nelken
 - 1 Lorbeerblatt
 - Salz
 - ½ Becher Schmand
 - Dill
- Rote Rüben schälen und am besten stifteln (in Scheiben schneiden geht natürlich auch, sieht nur nicht so schön aus).
 - 1 Zwiebel kleinschneiden, in einer größeren Pfanne mit Öl und 3 Esslöffeln Wasser andünsten.
 - Wenn die Zwiebel glasig ist, Rote Rüben dazu und kurz mit anschwitzen.
 - Senfkörner (nicht zu wenig), 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und eine Prise Salz dazu, mit etwas Wasser angießen, und alles bei schwacher Hitze in der geschlossenen Pfanne ca. 30 Minuten köcheln lassen.
 - Schmand zugeben, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Zusammen mit Kartoffelpüree anrichten, mit frischem Dill garnieren.

Gutes Gelingen !!



Schon als Thomas Koke noch seinen eigenen Naturkostladen in München betrieb, galt sein Hauptinteresse dem Obst und Gemüse. Von dem umfassenden Wissen, das er sich damals erworben hat, profitiert nun der TAGWERK-Gemüsehandel in Garching. Dort arbeitet er seit vergangenem Februar und ist für den regionalen Einkauf und die Qualitätssicherung zuständig. Und er sorgt dafür, dass die KollegInnen mit der vitaminreichen Ware nicht bloß handeln, sondern sie auch essen – indem er ihnen mundgerechte Portionen am Arbeitsplatz serviert.

„Ich bin froh, bei TAGWERK gelandet zu sein. Die lange Suche nach dem richtigen Job hat sich gelohnt“, sagt er. Ursprünglich hat Thomas Koke EDV-Kaufmann gelernt und 20 Jahre lang als Programmierer im kaufmännischen Bereich gearbeitet, ehe er in die Naturkostbranche wechselte.

Der gebürtige Westfale lebt mit seiner Frau und den beiden Kindern in Garching, hat also einen komfortabel kurzen Weg in die Arbeit. Kochen macht ihm Spaß, ob zu Hause oder – wie man hier sehen kann – im Urlaub am Mittelmeerstrand.

EINTRITTSKARTE



Schätzen Sie gutes Essen in ökologischer Qualität?
Sind Ihnen regionale Wirtschaftsstrukturen wichtig?
Befürworten Sie kurze Transportwege?
Lehnen Sie Gentechnik in der Landwirtschaft ab?
Liegt Ihnen etwas an einer artenreichen Landschaft?
Möchten Sie etwas zum Klimaschutz beitragen?

Dann sind Sie bei TAGWERK genau richtig!

Sie können entweder dem Förderverein oder der Genossenschaft (oder beiden) beitreten

An den TAGWERK-Förderverein.e.V.
Siemensstr.2, 84405 Dorfen
Tel. 08081/9379-50, Fax 08081/9379-55
eMail: tagwerk-zentrum@tagwerk.net

Ich werde Mitglied im TAGWERK-Förderverein.

Mein Beitrag ist € (monatlich mind. 5,50 €, ermäßigt mind. 2,75). Der Beitrag soll vierteljährlich / halbjährlich / jährlich eingezogen werden:

Kto-Nr.

BLZ

Bank:

Name:

Straße

PLZ/Ort

Tel.Nr.

Datum:

Unterschrift:

An die TAGWERK-Genossenschaft e.G.
Siemensstr.2, 84405 Dorfen
Tel. 08081/9379-20, Fax 08081/9379-30
eMail: info@tagwerk.net

Ich werde Mitglied in der TAGWERK-Genossenschaft.

Für (200 € oder ein Vielfaches davon) zeichne ich Genossenschaftsanteile.

Name:

Straße

PLZ/Ort

Tel.Nr.

Datum:

Unterschrift:

Sauer macht doch nicht lustig

In unserem Körper gibt es durchaus Bereiche, die sauer sein müssen, z.B. die Haut, jedoch funktioniert unser Organismus am besten im neutralen oder basischen Bereich. Um den fein ausgeklügelten Säure-Basen-Haushalt im Gleichgewicht zu halten, gibt es körpereigene Regelmechanismen: Atmung, Verdauung, Kreislauf und Hormonproduktion. Sie alle sind stets darum bemüht, den gesunden, leicht basischen pH-Wert im Körper aufrecht zu halten (pH-Wert unter 7 = Säure, 7 bis 14 = Base). Z.B. hat unser Blut einen Wert von ca. 7,35.

Bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln durch den Stoffwechsel fallen Säuren an – Kohlensäure, Phosphor- und Schwefelsäure. Bei pflanzlichen Speisen weniger, bei tierischen weitaus mehr. Stress fördert die Säurebildung. Bewegungsmangel verringert die Möglichkeit, anfallende Säuren durch Schwitzen oder verstärkte Atmung wieder loszuwerden. Normalerweise gleicht unser Organismus das Entstehen solcher Säuren problemlos aus: mit Hilfe von Mineralstoffen wie Kalzium, Kalium, Natrium und Magnesium, die er sich vorwiegend aus pflanzlicher Nahrung holt. Diese Mineralstoffe gehen mit den Säuren Verbindungen ein, die dann über Haut, Lunge oder Verdauung ausgeschieden werden können. Dafür gilt jedoch die Faustregel: **mengenmäßig sollten wir 4 mal so viele basische Nahrungsmittel wie Säurebildner essen!**

Basenbildner finden wir in Gemüse, Kartoffeln, Obst, Kräutern, Kräutertees, Molke, Wasser ohne Kohlensäure. Als neutral gelten u.a. kalt gepresste Pflanzenöle, Süßrahm, Kefir, Hirse, Dinkel, Buchweizen, Amaranth, Haselnüsse. Und was sind die **Säurebildner** Nahrungsmittel? Fleisch, Wurst, Fisch, Eier, Käse, Sojaprodukte, Backwaren, Nudeln, Reis, Süßspeisen, Wasser mit Kohlensäure, Gebratenes, Softdrinks, Kaffee, Alkohol. Nikotin, synthetische Lebensmittelzusatzstoffe,

Extremsport, Stress, Angst, Sorgen, Ärger und negative Gedanken erzeugen ebenfalls Säuren im Körper.

Enthält unsere Nahrung also zu wenig basisch wirkende Stoffe und kommen weitere säurebildende Umstände hinzu, so kann unser Körper die Säuren nicht abbauen und sie werden als Salze/Schlacken hauptsächlich im Bindegewebe, später auch in Muskeln und Gelenken eingelagert. Dort können sie Probleme bereiten, wenn auf Dauer zu wenig Basenstoffe zur Verfügung stehen. Das nennt man dann eine latente Übersäuerung und das ist nun gar nicht mehr lustig. Denn eingelagerte Säuren können mit den Jahren zu Arthritis und Arthrose führen und sich in den Nieren, der Galle oder in der Blase ansammeln. Der Organismus lagert gewisse Schlacken sogar in den Blutgefäßen, wo sie zu Verengungen und zu Bluthochdruck führen können. Auch Haarausfall, Pilzinfektionen, chronische Knochen- und Zahnprobleme zählen zu den Übersäuerungskrankheiten.

Was können wir unserem Körper Gutes tun, um ihn vor einer Säure-Überflutung zu bewahren?

1. Eine **ausgewogene Ernährung** nach der oben genannten Faustregel.
2. **Viel Bewegung** an der frischen Luft, denn die Lunge dient als wichtiges Ausscheidungsorgan. Sie gibt saures Kohlendioxid ab und nimmt basischen Sauerstoff auf. Ein 30-minütiger Spaziergang erhöht sofort den pH-Wert.
3. **Stressreduzierter Lebensstil**. Stress ist heutzutage sehr verbreitet, jedoch sollten wir einen positiveren Umgang mit Stress und Ärger erlernen. Atmen Sie zwischendurch immer wieder mal tief durch und überlegen Sie, ob Sie sich über Dinge ärgern sollen, die Sie sowie nicht ändern können.
4. Die Einnahme von **Basenpräparaten** wie Heilerde, Basentabletten und weitere Nahrungsergänzungen sowie Basenbäder und -Wickel.

Rynya Kollias

Gemeinsam sind wir Spitze

Jahreshauptversammlung von TAGWERK eG und e.V.

Erstmals in der TAGWERK-Geschichte trafen sich die Mitglieder der Genossenschaft und des Fördervereins zu einer gemeinsamen Jahreshauptversammlung, und zwar in der Drax-Mühle bei Rechtmehring.

In seiner Begrüßung konnte sich Manfred Schüchter, stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender, einen Seitenhieb auf die ruinösen Geschäftspraktiken diverser Großunternehmen nicht verkneifen: „Die TAGWERK eG hat keine Pläne gefasst, irgendwelche Banken aufzukaufen“, sagte er. Vielmehr hat sie durch seriöse und engagierte Arbeit im Geschäftsjahr 2011 gute Ergebnisse erzielt.

Finanzvorstand Reinhard Bloch legte dazu die Zahlen vor. Der Umsatz betrug 3,6 Mio Euro und erhöhte sich damit um 14% gegenüber dem Vorjahr. Als Jahresüberschuss konnten 69.000 Euro verbucht werden. Diese Summe wurde durch einstimmiges Votum der anwesenden Mitglieder im Betriebsvermögen belassen. Damit erhöht sich die Eigenkapitalquote auf 48%. „Bei den meisten Firmen beträgt dieser Wert lediglich 15 bis 20%“, sagte Bloch. „Wir sind jetzt sozusagen ‚Triple A‘“.

Vorstandsmitglied Reinhard Gromotka erinnerte an die Gründungsphase der TAGWERK eG, als der Genossenschaftsverband Zweifel daran äußerte, ob es denn wirklich möglich sei, als ‚Verbraucher-Erzeuger-Genossenschaft‘ die einander oft widerstrebenden Interessen dieser beiden Gruppen in Einklang zu bringen. TAGWERK hat dieses Kunststück tatsächlich vollbracht, so Gromotkas Resümee nach 28 Jahren.

Zu verdanken ist dies nicht zuletzt dem TAGWERK-Förderverein, der durch unermüdliche Aufklärungsarbeit die gesellschaftlichen Leistungen der Biobauern den Verbrauchern vermittelt. „TAGWERK ist mehr als nur Verkaufen“, sagte Geschäftsführer Mi-

chael Rittershofer. „Es werden immer auch politische Ziele verfolgt.“ Wer die Idee der Nachhaltigkeit, des regionalen und ökologischen Wirtschaftens voranbringen will, findet bei TAGWERK eine konkrete Handlungsoption: Einkaufen.

Nach dem offiziellen Teil gab es köstliche Bio-Pizza – natürlich aus Mehl, das in der Drax-Mühle gemahlen worden war. Anschließend führte Müllermeisterin Monika Drax durch das geschichtsträchtige Mühlenanwesen.

he

Personalia:

Aus dem Aufsichtsrat der TAGWERK eG schieden turnusmäßig vier Mitglieder aus: **Inge Asendorf, Hanna Ermann, Lorenz Kratzer und Franz Leutner**. Alle vier wurden wiedergewählt.

Beim TAGWERK e.V. wurde der amtierende Vorstand für eine weitere Amtszeit wiedergewählt: **Michael Rittershofer** (Geschäftsführer), **Andrea Schneider** (Kassiererin) und die BeisitzerInnen **Georg Ametsbichler, Monika Drax, Josef Lenz, Andreas Löffl, Rudi Oberpriller und Josef Schmid**.



Vor dem Rundgang durch das Mühlengebäude gab es eine Einführung von Müllermeisterin Monika Drax

Wachstumskritik kommt in die Gänge

– und Niko Paech nach Dorfen!

Kleine Aufgabe für Betriebswirte: Herr A. hat heute sechs Minuten länger in seinem Job gearbeitet, um sich anschließend ein Kilo Tomaten kaufen zu können. Herr B. hat anteilig 15 Minuten seiner Zeit aufgewendet, um ein Kilo Tomaten aus dem eigenen Beet auf den Abendbrottisch zu bringen.

Wer handelt ökonomischer? „Klare Sache“, sagt der Ökonom, „A. ist viel produktiver“. Doch da kommt jemand um die Ecke und ruft: „Halt ein! Frag doch auch mal, wer der glücklichere ist von den beiden. Der mit den gekauften Tomaten oder der mit den selbst-gezogenen.“

Freitag, 19. Oktober, 20 Uhr
TAGWERK-Festabend
zum Internationalen Jahr der
Genossenschaften
im Jakobmeyersaal Dorfen

„Wege aus der Wachstumsfalle –
Leben und Wirtschaften in einer
begrenzten Welt“
Vortrag von Niko Paech

Und schon sind wir mittendrin in der Postwachstumsökonomie. Seit ein paar Jahren gibt es nämlich eine zunehmende Zahl von Wirtschaftswissenschaftlern, die sich nicht mehr mit dem „immer mehr, immer schneller, immer effizienter“ zufrieden geben. Denn auf einem begrenzten Planeten kann es kein permanentes Wachstum geben. Will also homo sapiens noch länger zu den Arten auf dieser Erde gehören, dann muss er seine Art zu Leben und zu Wirtschaften ins Gleichgewicht bringen.

Niko Paech, Professor an der Uni Oldenburg, ist einer der bekanntesten Vertreter dieser Postwachstumsökonomie. „Natürlich“, sagt er, „muss ein Armer erst mal mehr bekommen, damit er ein menschenwürdiges Leben führen kann. Aber die vielen in den reichen Ländern, denen es gut geht, die kön-

nen nicht jedes Jahr zwei Prozent zusätzlich konsumieren, nur damit das Wirtschaftswachstum weitergeht.“

Klingt nach Verzicht. Nur, Professor Paech spricht da lieber von Entrümpelung und Entschleunigung, von Befreiung vom Überfluss. Denn was ärgern wir uns über so vieles, was sich bei uns angehäuft hat.

Weniger kaufen, weniger arbeiten. Dafür haben wir dann wieder mehr Zeit für uns selbst, die Familie, die Freunde. Am Donnerstagabend singen wir in unserem kleinen Chor, am Freitag brechen wir mit Freunden zum Wandern auf und grüßen noch den Betriebswirt, der gerade zum nächsten Termin hetzt, damit er noch mehr verdient, damit er sich mehr kaufen kann. Schließlich hat ja Frau Merkel sogar ein Wachstums-*beschleunigungsgesetz** aufgelegt.

Unser Wirtschaftssystem wird nicht zusammenbrechen, wenn wir uns von diesem Zwang zum ewigen Wachstum befreien. Im Gegenteil. Seit den 70er Jahren lässt sich dieses Wachstum ohnehin nur noch durch zunehmende Staatsverschuldung finanzieren. Deshalb müssen die Länder zittern vor den „Märkten“ und ihren Spekulanten. Eine Wirtschaft im Gleichgewicht kennt solche Krisen nicht.

Heiner Müller-Ermann

Niko Paech sagte spontan zu, als TAGWERK bei ihm anfragte. Der bekannte Postwachstums-Ökonom hat ein Faible für Genossenschaften.



*Das gibt es wirklich. Seit 2009.

BIO – FREI HAUS!

Ökokiste, die gesunde Alltagserleichterung



Bestellen Sie nach Lust und Laune!

Müchner Norden

Ökokiste Kirchdorf
www.oekokiste-kirchdorf.eu

Müchner Nord-Osten

Höhenberger Biokiste GmbH
www.hoehenberger-biokiste.de

Müchner Osten

Tagwerk Ökokiste GmbH
www.tagwerk-oekokiste.de

Müchner Süden

Ökokiste Hofgut Letten
www.hofgut-letten.de

Müchner Westen

Amperhof Ökokiste
www.amperhof.com

Freising, Moosburg, Mainburg

Naturgarten Schönege
www.schoenegge.de

Die Ökokisten in und rund um München liefern Ihnen alles was Sie für eine gesunde Ernährung brauchen bequem nach Hause. Egal ob Obst, Gemüse, Käse oder Eier, hier gibt es alles in leckerer Bio-Qualität, frisch und regional.

Bestellen können Sie ganz einfach telefonisch oder über unseren Online-Shop. Sie wissen nicht, welche Ökokiste in Ihr Liefergebiet fährt? Kein Problem. Rufen Sie uns an und wir helfen Ihnen gerne weiter:



ökokiste

089 945287-44

www.oekokiste-muenchen.de

Die Mischungs macht's

Backmischungen von der Drax-Mühle

Auch Bio-KäuferInnen möchten es gelegentlich bequem haben – „convenient“ sollen die Produkte sein. Wurden in den Anfangszeiten der Naturkostbewegung noch ausdauernd eigener Sauerteig hergestellt und Vorteige gefertigt, um gutes Vollkornbrot zu backen, machen dies heute nur noch wenige. Zu verlockend ist das breite Angebot nicht nur an Bio-Broten, sondern auch an Kuchen und Keksen.

Manchmal möchte man/frau aber doch selber Hand anlegen: rühren, kneten, Brot oder Kuchen in den Ofen schieben und den Geruch genießen, der beim Backen durch die Wohnung zieht. Da können die Backmischungen von der Drax-Mühle helfen. Denn nicht immer hat man alle Zutaten im Haus und oft fehlt auch die Erfahrung.

Müllermeisterin Monika Drax: „Unsere Backmischungen haben viele Vorteile. Das Backen geht schnell, weil man die Zutaten nicht abwiegen muss und Kuchen und Brot gelingen immer. Vor allem enthalten die Backmischungen viele, auch ausgefallene, Zutaten, die man meistens nicht im Haus hat und auch nicht in größeren Mengen kaufen mag.“

Die Brotmischungen enthalten z.B. Gerstenmalzmehl, ein Mehl aus gekeimter und gerösteter (= gemälzter) Gerste. Dieses Mehl verbessert Volumen, Bräunung und Geschmack der Brote. Die Ciabatta-Mischung enthält neben Weizenmehl auch Hartweizengrieß, das erzielt eine schöne Farbe und ergibt beim Backen eine krossere Kruste; das Party-Brot wird durch Kartoffelflocken (und dem empfohlenen Anrühren des Teigs mit Weißbier!) herzhafte und saftig. Das Urkornbrot „Alte Liebe“ erhält durch Einkorn- und Emmermehl seinen würzigen, „urigen“ Charakter.

Edle Zutaten

Alle Zutaten sind natürlich aus biologischer Erzeugung. Das Getreide – Dinkel, Weizen, Roggen, Einkorn und Emmer – kommt von TAGWERK-Höfen und wird in der Drax-Mühle zu den verschiedenen Mehltypen vermahlen, von Vollkorn bis zu Dinkelmehl 630 oder Weizenmehl 812 oder 550. Gerstenmalzmehl kommt von der Bohlsener Mühle, die Gewürze bezieht die Drax-Mühle von Sonnentor und die Saaten von Davert.

Die Kuchenbackmischungen enthalten ausschließlich Dinkelmehl (Type 630) – und besonders hochwertige Zutaten: Edelkakao von Rapunzel für die Dinkel-Brownie-Mischung, geriebene Zitronenschalen mit natürlichem Zitronenöl für den Dinkel-Zitronen-Kuchen, echte Bourbon-Vanille, Rohrohrzucker, Reinweinsteinback-



*Beherrscht ihr Handwerk und probiert gern Neues aus:
Müllermeisterin Monika Drax*

pulver und Gewürze wie Zimt, Muskat und Nelken z.B. im Dinkel-Gewürzkuchen.

Ein großer Vorteil besonders für Menschen mit Allergien: alle Zutaten werden abgegeben. Das ist in konventionellen Backmischungen meistens nicht der Fall. Und selbstverständlich ist, dass die Mischungen aus der Drax-Mühle generell keine Aromen, Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder andere künstliche Zusatzstoffe enthalten.

Die Spezialitäten: Mischungen für Stillkugeln und Hildegard-Energie-Kekse

Nachdem junge Mütter in der Drax-Mühle immer wieder nach Ernährungstipps während der Stillzeit fragen, wurden zusammen mit einer Hebamme die „Stillkugeln“ entwickelt, die nicht gebacken werden müssen. Die Mischung aus Dinkelvollkornmehl, Gerstenvollkornmehl, Mascobado-Vollrohrzucker, Hafervollkornmehl und gehackten Cashewnüssen muss lediglich in der Pfanne angeröstet, mit weicher Butter verrührt und dann zusammen mit etwas Wasser zu Kugeln gerollt werden. Da freut sich auch das Baby – die Mischung erleichtert das Stillen der Mutter.

Und wer mehr Kraft braucht, kann sich die Energie-Kekse backen, nach einem Originalrezept von Hildegard von Bingen: aus Dinkelmehl Type 1050, Rohrohrzucker und der Hildegard-Gewürzmischung mit Zimt, Muskat und Nelken. Dazu Butter und 1 Ei.

Rezepte von der Oma

Bei einer Freundin von Monika Drax gab es einen köstlichen Dinkelsaftkuchen, nach einem alten Rezept ihrer Großmutter. Das war die Initialzündung: dieser Kuchen sollte als Backmischung nachgebaut werden. Zusammen mit den Mitarbeiterinnen wurde gemischt, gebacken, probiert, geändert und schließlich die fertige Mischung für perfekt befunden. Andere Rezepte wurden vorgeschlagen und wieder wurde experimentiert – und offensichtlich viel Kuchen und Brot gegessen.

Wichtig ist Monika Drax, dass für die Mischungen wenig Verpackungsmaterial verwendet wird. Also kein Umkarton, sondern nur die durchsichtige Tüte aus recycelbarem Polypropylen (PP).

Die Brotbackmischungen

- **Bauernbrot** (Roggenmehl Type 1370, Weizenmehl Type 812, Brotgewürz: Koriander, Kümmel, Fenchel, Roggenvollkornsauerteig, Gerstenmalzmehl, Ursalz)
- **Urkornbrot „Alte Liebe“** (Dinkelmehl Type 630, Einkornvollkornmehl, Emmervollkornmehl, Gerstenmalzmehl, Ursalz)
- **Ciabatta** (Weizenmehl Type 550, Hartweizengrieß fein, Roggenvollkornsauerteig, Ursalz, Gerstenmalzmehl)
- **Partybrot** (Dinkelmehl Type 630, Kartoffelflocken, Steinsalz, Gerstenmalzmehl – mit Weißbier anzurühren)

Die Packungen von jeweils 1 kg ergeben – durch die Zugabe von Wasser – eine Brotmenge von ca. 1,5 kg. Dazugeben muss man noch Hefe (trockene oder frische)

Außerdem im Angebot: eine Backmischung für **Dinkel-Quiche** aus Dinkelmehl Type 630, Dinkelmehl Type 1050, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver



Die Kuchenbackmischungen

- **Dinkel-Brownies** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Edelmakao, Reinweinstein-Backpulver)
- **Dinkel-Gewürzkuchen** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Zartbitter-Schokoraspel, Reinweinstein-Backpulver, Zimt, Muskat, Nelken)
- **Dinkel-Schoko-Kuchen** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Zartbitter-Schokoraspel, Kakao, Reinweinstein-Backpulver)
- **Dinkel-Stracciatella-Kuchen** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Zartbitter-Schokoraspel, Reinweinstein-Backpulver)
- **Dinkel Obstkuchen** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, Reinweinstein-Backpulver, Bourbon-Vanille)
- **Dinkel-Zitronenkuchen** (Dinkelmehl Type 630, Rohrohrzucker, geriebene Zitronenschale mit Zitronenöl, Reinweinstein-Backpulver)

Die frischen Zutaten muss man selber dazugeben: Butter (oder Margarine oder Öl), Eier und Milch oder auch Obst.

Die Kuchenmischungen enthalten 590g, also deutlich mehr als die üblichen 400g oder 450g. Monika Drax: „Das ergibt eine schön gefüllte Kastenform und die Mischungen sind so vergleichsweise günstig im Preis“.

Tipp: Alle Kuchenbackmischungen können auch in Muffin-Formen gebacken werden. Dazu nimmt man die Hälfte der Packung, der Teig sollte etwas fester sein und die Backzeit kürzer (20-25 Minuten)

Fotos: Christian Empl

Die Drax-Mühle wird 100 Jahre

Existiert hat die Mühle schon seit 1534. 1912 kam sie in den Besitz der Familie Drax. Seit 2008 ist Monika Drax – Betriebswirtin und eine von nur 10 Mül-
lermeisterinnen im deutschsprachigen Raum – die Inhaberin. Sie führt die Tradition fort: Getreide aus dem regionalen Umfeld zu vermahlen und in der Region an Bäcker und private Haushalte zu vermarkten. Kunden können allerdings auch schon mal bis aus Salzburg kommen, um ihren Vorrat zu decken – wegen der Vielfalt an Mehlsorten und -Typen, die sie anbietet.

Seit 1912 ist die Mühle im Besitz der Familie Drax



Das Biosortiment gibt es seit über 20 Jahren. Vielfältig und regional zu arbeiten ist ihre Leidenschaft. Schon länger engagiert sich Monika Drax für den ökologischen Landbau: sie war im Vorstand von „Unser Inn-Land“, einer Initiative von Bio-Bauern und -verarbeitern in den Landkreisen entlang des Inn. Und sie ist Mitglied im Vorstand des TAGWERK-Fördervereins, der seit 2009 mit „Unser Inn-Land“ fusioniert hat.

Zum 100-jährigen Jubiläum wird es am 06. und 07. Oktober ein großes Mühlenfest in der Drax-Mühle geben. Es findet auch ein TAGWERK-Bauernmarkt statt.

Inge Asendorf



JUBILÄUMS-MÜHLENFEST 6. & 7. OKTOBER 2012

MÜHLENFÜHRUNGEN · BACKVORFÜHRUNGEN
KLEINE GETREIDEAUSSTELLUNG „ALTE“ SORTEN
BEWIRTUNG IM FESTZELT MIT REGIONALEN PRODUKTEN
KINDERPROGRAMM · TAGWERK BAUERNMARKT
TOMBOLA · HOCHHAUSER WEIBERMARKT

NÄHERES UNTER WWW.DRAX-MUEHLE.DE



DRAX·MÜHLE

Hochhaus 5 • 83562 Rechtmehring • Tel. 0 80 72 - 82 76

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 - 18 Uhr • Sa 8 - 13 Uhr



HERBST SO. 30.9.

von 12:00
bis 18:00 Uhr

MARKT

- Ökomarkt:
Kunst und Speisen
- Theater
- Work Shops
- Kräuterwanderungen
- Weidenflechten
- Kaffee und Kuchen
- Führungen und Infos
- Bayrisch Rock & Blues

HÖHENBERG
WERKSTÄTTEN

Lebensgemeinschaft Höhenberg e.V. | Höhenberg Werkstätten (WfbM)
Höhenberg 8 | 84149 Velden/Vils | Tel. 08086/9313-0
info@hoeenberg.org | www.hoeenberg.org

Think!

Gesunde Schuhe. Bewusst. Schön.

KONG

für den Herrn



EINEN SCHRITT VORAUSS...

MAX SCHMID
SCHUHE

84405 DORFEN · RATHAUSPLATZ 19 · TEL 0 80 81-24 20



BESSER SCHLAFEN HEISST BESSER LEBEN



**Schlafsysteme von ProNatura:
100% Ergonomie und Natur!**

- ✓ Naturlatex aus Kautschuk – ein nachhaltiges und regeneratives Naturmaterial
- ✓ Die Herstellung erfordert nur 10 bis 15 Prozent der Energie im Vergleich zu synthetischem Latex oder Kaltschaum
- ✓ Naturmaterialien sind antistatisch und atmungsaktiv
- ✓ Garantierte Schadstofffreiheit
- ✓ Zehn Jahre Garantie auf ProNatura-Federelemente
- ✓ Jederzeit problemlos an veränderte Bedürfnisse anpassbar

Für weitere Informationen zum Thema Schlaf stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fordern Sie jetzt kostenlos das Schlafmagazin von ProNatura bei uns an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Schlafstudio Schreinerei Birnbaumblau
Wolfgangstraße 17, 81667 München
Telefon (089) 4483408
www.birnbaumblau.de

Birnbaumblau

ProNatura
ergonomisch besser schlafen



Heißes Eisen Biogas Teil 3

Wie kann man die Nutzung von Energie aus Biogas nachhaltiger gestalten, wie die Konkurrenzsituation zwischen Energie- und klassischen Landwirten entschärfen? Alternative Energiepflanzen, vielseitigere Fruchtfolgen, Erschließung von bisher ungenutzten Ressourcen an Biomasse, die keine zusätzlichen Flächen erfordern, das Ganze verbunden mit verbesserter Aufbereitung der auf den Feldern ausgebrachten Gärreste ... so weit waren wir schon.

Der Biokreis e.V. hat, meines Wissens als einziger Anbauverband bisher, Richtlinien für ökologisch geführte Biogasanlagen erlassen, also für echte Bio-Biogasanlagen. Die bevorzugte Ausgangskultur bei diesem Konzept ist Klee gras, das, anders als Mais, hinsichtlich der Bodenerosion unbedenklich ist und noch dazu als Leguminose dem Boden Stickstoff zuführt. Die Energiegewinnung soll dabei nur eine zusätzliche Nutzungsform sein, primär soll das



Klee gras kann mehrfach genutzt werden, wenn man die Pflanzenmasse nicht sofort in den Boden einarbeitet, sondern ihr vorher in der Biogasanlage den Energiegehalt entzieht und dann die Gärreste als Gründüngung ausbringt.

Klee gras als Gründüngung eingesetzt werden. Mit dem entscheidenden Unterschied, dass die Pflanzenmasse nicht sofort in den Boden eingearbeitet wird, sondern vorher den Gärprozess in der Biogasanlage durchläuft.

Dieses Prinzip der Mehrfachnutzung von Biomasse wird wohl in Zukunft auch für konventionelle Biogasanlagen von wachsender Bedeutung sein. Vor allem bei Pflanzen, die zur Gewinnung von Rohstoffen für die verarbeitende Industrie angebaut werden, etwa die Faserpflanzen Hanf und Flachs, oder Mais und Kartoffeln, die zur Stärkegewinnung dienen. Wenn das daraus gefertigte Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, kann die pflanzliche Substanz den Umweg über eine Biogasanlage nehmen und dann wieder Eingang in den natürlichen Nährstoffkreislauf finden. Man schlägt also die beiden Fliegen Energie- und Rohstoffgewinnung mit einer Klappe – wodurch wieder mehr Anbaufläche für die Nahrungsmittelherzeugung bleibt!

Gretchenfrage Energieeffizienz

Entscheidend dafür, wie nachhaltig die Biogastechnologie genutzt wird, ist nicht zuletzt die Frage der Energieeffizienz. Negativ schlägt hier bei vielen Anlagen der zusätzliche Einsatz von Kunstdünger für den Maisanbau zu Buche. Vor allem Stickstoffdünger erfordert in der Herstellung eine große Menge an Energie. Auch können bei zu hoher Nitratdüngung Treibhausgase, etwa Lachgas, frei werden, was die Klimabilanz der Anlagen verschlechtert.

Ein weiterer Aspekt in puncto Energieeffizienz sind die – oft zu langen – Transportwege für Pflanzenmasse und Gärreste. Ganz

entscheidend aber ist, was mit der anfallenden Abwärme geschieht; nur wenn sie mitgenutzt wird, ist die Biogastechnologie wirklich sinnvoll.

Dabei sind natürlich diejenigen Betreiber im Vorteil, deren Anlagen relativ nah an größeren Siedlungen liegen. Ein weiteres Argument für kooperative Modelle auf kommunaler Ebene, bei

denen mehrere, in einem begrenzten Radius verteilte Landwirte die Biomasse anliefern. Die Strom- und Wärmeerzeugung erfolgt dann in der Nähe des Wärmeverbrauchs. So können Verluste an Wärmeenergie vermieden werden, zu denen es bei allen Fernwärmeleitungen kommt. Es sind die kurzen Wege, die zur Energieeffizienz führen: bei der Anlieferung der Biomasse, der Rückführung der Gärreste und eben auch beim Transport der Abwärme.

Bio-Erdgas vom Einödhof

Aber was können die Betreiber bereits existierender Biogasanlagen tun, die zu weit ab vom Schuss liegen, um ihre Abwärme jemals sinnvoll zu nutzen? Vielleicht wäre die Herstellung von „Bio-Erdgas“ eine Möglichkeit. Dabei handelt es sich um gereinigtes, aufbereitetes Biogas, das so gut wie identisch mit handelsüblichem Erdgas ist. Der Vorteil: man kann Bio-Erdgas an jedem beliebigen Ort erzeugen und dann dorthin transportieren, wo die gesamte im Gas gespeicherte Energie sowohl als Strom als auch als Wärme genutzt werden kann. Wichtig ist natürlich, dass der Transport nicht zu energieaufwendig ist.

Noch ein Vorteil von Bio-Erdgas: man kann es speichern und dann einsetzen, wenn die Energie wirklich benötigt wird.



Nur wenn die Abwärme auf kurzem Weg Abnehmer findet, ist eine Biogasanlage effizient. Die Rohre sind zwar gedämmt, verlieren aber trotzdem Wärme

Das Eisen schmieden, solange es noch heiß ist

Es geht jetzt, wo die Biogastechnologie erfolgreich Fuß gefasst hat, in erster Linie darum, sie so weit zu verbessern und ihre Nutzung so zu gestalten, dass sie den ursprünglich in sie gesetzten umwelt- und energiepolitischen Erwartungen

gerecht wird. Und diese Umgestaltung hin zu mehr Nachhaltigkeit muss geschehen, ehe die bereits bestehenden Strukturen sich zu sehr verfestigt haben, als dass ein Umsteuern noch möglich wäre. Nicht die endlose Ausweitung der Anbauflächen für den Energiepflanzenanbau kann dabei der angesagte Kurs sein; vielmehr geht es jetzt, auf der Grundlage der inzwischen gemachten Erfahrungen, um den inneren Ausbau, um eine nachhaltigere und besser durchdachte Nutzung der Ressource Biogas.

Grenzen und Alternativen

Dazu gehört auch die Einsicht, dass es eine Grenze gibt, über die hinaus ihre Nutzung nicht sinnvoll ist, zumindest nicht unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Heißt das aber, dass damit alle Möglichkeiten, Energie aus nachwachsenden Rohstoffen zu erzeugen, schon ausgeschöpft sind? Keineswegs!

So ließe sich etwa aus Holz noch mehr Energie gewinnen, etwa durch das Prinzip des Holzvergasers. Das Holz dafür könnte, zumindest zum Teil, in sogenannten Agro-Forst-Systemen heranwachsen, welche die vertikale Dimension der Fläche mit nutzen. Man sieht: der Möglichkeiten gibt es viele, und reichlich Gelegenheit für kluge Köpfe, sich etwas einfallen zu lassen.

Johann (Blasi) Wimmer

Imker gegen Gentechnik

Zu früh gejubelt?

Wir erinnern uns: Der Imker Karl-Heinz Bablok hatte letzten Herbst beim Europäischen Gerichtshof (EuGH) ein Urteil erreicht, das als „Etappensieg im Kampf gegen die Gentechnik“ gefeiert wurde. Es besagte nämlich, dass Honig, in dem Pollen von genveränderten (gv) Pflanzen nachweisbar ist, nicht in Verkehr gebracht werden darf. Es sei denn, die Pflanze ist als Lebensmittel zugelassen, was aber weder für Bt-Mais noch für gentechnisch veränderte Stärkekartoffeln gilt.

Bablok hatte den Freistaat Bayern auf Schadenersatz verklagt, weil sein Honig durch gv-Pollen verunreinigt und deshalb nicht mehr verkaufsfähig war. Der Pollen stammte von den Versuchsflächen einer bayerischen Landesanstalt.

Zwar hatte ein Gericht die Klage abgewiesen; im Verlauf der Revisionsverhandlung wurde jedoch die Einschätzung des EuGH zu einigen Grundsatzfragen eingeholt. Diese schien eindeutig im Sinne des Imkers auszufallen; man konnte daraus auch schließen, dass, wer gv-Pflanzen anbaut, für geeignete Schutzmaßnahmen zu sorgen hat bzw. haftungspflichtig ist, wenn Honig dadurch unverkäuflich ist.

Aber wie sollten solche Schutzmaßnahmen aussehen? Die Einhaltung von wirkungsvollen Mindestabständen zum nächsten Bienenvolk ist unrealistisch. Dazu ist der Flugradius der Bienen zu groß und die Flächenstruktur, v.a. in Bayern, zu kleinräumig. Andere effektive Maßnahmen, wie etwa das Abschneiden der Blütenstände aller gv-Pflanzen, sind extrem aufwändig. Der Deutsche Bauernverband riet denn seinen Mitgliedern auch vom Anbau gv-Pflanzen ab.

Anders als erwartet folgte der Bayerische Verwaltungsgerichtshof, der nun erneut für



Das VGH-Urteil bedroht die Existenz der Imker und damit die Bestäubungsleistung der Bienen

das Revisionsverfahren zuständig war, der vom EuGH vorgegebenen Linie nicht. Nach Ansicht des Gerichts können die Imker keine Schutzmaßnahmen von den Bauern einfordern. Vielmehr hätten sie selbst für den Schutz vor gv-Pollen zu sorgen.

Der Verein *Mellifera e.V.* bezeichnete das Urteil als „Affront gegen die Imkerschaft“. In der Tat gibt es den Anbauern von gv-Pflanzen freie Fahrt. Sollte es zum flächendeckenden Anbau von gv-Pflanzen kommen, ist es in den meisten Regionen nahezu unmöglich, Honig zu ernten. Den vielen Freizeitimkern dürfte dadurch die Freude an ihrem Hobby verleidet sein, für Berufsimker ist das Urteil existenzgefährdend. Sollte die Zahl der Imker zurückgehen, ist aber nicht nur die Honigproduktion gefährdet. Noch fataler dürften die Folgen für die Bestäubung ausfallen. Denn ohne Imker keine Bienen, und von deren Bestäubungsleistung hängen ganze Wirtschaftszweige ab, z.B. der Obstbau.

Doch noch ist nicht alles verloren. Denn Bablok und die ihn unterstützenden Organisationen wollen gegen das Urteil erneut in Revision gehen. Dazu bedarf es weiterer Spenden, denn Prozesse kosten bekanntlich Geld. Nicht vergessen sollte man aber auch, den Imkern kräftig die Daumen zu drücken, denn zuständig ist... wieder einmal... das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig! Dieses ist in der TAGWERK-Region vor allem bei den Gegnern der A94 durchs Isental zu trauriger Berühmtheit gelangt und weckt schmerzhaft Erinnerungen. Man kann nur hoffen, dass den Kämpfern gegen die Gentechnik mehr Glück beschieden ist!

Johann (Blasi) Wimmer

Amerika wacht auf

Kritik an Agro-Gentechnik wächst

Eine „Erfolgsmeldung“ jagt die andere. Jedes Jahr steigt der Anbau von gentechnisch veränderten (gv) Pflanzen in den USA um fünf bis zehn Prozent. 2009 war etwa ein Drittel der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche mit gv-Pflanzen bestellt. Und von einer Bevölkerung, die sich gegen diese Entwicklung wehren würde, war bisher wenig zu hören. Die deutschen Befürworter der Agro-Gentechnik blicken daher voller Neid über den Atlantik:

so gute Bedingungen herrschen dort! Eine Regulierung, die Firmen und Universitäten nicht zu eng bindet; eine Regierung, die ihre Biotechnologie-Branche nach Kräften unterstützt und sogar im Ausland für sie wirbt.

Aber es scheint, als finde nun auch in den USA ein Umbruch statt. Plötzlich hört man von enttäuschten Bauern und von Gerichten, die die Behörden in ihrer laxen Art, mit Gen- und Biotechnologien umzugehen, korrigieren.

Michael Hart ist ein Bauer aus dem Süden Englands. Nachdem auch er von amerikanischen Bauern erfahren hatte, die mit der Gentechnik und dem landwirtschaftlichen System unzufrieden waren, wollte er es genauer wissen und drehte in den beiden letzten Jahren in den USA den Film „Farmer to Farmer – The truth about GM Crops“. Zu deutsch: „Von Bauer zu Bauer – US-Bauern sagen die Wahrheit über Gentech-Pflanzen“.

„GMO-free“-Label ist der Renner

Man möchte es kaum glauben: Hart hatte große Schwierigkeiten, einen Landwirt zu finden, der mit den gentechnischen Sorten



Bei Farmern und bei Verbrauchern wächst der Unmut über die Gentechnik

zufrieden war. Und trotzdem werden sie angebaut, denn bei Mais, Soja und Raps ist gv-freies Saatgut nur sehr schwer aufzutreiben. Nicht mehr angebaut werden derzeit aber gv-Varianten von Nutzpflanzen wie zum Beispiel Luzerne, Zuckerrübe oder einer Gras-Sorte, die in den USA auf Golfplätzen genutzt wird. Ihr Anbau wurde von Gerichten gestoppt, da die Genehmigung gegen die eine oder andere Regulierung verstoßen hatte.

Zunehmend beteiligen sich auch Verbraucher und Lebensmittelhändler an dem politischen Protest und haben bereits ein herstellerunabhängiges Kennzeichnungssystem für gv-freie Produkte entwickelt. Diese „GMO-free“-Kennzeichnung ist das am schnellsten wachsende Label in der Abteilung „Gesundheit und Wellness“ in amerikanischen Supermärkten.

Nach jahrelangem Desinteresse und einseitiger Information sind amerikanische Verbraucher nun offensichtlich aufgewacht. Dass sie es mit mächtigen und skrupellosen Gegenspielern zu tun haben, ist bekannt. Als weiteren Beleg dafür hat WikiLeaks kürzlich Dateien von US-Diplomaten gefunden. Darin steht zu lesen, dass der Gentechnikkonzern Monsanto eine Firma damit beauftragt hat, Nichtregierungsorganisationen und andere Kritiker auszuspionieren. Und bei der US-Bundesumweltbehörde haben sich Wissenschaftler, die gv-Mais untersuchen, beschwert. Eine wirklich unabhängige Forschung sei nicht möglich, klagen sie, weil die Saatgutkonzerne diese unter Berufung auf geistige Eigentumsrechte massiv einschränkten.

Josef Gerbl

www.brenninger.de

● **Alte Obstsorten** – 270 Arten und Sorten
(Sol. Obstbäume bis 30 cm Stammumfang)

● **Großes Pflanzensortiment** – u. a. Wildgehölze,
Fruchtsträucher, Stauden, Zier-, Nadel-,

Hecken- und Kletterpflanzen,
Bodendecker, Rosen,
Geschenkgutscheine ...



● **Biologische Anzucht** – EG-kontrolliert

● **Versand-Markenbaumschule** – BdB

Abgehärtet durch unser raues Klima

Holzstarrung 2
84439 Steinkirchen
Tel.: 0 80 84/25 99 01
Fax 25 99 09
Info-Katalog € 3,00
(Briefmarken)



Täglich eine große Auswahl an
gesunden Vollwertbackwaren aus
kontrolliert biologischen Zutaten.

**Vollwertbäckerei
Konditorei**

**Ampermoching
Tel. 08139/6110**

Thomas Polz

Fax 08139/ 2120



LebensArt
natürlich bauen und wohnen

Erdinger Straße 45
85356 Freising

Telefon 08161/887137
Telefax 08161/885959

im **WERK45**

LebensArt.GmbH@t-online.de
www.LebensArt-freising.de



**Gerhard Stadler
Praxis für Psychotherapie (HPG)**

- Einzel- Paar- und Sexualtherapie
- Lebens-, Sexual- und Eheberatung
- Mediation und Konfliktberatung

Frauenhoferstraße 27, 84419 Schwindegg
Tel. 0 80 82 - 94 90 56

www.psychotherapie-stadler.de

gerhard.stadler@psychotherapie-stadler.de

Termine Mo. - Sa. nach Vereinbarung bis 20 Uhr

Kachelöfen und Kamine
Ganzhausheizung: Grundofen
mit Abobertechnik

Christian Siml Hafnermeister
Tel. 08082/949419,
ch.siml@gmx.de



**Baubiologie
Schwalbert**

Natürlich Bauen und Wohnen

Holzdielen, Parkett, Linoleum ...
Naturfarben, Holzlasuren, Lehmputze ...
Dämmstoffe aus Hanf, Flachs, Holz ...
Sanierung von Schimmelpilzen

Lindenstr.8 85416 Langenbach
Tel. 08761/2178 www.schwalbert.de

HOLZ KÖNIG
Schreinerei für Massivholzmöbel

Holz hat eine
warme lebendige
Ausstrahlung,
es schafft eine
Atmosphäre
von Ruhe und
Entspannung.



Am Küchenfeld 1 • 85354 Freising / Haindlfing
www.holzkoenig.de • Tel.: 08167 / 83 23

Radtouren 2013

1. Rund um den Peloponnes (2 Wochen)

„20% Ökologie jetzt!“ Was die damalige Landwirtschaftsministerin Renate Künast zum politischen Ziel erklärte – 20% der landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland sollten ökologisch bewirtschaftet werden – druckte TAGWERK auf Transparente und Westen. So fuhren wir im Frühjahr 2002, im UN-Jahr des Ökotourismus, mit den Fahrrädern von München bis nach Griechenland. Einige der Biobetriebe, bei denen wir unterwegs Station machten, nutzten unseren Besuch, um auf das gemeinsame Anliegen aufmerksam zu machen. So gelangte unser Thema also auch in die griechischen Medien. Im Mittelpunkt unserer Vorstellung stand unsere Arbeit als Verbraucher-Erzeuger-Gemeinschaft für eine ökologische Landschaft. Wir stellten aber auch dar, was wir unter Ökotourismus verstehen, nämlich umweltverträglich per Zug, Bus, Schiff sowie Fahrrad reisen und Biobetriebe vor Ort kontaktieren.

Vor dem Hintergrund der aktuellen Lage in Griechenland wäre es umso wichtiger, eine ähnliche Reise im kommenden Jahr zu wiederholen, um die Kontakte zu pflegen und die ökologische Infrastruktur in Griechenland zu stärken. Wer an einer solchen Reise Interesse hat, soll sich bitte melden.

Außerdem sind für 2013 folgende Radtouren in Planung:



2. Von Madrid nach Lissabon (ca. 4 Wochen)

Vom Naturparadies Extremadura aus auf der „Via de la Plata“ (Silberstraße) und dem spanischen Jakobsweg mit vielen kulturellen Höhepunkten (z.B. die Städte Mérida und Cáceres, UNESCO-Weltkulturerbe) bis nach Lissabon.

3. Rund um die Hohe Tatra (ca. 14 Tage)

Besichtigung von Krakau, über Zakopane zum Dunajec-Radweg. Bustransfer auf die slowakische Seite und weiter bis nach Ungarn in das Weinstädtchen Tokaj.

4. Smaragdstrasse – von Ljubljana ins istrische Piran (8 Tage)

Die Trasse des alten Handelswegs führt meist auf Nebenwegen durch Weinberge und verträumte Dörfer zu den Tropfsteinhöhlen von Postojna, zum Lippizaner-Pferdegestüt und zu den imposanten Karstschluchten.

Rufen Sie uns an, wenn Sie sich für eine dieser Touren interessieren. Das hilft uns bei der weiteren Planung.

Infos und Anmeldung: TAGWERK-Ökoservice GmbH, Siemensstr. 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-56, Fax -55, www.tagwerk.info





oeco capital

der erste ökologische Lebensversicherer



Ausschlusskriterien:
z. B. Atomenergie, Rüstungsindustrie,
Gen-Technik und ausbeuterische Kinderarbeit

Wollen Sie mehr wissen?
Gern beraten wir Sie persönlich.
Ihr Ansprechpartner in nachhaltiger Vorsorge:

Georg Mesner
Zur Niedermühle 9, 85435 Erding
Telefon 08122 / 8809290
georg.mesner@concordia.de, www.oeco-capital.de

KLEINANZEIGEN

Suche Hof zu pachten

Höfesterben soll nicht sein! Ich, die Gemüse Fee, pachte gerne Hof, Teilhof mit oder ohne Anbauflächen, für Bio-Obst- und Gemüseanbau und Vermarktung. Regionale Vermarktung als Lieferdienst für Privathaushalte mit Naturkost 10 Jahre aufgebaut. Gerne auch als Ergänzung für ähnlichen Betrieb. Keine Nutztierhaltung. Ich freue mich auf Ihr Angebot:
Gudrun Bonn 08076/887464
oder gudrun@gemuesefee.de
www.gemuesefee.de



Wohnung in renoviertem Bauernhaus zu vermieten

Erding/Langengeisling, vollständig nach baubiologischen Kriterien renoviert, 110m², große Wohnküche, 3½ Zimmer, Bad/WC + sep. WC, kleiner Gartenanteil, Stellplatz.
820€ +NK. Tel. 08122 / 5187

Wohnen und jobben auf Pferdehof

2- und 3-Zimmer-Wohnung zu vermieten + Minijob auf Pferdehof bei Dorfen
www.Gut-Osterloh.de/Wohnung

Stimmkurs im TAGWERK-Zentrum

am 17.11. von 10-17 Uhr

Titel: „Unser Körper als Stimm- und Resonanzkörper“. Gemeinsam ermitteln wir Ihren Atemtyp. Sie erlernen Atemtechniken, Grundlagen der Stimmbildung und erfahren Wissenswertes über die Wirkung einzelner Töne auf die Energiezentren. Schwerpunkt ist das gemeinsame „Tönen“, begleitet von versch. Obertoninstrumenten.
Klangreisen gibt es am 16.9./21.10. und 18.11. um 19 Uhr im TAGWERK-Zentrum.
Infos und Anmeldung unter:
www.lisaschamberger.de od. 0177/5709175

TAGWERK-Mitarbeiter sucht Haus

Kleine Familie sucht ruhiges Häuschen oder Hofstelle mit Garten im Großraum Dorfen zu kaufen. Tel. 0157 7907 5879

Wohnung im Grünen gesucht

Wer hat auf seinem Bauernhof Platz für eine nette junge Familie mit 5 Monate altem Baby und ganz lieben Windhund? Suchen Wohnung oder kleines Haus im Grünen. Tel. 08083/9077703

R Ü C K B L I C K

Von den Seepointer Hühnern zu den Obergoldinger Schafen

TAGWERK auf Betriebsausflug

Josef Bauer vom Seepointerhof führte die TagwerkerInnen durch seinen Betrieb. Rund 4500 Legehennen leben dort. Wir haben es ihm geglaubt, ohne nachzuzählen.



In der Eier-Packstation



Beim Beck Sepp in Obergolding gab es Kreationen aus der Hofkäserei, die großen Anklang fanden. Besonders der Schaf-Kefir mit Fruchtsirup – eine ideale Erfrischung nach der heißen Wanderung.

Primavera und Prosecco TAGWERK-Reise nach Italien

Die fünf sportlichen Radfahrer bekamen fünf Tage Vorsprung, ehe die anderen gemütlich per Reisebus den Treffpunkt Verona ansteuerten. Dort traf man sich beim Erzeugerzusammenschluss „Primavera“, der den größten italienischen Bio-Gemüsegroßhandel BRIO betreibt. Wie bei jeder TAGWERK-Reise wechselten sich informative Elemente mit Bewegung und



sinnlichen Erfahrungen auf angenehmste Weise ab. Alle Gastgeber tischten regionale Köstlichkeiten aus besten Bio-Zutaten auf. Marcella Callegari vom Prosecco-Hersteller Perlage (auf dem Bild mit Sonnenbrille) nahm sich sogar zwei Tage Zeit für uns, nicht nur um die Weinberge im Valdobbiadene zu erwandern mit Besuch beim Weinbauern und anschließender Proseccoprobe, sondern sie begleitete uns auch kenntnisreich bei unserem Tagesausflug in Venedig.

Reinhard Gromotka

Vom Augentrost bis zum Zinnkraut

**Informativer Kräutertag bei
Gertrude Messner in
Brandenberg/Tirol**



Aus Brennnessel, Schafgarbe und Ringelblume besteht der berühmte "3er-Tee" und reinigt Leber und Galle. Dieses und viele weitere Kräuterrezepte lernten die KundInnen des Dorfer TAGWERK-Ladens (ein ganzer Bus voll!) kennen, als sie die Biobäuerin und Kräuterexpertin Gertrude Messner besuchten. Auch nächstes Jahr ist wieder eine Kräuterlehrfahrt geplant, da soll die Blumenschule in Schongau besucht werden.



*Bam-bam-bam – Lö-wen-zahn!
Die Kinder übten sich in Percussion.*

Erster Geburtstag ganz groß TAGWERK Markt Schwaben feierte Jahrestag des neuen Ladens



Geschäftsführer Martin Fuchs (li.) und sein Mitarbeiter Sebastian Hirsch konnten mit gutem Grund zufrieden in die Kamera lächeln. Über 400 Kunden kamen zum '3. biofuchs-Genießertag', mit dem der Jahrestag gefeiert wurde. Sie zeigten damit ihre Verbundenheit zu dem neuen TAGWERK-Biomarkt in Markt Schwaben, dem 'BioFuchs' an der Geltinger Straße.



Für beschwingte Atmosphäre sorgte der Brandl Wast, hochmusikalischer TAGWERK-Bauer aus Reithofen, mit seinem Knopfakkordeon und seiner wunderschönen Singstimme.

**Der nächste Genießertag am Freitag,
28.Sept. steht unter dem Motto 'BioWiesn'.
Clown Pippo sorgt für Unterhaltung mit seinen
Spielen für die ganze Familie.**



Termine AmViehTheater

Öffnungszeiten:

Sonntag und Feiertag 13-22 Uhr (nur bei schönem Wetter):

Café im Obstgarten und Wald der Bilder. Wottertelefon: 08086 / 947 948

Donnerstag ab 19 Uhr: 3-5-Gänge-Bio-Genuss-Menü im Restaurant (nur mit Reservierung)

So, 02.09. ab 13 Uhr

Hoffest

Führungen durch den Naturland-Hof sowie in den Wald der Bilder mit dem Erlebnispädagogen Stefan Asenbeck; Infos zu Elektromobilität.

Eintritt frei

Fr, 28.09. 20 Uhr

und **Fr, 06.10.** 20 Uhr

„Im Wald der Märchen“

Theater im Wald auf den Spuren eines Schrats, den Gebrüdern Grimm auf den Fersen

Was geht vor sich im „Wald der Bilder“, bei Dämmerung im Schutz der Bäume? Märchen erwachen im Unterholz. Der Wald erscheint in einer rätselhaften Zweideutigkeit. Er ist Refugium für Liebe und Hass, Dummheit und Klugheit, das Böse und das Gute, aber auch für Gnome und Elfen....

Eintritt 7 €, ermäßigt 5 €

So, 14.10. ab 13 Uhr

Flohmarkt mit Kamelreiten (nur bei schönem Wetter!)

Im Garten können Sammler ihre Schätze ein- und verkaufen, da wird gefeilscht wie auf dem türkischen Basar. Und wenn es schon zugeht wie im Orient, dürfen auch Kamele samt Kameltreiber nicht fehlen. Deswegen kommen Konstantin und zwei seiner Bayern-Kamele zu Besuch. Eintritt frei.

P.S. Wer auf dem Flohmarkt Waren verkaufen möchte, soll sich bitte bis 10. Oktober per E-Mail oder Telefon anmelden.

So, 21.10. ab 13 Uhr

Kirdahutschn zum Kirchweihfest (nur bei schönem Wetter!)

Zum Kirchweihsonntag wird die Kirdahutschn aufgehängt und es gibt Schmalzgebackenes. Die Kleinen schaukeln, die Großen genießen die letzten Sonnenstrahlen. Eintritt frei.

E-Mail: info@amvieh-theater.de, Tel. 08086 / 947948

Aktuelle Infos unter **www.amvieh-theater.de**

TAGWERK-Kundenausflug zum AmVieh-Theater am So, 21.10.

Alle TAGWERK-KundInnen sind am Kirchweihsonntag zu einem Ausflug nach Schafdorf eingeladen. Es gibt einen Shuttlebus vom Bahnhof Schwindegg; geplant sind eine Hofführung und weitere interessante Programmpunkte. Fragen Sie in Ihrem TAGWERK-Laden nach!

September

- Fr/Sa 14./15.09.** ab 19 Uhr Mehring Lkr. Altötting
Hoffest auf dem Schacherbauernhof
 Infos zum Demeterbetrieb, Kinderprogramm, Livekonzerte
- So 16.09.** 11-18 Uhr Naturgarten Schönege, Meilendorf b.Nandlstadt
Erntedankfest beim Naturgarten Schönege
 Erntedankgottesdienst direkt an den Gemüsefeldern, Musik, Ponyreiten, Gärtnerführung, Mitmach-Aktionen für Gross&Klein, Freigetränk für Radfahrer, Lagerfeuer
- So 16.09.** 11-17 Uhr Rohr Lkr. Kelheim, Innenhof des Klosters
Apfel- und Kürbismarkt des Obst- und Gartenbauvereins
 mit Apfelsortenausstellung, Verkostung, Apfelsaftpressen
- Mi 19.09.** 19 Uhr Das Schmeckhaus, Freising, Ziegelgasse
Bio-Quiz-Abend im Schmeckhaus
 Genuss- und humorvoller Abend mit einem Quiz rund um den biologischen Anbau
- Fr 21.09.** 14-17 Uhr Biohof Lenz, Zorneding
Vom Betrieb zu den Feldern
 Vorstellung des Projekts "Aufbau einer Pinzgauer Bio-Mutterkuh-Herde" mit Bürgerbeteiligung in Form von Genussrechten. Gemeinsames Wandern zu den Feldern
- So 23.09.** 10-18 Uhr Gut Riem, Isarlandstraße, München-Riem
Ökologisches Hoffest Gut Riem
 Bio-Schmankerl, Kinderprogramm, agrarpolitisches Forum. Die TAGWERK-Ökokiste feiert ihr 15jähriges Bestehen!
- Fr 28.09.** 10-18 Uhr TAGWERK-BioMarkt Markt Schwaben
TAGWERK BioWiesn – Nachhaltig feiern
 4. großer Genießertag mit 10 Verkostungs-Stationen, Spiele für Groß&Klein mit Clown Pippo
- Sa/So29./30.09.** Biohof Hans Glück, Grassach b.Tittmoning
3x30 Jahre Bio-Rebellen – Hoffest mit großem Programm
 Hans Glück, Hans Urbauer und Hias Kreuzeder feiern zusammen 3x30 Jahre Bio-Bauer sein
- So 30.09.** 11-18 Uhr Lebensgemeinschaft Höhenberg b. Velden/Vils
Herbstmarkt

So 30.09. 11-15 Uhr

TAGWERK-/Bioland-Hof Braun, Dürneck b. Freising
Gaumenratsch – Nachhaltige Mode, auf dem Steg & Teller
Eco-Fashion und „Upcycling“-Modenschau, Musik, bio-regionales Brunch; 28€/Person, 15€ Kinder bis 12 Jahren
Anmeldung bis 26.09. Tel. 08161 / 533 56 54

Oktober

Mi 03.10. 10-14 Uhr

Urtlfling bei Dorfen
Ein kreativer Gartentag
Räuchern, zupfen und töpfern in Anneliese Oberprillers
Naturgarten, kleine Kräuterkunde, TAGWERK-Picknick.
Kosten 10 €, Anmeldung bis 01.Okt. erbeten, Tel. 08081/544

Sa/So 06./07.10.

Drax-Mühle, Hochhaus b. Rechtmehring
Jubiläums-Mühlenfest s. Seite 18

Fr 12.10. 8.30-18.30

TAGWERK-Laden 'Kleeblatt', Moosburg
25 Jahre Kleeblatt Moosburg s. Seite 2

Sa 13.10. 10-13 Uhr

Mariahilfplatz München, am TAGWERK-Marktstand
Global denken – lokal essen
TAGWERK-Kochbuchautor **Franz Leutner** kocht

Di 16.10. 19 Uhr

Münchner Zukunftssalon, Waltherstr. 29
Aus den Wolken gefallen
Über die langen Reisen unserer Lebensmittel – und regionale Alternativen; Referent: Martin Demmeler, Green City

Mi 17.10. 19.30 Uhr

TU München Hauptgebäude Arcisstr. 21, Hörsaal 1100
Globaler Wettlauf um Ackerflächen
Landgrabbing als neue Form des Kolonialismus
Referentin: Antje Schneeweiß, Südwind-Institut

Fr 19.10. 20 Uhr

Jakobmayersaal Dorfen, Unterer Markt
TAGWERK-Festabend zum Internationalen Jahr der Genossenschaften mit **Gastvortrag von Niko Paech** s.S. 13

Sa 20.10. 10.30-15 Uhr

TAGWERK-/Demeter-Betrieb Obergrashof b.Dachau
Ökolandbau erleben & verstehen
Betriebsführung mit Peter Stinshof

So 21.10. ab 13 Uhr

AmVieh-Theater Schafdorn
TAGWERK-Kundenausflug zum AmVieh-Theater

Sa 27.10. 13-17.30 Uhr

Jakobmayersaal Dorfen, Unterer Markt
11. Dorfener Agenda-21-Tag:
Konsum mit Köpfchen. Was wir wollen – was wir einkaufen

Zentrale:

Siemensstr. 2 ● 84405 Dorfen
Tel: 08081/9379-20 ● Fax -30
eMail:tagwerk-zentrum@tagwerk.net
www.tagwerk.net
TAGWERK-Hotel
Siemensstr. 2 84405 Dorfen
Tel: 08081/9379-60 ● Fax -55

TAGWERK ♦ Siemensstr. 2 ♦ 84405 Dorfen
Postvertriebsstück Nr. B 14 367
Deutsche Post AG ♦ Entgelt bezahlt
Bei Umzug mit neuer Anschrift zurück!

Dorfen TAGWERK-Laden

Johannisplatz 7 Tel. 08081/544

Freising TAGWERK-BioMarkt

Erdingen Str. 31b Tel. 08161/887319

Erding TAGWERK-BioMarkt

Dr.-Henkel-Str. 2 Tel. 08122/3411

Mkt. Schwaben TAGWERK-BioMarkt

Wiegenfeldring 7 Tel. 08121/46783

Moosburg TAGWERK-Laden 'Kleeblatt'

Stadtgraben 55 Tel. 08761/61166

Landshut TW-BioMarkt 'Frisch&Fein'

Innere Münchner Str. 30 Tel. 0871/273930

Gröbenzell TAGWERK-BioMarkt

Olchinger Str. 56 Tel. 08142/4487830

Ottobrunn TAGWERK-BioMarkt 'Arkade'

Nauplia-Allee 22 Tel. 089 / 609 22 90

Garching / TAGWERK-Gemüse

Robert-Bosch-Str. 23 Tel. 089/9077937-0

Dorfen / TAGWERK Partyservice

Mühlangerstr. 18 Tel. 08081/954450

München-Riem / TAGWERK Ökokiste

Isarlandstr. 1 Tel. 089/94528744

TAGWERK-/Unser Inn-Land-Bäckereien

Bäckerei Daumoser

Rechtmehring, Schulstr. 1

Bäckerei Glück

Haag/Obb., Kirchdorfer Str. 16

Bäckerei Gruber

St. Wolfgang, Hofmarkstr. 17

Bäckerei Grundner

Moosburg, Neustadtstr. 43

Bäckerei Muschler

Freising, Landshuter Str. 62

Bäckerei Pötzsch

Waldkraiburg, Breslauer Str. 38

Bäckerei Schindele

Attenkirchen, Hopfenstr. 1

Bäckerei Straßgütl

Reitmehring, Bahnhofstr. 18

Glontaler Backkultur

Baiern, Mühlenweg 5

Martins Backstube

Dorfen, Haager Str. 2

Martins Holzofenbäckerei

Grafring, Am Schammacher Feld 10

TAGWERK-Märkte

München-Au

Samstag

8.00-13.00

Maria-Hilf-Platz

München-Neuhausen

Donnerstag

13.00-18.00

Rotkreuzplatz

München-Neuperlach

Freitag

13.00-18.00

Hanns-Seidel-Platz

Neubiberg

Donnerstag

14.30-18.00

Im Umweltgarten