

Nr. 127 Sommer 2015



TAGWERK ZEITUNG

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



*Kann
Geld
arbeiten?*

5. Juli 2015

Eröffnungsfest der
TAGWERK-Bio-Metzgerei

Thema Geld wirkt

Portrait TAGWERK-Gärtnerei Sturm, Paunzhausen

Warenkorb Feuriger Sommer

- 4 *Thema: Geld wirkt*
- 6 *Portrait: TAGWERK-Gärtnerei Sturm, Paunzhausen*
- 9 *Griechisches Rezept: Gefüllte Tomaten und Paprika*
- 10 *Landwirtschaft&Umwelt: Terra Preta – selbst gemacht*
- 11 **Milchquote ade – was bedeutet das für uns?**
- 12 *TAGWERK-Biometzgerei: Eröffnungsfest am 5. Juli*
- 15 *Lebensart: Die Beduinen schwitzen weniger*
- 16 *Warenkorb: Feuriger Sommer*
- 21 *Jahr des Bodens: Was weg ist, ist weg*
- 23 *intern: TAGWERK hilft beim Forschen*
- 24 *Aus den TW-Läden: Fair Food meets Fair Fashion*
- 25 **Käse für Handball – TW Gröbenzell sponsert Handballverein**
- 27 *TAGWERK-Reisen*
- 29 *Termine*

**Generalversammlung TAGWERK-Genossenschaft eG
Do, 18.Juni 19:30 Uhr im TAGWERK-Zentrum Dorfen**

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.

Print  kompensiert
Id.-Nr. 1224356
www.bvdm-online.de

IMPRESSUM

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,
Heiner Müller-Ermann, Michael Rittershofer,
Rita Rott, Johann Wimmer

Auflage: 14.000

Grafik: LIMOGrafikLECHNER
Druck: Offset Dersch, Hörlikofen

Anzeigen:

TAGWERK-Förderverein, Siemensstr. 2,
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,
mail: tagwerk-zentrum@tagwerk.net
Nächster Erscheinungstermin: Sept. 2015
Anzeigenschluss: 24.07.2015

Gutes Geld und Griechenland

Schon einmal haben wir in der TAGWERK-Zeitung über Griechenland geschrieben. Vor drei Jahren. Seither hat sich manches, aber ehrlich gesagt, im Kern nichts verändert. Zwar gibt es seit Anfang dieses Jahres eine neue Regierung in Griechenland, die jedoch beim Versuch, eine sozialere Politik als ihre Vorgänger zu machen, auf hartnäckigen Widerstand stößt. Klar, die „Gemeinsamen Europäer“ fürchten um ihr „gutes“ Geld.

Angst ums Geld ist bekanntermaßen oft ein hartherziger und noch dazu schlechter Ratgeber, auch im eigenen Interesse. Wenn einer verletzt am Boden liegt, sollten wir ihm helfen, ohne zu fragen, ob er seine Schulden zahlen kann. Seine Schulden wird er nämlich auf keinen Fall regeln können, wenn wir ihm die lebensrettende Hilfe verweigern. Und wirklich geholfen haben wir bisher nicht, auch wenn wir Hunderte von Milliarden überwiesen haben. Mit diesen Krediten werden Banken und Anleger bedient, während es vielen Griechen immer schlechter geht. Das viele Geld fließt vorbei an den Arbeitslosen, Rentnern, Jugendlichen, Gewerbetreibenden und Kleinbauern.

Vielleicht ringt sich die EU ja doch noch zu wirklichen Hilfemaßnahmen durch. Da können wir nur hoffen und engagiert unsere Meinung vertreten. Auf keinen Fall vergessen sollten wir aber die Unterstützung lokaler und ökologischer Wirtschaftsjprojekte in Griechenland. Dort, wo Menschen versuchen, sich unabhängig von einer irrational gewordenen Wirtschaft und Finanzpolitik selbst zu helfen, können wir mit dem Einkauf von fairen Ökoprodukten und Dienstleistungen (z.B. Urlaubsreisen), aber auch mit Spenden und Krediten nicht nur Zeichen setzen, sondern ganz praktisch helfen.

Wie und was wir mit Geld Sinnvolles anstellen können, darüber schreibt Heiner Müller-Ermann ab Seite 4. Sicher, nicht jeder hat Geld übrig, aber allen, die über Erbschaften und gute Einkommen verfügen, bieten sich heute viele Möglichkeiten, ihr „gutes“ Geld für eine bessere Welt und so auch für jene „arbeiten“ zu lassen, die wenig oder gar keines haben.

Und noch etwas: Medien wie die Bildzeitung ereifern sich immer wieder über die „Unbekümmertheit“ der Griechen. Kein Geld haben, aber feiern, singen und Sirtaki tanzen! Statt sparen und Schulden abbauen! Ein merkwürdiger Vorwurf angesichts des harten Spardiktats, dem die normalen griechischen Bürger vor allem auf Betreiben Deutschlands unterworfen sind. Und zweitens – ist es nicht eine beneidenswerte Fähigkeit, sich die Freude am Leben trotz aller Probleme nicht nehmen zu lassen? Eine ordentliche Portion davon könnte uns nur gut tun. Wie von einem guten griechischen Gericht mit gefüllten Tomaten aus dem Ofen. Das Rezept dafür steht auf Seite 9 und stammt von unserem TAGWERK-Partner Periklis Dimopoulos vom TAGWERK-Biomarkt „Biomopoulos“.



Franz Leutner

Geld wirkt

Wer Geld übrig hat, muss es nicht einfach seiner Bank überlassen

Sie begegnen einem immer wieder mal. Leute, die mit einer gewissen Lässigkeit erklären, wo sie ihr Geld gerade arbeiten lassen. „Interessant“, kann man dann sagen, „da müssen Sie ja ein ganz besonderes Geld haben.“ Und zieht selbst einen 20-Euro-Schein aus der Tasche, legt ihn auf den Tisch und wartet ab. In der Regel erkennen es auch die Langsamsten ziemlich schnell – das Geld arbeitet keineswegs.

Ist ja auch klar. Arbeit verrichten immer noch Menschen. Direkt, als Kinderpfleger, Ärztin, Lehrer. Oder mit Hilfe von Maschinen, als Bäckerin, Textilwerker oder Stahlformer. Dabei ist natürlich Geld im Spiel und zwar in einer zentralen Rolle. Als Lohn für die geleistete Arbeit, als Rendite auf das eingesetzte Kapital. Auch wenn also das Geld selbst nicht arbeitet, so entscheidet doch die Verwendung von Geld*, was, wo, von wem, auf welche Weise produziert wird. Oder auch nicht.

Dies begreifen immer mehr Menschen. Sie geben deshalb ihr Geld, sofern sie etwas übrig haben, nicht mehr einfach „der Bank“, sondern sie

denken darüber nach, welche Wirkung ihr Geld erzielt. So macht beispielsweise die Divestment-Bewegung – ausgehend von den USA – immer mehr von sich reden. Für den Klimaschutz fordert sie, Geld aus all jenen Firmen abzuziehen, die weiterhin Kohle, Öl oder Gas fördern. Eine Reihe von Kirchen, aber auch Städte wie San Francisco oder Universitäten wie Stanford und Yale haben hunderte von Millionen Dollars aus ihren Pensionsfonds umgeschichtet. Allerdings reicht es nicht aus, allein die Aktien bestimmter Firmen und Branchen zu meiden. Auch in den hübsch verpackten „Fonds“, die der Bankberater als besonders differenziert und – selbstverständlich – als nachhaltig empfiehlt, kann alles mögliche stecken.

Schon vor 31 Jahren praktizierten deshalb die ersten Tagwerker die Alternative. Sie bauten mit ihren Anteilen eine neue Genos-



Die TAGWERK-Biometzgerei ist ein gutes Beispiel dafür, wie Privatleute gemeinsam zur Finanzierung eines sinnvollen Projekts beitragen können. Hier der an den Schlachtraum angrenzende Stall, in dem die Tiere nach dem Transportstress zur Ruhe kommen

senschaft auf. Sie legten Geld zusammen und brachten, als es noch kaum biologische Lebensmittel gab, die wenigen Biobauern zusammen mit jenen Verbrauchern, die keine Chemie auf dem Teller wollten. Und nicht wenige von ihnen gaben in schwierigen Phasen Kredite, ganz ohne Zinsen oder deutlich unter dem Marktzins, um den Fortbestand der Genossenschaft zu sichern. Das Wissen, mit ihrem Geld etwas Sinnvolles zu tun, war ihnen wichtiger als die Rendite von ein paar zusätzlichen Prozentpunkten.

Immer mehr Menschen denken darüber nach, was ihre Geldanlage bei der Bank eigentlich alles so treibt

So konnte sich TAGWERK zu einem gesicherten Betrieb entwickeln, und so entstehen immer mehr Unternehmungen, in denen die Geldanleger nicht zuallererst auf die finanzielle Rendite schauen, sondern auf den Ertrag. Und der kann vielfältig sein. Wenn eben durch die gemeinsame Finanzierung von Windrädern oder Solaranlagen CO₂-Emissionen verringert werden, wenn durch die Unterstützung handwerklicher Betriebe interessante Arbeitsplätze erhalten bleiben oder wenn in die „Solawi“ investiert wird. Gerade für diese „Solidarische Landwirtschaft“ gibt es ja mittlerweile die verschiedensten Modelle, wie sich die Verbraucher und Verbraucherinnen an einem bäuerlichen Familienbetrieb beteiligen können. Oder Höfe in anderen, gemeinsamen Eigentumsformen betreiben.

In den vergangenen Monaten gab es allerdings auch einige Aufregung um diese Modelle jenseits der Bankenfinanzierung. Die Bundesregierung legte nämlich ein sogenanntes Kleinanlegerschutzgesetz vor, das vielen Modellen der solidarischen Finanzierung den Garaus gemacht hätte. Es sollten die selben Regeln gelten, beispielsweise mit jährlich zu erneuernden, teuren Prospekten, wie bei den Großprojekten von Banken und Versicherungen. Der Verdacht liegt nahe, dass da manche nicht nur den Schutz der

Anleger im Sinn hatten, sondern auch gleich ein bisschen grundlegend aufräumen wollten. Nicht dass immer mehr Leute auf die Idee kommen und wichtige Angelegenheiten selber in die Hand nehmen.

Aber, den Grünen und den Linken im Bundestag ist es zu verdanken, dass die Argumente der Genossenschaften und der vielen anderen Finanzierungsinitiativen bei der Gesetzgebung immer stärkeres Gehör fanden. Ende April wurde schließlich das Gesetz in einer Fassung verabschiedet, mit der sich gut leben lässt. Es verlangt bei den solidarischen Finanzierungsprojekten noch mehr Aufklärung für die Anleger; generell ist es jedoch weiterhin möglich, für gemeinsame Projekte, unabhängig von Banken, Geld einzuwerben. Dieses gute Ende ist auch ein schönes Beispiel dafür, dass „die da oben“ doch nicht einfach machen können, was sie wollen. Sondern dass sich politische Einmischung lohnt – in gesellschaftlichen Gruppen und in Parteien.

Zeitweise sah es so aus, als sollte solidarischen Finanzierungsmodellen der Garaus gemacht werden. Doch die Proteste wirkten

Damit wird weiterhin auch eine Finanzierung möglich sein, wie sie die TAGWERK-Genossenschaft im letzten Jahr für die neue Biometzgerei durchführte. 110 neue Mitglieder haben jeweils 5000 Euro in das Projekt für eine möglichst schonende Schlachtung investiert. Eine Summe, die sich aufteilt in 12 Genossenschaftsanteile à 200 Euro und in ein mit drei Prozent verzinstes Darlehen von 2600 Euro. „Das Interesse war riesig“, sagt TAGWERK-Vorstandsmitglied Reinhard Gromotka. „Es gibt tatsächlich immer mehr Leute, denen es wichtig ist, dass ihr Geld Nützliches bewirkt.“

Heiner Müller-Ermann

* Auf die vielfältige Bedeutung und Interpretation von Geld soll hier nicht näher eingegangen

Gärtnerei Sturm

TAGWERK-Gärtnerei in Paunzhausen Lkr. Freising

Der erste Hopfengarten, wenn man von Freising her kommt, ist am Ortseingang von Paunzhausen und beweist: wir sind in der Holledau. Verlässt man die Ortschaft in nördlicher Richtung, geht's ein bisschen bergauf und es bietet sich ein weiter Blick über die Felder hinüber zur Kirche von Johanneck. Hier, auf der Anhöhe, wo einem der Wind scharf ins Gesicht bläst, liegt die Gärtnerei Sturm.



Georg, Xaver und Elfriede Sturm in einem ihrer stattlichen Gewächshäuser ...

Aber wer den Sturm im Namen trägt, den kann der Wind nicht schrecken. Im Gegenteil – Elfriede Sturm gewinnt dieser exponierten Lage sogar positive Seiten ab: „Der Boden trocknet schnell ab, und mancher Schädling mag den Wind auch nicht“, sagt sie.

Georg und Elfriede Sturm haben vor 25 Jahren die Gärtnerei an diesem Standort aufgebaut. Vorher lebten sie in Puchheim, wo Vater Sturm 1946 eine Zierpflanzengärtnerei gegründet hatte. Da dieser früh starb, übernahm Sohn Georg schon mit 17 Jahren den Betrieb. Er machte aus der Zierpflanzengärtnerei nach und nach eine Gemüsegärtnerei und probierte schon 1980 biologische Anbaumethoden aus, gehörte also zu den Bio-Pionieren.

Mit Xaver Sturm ist nun die dritte Generation in der Gärtnerei tätig. „In der Schulzeit wollte ich nie Gärtner werden“, erzählt er.

„Wenn du in einer Gärtnerei aufwächst, siehst du immer die Arbeit. 12 Stunden Arbeit am Tag sind normal, die 6-Tage-Woche auch.“ Aber – die Leidenschaft fürs Gärtnern hat er wohl in den Genen. Jedenfalls suchte er sich nach der Schule eine Lehrstelle in einer Gärtnerei im Schwäbischen, stieg anschließend auf dem elterlichen Betrieb mit ein und machte nebenbei die Meisterprüfung.

Farbenprächtige Mangoldstiele

Man kann ja nicht gerade behaupten, dass Gärtner ein langweiliges Dasein hätten. 30 Gemüsesorten bauen die Sturms an, und zählt man die Kräuter mit, sind es sogar 60 verschiedene Kulturen. Und immer wieder wird etwas Neues ausprobiert. Asia-Salate, die mit ihren fein gefiederten Blättern sehr dekorativ sind und leicht scharf schmecken. Oder orangefarbener Blumenkohl, der allerdings von mancher Kundschaft skeptisch beäugt wird. Blumenkohl hat anscheinend weiß zu sein. Beim Mangold dagegen sind

die gelb-, rot- und lila-stieligen Varianten inzwischen so beliebt, dass die Sturms gar keinen weißstieligen mehr anbauen.

In den Gewächshäusern wachsen im Sommer die klassischen Fruchtgemüse heran: Gurken, Tomaten, Paprika und Auberginen. Für die Gurkenpflanzen wird ein kleiner

Graben gezogen, mit Pferdemist gefüllt und wieder mit Erde zugedeckt. „Das ist zwar ein bissl mühsam“, sagt Xaver, „aber die Gurken mögen einen warmen Fuß“. Die rund zehntausend Tomatenpflanzen müssen wöchentlich „gewickelt“, also einmal um die senkrechte Schnur gewunden werden, und die Achseltriebe gehören abgewickelt. Alles Handarbeit, versteht sich.

Im Freiland gedeihen die robusteren Sorten, allen voran Kraut und die anderen Kohlarten, Wurzel- und Knollengemüse, Lauch, Zwiebeln, Salate. An den TAGWERK-Großhandel werden neben Weißkraut, Blaukraut, Sellerie, Kürbissen und Schnittkräutern auch die Gemüse aus dem Gewächshaus geliefert.

„Eigentlich ist der Boden hier zu schwer für Gemüseanbau“, sagt Xaver. „Aber durch 25 Jahre Bioanbau und gute Bearbeitung ist er viel lockerer und lebendiger geworden. Und einen Vorteil hat der Lehm: er hält das Wasser und die Nährstoffe besser. „Wenn das Kraut mal angewachsen ist, braucht man nimmer gießen“.

Nächstes Ziel: Apfelsaft aus alten Sorten

Zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit betreiben die Sturms die sogenannte Dreifelderwirtschaft. Auf dem jeweiligen Feld wird im ersten Jahr eine Gründüngung angebaut, also stickstoffanreichernde Leguminosen, die dann in den Boden eingearbeitet werden. Im



... wo z.B. diese Honigmelone gedeiht und Gurken sich emporranken

zweiten Jahr folgen Starkzehrer (z.B. Kraut) und im dritten Jahr die Schwachzehrer. Gedüngt wird außerdem mit Kompost. Dafür werden Gemüseabfälle und Pferdemist auf eine Miete gelegt und nach einem Jahr Verrottungsprozess auf die Felder ausgebracht. Ein bisschen Horndünger kommt noch dazu.

Für Nutzinsekten ist auch gesorgt: zwischen den

Feldern sind Blumenstreifen angepflanzt, Bienen- und Augenweide gleichermaßen. Eine Bio-Imkerin aus der Nachbarschaft hat ein paar Bienenvölker auf dem Gärtnerreigelände aufgestellt. Ein idealer Standort sowohl für die Bienen als auch für die 60 Apfelbäume, die die Sturms letzten Herbst gepflanzt haben, 60 verschiedene alte Sorten wie Jakob Fischer, Brettacher oder Bohnapfel. „Wenn die Bäume mal tragen, wollen wir Apfelsaft machen“, sagt Xaver. Er steckt voller Pläne. Christine, seine Frau, arbeitet als Bauzeichnerin in Pfaffenhofen, aber samstags ist auch sie für die Gärtnerei da: sie fährt auf den Markt nach Puchheim.

Kein Zweifel: Xaver Sturm ist hier genau am richtigen Platz. Er mag diese Arbeit, die Pflanzen, die Natur. Drüben hinter dem Wald dreht ein Windrad seine Kreise, so nahe, dass es nach der neuen Seehoferschen 10H-Regel wahrscheinlich gar nicht mehr gebaut werden dürfte. Aber Xaver stört das Windrad nicht. „Es ist mir viel lieber als ein Atomkraftwerk.“

Hanna Ermann

Gärtnerei Sturm (Bioland)

Wehrbach 23, 85307 Paunzhausen

Hofladen: Di und Fr 9-18 Uhr

Wochenmärkte: Fr München-Riem,

Sa Puchheim, Mo Freising-Neustift

Anbaufläche: 3300qm Glas- und Folienhäuser, 5 ha Eigengrund, 4 ha Pachtfläche

Höhenberg

Landwirtschaft Fleisch, Wurst, Kartoffeln, Getreide
Gärtnerei Gemüse, Jungpflanzen
Bäckerei Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren
Hofkäserei Frischmilchprodukte, Käse
Hofladen Hofeigene Produkte, Naturkost
Choroiwerkstatt Musikinstrumente
Landschaftspflege Pflege von Gärten und Anlagen
Schnitzerei Holzschalen
Kerzenwerkstatt Kerzen aus 100% Bienenwachs
Textilwerkstatt Filzprodukte
Biokiste Höhenberg Lieferservice für Öko-Lebensmittel

Höhenberg Werkstätten (WfbM)

Höhenberg 8
84149 Velden

Tel.: 08086/9313-0

Fax 08086/9313-105

www.hoehenberg.org

HÖHENBERG
WERKSTÄTTEN



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) 4 483408
www.birnbaumblau.de

ProNatura
ergonomisch besser schlafen

Birnbaumblau

Think!

Gesunde Schuhe · Bewusst · Schön ·

pflanzlich gegerbtes
Leder mit bequemem
Korkfußbett



MAX SCHMID

SCHUHE

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

Gefüllte Tomaten und Paprika

Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές
(Domátes ke piperiés jemistés)



Empfehlung von **Périkli Dimópoulos** vom TAGWERK-Biomarkt „BIOMOPOULOS“, Eglharting

Zutaten:

- 5 große Tomaten
- 5 große grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- ½ Cappuccino-Tasse Weißwein
- ½ Cappuccino-Tasse geriebener Parmesan
- 750g Hackfleisch
oder, fleischlose Variante: 500g Milchreis
- ½ Cappuccino-Tasse Semmelbrösel
- 2 Bund Petersilie
- ½ Cappuccino-Tasse Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten und Paprika waschen und vorsichtig einen Deckel abschneiden
- Tomaten und Paprika aushöhlen und die Innenseite salzen und pfeffern
- in einer Pfanne Zwiebeln in Olivenöl anbraten, Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten
- mit Wein ablöschen, das Innere der Tomaten und kleingehackte Petersilie dazugeben, salzen und pfeffern
- ½ Tasse Wasser dazugeben und ca. 1 Std. bei kleiner Flamme köcheln lassen
- wenn die Flüssigkeit verdampft ist, Semmelbrösel und Parmesan dazugeben und gut umrühren
- Tomaten und Paprika vorsichtig mit dem Pfanneninhalte füllen
- abgeschnittene Deckel wieder draufsetzen
- ein bisschen Parmesan drüberstreuen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. im Ofen garen



Periklis Dimopoulos

wohnt schon mehr als sein halbes Leben in Deutschland, als 22-Jähriger kam er her. Aber natürlich schlägt sein Herz immer noch

im griechischen Rhythmus und fühlt mit seinen krisengeschüttelten Landsleuten in der Heimat. "Die Tsipras-Regierung hat gute Ideen", sagt er, "sie müsste nur mit mehr diplomatischem Feingefühl vorgehen." Aber dass sie die Millionäre zur Kasse bitten, die Korruption bekämpfen und die Gewerkschaften stärken will, das findet Periklis' volle Anerkennung.

Im "Biomopoulos" gibt es ausgewählte griechische Spezialitäten wie z.B. bestimmte Retsinasorten oder Mastix, eine Art Kaugummi aus dem Harz des Pistazienbaums. Und ein vom Chef persönlich zubereitetes Tsatsiki.

Kochen gelernt hat Periklis zu Hause – aber ohne Rezepte: "Meine Mama hat noch nie ein Kochbuch verwendet." Hoffen wir mal, dass die Mengenangaben trotzdem einigermaßen stimmen...

he



Terra Preta für den eigenen Garten

Wie stellt man Terra Preta, das „schwarze Gold“ der Indios, ganz einfach selber her? Die TeilnehmerInnen des Praxisseminars mit Hans Söhl bekamen dazu einen qualifizierten Anschauungsunterricht.

Aus den unterschiedlichen Verfahren, Terra Preta herzustellen, wählte Hans Söhl die unkomplizierteste aus, um die KursteilnehmerInnen zu motivieren, diese im eigenen Garten selbst auszuprobieren.

Die Terra Preta Kompostmiete kann direkt im Garten angelegt werden mit Gehölzschnitt, Küchenabfällen, Steinmehl, Holzkohle und langem Grasschnitt. Die „Zutaten“ werden schichtweise aufgebaut.

Den Gehölzschnitt legt man direkt auf ein Beet, er sorgt für die Belüftung in der Kompostmiete. Dann schichtet man Küchenabfälle und/oder Mist darauf und mischt Steinmehl und die zerkleinerte, angefeuchtete Holzkohle (mindestens 20% Volumen) unter. Damit das Ganze nicht austrocknet, wird die Miete mit langem Gras, Heu oder Stroh abgedeckt. Mit zu viel Rasenschnitt abdecken kann Fäulnis verursachen. Die Miete wird in der genannten Reihenfolge bis zu 40 Zentimeter hoch aufgeschichtet, die Äste dazwischen lockern auf und erleichtern das Eindringen von Sauerstoff. Wichtig ist, dass die Miete immer wieder mit Pflanzenjauche oder verdünnter Gülle gegossen wird, um Stickstoff einzubringen.

Nach einem Jahr ist das Beet reif und kann bepflanzt werden. Wer aber Bedarf hat, das Beet schon früher zu bepflanzen, kann das mit Hokkaidokürbis tun. Die Holzkohle in der Kompostmiete hat eine ausgleichende Wirkung, die eine Bepflanzung in einem sehr frühen Stadium der Rotte ermöglicht. Damit die Fruchtbarkeit erhalten bleibt und gesteigert wird, sollte der Vorgang in jedem fünften Gartenjahr auf dem Beet wiederholt werden. Ein Umsetzen der Kompostmiete

sowie das Umgraben sind nicht nötig und wären sogar eher ungünstig, da dabei die Bodenschichten zerstört würden.

Die Holzkohle kann bei Hans Söhl (08082-949524, h.soehl@soehlmetail.de), Dieselstraße 7 in 84419 Obertaufkirchen, erworben werden. Auf Anfrage gibt Hans Söhl auch Seminare zur Herstellung von Terra Preta (www.holzgasjournal.de).

Rosa Kugler



Hans Söhl, mit Schaufel, demonstriert das Aufsetzen einer Terra-Preta-Kompostmiete

Bei den Moosburger Solartagen am 20./21. Juni wird Hans Söhl mit einem Stand zu Terra Preta vertreten sein und einen Vortrag halten (Info: www.solarfreunde-moosburg.de).

Milchquote ade – Was heißt das für die TAGWERK-Bauern?

Vor gut 30 Jahren, im Jahr 1984 – dem Gründungsjahr von TAGWERK –, wurde die Milchquote EU-weit eingeführt. Sie legte fest, wer Milch produzieren darf und wie viel. Hintergrund dieser Maßnahme waren die Butterberge und Milchseen, die sich in der EU anhäuferten, zu Dumpingpreisen die Welt überschwemmten und den europäischen Steuerzahler dabei erheblich belasteten. Die Quote setzte hier Grenzen, stabilisierte gleichzeitig damit auch die Milchpreise der Bauern. Leider immer nur auf einem zu niedrigen Niveau, denn die Liefermenge wurde aus politischen Gründen stets etwas höher angesetzt als der tatsächliche Bedarf war.

Biobetriebe können ihre Viehbestände nicht so einfach aufstocken

Seit dem 1. April ist die Milchquote nun abgeschafft. Das heißt konkret, dass die Milchviehalter ihre Betriebe erweitern können, ohne für die Ausweitung der Milchproduktion zusätzliche Milchquoten kaufen zu müssen. Welche Auswirkungen hat dieser Schritt nun für die Bio-Milchbauern und für die Bio-Milchpreise?

Josef Schmid, TAGWERK-Bauer und 1. Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), glaubt, dass die Auswirkungen auf die Bio-Bauern nicht so gravierend sein werden. „Die Milchmengen im Öko-Landbau lassen sich nicht so einfach steigern“, sagt Schmid. „Zum einen ist das ökologisch erzeugte Kraftfutter sehr viel teurer als das konventionelle.“ Für die Bio-Bauern dürfte es aus diesem Grund kaum rentabel sein, über höhere Kraftfuttergaben mehr Milch pro Kuh zu erzeugen. Schon jetzt setzen die Bio-Bauern in der Milchviehhaltung wenig oder gar kein Kraftfutter ein. „Außerdem können die Bio-Betriebe aufgrund der Flächenbindung in der Tierhaltung ihre Milchviehbestände nur in vergleichs-

weise geringem Umfang erhöhen. Die strengen Bio-Richtlinien setzen den Betrieben hier enge Grenzen“, so Schmid weiter. „Aus dem gleichen Grund können auch die Ställe nicht einfach überbelegt werden.“

Futterkosten senken statt Milchmenge erhöhen!

Ganz anders könnte es sich in der konventionellen Milchwirtschaft entwickeln. Hier befürchtet Josef Schmid eine erhebliche Ausweitung der Viehbestände. „Die Gefahr ist groß, dass konventionelle Milchviehbetriebe ihre Bestände aufstocken. Dies würde zu einem Anstieg der Milchmenge führen, der konventionelle Milchpreis würde sinken. Andere Betriebe wären gezwungen zu wachsen oder eben den Betrieb aufzugeben. Der Weg zu Großstrukturen wie bei Schweinen und Geflügel wäre vorgezeichnet.“

Im Falle eines sinkenden konventionellen Milchpreises ist zu hoffen, dass die Bio-Milch hiervon unberührt bleibt. Dies war in der Vergangenheit nicht immer der Fall. In den letzten Jahren war der Bio-Milchpreis aber insgesamt stabil. Es zeigte sich, dass der Bio-Milchpreis sich schon weitgehend vom Preis für konventionelle Milch entkoppelt hat.

Für die konventionellen Milchbauern gäbe es durchaus auch ein anderes, wünschenswerteres Szenario: Nicht die Erhöhung der Milchmenge wäre das Zeichen der Zeit, sondern – wie im Öko-Landbau praktiziert – die Senkung der Futterkosten durch mehr Wirtschaftsfutter (Gras, Heu) und weniger Kraftfutter wie Soja und Getreide. Man hätte dann deutlich geringere (Futter-)Kosten, aber immer noch einen guten Milchertrag. Die Milchpreise blieben stabil. Gleichzeitig würde man die Konkurrenz zwischen Teller und Trog mindern und ganz nebenbei eine ganze Menge für die Tiergesundheit tun.

Michael Rittershofer

Großes Eröffnungsfest unserer Tagwerk Bio Metzgerei

5. Juli 2015 12:00 - 18:00 Uhr • 12:00 Einweihung,
Musik, Familienfest, Bauernmarkt,
Kinderprogramm,
85416 Niederhummel-Langenbach



Landwirtschaft – eine Frage der Haltung

Sigi Hagl, Landesvorsitzende der bayerischen Grünen, zu Besuch bei TAGWERK



Mit dem Vieh auf Augenhöhe: Sigi Hagl besichtigt den Offenstall von Toni Wollschläger

Im Rahmen ihrer Landwirtschafts-Tour besuchte Sigi Hagl den Hof von TAGWERK-Bauer Toni Wollschläger in Langenpreising und die im Entstehen begriffene TAGWERK-Biometzgerei in Niederhummel.

„Fleisch als Nahrungsmittel gehört in unserer Kultur einfach dazu, und das wird sich so schnell nicht ändern“ sagt Wollschläger. Für ihn ist entscheidend, das Vieh als Mitgeschöpf zu betrachten, das in Würde leben und sterben darf – nicht als bloßen Produktionsfaktor. Neben dem Getreide- und Kartoffelanbau leben rund 60 Ochsen auf seinem Hof. Sie liefern Mist für die Felder und auch Fleisch. „Selbst in der ökologischen Landwirtschaft werden die Tiere nicht totgestreichelt, aber mit Anstand geschlachtet, so dass der Bauer am Abend noch in den Spiegel schauen kann“, so der Ökolandwirt.

Sehr kritisch sehen Wollschläger und auch Sigi Hagl das Prinzip in der konventionellen Landwirtschaft: „Wachsen oder weichen.“ Schnell sei man da als Landwirt in einem

Hamsterrad aus Sachzwängen gefangen und komme nicht mehr aus. Die Aufgabe der Politik muss es sein, Rahmenbedingungen zu schaffen, die diesen Teufelskreis des Wachstums unterbinden, beispielsweise durch neue Förderrichtlinien und Stall-Umbauprogramme.

Die Öko-Landwirtschaft hält Hagl für den Königsweg. Unabdingbar sei aber auch, die Standards in der konventionellen Landwirtschaft zu erhöhen und die kleinbäuerlichen Betriebe zu fördern. „Bauern müssen selbstständig denkende Köpfe bleiben, statt dem Prinzip von Franchise und Monopolisierung zu folgen“, so die Landesvorsitzende. Negative Auswirkungen wie z.B. Grundwasserbelastung seien ein gesamtgesellschaftliches Problem. Bauern müssten vor allem einem gerecht werden: Den Wünschen der Verbraucher. Und diese wollen sauberes Wasser und gentechnikfreie Produkte.

Bei der TAGWERK-Biometzgerei zeigte sich Sigi Hagl besonders beeindruckt von den durchdachten Abläufen, der modernen technischen Ausstattung und den hohen Hygienestandards. „Hier wird eine wichtige Parallelstruktur geschaffen zur immer weiteren Zentralisierung der Groß-Schlachtereien“, so Hagl anerkennend.

Text und Fotos: Verena Juranowitsch



Bernhard Renner und Lorenz Kratzer (v.l.) erläutern der bayerischen Grünen-Chefin das innovative Konzept der Metzgerei

Jetzt Probierkiste bestellen
Obst, Gemüse und vieles mehr



ÖKOKISTE

100% Bio, frisch ins Haus

Frisch, saisonal und vieles aus der Region! Die Ökokisten in und um München liefern Ihnen alles, was Sie für eine gesunde Ernährung brauchen persönlich bis vor die Wohnungstür.

Bestellen Sie bequem telefonisch oder im Online-Shop. Sie wollen wissen welche Ökokiste zu Ihnen kommt? Rufen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Ökokiste Kirchdorf www.oekokiste-kirchdorf.eu

Naturgarten Schönege www.schoenegge.de

Tagwerk Ökokiste GmbH www.tagwerk-oekokiste.de

Ökokiste Hofgut Letten www.hofgut-letten.de

Amperhof Ökokiste www.amperhof.com



089 945287-44 | www.oekokiste-muenchen.de

ökokiste

Die Beduinen schwitzen weniger –

denn sie trinken auch bei heißem Wetter warmen Tee. Wer im Sommer ein warmes Getränk zu sich nimmt, bei dem entsteht auf der Hautoberfläche Verdunstungskälte und diese kühlt den eigenen Körper, ohne den Kreislauf auf Hochtouren zu bringen. Die Folge ist, man schwitzt deutlich weniger und fühlt sich insgesamt viel wohler.

Trinken wir dagegen eher kalte Getränke, schlimmstenfalls auch noch mit Eiswürfeln serviert, muss der Körper diese zunächst auf die reguläre Körpertemperatur erhitzen. Das kostet den Körper Kraft und resultiert nicht nur in noch mehr Schwitzen, sondern auch in Erschöpfung. Darüber hinaus können kalte Getränke auch weitere unangenehme Folgen mit sich bringen: vor allem bei täglichem Konsum wird die Magenschleimhaut immer wieder gereizt, sodass sich dies in Bauchschmerzen äußern kann.

Optimal geeignet an heißen und schwülen Tagen sind warme (nicht zu heiße) Kräutertees sowie lauwarmes oder zimmerwarmes stilles Wasser, damit der Durst gelöscht und der Körper gekühlt wird.

Je höher die Temperaturen im Sommer sind, desto mehr sollten wir trinken. Pro Tag dürfen das schon zwei bis drei Liter sein, da der Körper durch das Schwitzen schnell dehydriert und mit neuer Flüssigkeit versorgt werden muss.

Mit Kaffee und Alkohol sollte eher sparsam umgegangen werden, denn sie belasten den menschlichen Kreislauf noch zusätzlich.

Kühlende Kräutertees für den Sommer

- **Salbei** mindert die Transpiration, ist antibakteriell und krampflösend.
- **Schafgarbe** hat eine blutreinigende und kühlende Wirkung.
- **Holunderblüten** sind blutreinigend, entzündungshemmend und fiebersenkend. Der Tee, oder auch Sirup, ist ausgesprochen durststillend.
- **Zitronenmelisse** wirkt entspannend und kühlend.
- **Minze** kühlt an heißen Tagen, warm getrunken. Sie regt die Produktion von Gallenflüssigkeit an, das hilft nach einem üppigen Essen im Biergarten. Pfefferminze löst Magenkrämpfe, fördert die Verdauung und schenkt Linderung bei Brechdurchfall. Abends sollte man freilich keinen Minztee mehr trinken, da vermehrt Magensäure produziert wird und dies zu Schlafproblemen führen kann. Bei Kopfschmerzen kann das ätherische Öl der Minze für Linderung sorgen, indem man die Stirn oder die betroffene Stelle damit einreibt.

Auch beim Sport sollten wir warme Getränke den kalten vorziehen. Denn um die getrunkene kalte Flüssigkeit zu erwärmen, braucht der Körper zusätzliche Energie, die dann der Fitness fehlt. Wenn zudem die Schweißmenge steigt, steigt auch der Flüssigkeitsbedarf und der Teufelskreis beginnt von Neuem.

Wer Kühlung beim Sport benötigt, der kann dies am besten über die Hände und/oder Füße erreichen. Studien haben ergeben, dass das Kühlen der Hände über das Blut den ganzen Körper kühlt und einen zudem länger fit hält.

Also beim nächsten Lauf lieber die Eiswürfel in die Hände geben und nicht ins Getränk!

Rynya Kollias



*Die einen machen's mit Holz,
die anderen mit Kohle oder Gas.
Die einen nehmen Wurst und
Fleisch, die anderen Fisch,
Gemüse oder auch Obst. Die
einen haben hochmoderne
high-tech-Geräte, die
anderen ein Feuer auf dem
Boden und einen ein-
fachen Rost.*

Alles ist möglich, nicht nur Halsgrat und Schweinswürstl, sondern auch Auberginen und Zucchini, Pfirsiche und Bananen, Tofu und Fisch, Burger, Polenta und Fladenbrote.

Und alle lieben den Geruch, die Gemeinsamkeit, die Konzentration auf den Vorgang, das besondere Erlebnis. Dass das Feuer mal nicht richtig brennt, die Glut zu wenig oder zu viel ist, Rauch in den Augen beißt, man ewig aufs Essen warten muss oder auf einmal viel zu viel fertig ist, gehört dazu.

Die Rollenverteilung ist trotz „gendermainstreaming“ klar: die Männer machen das Feuer, grillen vor allem das Fleisch, auch mal (eher unwillig) Gemüse – die Frauen bringen Salate, Saucen, Nachspeisen. Und die Kinder werden immer wieder ermahnt, nicht zu nah ans Feuer zu gehen.

„Gegrillt wird immer“

Deutschland ist neben den USA eine der größten Grillnationen weltweit – und damit ein starker Absatzmarkt für Grillgeräte und Zubehör. Investieren kann man für Grillgeräte locker 7.000 Euro, und das Zubehör eines der führenden Anbieter umfasst inzwischen

W A R E N K O R B

Feuriger Sommer



mehr als 300 Produkte, vom Grillbesteck bis zum digitalen Thermometer. Auch Grillseminare werden angeboten, wie man der Werbung der örtlichen Zeitung entnehmen kann.

Tipps

Für das Anheizen und Grillen gibt es überall Ratschläge. Klar ist inzwischen, dass kein Fleischsaft ins Feuer spritzen und das Grillgut nicht verbrennen sollte. Für **ökologisch** denkende Menschen gilt, dass nur unbehandeltes Holz verfeuert wird, dass keine Grillkohle aus Tropenholz verwendet wird, sondern solche aus Resten und Abfällen von heimischen Laubbäumen (FSC-zertifiziert). Das Feuer kann gut ohne Chemie in Gang gebracht werden, z.B. mit „K-Lumet“, den in Wachs getränkten Holzanzündern, die z.B. in der Lebensgemeinschaft Höhenberg hergestellt werden.

Losgehen kann es, wenn auf der Glut eine leichte graue Ascheschicht liegt.

Der Rost sollte nicht zu tief über der Glut liegen. Wenn man die Hand keine zwei Sekunden auf Grillrosthöhe über die Glut halten kann, den Rost eine Stufe höher stellen. Den Rost mit Öl einreiben, dann klebt nichts an.

Die **richtige Temperatur** kann man messen, indem man die Hand in fünf Zentimeter Abstand zum Rost hält und die Sekunden zählt, bis es unangenehm heiß wird:

1-2 Sek.: Kurzgebratenes, dünne Gemüsescheiben, dünne Scheiben Fleisch

4-5 Sek. : Fleisch, Tofu und Seitan, Wurst

10 Sek. : Gefügel, Fisch, Obst und Gemüse

Die Hitze lässt sich regulieren, indem der Abstand zwischen Rost und Glut geändert wird, oder die glühende Kohle zusammen- oder auseinandergeschoben wird.

Alles was man grillen will, auch Fleisch, Wurst und Fisch, sollte eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden, also Zimmertemperatur haben, damit es gleichmäßig durchgart.

Auf den Rost können auch unbeschichtete gusseiserne Töpfe und Pfannen, ein altes Kuchenblech oder feuerfestes Geschirr gestellt werden, um z.B. Fladenbrote zu backen, gegrilltes Gemüse mit Käse zu belegen, Pfannkuchen zu wärmen, die dann z.B. mit Gemüse und Tsatsiki zu „wraps“ zusammengerollt werden. Und statt Alufolie kann das Grillgut in große Kohl-, Mangold-, Kürbis- oder Rhabarberblätter eingewickelt werden. Feste Blätter vorher kurz blanchieren. Gemüse und z.B. Tofu vor dem Einwickeln marinieren.

Vermeiden sollte man, dass Fett auf die Glut spritzt, damit keine schädlichen PAKS (Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) entstehen. Deshalb auch Marinaden immer gut abtropfen lassen und leicht abtupfen. Und wenn keine Würste auf den Rost gelegt werden, die mit Nitritpökelsalz (NPS) hergestellt sind, können sich auch keine schädlichen Nitrosamine bilden. TAGWERK-Würste werden ohne NPS hergestellt.

Von TAGWERK-Bauern frisch auf den Grill



Forellen von Gerhard Baumgartner aus Haag/Obb.:

Forellen unter fließendem Wasser innen und außen waschen und trockentupfen. Am Tag vor dem Grillereignis in eine Marinade einlegen bzw. einstreichen (z.B. aus Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern wie Dill, Petersilie oder auch Rosmarin). Vor dem Grillen Marinade abtropfen lassen, die Forelle innen und außen salzen.

Dann als **Steckerlfisch** auf (vorher gewässerte) Holzsteckerl schieben und 20 Minuten am Feuer grillen. Dabei langsam drehen und gelegentlich mit der restlichen Marinade einpinseln. Soll die Forelle **auf dem Rost** gegrillt werden, gibt man sie am besten in eine Fischgrillzange. Zange vorher mit Öl bestreichen, Forelle nach Belieben noch mit Kräutern füllen und z.B. mit Zitronen- und Tomatenscheiben belegen. 15-20 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden.

Garprobe: mit dem Messer an der dicksten Stelle in den Fisch schneiden. Das Fleisch sollte nicht mehr durchscheinend sein und die Rückenflosse sollte sich leicht herausziehen lassen.

Auf die gleiche Weise kann man auch **Lachs, Dorade oder Makrelen** grillen. Bei Dorade und Makrele die Haut vorher an jeder Seite 3-4 mal einritzen.



Ein Kescher voller Forellen. Metzgermeister Gerhard Baumgartner ist mittlerweile auch erfolgreicher Fischzüchter.

Hähnchenflügel

von Ingrid und Franz Grosser aus Pfarrkofen

Hähnchenflügel am Vortag bayerisch, mediterran oder asiatisch marinieren. Vor dem Grillen Marinade abtropfen lassen und abtupfen. Die Flügel ca. ½ Stunde grillen. Dabei immer wieder wenden und mit dem Rest der Marinade bestreichen. Den jüngeren Essern als „chicken wings“ servieren.

Rinderlende aus der TAGWERK-Biometzgerei

Sehr dünne Lendenschnitten am Vortag in Olivenöl, gewürzt mit Knoblauch und Kräutern (Rosmarin, getr. Basilikum, ev. Chili, Zitronenschale...) einlegen. Von jeder Seite ca. 5 Min. grillen, salzen und pfeffern.

Gut zum Grillen eignet sich ansonsten fein marmoriertes Rindfleisch, z.B. Hüftsteak oder Hochrippe.

Pfannenkäse

von Georg Hartinger aus Hodersberg

Eine gusseiserne Pfanne (keine Edelstahlpfanne, brennt an) auf dem Grillrost mittel-

heiß werden lassen. Bodendeckend Semmelbrösel in die Pfanne streuen (ohne Fett) und den Käse drauflegen. Bei mittlerer Hitze mehrmals wenden, bis der Käse weich ist. Passt zu Gemüse und Salat oder aufs Brot. „Mediterran“ wird der Käse, wenn man ihn mit Öl und Kräutern mariniert und dann ohne Brösel sanft brät.

Marinierte Auberginenscheiben

Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Die Auberginen abtupfen und auf dem heißen Grill beidseitig weich grillen. Anschließend je nach Geschmack würzen, z.B. mit Olivenöl und Zitrone oder in eine Marinade aus Kräutern und Öl geben. Geht genauso mit ca. 1cm dicken längs geschnittenen **Zucchini**scheiben.

Lauch vom Rost

Lauchstangen gut waschen, welke Blätter wegputzen. Lauchstangen auf den Grill legen, gelegentlich wenden. Die äußere Hülle darf verbrennen, sie wird nicht mitgegessen. Wenn das Innere weich ist, den Lauch längs aufschlitzen, verbrannte äußere Blätter entfernen. Lauchstangen auf Teller auslegen, auseinanderklappen, mit Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern.

Polenta vom Grill

Mit dem besonderen Polentagrieß aus rotem Mais vom Biohof Lex aus Bockhorn am Vortag eine dicke



Polenta kochen. Polenta ca. 2cm flach auf ein Blech streichen – Blech vorher kalt abspülen. Abgekühlte Polenta in Scheiben, Rauten oder Kreise schneiden, mit Öl bepinseln und von beiden Seiten ca. 7 Minuten grillen. Passt gut zu gegrillten Tomaten oder anderem Gemüse oder mit würziger Tomatensauce oder Kräuterbutter.

Stockbrot vom Lagerfeuer

– ein Höhepunkt der Weihnachtsmärkte in Höhenberg. Die Schreinerei liefert die Stöcke, Hans Wöfl von der Bäckerei den Hefeteig. Beim sommerlichen Lagerfeuer oder Grillabend im Garten beschäftigt Stockbrot vor allem die Kinder, besonders wenn sie die Stöcke selber suchen, an der Spitze entrinden und den Teig kneten dürfen.

Hans Wöfl empfiehlt einen Teig aus 250g Weizenvollkornmehl, 250g Weizenmehl Type 550, 2 gestr. TL Steinsalz, 20g frischer Hefe oder 1P. Trockenhefe (9g) und ca. 300ml Wasser. Den Teig wie üblich kneten und gehen lassen. Kleine Portionen zu langen Schlangen ausrollen und diese spiralförmig um die Stockspitzen wickeln. Übers Feuer halten und drehen, bis der Teig durchgebacken ist.

Wer keine Lust auf Stöcke und aufs Wickeln hat, kann aus dem Teig auch kleine Fladen formen und auf den Rost legen.

Süßes vom Grill

Auch Obst lässt sich grillen, z. B. Pfirsiche oder Bananen. Vielleicht funktioniert es auch mit heimischen Äpfeln, Birnen oder Zwetschgen?



Ein Höhepunkt der Höhenberger Weihnachtsmärkte: Stockbrotbraten

der Sauce beträufeln. Gut schmeckt Vanilleeis dazu.

Heiße Bananen

Bananen ungeschält auf den Grill legen und von allen Seiten grillen. Wenn die Bananenschale schwarz ist, ist die Banane gut. Banane mit Schale längs halbieren, mit der Schale nach unten auf Teller servieren. Wer mag, kann Curry über die Banane geben oder rote Johannisbeeren...

Reife Pfirsiche

Pfirsiche halbieren, Kern entfernen. Mit einer Sauce aus Honig (oder Agavendicksaft), Zitronensaft, Zimt und Vanille) bestreichen. Die Hälften für ca. 10 Min. auf den Grill legen. Fertige Pfirsiche mit dem Rest

Inge Asendorf



Ob beim Weihnachtsmarkt oder am sommerlichen Lagerfeuer: Kindern mögen Stockbrotbraten immer



GEA
Gehen Sitzen Liegen

80799 MÜNCHEN · Amalienstraße 71 · Telefon 089/462 276 03
 81667 MÜNCHEN · Weißenburger Platz 1 · Telefon 089/520 320 20
 84028 LANDSHUT · Neustadt 496 · Telefon 0871/430 385 85

WALDVIERTLER SCHUHE | TASCHEN | MÖBEL | NATURMATRATZEN | WWW.GEA.AT



Hörspiele & Puppentheater
 von
 Lisa Schamberger

geschichten-aus-oetz.de
 08081/ 9525442
 0177/5709175

Handpuppenspiel –
 Kurs mit Lisa Schamberger für die
 pädagogische und therapeutische
 Arbeit,
 am 18.7. von 10-17 Uhr
 im TAGWERK-Zentrum Dorfen.

Anmeldung unter 0177/5709175



Kachelöfen und Kamine
Ganzhausheizung: Grundofen
mit Absobertechnik

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

Was weg ist, ist weg

Stoppt den Flächenverbrauch!

Spontan denkt man: Fläche kann man doch gar nicht verbrauchen! Oder vielleicht doch? Schließlich gibt es ja die alarmierenden Zahlen: Rund 18 Hektar jeden Tag in Bayern, das entspricht in etwa 25 Fußballfeldern. Pro Jahr wird so eine Fläche in der Größe der Stadt Regensburg, „verbraucht“. Korrekt aus-

Auf versiegeltem Gelände kann der Boden seine wichtigen Funktionen nicht mehr erfüllen

gedrückt, werden also vormals unbebaute, meist landwirtschaftliche Flächen in Anspruch genommen. Für Straßen und Flugplätze und, hauptsächlich an den Ortsrändern, für Siedlungen und Gewerbegebiete, während die Ortskerne vielerorts veröden. Die Böden verlieren also ihre natürliche Funktion und dafür hat sich bei uns einfach das Schlagwort vom Bodenverbrauch eingebürgert.

Dabei haben die Böden für unser Leben eine zentrale Bedeutung. Auf ihnen wird die Nahrung für Menschen und Tiere erzeugt. Sie bieten die Freiräume, uns an der Natur zu erfreuen und uns zu erholen. Schließlich sind gesunde Böden auch ein wichtiger Hochwasserschutz. Auf einem befestigten Untergrund fließt Regenwasser dagegen oberflächlich ab und wird durch die Kanalisation abgeleitet. Damit trägt es nicht mehr zur Neubildung von Grundwasser bei.

Dennoch wird der ungebrochene Flächenverbrauch von vielen Menschen immer noch nicht als zentrales Problem erkannt. Dabei ist er allein schon aufgrund der sehr langsamen Regenerationsfähigkeit der Böden mit der Tragweite der globalen Klimaveränderung vergleichbar.

Um unsere Böden in ihrer Vielfalt und Wertigkeit erhalten zu können, brauchen wir also ein neues, eigentlich müsste man sagen,



2015

Internationales Jahr des Bodens

ein altes Denken. Man muss dazu nur einmal die heutigen Straßen mit dem früheren Wegebau vergleichen. Untergeordnet waren damals die Verkehrswege, sie wurden nicht mit Einschnitten und Dämmen mitten durch die besten Böden gerammt. Und auch das Gewerbe ließ man nicht einfach in flächenfressender Flachbauweise auf das Bauernland hinausfließen – unsere Großeltern wussten noch, dass man letztlich von Beton und Asphalt nicht satt werden kann.

Verdichtung im Inneren macht Orte kompakter, die Wege kürzer und schont die Böden und die freie Landschaft

Deshalb müssen wir auch wieder für lebendige und attraktive Ortschaften sorgen. Um Wiesen, Weiden, Wälder und Äcker am Siedlungsrand zu erhalten, sollten deshalb neue Gebäude – wo immer es geht – wieder im Ortsinneren gebaut werden. Ein kommunales Flächenmanagement sollte dafür systematisch nach geeigneten Baulücken, leer stehenden Wohnhäusern oder aufgegebenen Höfen und Gewerbeflächen suchen.

Wir schonen damit nicht nur Flächen, sondern stärken auch die Tradition unserer mitteleuropäischen Landschaft, die stets von dicht besiedelten, kompakten Ortschaften geprägt war. Flächensparen steigert deren Attraktivität, denn kompakte Ortschaften mit kurzen Wegen, um die Grundversorgung zu gewährleisten, sind Familien- und seniorengerecht. Kurze Wege sparen einfach Zeit.

Josef Gerbl

Videotipp: „Let’s talk about soil“
www.iass-potsdam.de/de/content/lets-talk-about-soil-german

TAGWERK hilft beim Forschen

Auch im 31. Jahr ihres Bestehens dient die TAGWERK-Genossenschaft als interessantes Studienobjekt für die Wissenschaft: Gleich zwei Forschungsvorhaben sind auf TAGWERK zugekommen mit der Bitte, als Praxispartner zur Verfügung zu stehen.

Das eine Forschungsvorhaben heißt **"Neue Chancen für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft durch transformative Wirtschaftsformen (nascent)"** und wird von der Universität Oldenburg durchgeführt (Reinhard Pfriem und Niko Paech), in Zusammenarbeit mit Cordula Kropp von der Hochschule München und Christa Müller von der Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis, München.

Vor dem Hintergrund eines globalisierten Ernährungssystems mit all seinen negativen Folgen – Verlust der Artenvielfalt, soziale Verwerfungen, regionale Verarmung – soll untersucht werden, welche Nachhaltigkeitspotenziale in regionalen und gemeinschaftlich organisierten Initiativen der Lebensmittelwirtschaft stecken. Dabei werden verschiedene Projekte unter die Lupe genommen, von kleinen Gemeinschaftsgärten über Beispiele der Solidarischen Landwirtschaft bis zu regionalen Netzwerken wie z.B. TAGWERK. Ziel des Vorhabens ist, herauszufinden, welche Formen der Kooperation zwischen Produzenten und Konsumenten besonders gut übertragbar sind.

In der Theorie ist jede Menge Wissen vorhanden über die Maßnahmen, die für eine nachhaltige Welt nötig wären, aber in der Praxis handeln bis jetzt nur einzelne Personen und Gruppen nach diesen Maximen. Der Schlüsselbegriff "Transformation" bezeichnet die Umsetzung dieses Wissens in allgemeines gesellschaftliches und politisches Handeln.

Das zweite Forschungsvorhaben trägt den Titel **"Gemeinwohl-Ökonomie im Vergleich unternehmerischer Nachhaltigkeitsstrategien (GIVUN)"** und wird vom "Norbert Elias

Center for Transformation Design & Research" an der Europa-Universität Flensburg durchgeführt. Dessen Direktor, Harald Welzer, hat im Rahmen der Stiftung "Futurzwei" die TAGWERK-Genossenschaft schon einmal kurz portraitiert und in die Sammlung nachhaltiger Beispielprojekte aufgenommen.

Bei dem aktuellen Forschungsvorhaben soll untersucht werden, wie sich die Kriterien der Gemeinwohl-Bilanz auf die konkreten Arbeits- und Produktionsbedingungen (besonders im Hinblick auf ökologische Effekte) auswirken und wie die Gemeinwohl-Ökonomie in großen Unternehmen Fuß fassen kann.

Der Kerngedanke der Gemeinwohl-Ökonomie ist, dass der finanzielle Gewinn nicht länger der Zweck des unternehmerischen Handelns sein soll, sondern lediglich ein Mittel, um den eigentlichen Zweck zu erreichen: einen größtmöglichen Beitrag zum Gemeinwohl zu leisten.

Die Laufzeit beider Forschungsvorhaben beträgt drei Jahre. Mitte 2018 werden wir also über Ergebnisse berichten können.

he



Transformation – ein Schlüsselwort. So wie hier die Stromspannung umgewandelt wird, soll die Gesellschaft von der kapitalistischerstörerischen in eine gemeinwohl-orientierte transformiert werden

Fair Food meets Fair Fashion



Matthias Brechter, Experte für faire Mode und independent music

Die einen kommen wegen der Musik, die anderen wegen Milch und Butter, die nächsten probieren Jeans und T-Shirts an und manche wollen einfach einen guten Fair-Trade-Kaffee trinken und ein bisschen relaxen. (Oder "sich entschleunigen", wie es neulich ein Kunde genannt hat.)

Nach der Neueröffnung des Dorfer TAGWERK-Ladens an der Rosenstraße ist in den alten Räumen am Johannisplatz eine interessante Melange entstanden: TAGWERK ist nach wie vor mit einem Grundsortiment an Biolebensmitteln präsent, daneben bietet **Matthias Brechter** öko-faire Kleidung an sowie CDs und Schallplatten, und oben auf der Galerie surrt die Nähmaschine von **Katharina Stahr**. Die junge Schneidermeisterin betreibt hier ein "Nähcafé", sie gibt Kurse, macht Maßanfertigungen und Änderungen, entwirft eigene Kreationen.

Nach einer zweijährigen Unterbrechung hat Matthias Brechter mit seinem "Powerplantape", wie er den Laden nennt, wieder eine Heimat in Dorfen gefunden. Früher betrieb er den Handel in einem winzigen Lädchen am Unteren Markt, jetzt genießt er die großzügigen Räume in der ehemaligen Stepfenmühle. "Die Stammkunden waren sofort wieder da", sagt er. "Und durch die Kombination mit TAGWERK ist das Publikum jetzt viel gemischerter."

Gleich um die Ecke, in der Erdinger Straße, hat fast zeitgleich "YUSE" eröffnet, der Second-Hand-Laden von **Christine Leipfinger**. "Wir ergänzen uns gegenseitig super", sagt Matthias Brechter. Denn auch im YUSE gibt es schwerpunktmäßig Musik und Klamotten. Wer also etwas sucht, hat nun doppelte Auswahl: dort gebrauchte Sachen und hier neue Ware. "Christine trägt auch zu unserer Ladeneinrichtung bei", sagt Christian Empl von TAGWERK und deutet auf die trendigen neongrünen Barhocker, die er im YUSE erstanden hat.

Durch die beiden neuen Läden hat sich der Charakter des Dorfer Johannisplatzes als bunter Szenetreff noch verstärkt. Das Johanniscafé, Kristallisationskern alternativer Kultur in Dorfen, prägt den Platz ja schon seit Jahrzehnten. Und daneben Mehmet, ein kurdischer Lebensmittelhändler, der sich immer gern mal auf ein Schwätzchen bei den Kollegen von gegenüber einfindet.

Klar – manche angestammte TAGWERK-KundInnen haben bedauert, dass der Laden sein Vollsortiment vom Standort in der Altstadt abgezogen hat. Aber die Nachfolgenutzung ist auch nicht zu verachten: so eine charmante Mischung aus Boutique, Tante-Emma-Laden und Kreativ-Werkstatt hat nicht jeder Ort zu bieten.

he



Kommunikative Atmosphäre in der Stepfenmühle

Käse für Handball

TAGWERK-Biomarkt Gröbenzell sponsert die Damenhandballmannschaft mit phantasievoller Aktion



„Einfach nur Geld spenden ist mir zu langweilig“, sagt Christine Thurner, Betreiberin des TAGWERK-Biomarkts Gröbenzell. Da sie, bekennender Fan der Damen-Handballmannschaft des HCD Gröbenzell, eine gut bestückte Käsetheke in ihrem Laden hat, erfand sie eine pfiffige Aktion:

An einem Dienstagabend im April waren acht Spielerinnen und zwei Trainer des Handballteams im Laden zu Gast, um zwei Stunden lang ihre Lieblings-Käsesorten zur Verkostung und natürlich zum Kauf anzubieten. Die Einnahmen für jeden verkauften Käse gingen in diesem Zeitraum in voller Höhe an den HCD.

„Es war eine tolle Aktion“, schwärmt Christine Thurner. „Über 100 Leute sind gekommen und haben verschiedene Käsesorten probiert und entdeckt“. Am Ende kamen 830 Euro durch den Käseverkauf zusammen, und da vom Vater einer Spielerin auch noch Wein spendiert wurde, konnten insgesamt über 1000 Euro dem Verein übergeben werden.

Christine Thurner verbringt mit sehr viel Vergnügen den Samstagabend bei einem

Handballspiel ihres Lieblingsvereins. „Nach einer langen, anstrengenden Woche im Geschäft ist das für mich Entspannung pur“, verrät sie. Von diesem persönlichen Erholungsfaktor möchte sie gern ein bisschen etwas an die Handballerinnen zurückgeben. So entstand die Idee „Käse für Handball“. Schließlich sind die erfolgreichen Spielerinnen, die souverän ihren Platz im oberen Bereich der 3. Liga behaupten, alle Amateurrinnen, die nach wie vor auf eigene Kosten zu den Spielen fahren. Bisher hat die Mannschaft noch nicht einmal einen eigenen Mannschaftsbus.

„Ich bin Fan geworden, ohne zu wissen, was es bedeutet, Fan zu sein“, sagt Christine Thurner. Aber mit den Möglichkeiten, die ein Biomarkt so bietet, wird ihr – der gelernten Sozialpädagogin – sicher noch manche Aktion einfallen, die sowohl ihrem Lieblingsverein nutzt als auch für den TAGWERK-Biomarkt werbewirksam ist.

Sabine Zaplin



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

Bio-Obstbäume

www.baumschule-brenninger.de

- Alte Obstsorten – 270 Arten und Sorten
- Großes Pflanzensortiment – u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Stauden, Zier-, Nadel-, Hecken- und Kletterpflanzen, Bodendecker, Rosen, Geschenkgutscheine ...



- Biologische Anzucht – EG-kontrolliert
- Versand-Markenbaumschule – BdB

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima



Sparkasse
Erding - Dorfen

www.spked.de

Die Homepage der
Sparkasse Erding - Dorfen
Klicken Sie rein!



Erdinger Straße 45 Telefon 08161/887137
85356 Freising Telefax 08161/885959

im **WERK45**

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



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



Vollwertbäckerei
Konditorei

Ampermoching
Tel. 08139/6110

Fax 08139/2120

Thomas Polz

HOLZ KÖNIG Schreinerei für Massivholzmöbel

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



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



NATURHOLZ
SCHREINEREI
ROLF LINKE

info@naturholz-linke.de
LEBEN MIT HOLZ
www.naturholz-linke.de

Kreutstraße 12
85354 Freising
Tel.: 08161 22751

Ausstellungsraum:
Amtsgerichtsstraße 4
85354 Freising

Samstags von 10:00
bis 13:00 Uhr & nach
Absprache geöffnet

- Küchen und E-Geräte
- Schränke
- Eckbänke und Tische
- Stühle
- Kindermöbel
- Badmöbel
- Betten
- Haustüren
- Fenster
- Büromöbel
- Ladeneinrichtungen
- Praxiseinrichtungen



Und ewig lockt das Land der Griechen

Auf den Pilion führte 1994 die allererste TAGWERK-Reise, die Pilotreise sozusagen. Seitdem wurde diese griechische Halbinsel ungezählte Male von TAGWERK-Reisegruppen aufgesucht und durchwandert. Dass der Pilion eindeutig die Hitliste der Reiseziele anführt, hat seinen Grund: schluchtenreiche Wälder, sprudelnde Quellen, malerische Bergdörfer und idyllische Strände bieten hier eine abwechslungsreiche Kulisse – und das fernab aller Touristenzentren. Außerdem verbindet TAGWERK seit langer Zeit eine enge Freundschaft mit Paula Maier und Philipp Fountis, die auf dem Pilion leben und zu den wichtigsten Akteuren der ökologischen Landwirtschaft in Griechenland gehören.

Die TAGWERK-Reisen haben heuer eine Pilion-Radreise im Programm:

Radtour Ägäisküste – von Volos bis zur Südspitze des Pilion

Di 25.08. bis Di 15.09.

(mit TAGWERK-Busbegleitung)

Start der Radreise in Volos. Die ersten Tage geht es unter Führung eines griechischen Biobauern auf der Westseite der Halbinsel durch die Bergdörfer mit gigantischen Ausblicken auf den Golf. Auf der anderen, der Ägäis zugewandten Seite, fahren wir – meist auf kleinen Nebenstraßen – weiter bis zur Südspitze des Pilion. Auf der vorgelagerten Insel Trikeri und in Lafkos können wir *Panijiria* mitfeiern, das sind die traditionellen griechischen Dorffeste zum Namenstag des Schutzpatrons der jeweiligen Kirche.

Eine gemütliche Tour mit eher kleinen Tagesetappen.

Anreise mit dem TAGWERK-Bus (für 6 Personen und 9 Räder), alternativ kann auch mit Zug, Schiff und Linienbus angereist werden.



Blick auf Volos, die Hauptstadt des Pilion



einladender Strand, zum Baden und Ausruhen

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

Frühlingsfest bei der Biogärtnerei an der Isen



Zu einem großen Frühlingsfest lud die Biogärtnerei an der Isen, zwischen Dorfen und Watzling, ein.

Während die erwachsenen Besucher sich für die Betriebsführungen interessierten und den Erklärungen von Gärtnermeister Andi Landsammer (rechts) lauschten...

... verfolgten die Kinder gebannt – und mit hervorragender Sicht von allen Plätzen auf der Stroh-Hüpfburg – das Spektakel von Clown Andreas



Mitgliederversammlung des TAGWERK e.V.



Ob die Vereinsmitglieder mehr am Bericht von Geschäftsführer Michael Rittershofer interessiert waren oder an der Brandlschen Haselnussplantage oder an der köstlichen Holzofenpizza? Man weiß es nicht. Jedenfalls waren ausgesprochen viele gekommen und genossen den schönen Blick über die Gatterberge.

Termine AmVieh-Theater Schafdorn

Das Café im Obstgarten ist immer sonntags bei schönem Wetter von 13-20 Uhr geöffnet.
Wetterhotline: 08086/947948

Fr 12.06. 19.30 Uhr

Premiere Waldtheater

“Phönix aus der Asche – Die Renaturierung des Menschen”

Stimmungsvolles Theater im “Wald der Bilder” mit musikalischer Untermalung und einem 3-Gänge-Bio-Menü in der Jurte.

Eine Produktion von und mit „kreativo“: Stefan Asenbeck, Michaela Soiderer, Manfred Nadler und Lisa Schamberger (Musik)

Kasse: ab 18:30 Uhr, Eintritt: 38 €/ erm. 34 € inkl. Abendessen
Die Veranstaltung wird durchgeführt von “kreativo”.

Max. 40 Plätze. Kartenbuchung unter service@kreativo.de

So 14.06. 14 Uhr

Premiere **“Der Waldschrat und die Koboltknocheien”**

(Bei großer Nachfrage Zusatzvorstellung um 16 Uhr)

Theater, Rätsel rund um die Natur, verpackt in einer Schatzsuche mit dem Waldschrat und dem kleinen grünen Kobolt Für Familien mit Kindern ab 4 Jahren. Dauer: ca. 1,5 Stunden
Kosten: Kinder ab 4 Jahren 7,50 €, Erwachsene 5 € (nur in Begleitung von Kindern, ansonsten 7,50 €) Minimale Teilnehmerzahl: 10 Personen, max. 35 P. Die Veranstaltung wird durchgeführt von “kreativo”. Voranmeldung erbeten unter michaela.soiderer@kreativo.de. Bei Dauerregen muss die Veranstaltung leider entfallen.

Der Waldschrat als Vermittler zwischen den Menschen und der Natur bekommt einen unbeschwert lustigen Verbündeten, einen kleinen grünen Kobolt (große Handpuppe), an seine Seite. Gemeinsam durchstreifen sie den “Wald der Bilder” und verwickeln die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in ein unterhaltsames Theater, das sich nach und nach auch noch in eine rätselreiche Natur-Schatzsuche entwickelt.

So 28. 06. 14 Uhr

“Der Waldschrat und die Koboltknocheien” s.o.

(ggf. Zusatzvorstellung 16 Uhr)

Sa 11.07. 19.30 Uhr

Waldtheater **“Phönix aus der Asche”** s.o.

So 12.07. 14 Uhr

“Der Waldschrat und die Koboltknocheien” s.o.

(ggf. Zusatzvorstellung 16 Uhr)

Fr 17.07. 19.30 Uhr
und **Fr 24.07. 19.30 Uhr**

Waldtheater **“Phönix aus der Asche”** s.o.

Juni

- Do 04.06. 14 Uhr München, Stachus
TTIP stoppen! Klima retten! Armut bekämpfen!
Großdemonstration anlässlich des G7-Gipfels
- Do 18.06. 19.30 Uhr TAGWERK-Zentrum Dorfen, Siemensstr. 2
Generalversammlung der TAGWERK-Genossenschaft
- Do 18.06. 20 Uhr Gasthaus Huber, Landersdorf, 84405 Dorfen
Infoveranstaltung zur B15-neu
- Sa 20.06. 12-20 Uhr Attaching, alter Sportplatz
10 Jahre Flughafenwiderstand
AufgeMUCt feiert. Großes Familien- und Musikfest mit vielen Künstlern
- Sa/So 20./21.06. Moosburg, Schulzentrum Nord (Albinstr. 14-16)
Moosburger Solartage
Messe rund um die Erneuerbaren Energien mit Ausstellung, Fachvorträgen, Live-Vorführungen. 16 Fachvorträge bieten umfassende Informationen. Viele praxisnahe Angebote unterstützen und motivieren die Besucher zur persönlichen Energiewende und zum „Klimaschutz konkret“.
Eintritt frei. Weitere Informationen unter www.solarfreunde-moosburg.de
Veranstalter: Solarfreunde Moosburg e.V.
- Do/Fr 25./26.06. TAGWERK-Zentrum Dorfen
**Fitnessprogramm für Regionalinitiativen in Bayern:
Fallbetrachtung TAGWERK e.V. und eG**
Veranstalter: Bundesverband der Regionalbewegung e.V.
- Sa 27.06. 10-12 Uhr Gärtnerei Obergrashof bei Dachau
Regionale Gemüsesorten frisch vom Feld
Der Obergrashof bei Dachau ist ein Gartenbaubetrieb mit biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise, der sehr vielseitig aufgestellt ist. Der Gemüseanbau profitiert von der Tierhaltung (Murnau-Werdenfelser Rind), wobei nicht nur marktfähiges Gemüse erzeugt und vor Ort verkauft wird: Die Züchtung regional angepasster Gemüsesorten und Gemüsesaatguterzeugung erweitern das Angebotsspektrum des Hofes. Bei einem Hof- und Feldrundgang erklärt Peter Stinshoff Bedeutung und Vorteile angepasster Gemüsesorten und erläutert das gesamte Hofkonzept.
Veranstalter: MVHS, €7.-, Anmeldung erforderlich

Mo 29.06. 19-21 Uhr Landshut-Schönbrunn, Agrarbildungszentrum
Aktuelles aus dem Ökopflanzenbau
Kulturarten, Sortenversuche und Anbaumethoden im ökologischen Landbau
Traditionelle Besichtigung des Versuchsfeldes der Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Landshut-Schönbrunn – Führung: Schulleiter Johann Schneck
Veranstalter: BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe Landshut und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau

Juli

So 05.07. 10 Uhr Viehlassmoos (Nähe Eitting), Treffpkt. am Sportplatz Oberding
Exkursion in das Naturschutzgebiet Viehlassmoos
Biologe Manfred Drobny führt zu den ökologischen Besonderheiten des Moores.
Veranstalter: BUND Naturschutz Kreisgruppe Freising

So 05.07. 12 Uhr Niederhummel Lkr. Freising
Eröffnungsfest der TAGWERK-Biometzgerei
Neben einer Besichtigung der neuen Räume gibt es einen TAGWERK-Bauernmarkt, ein Kinderprogramm, Geschichten-erzähler, und natürlich Musik, Speis und Trank

So 12.07. 14-16 Uhr Treffpkt. Landshut/Stallwang, Parkplatz Zufahrt zum NSG
Wildbienen und Tagfalter beobachten
Insektenkundliche Exkursion zu Falter- und Wildbienenlebensräumen im NSG "Ehemaliger Standortübungsplatz Landshut mit Isarleite"
Leitung: Erwin Scheuchl (Wildbienen) und Wolfgang Willner (Schmetterlinge)
Veranstalter: BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe Landshut

Mo 13.07. 19-21 Uhr Gessendorf bei Vilsheim
Ökologischer Landbau und Naturschutz
Spaziergang durch Flächen von drei Biobauern und Besichtigung eines wertvollen Biotops – Besichtigung einer ökologischen Ochsenmast
Führung: Martin Lackemeier, TAGWERK-Bauer, und Johannes Selmansberger, Vorsitzender der BN-Ortsgruppe "Kleines Vilstal"
Veranstalter: Bund Naturschutz, Kreisgruppe Landshut, und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Landshut-Schönbrunn

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

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-Läden und Lizenzpartner

Dorfen TAGWERK-Laden
Rosenstraße 1 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

Eglharting / TW-BioMarkt 'Biomopoulos'
Siriusstr. 2, Tel. 08091/5630901

Garching / TAGWERK-Gemüse-Großhandel
Robert-Bosch-Str. 23 Tel. 089/9077937-0

München-Riem / TAGWERK Ökokiste
Isarlandstr. 1 Tel. 089/94528744

Bad Heilbrunn / Ökokiste Hofgut Letten
Letten 1, Tel. 08046/891122

TAGWERK-/Unser Inn-Land-Bäckereien

Bäckerei Daumoser	Rechtmehring, Am Kornfeld 12
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, Paul-Huber-Str. 4
Martins Holzofenbäckerei	Grafing, 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