

Nr. 133 Winter 2016



Unser Inn-Land

# TAGWERK ZEITUNG

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

Landwirtschaft  
quo vadis?



**Thema** Welche Landwirtschaft wollen wir?

**Portrait** Johanna Braun, die Künstlerin in der Bioküche

**Warenkorb I** Vom Sack in die Tüte

**Warenkorb II** Es lebe der Gockel – dank Sandy

- 4 **Thema: Welche Landwirtschaft wollen wir?**
- 9 **Rezept: Granola-Cookies**
- 10 **Portrait: Johanna Braun – Künstlerin in der Bioküche**
- 13 **Lebensart: Nachhaltigkeit selbermachen**
- 14 **Warenkorb: Vom Sack in die Tüte**
- 16 **Es lebe der Gockel: Das Projekt *Sandy***
- 19 **intern: TAGWERK im Wandel**
- 21 **Hoher Besuch aus Kenia**
- 23 **Vielfalt auf dem Acker: Schulkinder säen Wildkräuter**
- 25 **TAGWERK-Reisen**
- 26 **Aus den TAGWERK-Läden: 10 Jahre TW-Biomarkt Gröbenzell**
- 27 **Endlich Platz: TW-Biomarkt Landshut kann erweitern**
- 29 **Rückblick: Ernten – Danken – Teilen in Emling**
- 30 **Termine**

## TAGWERK-Reiseprogramm 2017

In der Heftmitte ist das Programm fürs nächste Jahr eingheftet

*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.*



## 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, Franz Leutner, Heiner Müller-  
Ermann, Michael Rittershofer

**Auflage: 13.000**

**Grafik: LIMOGrafikLECHNER**

**Druck: Offset Dersch, Hörlkofen**

### Anzeigen:

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

**Nächster Erscheinungstermin: März 2017**

**Anzeigenschluss: 27.01.2017**

## Zugvogel müsste man sein

So wird das nichts. Der Klimavorreiter Deutschland rudert zurück. Von Paris über Berlin nach Marrakesch hat die Bundesregierung die Orientierung verloren. Im Weg standen die Interessen der Industrie und der Landwirtschaft.

Auf dem Weg von Berlin (und von noch weiter oben) haben auch dieses Jahr wieder große Schwärme von Zugvögeln ihren Weg nach Marrakesch und weiter gefunden. Ohne Navis und Wetter-Apps berechnen und planen sie die Routen allein mit ihrem winzigem „Spatzenhirn“. In vielen ökologischen Nischen dieser Welt erfüllen sie ihre Aufgaben, um zu überleben. Im Gegensatz zu uns wissen sie, was sie wollen und behindern sich nicht selbst.

Aufgehalten und behindert werden sie nur von uns. So vernichtet die moderne Landwirtschaft fortschreitend die Lebensgrundlagen der Vögel und vieler anderer Arten. Artenvielfalt aber ist Klimaschutz! Die im Klimaschutzabkommen von Paris auch von der Bundesregierung unterzeichneten Ziele können nur erreicht werden, wenn neben konsequenten Auflagen für Energiewirtschaft, Verkehr und Industrie vor allem der Landwirtschaft deutliche Grenzen gesetzt werden. Der gescheiterte Klimaschutzplan 2050 von Ministerin Hendricks war richtungswesend und solide: Fleischproduktion verteuern, Torfabbau einschränken, das Baurecht für große Ställe erschweren und so weiter.

Der Widerstand kam nicht nur aus der Wirtschaft, sondern unverzüglich und heftig von den CSU-geführten Ministerien. Die Interessen der Massentierhalter und Industrieagrarier werden als wichtiger angesehen. In den folgenden Neufassungen ist daher von Reduzierung der Tierbestände und vom Fleischkonsum der Deutschen nicht mehr die Rede.

Widersprüchlicher kann eine Politik nicht sein. Dass wir so die Klimaschutzziele nicht erreichen, ist so viel wie sicher. Die Fachleute sprechen inzwischen davon, dass die Erderwärmung nicht wie im Vertragstext angestrebt bei 1,5 Grad zu stoppen sei, sondern sogar die 3-Grad-Marke überschreiten würde. Höchste Zeit also, darüber nachzudenken, welche Landwirtschaft wir überhaupt wollen. Lesen Sie dazu den Bericht von Hanna Ermann ab Seite 4.

Warum Vögel ihren Weg finden, hat mit Intelligenz und mit intelligenter Zusammenarbeit zu tun. Letztere kennen wir unter dem Begriff Schwarmintelligenz. Es handelt sich dabei um eine Eigenschaft zur Optimierung der individuellen Intelligenz zum Wohl aller. Eine Eigenschaft, die uns Menschen offensichtlich nicht liegt. Wenn jeder nur an sich selbst denkt, kommt es soziologisch gesehen zum Gegenteil, nämlich zur sogenannten Schwarmdummheit. Diese hat den Effekt, dass man sich nicht mehr verausgabt als der andere, sich letztlich im Nichteinhalten der gesetzten Ziele überbietet und das Niveau nach unten fällt. Wenn jeder immer nur auf den anderen zeigt, erreichen wir eben nicht, was wir eigentlich wollen. Dazu ein paar Gedanken von Josef Gerbl auf Seite 13.

Schöne Feiertage und uns allen mehr „Spatzenhirn“ wünscht

Franz Leutner



# Welche Landwirtschaft wollen wir?

**Bauernhöfe statt Agrarfabriken – dafür kämpft die Agrarwende-Bewegung  
In Berlin kamen 500 Leute zum „Wir haben es satt!“-Kongress**

*„Wie Feuer und Wasser“ – so bezeichnet man zwei Dinge, die total gegensätzlich sind. „Landwirtschaft und Industrie“ war auch einmal so ein Begriffspaar. Das eine hatte mit dem anderen nichts, aber auch überhaupt nichts zu tun. Doch inzwischen fressen sich industriellegleiche Methoden immer tiefer in den Agrarbereich hinein. Die „industrielle Landwirtschaft“ breitet sich aus.*

Das Höfesterben dauert nun schon seit mehreren Jahrzehnten an. In der Folge werden die verbleibenden Betriebe, ihre Tierbestände und Stallanlagen immer größer, die Feldergrößen wachsen und mit ihnen die Maschinen. Dieser Strukturwandel bringt ein ganzes Bündel an Problemen mit sich: Monokulturen dehnen sich aus und werden intensiv mit Pestiziden behandelt, die Artenvielfalt geht drastisch zurück, das Grundwasser wird durch die großen Güllemengen mit Nitrat belastet, Antibiotika in der Humanmedizin wirken oft nicht mehr, weil die Erreger durch die hohen Medikamentengaben in der Massentierhaltung resistent geworden sind. Doch als ob dies alles noch nicht schlimm genug wäre, wird noch ein anderes, ein

global verheerend wirkendes Problem produziert. Es heißt: Exportorientierung. Und das hat katastrophale Folgen für die Kleinbauern in ärmeren Ländern.

*Solange sich Landwirtschaft in gewohnten bäuerlichen Strukturen abspielte, interessierten sich nur Fachkreise für Agrarpolitik*

Im Gegensatz zu dieser, immer industrieller werdenden Landwirtschaft steht die klassische bäuerliche, regionale Landwirtschaft: Hier arbeiten selbstständige Bauern, Bäuerinnen oder Kooperativen, achten auf die Werterhaltung ihrer Böden, kümmern sich persönlich um ihre Tiere und produzieren für einen überschaubaren, inländischen Markt. Diese Selbstverständlichkeiten muss man heute extra betonen, denn es sind keine Selbstverständlichkeiten mehr.



*Teils mit dem Bulldog, teils mit dem Fahrrad reisten die KongressteilnehmerInnen an. Die Emmauskirche in Berlin-Kreuzberg stellte ihre Räume als Versammlungsort zur Verfügung*



„Wir lassen uns von den Agrarkonzernen nicht über den Tisch ziehen“ lautete die Botschaft der Abschlussaktion beim „Wir haben es satt!“-Kongress

Das große Agrarbusiness ist in der Hand von Investoren, die sich speziell für eines interessieren: für die Zahlen. Produziert wird dann eben, so viel aus den überdüngten Böden und den importsojagefütterten Hochleistungskühen herauszupressen ist. Und die Überschüsse? Werden halt exportiert.

All diese negativen Begleiterscheinungen der Agrarindustrie haben 2010 zur Gründung der Kampagne „Meine Landwirtschaft“ geführt. 50 Organisationen – die vorher zum Teil gar nicht wussten, dass sie gemeinsame Ziele haben – schlossen sich dafür zusammen. Solange Landwirtschaft sich in gewohnten bäuerlichen Strukturen abspielte, interessierten sich nur Fachkreise für Agrarpolitik. Doch die zunehmende Industrialisierung und Globalisierung der Landwirtschaft wirkt in die verschiedensten gesellschaftlichen Gruppen hinein. Akteure aus den Bereichen Landwirtschaft, Ernährungshandwerk, Umwelt-, Natur- und Tierschutz, Verbraucherschutz und aus der Entwicklungszusammenarbeit haben sich in dem Bündnis zusammengefunden.

Zum ersten Mal öffentlich in Erscheinung getreten ist „Meine Landwirtschaft“ im

Januar 2011 in Berlin. Zeitgleich zur „Grünen Woche“, der großen Agrarmesse des Bauernverbands, gingen mehr als 20.000 Menschen auf die Straße und demonstrierten unter dem Motto „Wir haben es satt!“ für eine bäuerliche, ökologischere, regionalere und sozial gerechtere Landwirtschaft hier und weltweit. Diese Demo fand in den Folgejahren regelmäßig statt und sie wird auch 2017 wieder stattfinden. Aus dem Bündnis ist eine große, vitale Bewegung geworden, die nicht mehr von der Straße wegzubringen ist.

*Ein breites gesellschaftliches Bündnis aus 50 Organisationen hat die Kampagne „Meine Landwirtschaft“ initiiert*

Und sie hat einiges erreicht. So wurde z.B. 2014 das Bundesbaugesetzbuch novelliert. Der Bau von großen Tierhaltungsanlagen fällt nun nicht mehr unter die „Privilegierung“ landwirtschaftlicher Bauvorhaben, sondern braucht einen Bebauungsplan. Dadurch konnten bereits einige Megaställe durch Bürgerentscheide verhindert werden. Die Bewegung hat es geschafft, mediale Aufmerksamkeit für ihre Themen zu gewinnen.



*Mariam Diallo vom Verband der Kleinmolkereien und MilcherzeugerInnen in Burkina Faso schilderte auf dem „Wir haben es satt!“-Kongress ihre Lage: „In Burkina Faso haben die EU-Milchimporte 80% Marktanteil erreicht. Die Kinder unserer Milchbauern werden nicht Milchbauern, sondern sie werden Migranten.“*

Dass der Fleischkonsum sinkt und der Biokonsum wächst, ist sicher auch als ihr Erfolg zu verbuchen. Und die Gegenseite kommt in Rechtfertigungsdruck. Themen wie Tierwohl, Regionalität oder vegane Ernäh-

*Die industrielle Landwirtschaft ist auf Export getrimmt – und ruiniert damit kleinbäuerliche Strukturen sowohl bei uns als auch in ärmeren Ländern*

ung werden von den großen Supermärkten aufgegriffen, dienen dort allerdings oft nur dem Greenwashing.

Bereits zum zweiten Mal fand heuer im Herbst der große „Wir haben es satt!“-Kongress in Berlin statt. 500 überwiegend junge Leute diskutierten dort drei Tage lang über Aktionsstrategien für eine Agrarwende. Viel Engagement war da zu spüren, eine positive Stimmung, ein starkes Wir-Gefühl. Dennoch – es ist ein dickes Brett, das da zu bohren ist. Der wirkliche Durchbruch ist noch nicht in Sicht. Die Agrarpolitik ist eben ein kompliziertes Gebilde mit zahlreichen verzweigten Handlungssträngen. Da lässt sich nicht so leicht eine einfache Forderung formulieren. Die Anti-Atom-Bewegung hatte es da besser. Hier war die politische Forde-

rung auf die griffige Formel „Atomkraftwerke abschalten!“ zu bringen. Die Super-GAU von Tschernobyl und Fukushima verstärkten diese Forderung auf makabre Art.

So ein punktuell Schockereignis gibt es im Agrarbereich nicht, hier haben wir es mit einer ganzen Reihe schleichender Katastrophen zu tun. Davon zeugt die Vielfalt der Slogans auf den Transparenten. Sie macht die

*Die Landwirtschaft braucht nicht mehr Globalisierung, sondern weniger*

Demo bunt und lebendig, ist aber auch ein Problem. Man protestiert gegen Megaställe, gegen Glyphosat, Gentechnik, Antibiotika im Futter, gegen das Höfesterben, gegen Regenwaldzerstörung durch Importsoja, gegen Dumpingexporte, gegen Bienensterben, gegen Landgrabbing, gegen Lebensmittelspekulation, gegen die Patentierung von Gemüsesorten, gegen die Macht der Saatgutkonzerne, gegen TTIP und CETA. Jetzt machen Sie daraus mal eine plakative, griffige Forderung!

Am einfachsten ließe sich die ganze Misere natürlich mit dem Imperativ „Kapitalismus abschaffen!“ auf den Punkt bringen. Denn in der Tat liegt in diesem Wirtschaftssystem,

das den Wettbewerb über alles stellt und auf dem ökologischen und dem sozialen Auge blind ist, die Wurzel allen Übels. Doch wer mit einem gewissen Realitätssinn ausgestattet ist, wird sich, um überhaupt Erfolge zu erleben, eine Strategie der kleinen Schritte überlegen müssen.

Und da gibt es durchaus politische Maßnahmen, die die Situation in der Landwirtschaft spürbar verbessern könnten. Zum Beispiel: die Dünge-Verordnung verschärfen. Die Gülle-Verordnung verschärfen. Die Wasserrahmenrichtlinie umsetzen. Eine Stickstoffüberschussabgabe erheben. Eine Tierhaltungskennzeichnung für Fleischprodukte einführen. Undsoweiter. All diese Instrumente könnten scharfe Schwerter sein. Aber – sie klingen halt nicht besonders sexy.

*Die nächste „Wir haben es satt!“-Großdemonstration ist am 21. Januar – im Wahljahr 2017 – direkt vor dem Kanzleramt. Auf geht's nach Berlin!*

Dennoch: Die Agrarwende-Bewegung ist unverdrossen. Die Devise heißt: nicht nachlassen – und jetzt erst recht! Denn mit dem neuen US-Präsidenten wird eine grüne Agrarpolitik auch international noch stärker unter Druck kommen. So will Trump nicht nur Umweltauflagen für die Landwirte abschaffen, sondern gleich das ganze US-Umweltschutzamt. Eine Kennzeichnungspflicht für Genprodukte lehnt er ab, da sie die Verbraucher nur verwirren würde. Nur eine starke Gegenöffentlichkeit wird verhindern, dass dieser amerikanische Traum auch unsere Ernährungswirtschaft infiziert.

Der „Wir haben es satt!“-Kongress hat die Missstände der Agrarpolitik ausführlich ana-



*„Ich bin mit meinem Landwirtschaftsstudium fertig und suche einen Hof. Aber es gibt kein Land zu kaufen. Alles ist in der Hand von großen Agrarkonzernen“, sagt Philipp Brändle von der Jungen Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft*

lysiert. Aber er hat auch eine Vielzahl gelebter Alternativen präsentiert. Ob es das Modell der Solidarischen Landwirtschaft („Solawi“) ist oder ein Zusammenschluss von 27 norddeutschen Milchbauern, die ihre eigene Meierei gründen und sich so dem Preisdiktat der Großmolkereien entziehen. Oder die Biobodengenossenschaft, die jungen Landwirten zu eigenem Land verhilft. Auch TAGWERK ist ein solches positives Modell. Wir TAGWERK-VerbraucherInnen sind in einer glücklichen Lage. Wir sind in ein stabiles Netz aus unabhängigen Biobauern und handwerklichen Verarbeitungsbetrieben eingebettet und können uns komplett mit Produkten versorgen, die ökologisch, regional und sozial verantwortbar erzeugt worden sind. Aber da man sich bekanntlich auf Erreichtem nie dauerhaft ausruhen kann, bedarf auch TAGWERK der kontinuierlichen Unterstützung durch seine Fans. Und die große Agrarwende-Bewegung braucht das Engagement von uns allen. Denn das dicke Brett ist noch nicht durchgebohrt.

*Hanna Ermann*

# Höhenberger Adventsmarkt

Sonntag, 11-17 Uhr

# 4.12.

- Punsch & Stockbrot
- Kunst & Handwerk
- Bienenwachskerzen
- Mittagstisch & Café
- Bücherantiquariat
- Kinderprogramm & Musikalisches



**Höhenberg  
Werkstätten**

84149 Velden, Tel. 08086 9313 0  
www.hoehenberg.org



**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](http://www.schwalbert.de)



**Sparkasse  
Erding-Dorfen**

[www.spked.de](http://www.spked.de)

Die Homepage der  
Sparkasse Erding - Dorfen  
Klicken Sie rein!

# Think!

Gesunde Schuhe • Bewusst • Schön •

*Damen-Boots "Menscha"  
mit rustikalem Velour-Leder und  
Futter aus pflanzlich gegerbtem  
Kalbsleder*



# MAX SCHMID

**SCHUHE**

84405 DORFEN · RATHAUSPLATZ 19 · TEL 080 81-24 20

**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](http://www.holzkoenig.de) • Tel.: 08167 / 83 23



**NATURHOLZ  
SCHREINEREI  
ROLF LINKE**

AUS LEIDENSCHAFT & REGIONALEM HOLZ

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

[www.naturholz-linke.de](http://www.naturholz-linke.de)  
Kreuzstraße 12  
85354 Freising  
Tel.: 08161 22751  
Fax: 08161 231561

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



**„Maßgeschreinert  
steht Ihnen gut!“**

# Granola-Cookies

von Rosa Kugler, Projektmanagerin  
Ökomodell-Region Isental



## Zutaten:

- 60g Butter
- ca. 80g Rohrohrzucker  
(je nach Geschmack)
- 1-2 Eier
- 1 EL (Vollkorn-)Mehl
- 200g Granola Müsli (Sorte *Waldbeere*,  
*Gojibeere* oder *Saaten*)

## Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Ei unterrühren und dann das Mehl dazu. Zum Schluss das Granola unterheben und im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen.

Backofen auf 160 Grad (keine Umluft) vorheizen. Kleine Häufchen mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen (Kekse laufen auseinander) und bei 160 Grad ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Cookies können noch mit Schokoguss auf der Rückseite bestrichen werden.

Angenehme Gaumenfreuden beim Schleckern wünscht Rosa Kugler!



## Rosa Famosa

Der charakteristische Duft steigt ihr heute noch in die Nase, wenn sich Rosa Kugler daran erinnert, wie sie als Kind beim Abladen des frisch gedroschenen Getreides mit auf dem Kipper war. Rosa ist auf einem Bauernhof in Kehrham bei Schwindegg aufgewachsen, den sie gerne weitergeführt hätte. Aber der Bau der A 94 durchs Isental zerstörte diese Pläne.

Die studierte Forstwissenschaftlerin arbeitet nun beim Landschaftspflegeverband Eggenfelden und beim TAGWERK-Förderverein, wo sie zusammen mit Michael Rittershofer das Projekt "Ökomodellregion Isental" managt. Dass die Mühldorfer Firma *Barnhouse* jetzt das 'Granola'-Müsli aus regionalem Hafer herstellt, haben wir auch Rosas Verhandlungsgeschick und Zielstrebigkeit zu verdanken.

Mit Kreativität und hauswirtschaftlicher Fachkenntnis – und weil sie zu Getreide halt immer noch eine besondere Verbindung hat – entwickelte Rosa das Rezept für Granola-Cookies, eine Art Florentiner. Eine köstlich-knusprige Süßigkeit – sehr zu empfehlen!

he



## Johanna Braun – die Künstlerin in der Bioküche



*Johanna Brauns künstlerischer Anspruch ist auf jedem Teller sichtbar*

*Den Braun Sepp kennt fast jeder. Von Hofbesuchen, aus Funk und Fernsehen – Stichwort „Der Bauer mit den Regenwürmern“. Und Johanna Braun, die älteste Tochter von Sepp und Irene? Die kennen immer mehr. Gutes spricht sich eben rum.*

Ortstermin im „Alten Kuhstall“ auf dem Biolandhof Braun. Wo früher Kühe standen, ist heute eine schöne „Bio-Location“ – in schlichter Eleganz, geschmackvoll hergerichtet. Das alte Stallgewölbe mit seinen Säulen ist noch gut sichtbar. Nebenan befindet sich die Gastroküche, in der Johanna Braun und ihr Team die Speisen für ihr Catering zubereiten. Zwölf Helferinnen und Helfer hat sie inzwischen, und Johannas

Cousin Ludwig Rieger ist als fester Kompagnon für Planung und Organisation mit eingestiegen.

Jetzt sitzt mir Johanna Braun ganz entspannt im Saal bei einem Glas Apfelschorle gegenüber. In der Küche ist es gerade ruhig. Kein emsiges Arbeiten. Keine feierlich geschmückten Tische.

Dass Johanna heute hier lebt, auf dem elterlichen Hof, in ihrem eigenen Bio-Lokal, war kein langgehegtes Ziel von ihr. Es hat sich einfach so ergeben.

### Kunst statt Biobäuerin

„Die Michaela war immer schon die, die in der Landwirtschaft viel mitgeholfen hat, viel draußen war. Für uns Schwestern war schon früh klar: Michaela, du machst mal den Hof weiter“, erzählt Johanna von früher. Die vier Braun-Töchter – Johanna, Michaela, Maria und Christine – hatten alle sehr verschiedene Interessen. So war es für Johanna nie ein Thema, einmal den elterlichen Hof zu führen. Sie zog es nach der Schule ins Ausland, nach England, in die Nähe von Oxford. Zunächst arbeitete sie dort als sogenannte WWOOF-erin auf einem Biobetrieb. (WWOOF ist ein weltweites Netzwerk, das Arbeit auf Bio-Betrieben meist gegen Kost und Logis anbietet.)

England gefiel ihr so gut, dass sie dort hängenblieb und in Oxford „Freie Kunst“ studierte. Dort kam sie dann auch zum Kochen, eher zufällig. „Gekocht habe ich immer schon gerne, dachte aber nie daran, daraus einen Beruf zu machen“, erinnert sich Johanna. „In Oxford wohnte ich in einem Kongresszentrum. Ich musste keine Miete zahlen, habe dafür aber die Küche gemanagt. Ich habe für kleinere Gruppen bis etwa 20 Personen gekocht, ganz ohne Küchenenteam, nur ich allein. Es hat total viel Spaß gemacht, weil ich

in der Gestaltung sehr frei war, und die Menschen für alles offen waren. Die Szene dort war sehr alternativ und multikulturell. Selbst Knödel habe ich dort einmal serviert, das fanden alle sehr witzig.“ Sie probierte vieles aus und die Gäste ließen sich gerne von ihr überraschen. Auch bei den Zutaten mischte sich niemand ein. Das meiste, was Johanna verkochte, war bio, vieles kam aus dem zentrumseigenen Garten, alles ungespritzt. Und ihr Wunsch war, irgendwann einmal alles in Bio zu machen.

Dann kam aber Mona dazwischen. Die Geburt ihrer Tochter unterbrach erst einmal Johannes Studium. Und Freising, das für sie eine Zeit lang ganz weit weg war, wurde plötzlich wieder zu einer Option. Nach ihrem Abschluss kehrte Johanna nach Freising zurück. Sie kehrte England den Rücken, dem Kochen aber nicht. Sie kochte zunächst für Freunde, machte für sie das Catering für Hochzeiten oder Taufen. Dabei behalf sie sich zunächst mit dem, was sie an den Veranstaltungsorten oder in der elterlichen Küche vorfand: Die Küche der Brauns war groß, es gab große Töpfe, einen Kühlraum ebenfalls. Weiteres Zubehör wurde ausgeliehen oder Stück für Stück angeschafft.

## Lebensmittel statt Kunst – Kunst mit Lebensmitteln

Johannes Vater kam dann mit der Idee, den alten Stall umzubauen, um dort ein Bio-Lokal zu errichten. 2011 war es soweit: Der „Alte Kuhstall“ konnte starten und ist inzwischen zu einem großen Magneten für Freunde guten (Bio-)Essens geworden. Zunächst war er geschlossenen Veranstaltungen vorbehalten. Nun ist er freitags ab 18.30 Uhr mit einer kleinen Speisekarte für das allgemeine Publikum geöffnet. Für das Catering fährt Johanna Braun maximal so weit, wie das Braunsche Elektroauto fährt. Das sind etwa 50 Kilometer, der Umwelt und dem Essen zuliebe. Denn: „Je weiter wir fahren, desto größer sind die Qualitätsverluste.“

Heute schätzt es Johanna sehr, mit Lebens-

mitteln zu arbeiten: „In der Kunst hinterfragt man immer, fragt nach einer Berechtigung. Essen ist dagegen sehr konkret. Es macht mir auch sehr viel Spaß, mich immer wieder auf die Menschen einzulassen, die Essen bestellen.“ Und was ist von der Kunst in ihrem Beruf geblieben? „Im Studium habe ich gelernt, dass alles zusammenpassen muss: Wenn ich mir ein Konzept ausdenke, muss auch die Gestaltung dazu passen“. Dieser künstlerische Anspruch ist im „Alten Kuhstall“ deutlich sichtbar, optisch wie auch geschmacklich.

## Biohof und Catering – eine gelungene Symbiose

Vieles auf dem Weg zum „Alten Kuhstall“ hat sich so ergeben. Aber es passt alles wunderbar zusammen: Für Johanna, für Mona, für die Brauns und für alle Gäste. Vieles, was Johanna Braun verkocht, kommt direkt vom Hof: Ein Maximum an Frische, Transparenz und Nähe. Wer mehr über Anbau und Tierhaltung wissen möchte, muss nur aus dem Café hinausgehen. Schon steht sie oder er im Tretmiststall, neben dem Hühnerstall, bei den Feldern. Und jenen Gast, den Bio nicht so interessiert, dem wird auch nichts aufgezungen. Der wird einfach mitgenommen auf eine kulinarische Reise und erlebt Bio ganz unmittelbar mit allen Sinnen.

Und Mona? Sie ist mittlerweile acht Jahre alt. Sie genießt den vielen Platz auf dem Hof, die Zeit mit Oma Irene und die Nähe zu ihrer Mama, auch wenn diese arbeitet. Und sie hilft gern beim Bedienen. Derweil heckt ihre Mama das Menü für die nächste Hochzeit, das nächste Seminar, die nächste Geburtstagsfeier aus: Ein Suppe aus Maroni, Steinpilz und Rosmarin, ein Dürnecker Kalb mit Rüben und Rooibos, eine Nachspeise aus Quark, Quitte und Kardamon. Mmmh...

*Michael Rittershofer*

**Mehr Infos: [www.alter-kuhstall.bayern](http://www.alter-kuhstall.bayern)**

BÖDEN  
PUTZE  
DÄMMSTOFFE  
FARBEN  
SCHLAFGUT



  
**LebensArt** GmbH  
natürlich bauen und wohnen

Erdinger Str. 45  
85356 Freising

08161/88 71 37  
info@lebensart-freising.de  
www.lebensart-freising.de



**cotonea**  
Gesunde  
Baumwolle

Bettwäsche und Handtücher fair aus Bio-Baumwolle nach IVN-Bext Richtlinien hergestellt. Die Werte für die wir stehen finden Sie auf [www.cotonea.de](http://www.cotonea.de)

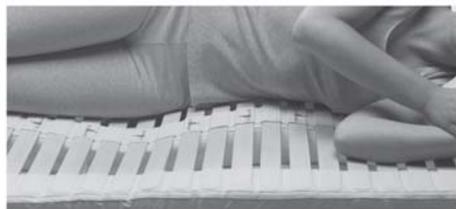
**Fühlen, sehen, direkt kaufen können Sie unsere Produkte**

bei LebensArt natürlich bauen und wohnen, Erdinger Str. 45 – 85356 Freising



## Der gesunde Schlaf ist nicht Alles – aber ohne gesunden Schlaf ist alles Nichts!

Ergonomisch – schadstofffrei – nachhaltig – natürlich – an Ihre Bedürfnisse anpassbar



**ProNatura.**  
ergonomisch besser schlafen  
Eine Premiummarke von JOKA



Überlassen Sie Ihre Schlafqualität nicht dem Zufall.

Lassen Sie sich von den IGR eV. geprüften „Schlafberater Ergonomie“ beraten.

**SchlafGut** bei  
  
**LebensArt** GmbH  
natürlich bauen und wohnen  
Erdinger Str. 45 • 85356 Freising

und

**Birnbaumblau** **Wohnen und Schlafen nach Maß**  
**Schreinerei und Schlafstudio**  
Wolfgangstr. 17 • 81667 München  
Tel.: 089/ 448 34 08  
[www.birnbaumblau.de](http://www.birnbaumblau.de)

Fordern Sie jetzt kostenlos unser informatives Schlafmagazin an!

# Nachhaltigkeit selbermachen

## Eigenes Handeln ist besser als auf „die anderen“ zu verweisen

Es gibt sie immer noch. Diese Schlaumeier, die stets ganz genau wissen, was getan werden muss, damit es auf dieser Erde wieder nachhaltiger zugeht. Allerdings, anfangen damit – das sollen erst mal die anderen. Die Unternehmen beispielsweise, die Politiker, die Chinesen sowieso, und natürlich „die Leute“. Alle anderen halt sollen sich ändern, verlangen Herr und Frau Schlaumeier. „Denn ich allein? Das hat doch gar keinen Sinn.“

Schon Mahatma Gandhi hat dies ein bisschen anders gesehen: „Du musst der Wandel sein, den Du in der Welt sehen möchtest“. Sprich, jeder von uns muss versuchen, so enkeltauglich zu leben wie nur möglich. Täglich haben wir die Wahl, Ressourcen zu

*„Du musst der Wandel sein, den Du in der Welt sehen möchtest“ (Mahatma Gandhi)*

verschenden oder nachhaltig zu handeln. Das beginnt beim Ausschalten der Stand-by-Taste oder beim Einkaufen. Da wird ja beispielsweise immer deutlicher, dass der hohe Fleischkonsum nicht nur unserer Gesundheit schadet, sondern auch den Treibhauseffekt beschleunigt. Warum essen wir nicht generell mehr regionale Bioprodukte? Sie sind viel klimafreundlicher, weil für sie keine stromintensive Kunstdüngererzeugung nötig ist. Warum vergessen viele immer wieder, beim Kaffee, bei den Südfrüchten und hauptsächlich auch bei der Kleidung auf das „Fair-Trade-Siegel“ zu schauen? Dieses Zeichen kennzeichnet Produkte, bei deren Herstellung bestimmte soziale und ökologische Kriterien eingehalten wurden.

Die großen Stromkonzerne, die immer noch auf Atom und Kohle setzen. Wechseln wir doch lieber zu einem Ökostromanbieter oder zu Stadtwerken, wenn die auf dem richtigen Weg sind. Man könnte, wenn das

alte Auto ausgedient hat, auf einen kleineren Wagen umsteigen. Vielleicht reicht künftig gar ein (Elektro-) Fahrrad? Geht möglicherweise eine Solaranlage auf dem Dach für Strom oder Warmwasser? Schließlich der Urlaub. Mit einem Flug nach New York haben wir mehr CO<sub>2</sub> ausgestoßen, als die meisten Inder oder Afrikaner in einem ganzen Jahr.

Deshalb nochmals zu den Schlaumeiers. Ihr übliches „Ich alleine kann eh nichts bewirken“ ist letztlich nur eine Ausrede für das eigene Nichtstun. Wir leben in einer Demokratie. Die Macht geht von uns aus. Aber eben nur dann, wenn wir uns einmischen in die Politik. Ohne Feminismus gäbe es heute kein Frauenwahlrecht, ohne die friedliche Revolution in der DDR kein wiedervereinigtes Deutschland. Ohne Anti-Atom-Bewegung würden in Deutschland noch 22 Atomkraftwerke laufen. Aber der starke Protest hat dazu geführt, dass die rot-grüne Koalition 1999 das Erneuerbare Energien Gesetz verabschiedet hat. In mehr als 60 Ländern dient es als Vorbild für ähnliche Gesetze. Und, immerhin ein Hoffnungsschimmer, der weltweite CO<sub>2</sub>-Ausstoß ist seit 2014 nicht mehr angestiegen.

Natürlich geht alles noch viel zu langsam. Aber wir sollen erste Erfolge auch nicht kleinreden. Denn wir können vorankommen, wir können den ökologischen Fußabdruck reduzieren. Das geht umso besser, je weniger wir auf die anderen zeigen, sondern endlich anfangen. Beim Einkaufen und bei so manchen Gewohnheiten. Und schließlich dürfen wir nicht darauf warten, dass „die Politik“ endlich handelt, sondern wir müssen auch mitarbeiten, in den Bürgerinitiativen und in den Parteien, damit die richtige, die nachhaltige Politik gemacht wird. Unseren Kindern und Enkeln zuliebe.

*Josef Gerbl*

# Vom Sack in die Tüte

**TAGWERK-Getreide wird in der Sankt-Josefs-Werkstatt in Algasing abgepackt**



*Mit Eifer und voller Konzentration bei der Arbeit: Beschäftigte der St.-Josefs-Werkstatt in Algasing füllen TAGWERK-Getreide ab*

*„Das kann doch nicht wahr sein“, denkt das Emmerkorn. Kurz hinter Dorfen hatte es im Radio des kleinen Transporters noch einen Bayern-2-Bericht gehört. Getreide-Abpacken, leicht gemacht.*

Aus einem großen Trichter, so erfuhr man da, füllen sich die Pfund- und Kilo-Tüten computergesteuert im Sekundentakt. Gleich daneben biegt die nächste Maschine den Falz und verschweißt den Plastikrand. Vorbei am Etikettenklebeautomaten geht es zum Greifarm, der die Getreidetüten präzise in die Kartons stellt. Ein paar Sekunden und aus dem großen Getreidefluss sind die verkaufsfertigen Packungen geworden.

Und jetzt liegt das Emmerkorn da und reibt

sich die Augen, weil hier alles ganz anders ist. An dem Tisch gegenüber sitzt Hans und legt eine Tüte fein säuberlich in ein vorgegebenes Rechteck. Greift nach dem Etikett „Emmer – 1 kg“, passt es in eine Schablone, feststreichen, kontrollieren und dann auf den Stapel links. Viel mehr kann das Emmerkorn im Augenblick nicht sehen, denn einen Tisch weiter ist Ulrich mit einer angenehm kleinen Backschaufel in die Wanne mit den Körnern gefahren und lässt diese nun ebenso präzise wie bedächtig in die etikettierte Tüte rieseln, die Waage fest im Blick. Ein Kilo, kein Korn mehr und keines weniger.

„An dieser Stelle,“ sagt Gruppenleiterin Regina Baiker, „kann nicht jeder arbeiten. Wenn der Ulrich mal krank ist oder im Urlaub, dann wird es schwierig. Denn das Wiegen überfordert die meisten. Muss man was

dazu tun, muss man was wegnehmen, wenn das Kilo noch nicht genau stimmt?“

Insgesamt gibt es 120 Arbeitsplätze in der Sankt-Josefs-Werkstatt in Algasing, ein paar Kilometer nordöstlich von Dorfen. Die Hausherren in diesem Wohn- und Pflegeheim gehören zum Orden der Barmherzigen Brüder und sie haben die alte Klosteranlage in den letzten Jahrzehnten systematisch umgebaut und erweitert, wobei für die verschiedenen Gruppenhäuser auch gleich noch eine ausgesprochen sehenswerte Architektur entstanden ist.

## In großen Abfüllanlagen wäre die Trennung der Chargen nicht gewährleistet

Zurück in die Werkstatt. Das Emmerkorn sieht jetzt, wie sich Markus am Nebentisch die fertig ausgewogene Tüte schnappt, sorgfältig die Luft herausdrückt, den oberen Rand faltet und ihn dann in die Nut der Falzmaschine schiebt. Ein Druck auf die Fußtaste und die Tüte ist verschweißt. Aber noch nicht endgültig verschlossen. Deshalb kommt jetzt noch Christian ins Spiel. Von der großen Rolle zieht er ein Verschlussetikett ab. Das muss präzise sitzen. Und genauso akkurat müssen die fertigen Getreidetüten nun einsortiert werden. 40 Stück pro Kiste. Martin Bauer, der andere Gruppenleiter, der gerade von der Likörverpackung herüberkommt, zieht eine Stichprobe, wiegt nach, und das Emmerkorn brummt zufrieden: „War mir auch klar, dass der Ulrich keinen Fehler macht. So genau wie der aufpasst beim Wiegen.“

## Eine Partnerschaft, die für beide Seiten was bringt

„Natürlich könnte das alles viel, viel schneller gehen“, sagt Elvira Bölter, bei TAGWERK zuständig für die Trockenware. „Aber welcher hochmechanisierte Verpacker würde uns denn annehmen, wenn wir mit kleinen Mengen an speziellen Getreidesorten kom-

## Wo wird noch abgepackt?

Nicht alle TAGWERK-Getreide werden in Algasing abgepackt. Einige TAGWERK-Betriebe haben eigene Abpackstationen und liefern verkaufsfertige Kleingebinde an den TAGWERK-Großhandel: Ostermaier in Kranzberg, Lex in Emling sowie die Drax- und die Wolfmühle. Auch der Seepointerhof liefert seine Nudeln fertig verpackt.

men?“ Es ist nämlich ein besonderes Merkmal der TAGWERK-Marke, dass der jeweilige Erzeuger explizit auf dem Etikett genannt wird. Und ein Urgetreide wie den Waldstaudenroggen, den baut halt nur Lorenz Kratzer in der Nähe von Freising an. Der Leinsamen kommt von Stefan Jahrstorfer in Eichendorf. Die grünen oder schwarzen Linsen, der Purpurweizen oder der Kochdinkel stammen aus Tengelnging von Franz Obermeyer. Ebenso wie der Emmer, der gerade abgefüllt wurde. Der nächste Emmersack ist aber von Hilarius Häußler in Gallenbach. Da dürfen beim Abpackvorgang die Chargen nicht durcheinandergeraten. In großen Abfüllanlagen wäre diese Trennung nicht gewährleistet, darum ist die Zusammenarbeit mit der St.-Josefs-Werkstatt so wertvoll. Eine Partnerschaft, die für beide Seiten was bringt. „Dank der perfekten Abpackung können wir auch unsere kleinen Spezialmengen gut vermarkten“ resümiert Elvira Bölter. Und Regina Baiker ist natürlich froh, dass es angemessene und sinnvolle Arbeit gibt für die Menschen mit Behinderung, die ja sonst in der hochtechnisierten Arbeitswelt von jeder Tätigkeit ausgeschlossen sind.

*Heiner Müller-Ermann*

## Algasing wird TAGWERK-Adresse

Nach dem Umzug des TAGWERK-Großhandels von Dorfen nach Garching werden die TAGWERK-Genossenschaft und der TAGWERK-Förderverein ein gemeinsames Büro in Algasing beziehen.

# Es lebe der Gockel!

## Leichtere Vermarktung des Zweinutzungshuhns dank Projekt „Sandy“

Einem Wesen das Leben zu schenken ist eine einfache Sache. So selbstverständlich, dass wir es nicht zum Anlass nehmen bräuchten, an Weihnachten daran zu erinnern. Trotzdem nutzen wir die Gelegenheit. Schließlich ist Weihnachten das Fest der Liebe und des Konsums. Wer seine Liebe zur Welt leben will, konsumiert deshalb spätestens ab jetzt Bio-Eier vom Schwesterhuhn und Wurstwaren vom Bruderhahn.

Auf diese Weise schenkt sie/er vielen kleinen Gockeln das Leben, die sonst auf sehr rabiate Weise aus dem Leben scheiden müssten. Darüber wissen wir ja längst alle Bescheid. Um aus diesem Dilemma herauszukommen, gibt es seit Jahren sogenannte Bruderhahnprojekte. Dabei geht es darum, Hühner mit einer guten Legeleistung und passablem Fleischansatz zu züchten. Ein sogenanntes Zweinutzungshuhn, das aus den Gockeln Brathähnchen und aus den Hennen Eierproduzentinnen und später Suppenhühner macht. Die männlichen Tiere können also bis zum Schlachtermin leben und auf einem Biohof auch eine gute Zeit haben. (Auch Vegetarier, die vieles anders sehen, werden einräumen, dass dieses Haltungssystem um Längen tierfreundlicher ist als die gängige Praxis.)

### Vernünftiger Preis für gutes Leben

Allerdings laufen diese Projekte noch nicht ganz rund. Die Familie Grosser, die Eier und Hühnerfleisch an TAGWERK liefert, begann ihre Hühnerhaltung auf das Bruderhahnssystem umzustellen. Sie kauften vom Bio-Kükenerzeuger also nicht nur weibliche, sondern auch im gleichen Umfang die männlichen Tiere, in der Hoffnung, diese später als Brathähnchen verkaufen zu können. Aber die Brathähnchen aus der Zweinutzungs-

zucht entwickeln sich nicht so fleischbetont wie „normale“ Masthühner. Die Hähnchen der Familie Grosser wachsen langsamer, brauchen also mehr Zeit, Pflege und Futter. Ihr Fleisch ist nicht so weich und ein wenig dunkler. Bei richtiger Zubereitung schmecken sie genauso, vielleicht eine Spur intensiver (besser!). Warum die Rechnung der Grossers nicht aufging und sie jetzt auf einem Berg tiefgefrorener Hähnchen sitzen, bleibt das Geheimnis der Verbraucher, die zwar gegen den Kükenmord sind, aber doch lieber die günstigeren und fleischigen Brathühner kaufen.

Nun wären die Grossers, die als Bio-Pioniere im 28. Jahr ihre Hühnerhaltung ökologisch betreiben, nicht die Grossers, wenn sie aus reinen Profitgründen das Projekt wieder aufgegeben hätten.

„Wir wollen, dass alles gut leben kann, was auf die Welt kommt und kein Leben einfach weggeworfen wird. Damit dies nicht geschieht, braucht alles Leben auf dem Hof aber einen vernünftigen Preis“, so fasst Ingrid Grosser die Philosophie des Betriebs zusammen.

### Umdenken und kooperieren mit Sandy

Trotzdem mussten die Grossers umdenken. Am Prinzip, keine männlichen Küken mehr zu töten, soll festgehalten werden, was jedoch andere Verwertung benötigt. Im Kühlhaus gefrorene Brathähnchen zu stapeln macht keinen Sinn. Auf ihrer Suche nach Alternativen stießen sie auf den Biobetrieb „Die Eiermacher“ bei Schlierbach in Oberösterreich. Dieser Betrieb bietet aus eigener Bio-Brütereier auch eine neue Hühnerrasse mit guter Legeleistung an, das Zweinutzungshuhn „Sandy“. Grossers beziehen nun ihre Legehennen von den Eiermachern, zahlen

aber pro Huhn ca. sechs Euro mehr, wenn sie nicht auch einen Hahn abnehmen. Die Eiermacher haben dadurch die Möglichkeit, die Haltungskosten der Hähne zu decken.

Da Grossers eine eigene Schlachtereie betreiben, werden sie auch künftig Bruderhähne anbieten. Aber im betriebswirtschaftlich sinnvollen Verhältnis, d.h. sie werden deutlich weniger Bratgockel aufziehen. Weiterhin gibt es aber Wurstwaren vom Gockel wie Wiener, Gelb- und Bratwürste. „Gockelwurst?“ Dieser Begriff wird das Wort „Geflügelwurst“ ersetzen. Während Wurstwaren mit Putenfleisch bestens nachgefragt werden, ging es mit „Geflügelwürsten“ eher schleppend. Offenbar verbindet der Kunde mit dem Begriff „Geflügel“ eine undurchsichtige Resteverwertung.

## Schwierige Ökonomie

Die Kooperation mit den Eiermachern könnte eine gute Lösung werden. Trotzdem gibt Ingrid Grosser zu bedenken: „Für die Legehühner ohne Hahn zahlen wir jetzt einen über dreißig Prozent höheren Preis. Diesen Aufschlag an den Verbraucher über den Eierpreis weiterzugeben ist sicher nicht einfach.“ Eigentlich nur machbar, wenn der Kunde mitdenkt und den unterlassenen Kükenmord honoriert. Aber diese Sachverhalte in der täglichen Praxis zu kommunizieren ist schwierig, wenn andere Bio-Eier billiger sind.

## Solidarische Lösung für Hof, Henne und Hahn

Am besten, meint Ingrid Grosser, wäre ein solidarisches Modell. Kunden könnten ähn-



*Eine neue Hühnerrasse mit guter Legeleistung: das Zweinutzungshuhn „Sandy“*

lich einem Vereinsbeitrag eine gewisse Summe im Jahr auf ein gemeinsam verwaltetes Konto einzahlen. Mit diesem Geld finanzieren die Bauern dann den Mehraufwand ohne Erlöseinbußen bzw. Preiserhöhungen. Mit sechs Euro im Jahr könnte der Kunde theoretisch ein männliches Küken vor dem Tod retten, mit 12 Euro zwei, mit 18...usw. Theoretisch deshalb, weil es die Grossers selbstverständlich auch von sich aus machen. Aber so könnten Henne und Hahn gut leben und die Bauern ihre Kosten refinanzieren.

Sicher, keine schlechte Idee und ganz im Sinne von TAGWERK. Vielfältige und neue Kooperationsformen zwischen Bauern und Verbrauchern sichern die Zukunft des Öko-Anbaus. Wer tierfreundliche und saubere Bioerzeugung will, darf den Landwirten nicht alle Marktrisiken zumuten, sondern soll mit-helfen, gemeinsame Lösungen zu finden. Vielleicht hat ein Leser Lust, sich zu engagieren und ein verbraucher-gestütztes Modell für die Brüder und Schwestern in den Hühnerhöfen zu entwickeln. Bitte melden.

*Mit Ingrid Grosser sprach Franz Leutner*



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](http://www.oekokiste-kirchdorf.eu)  
**Naturgarten Schönege** [www.schoenegge.de](http://www.schoenegge.de)  
**Tagwerk Ökokiste GmbH** [www.tagwerk-oekokiste.de](http://www.tagwerk-oekokiste.de)  
**Ökokiste Hofgut Letten** [www.hofgut-letten.de](http://www.hofgut-letten.de)  
**Amperhof Ökokiste** [www.amperhof.com](http://www.amperhof.com)



089 945287-44 | [www.oekokiste-muenchen.de](http://www.oekokiste-muenchen.de)

ökokiste

## TAGWERK im Wandel Umzüge und neue Strukturen

Der große Umzug des genossenschaftlichen Großhandels von Dorfen nach Garching findet am verlängerten Wochenende an Heilig-Drei-König statt. Mit unseren inzwischen fünf genossenschaftlichen LKWs werden Paletten, Regale und Rollis voller Käse, Fleisch, Wurst und Trockenware von Dorfen nach Garching gebracht, wo seit 2008 schon das Tagwerk-Obst und -Gemüse gehandelt wird. Unsere genossenschaftliche Tochterfirma Tagwerk Großhandel für Naturkost GmbH verfügt damit zukünftig über alle Warengruppen. Ein Großteil der Mitarbeiter zieht mit und sorgt für die kontinuierliche Betreuung der Sortimente. In zwei Jahren Planungsphase konnten große Ängste überwunden und für jeden Mitarbeiter eine individuelle Lösung gefunden werden.

Die Genossenschaft löst sich damit von der bisher starken Orientierung am Großhandel. Neben dem eigenen Fuhrpark verteilt sich die Aufmerksamkeit künftig auf diverse regionale Partnerbetriebe, an denen die Genossenschaft beteiligt ist. Unter anderem an vier Tagwerk Biomärkten (in Landshut, Markt Schwaben, Eglharting, Ottobrunn), an der Tagwerk Biometzgerei und natürlich am Großhandel. Dazu kommen Lizenzunternehmen, wie die Tagwerk Ökokiste, Tagwerk Biomärkte und demnächst auch das Tagwerk-Biomobil, das unsere langjährige Marktfahrerin Maria Albrecht selbständig übernimmt.

### Marke TAGWERK im Fokus

Alle Namens- und Zeichenrechte für Tagwerk liegen bei der Genossenschaft. Die Marke Tagwerk mit den regionalen Tagwerk-Produkten wird künftig stark in den genossenschaftlichen Fokus rücken mit all den facettenreichen Vermarktungswegen in der Re-

gion. Zusammen mit den Bauern, Gärtnern und Verarbeitern unserer Region Produkte entwickeln, die den ökologischen Betriebskreisläufen der Erzeugerbetriebe gut tun und den Handel auf direkten Wegen weiter ankurbeln, darauf soll sich die Genossenschaft zukünftig konzentrieren.

Zentrum all der Aktivitäten wird weiterhin der Raum Dorfen sein. Ganz in der Nähe unserer Wiege Prenning bietet sich in Algasing eine räumliche Perspektive. Hier hat die Lebensgemeinschaft der Barmherzigen Brüder eine Werkstatt für Menschen mit Behinderung eingerichtet, die bereits heute für Tagwerk verpacken (s. Bericht auf S. 14). Dort stehen uns Büro- und Seminarräume zur Verfügung, die unsere Bürogemeinschaft aus Tagwerk-Genossenschaft und -Förderverein im Frühjahr 2017 beziehen wird. In der nächsten Ausgabe der Tagwerk-Zeitung werden wir die Menschen, die das neue Tagwerk-Zentrum ausfüllen, dann näher vorstellen. Und auch die neue Tagwerk-Struktur mit all ihren demokratischen Gremien. Es bleibt spannend.

*Reinhard Gromotka*

„Ganzheitliche Therapie  
in einer anspruchsvollen Zeit“

**Heilpraktikerin Anke Behrend - Ebersberg**  
**Traditionelle Europäische Naturheilkunde**

Termin nach Vereinbarung

Mobil: 0152 - 54 27 2000

[www.heilpraktikerin-behrend.de](http://www.heilpraktikerin-behrend.de)

# 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: .....

# Hoher Besuch aus Kenia

Es kann gut sein, dass man nächsten Sommer einen TAGWERK-Bauern sieht, der seine Kühe in einem farbenprächtigen Massai-Umhang auf die Weide treibt.

GenossenschaftsvertreterInnen aus Kenia waren im Oktober u.a. bei TAGWERK zu Besuch und haben den Demeter-Hof von Georg Hartinger in Hodersberg besucht, mit großem Interesse an Tierhaltung und Milchverarbeitung. Zum Dank wurden ihm Geschenke aus Kenia überreicht.

Kenia ist Genossenschaftsland, es gibt ca. 8000 Genossenschaften, große und kleine, Vorbild für ganz Afrika. Es sind die Genossenschaften, die das Land wirtschaftlich und sozial zusammenhalten. Und sie kommen von „unten“, überwiegend von Bäuerinnen und Bauern auch kleiner Betriebe.

Kennenlernen wollten die BesucherInnen in Bayern die ganz großen Molkerei-Genossenschaften und eher kleine wie die TAGWERK eG.

## Gemeinwohlökonomie – kontinentübergreifend

TAGWERK war deshalb interessant, weil es Erzeuger **und** Verbraucher in einer Genossenschaft zusammenbringt, einen Förderverein hat, der Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit macht, und weil Bauern ihre Produkte auch untereinander austauschen – wohl nicht üblich in Kenia.

Wissen wollten die Besucher auch, warum



und wie TAGWERK eine „Gemeinwohlbilanz“ erstellt hat. Denn die Gemeinwohl-Ökonomie ist inzwischen auch in Kenia bekannt. Das Wirtschaftsministerium hat extra eine Abteilung für „social environmental audit“ gegründet und ist daran interessiert, dieses Konzept einzuführen. Eine unglaubliche Perspektive bei allen 8000 Genossenschaften und Vorbild nicht nur für Afrika.

Gemeinsam mit den Gästen wurde in einem Workshop heftig diskutiert, wie die Prinzipien der kenianischen Genossenschaften mit den Kriterien der Gemeinwohlbilanz zu ergänzen und umzusetzen wären.

Zum Schluss gab es auch für die Tagwerker Geschenke aus Kenia, förmlich aber ironisch überreicht. Kaffee, Tee und geschnitzte Kochlöffel – mit dem Wunsch nach gutem Essen. In Bayern hat es den Besuchern nicht besonders geschmeckt, vor allem das viele Brot war ungewohnt. Eine wunderschöne geschnitzte Giraffe soll TAGWERK daran erinnern, immer einen weiten Blick zu werfen – bis nach Kenia, wo wir sie demnächst besuchen sollen. Vielleicht auch im Süden bei den Massai. Georg Hartinger käme gerne mit.

*Inge Asendorf*

### So kamen die Kenianer zu TAGWERK:

Frank Bemmerlein, langjähriger Prüfer der TAGWERK Genossenschaft, betreut seit zwei Jahren ein gemeinsames Projekt des Dt. Genossenschafts- und Raiffeisenverbands und der „Cooperative Alliance of Kenya“. Das Projekt soll ausgewählte Agrargenossenschaften im Milchsektor dabei unterstützen, ein transparentes Management-System zu entwickeln, das den genossenschaftlichen Zielen genügt: gleichwertig ihren Mitgliedern und dem Gemeinwohl zu dienen.



# Großdemonstration in Berlin am 21. Januar

**TAGWERK organisiert preisgünstigen Sonderbus**

Im Januar demonstrieren wir – Bäuerinnen und Bauern, LebensmittelhandwerkerInnen und kritische KonsumentInnen – zum 7. Mal gemeinsam für gesundes Essen, eine bäuerlich-ökologischere Landwirtschaft und fairen Handel. Denn wir wollen Bauernhöfe statt Agrarindustrie, gutes Essen für alle und Demokratie statt Konzernmacht! Im Jahr der Bundestagswahl sagen wir laut und deutlich: **Agrarkonzerne: Finger weg von unserem Essen!**

Kommt zur 7. Wir haben es satt!-Demo und helft mit, im Wahljahr die Agrar- und Ernährungswende zu einem zentralen politischen Thema zu machen!

## Für 25 € mit dem TAGWERK-Sonderbus nach Berlin und zurück

**Fahrplan:** Mühlendorf Bf ab 22:30, Dorfen Bf ab 23:00, Erding Bf ab 23:30, Freising Bf ab 24:00, Langenbruck Autobahnausfahrt Pendlerparkplatz 0:45, Ingolstadt Nord Aral-Tankstelle 1:15 Uhr. Rückfahrt ab Berlin am Samstag um ca. 19:00 Uhr.

**Anmeldung** bei Andrea Schneider, Tel. 08081/9379-56, Mail: [oekoservice@tagwerk.net](mailto:oekoservice@tagwerk.net). Bitte Name, Tel.Nr. und Zustiegsort angeben.

## Ausbildung zum geprüften Landschafts-Obstbaumpfleger

Die Seidlhof-Stiftung bietet auch 2017 unter Leitung des **Gärtnermeisters und Gartenbaulehrers Josef Weimer** eine Ausbildung zum geprüften Landschafts-Obstbaumpfleger auf hohem fachlichen Niveau an.

Die Ausbildung kann als Weiterbildung und zusätzliches Standbein für Selbstständige, Landwirte und Beschäftigte von Forstbetrieben und Kommunen dienen. Ebenso werden Streuobstliebhaber, Mitglieder in Landschaftspflegeverbänden, Naturschutzvereinen und Gartenbauvereinen angesprochen.

- |                |  |
|----------------|--|
| 19./20. Januar | <b>Grundkurs</b>                             |
| 16./17. März   | <b>Aufbaukurs</b>                            |
| 04./05. April  | <b>Beeren, Baumaufzucht &amp; Veredelung</b> |
| 25./26. Juli   | <b>Sommermaßnahmen &amp; Baumgesundheit</b>  |
| 07./08. Nov.   | <b>Coaching</b>                              |
| 28./29. Nov.   | <b>Heckenkurs, Prüfung</b>                   |

Seidlhof-Stiftung, Spitzlbergerstraße 2a, 82166 Gräfelfing. Anmeldung und weitere Infos bei Frau Ruf, Tel: 089/85 56 07, eMail: [info@seidlhof-stiftung.de](mailto:info@seidlhof-stiftung.de) [www.seidlhof-stiftung.de](http://www.seidlhof-stiftung.de)

# Bunte Vielfalt auf dem Acker

## Schulkinder säen Ackerwildkräuter



*Dieser Unterricht machte den Schulkindern großen Spaß. Sie säten Wildpflanzen-Saatgut von Hand auf den Acker ...*

Frauenspiegel, Ackerrittersporn oder Acker-Hahnenfuß – viele unserer heimischen Ackerwildkräuter sind mittlerweile in ihrem Bestand gefährdet. Um diese Arten und geeignete Lebensräume zu erhalten und zu verbessern, hat die Ökomodellregion Isental mit ihren Kooperationspartnern\* das Ackerwildkraut-Projekt im Landkreis Mühldorf angestoßen und konnte nun dank der Unterstützung durch die Gerhard-und-Ellen-Zeidler-Stiftung mit der Umsetzung beginnen.

Auf der Fläche südlich des Schwindegger Schlosses, die seit vielen Jahren von Biobauer August Obermeier bewirtschaftet wird, haben Kinder der Schwindegger Grundschule heimische Ackerwildkräuter gesät.

Diese besonderen Pflanzen bringen nicht nur Farbenvielfalt in die Landschaft, sie fördern auch Honig-

\*Wildland-Stiftung, BUND Naturschutz, Imkervereine Schwindegg und Buchbach, Untere Naturschutzbehörde Mühldorf

und Wildbienen sowie Feldvögel wie Lerche, Rebhuhn und Wachtel, die dadurch einen reich gedeckten Tisch vorfinden.

Das Saatgut wird von ökologisch bewirtschafteten Feldern mit Restbeständen seltener Arten durch Georg Hans, Saatgutvermehrungsbetrieb in Oberaufkirchen, gewonnen und vermehrt. Ab 2017 steht es Landwirten zur Verfügung, die Ackerwildkräuter auf ökologisch bewirtschafteten Feldern neu ansiedeln wollen. Eine Ansaat auf herkömmlich bewirtschafteten Äckern kann erfolgen, wenn auf Teilflächen über mehrere Jahre auf Mineraldünger und Pestizide verzichtet wird.

*Rosa Kugler*

Nähere Informationen zum Projekt unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)



*... und drückten es anschließend an, um die Keimung zu begünstigen. Dazu mussten jeweils drei Kinder hintereinander in die Fußschlaufen von zwei langen Brettern schlüpfen und im Gleichschritt über die frische Saat marschieren*



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

**Klangreisen**  
 mit Obertoninstrumenten,  
 Hang & Gesang

Klangmassagen · Kurse · Yoga & Hang  
 www.lisaschamberger.de · 0177/ 5709175

**Hörspiele & Puppentheater**  
 von  
 Lisa Schamberger

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

**SPASS AM SPIEL MIT HANDPUPPEN (Teil 1)** am 19.02. von 10-17 Uhr im TAGWERK-Zentrum Dorfen

**KLANGSCHALENEINFÜHRUNGSKURS**

am 14. od. 15.01. von 10-17 Uhr  
 Wissenswertes von der Herkunft der Klangschalen bis zur Anwendung in der Klangmassage.

**KLANGMASSAGEAUFBAUKURS (Teil 2)** am 21.01. und (Teil 3) am 22.01. von 10-17 Uhr  
**KLANGREISEN** gibt es am 15.1. und 19.02. um 19 Uhr

Veranstaltungsort: TAGWERK-Zentrum Dorfen.  
 Infos und Anmeldung unter Tel. 0177 / 5709175 oder www.lisaschamberger.de

**Gesucht: Ladennachfolge**

Nachfolger/in für Käsefachgeschäft, gut eingeführt (seit 2004), mit selektiertem Naturkost-Randsortiment im Landkreis München gesucht. Stabiler Stammkundenkreis, Ladenfläche ca. 50qm.  
 Tel. 0179/6962394



# Radeln und Wandern im Internationalen UN-Jahr des nachhaltigen Tourismus 2017

Das Jahr beginnt mit den traumhaft schönen Reisen auf die **Kykladeninseln** (an Ostern und an Pfingsten). Ein Begleitauto transportiert nicht nur das Gepäck, sondern auch müde RadlerInnen. Auch TeilnehmerInnen ohne Rad können dabei sein.

Weitere Höhepunkte sind die Radtouren an der Westgrenze Deutschlands von **Trier nach Aachen und Xanten** und die vom **slowenischen Weinbaugebiet Jeruzalem** durch die **Südsteiermark zur Schokoladenfabrik Zotter** und weiter ins **Burgenland** zur Weinprobe. Schließlich bieten wir noch eine Radtour an von **Regensburg nach Prag**.

Die **Wanderreise in den Pilion** (Griechenland) wird auch 2017 wieder stattfinden, diesmal nicht mit Yoga angereichert, sondern mit einem **Feldenkrais-Seminar**.

Um diese Zeit finden einige **Dorffeste** statt, deren **Besuch** immer ein besonderes Erlebnis ist.



*In Friuli verläuft ein nagelneuer Radweg auf der alten Bahntrasse von Tarvis nach Süden*

## Wie geht es weiter mit den TAGWERK-Reisen?

Im April 2017 müssen wir unsere „Basisstation“, das Dorfer TAGWERK-Zentrum, verlassen. Ein Bauträger hat das Grundstück gekauft. Der TAGWERK-Förderverein und das Büro der TAGWERK-Genossenschaft ziehen nach Algasing bei Dorfen um.

Die TAGWERK-Ökoservice GmbH wird weiterhin Reisen durchführen und zieht zunächst in unser privates Wohnhaus nach Urtlfing bei Dorfen. Ich würde mir wünschen, dass wir weitere – ökologisch orientierte – ReiseleiterInnen gewinnen können, die selbständig Reisen planen und durchführen wollen. Viele der Reisen, die wir in der Vergangenheit gemacht haben, könnten wiederholt werden. Ideen, Pläne und Infos gibt es jede Menge hier bei uns. Den gemeinsamen Rahmen (Programm, Internet, Büro etc.) stellt die Ökoservice GmbH.

Die TAGWERK-Reisen 2017 und Tipps für Individualreisende werden vorgestellt im **TAGWERK-Biomarkt in Gröbenzell**, am Donnerstag, **19. Januar** um 18 Uhr

**Weitere Infos und Kontakt:** TAGWERK-Ökoservice GmbH, Siemensstr. 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-56, Fax -55, [www@tagwerk.info](http://www.tagwerk.info)

## 10 Jahre TAGWERK-Biomarkt Gröbenzell LeberkasMob mit vielen Gästen und Geschenken und Glückwünschen. Und ein Geburtstagsständchen auf dem Fagott

Mit einer turbulenten Woche feierte der TAGWERK-Biomarkt Gröbenzell sein 10-jähriges Bestehen. Die Mädchen der Handball-B-Jugend, deren Trikot der Laden gesponsert hatte, schauten vorbei, stärkten sich mit frischen Smoothies – und hatten beim nächsten Spiel einen haushohen Sieg in der Tasche. Auch die erfolgreiche Damenmannschaft der 3. Bundesliga bevölkerte vor ihrem Training die Käsetheke. Sie gratulierten und probierten und inspirierten sich beim Käsekauf.

Für alle BesucherInnen gab es ein Weißwurstfrühstück mit Jubiläumsbreze, Bier und regionalem Senf, außerdem die besten Crepes aus TAGWERK-Dinkelmehl.

Christine Thurner und Martin Hobelsberger, das Ladnerpaar, und das ganze Ladenteam genossen den Trubel und die Wertschätzung ihrer Kundschaft. „Und jetzt kümmern wir uns um die staade Zeit“, sagt Christine Thurner. Ihre Vorschläge:

- zur Ruhe kommen (gemütlich einkaufen)
- Kerzen anzünden (z.B. von Höhenberg)
- Plätzchenbacken (mit TAGWERK-Dinkelmehl)
- Glühwein trinken – hier ein Rezept dazu:

### Heller Weihnachtspunsch mit Quittensaft

- 1/2l Weißwein
- 1/2l Quittensaft
- 120g brauner Zucker
- Orangenschale
- Vanilleschote
- Rosmarinzwieg

Alles zusammen aufkochen und 15 Min. ziehen lassen

Eine schöne Adventszeit wünscht Christine Thurner



*Rosi Schuster (li.) erklärte den KundInnen, warum die Wurst aus der TAGWERK-Biometzgerei so gut ist, die sie grade probieren. Rechts die stolze Ladnerin Christine Thurner*



*Zum Ladenjubiläum wurde das Gemüsesortiment besonders dekorativ präsentiert*

# Endlich Platz

## Der Landshuter TAGWERK Biomarkt Frisch & Fein kann erweitern

Es ist fast 15 Jahre her, da war es für unser Team von Frisch & Fein ein großer Schritt aus dem Bioladen in der Landshuter Innenstadt in einen richtigen Biomarkt mit Einkaufswagen und Kassen mit Laufband. Und wir waren uns alle sicher, dass das für alle Ewigkeit die richtige Ladengröße für unser frisches, regionales Sortiment ist. Die Ewigkeit war relativ kurz, denn trotz einer Reihe hinzugekommener Mitbewerber wachsen Kundenzahl und Umsatz Jahr für Jahr an, und seit geraumer Zeit fühlt sich der Laden nur noch höchstens halb so groß an wie zur Eröffnung. Und weil uns unsere Kunden die gleiche Rückmeldung geben und für uns die Arbeit immer mühsamer wird, suchen wir schon lange nach sinnvollen Erweiterungsmöglichkeiten. Denn wir wollen weder filialisieren noch umziehen. Wir lieben unsere Räume und wollen gerne an unserem Standort bleiben.

Die sinnvollste Lösung hatten wir natürlich schon lange auf dem Wunschzettel, und jetzt hat unser Nachbar nach etwa drei Jahren Planungs- und Genehmigungszeit endlich

### Jetzt Genussrechte zeichnen

Zu unserem partnerschaftlichen Konzept gehörte von Anfang an auch die möglichst direkte Finanzierung unter Beteiligung der Menschen, die an unseren Biomarkt liefern, hier arbeiten oder einkaufen. Auch wenn heute Bankdarlehen günstig zu haben sind, wollen wir in der Kontinuität unserer Firmenphilosophie unsere Kunden und Geschäftspartner wieder einladen, sich am Projekt zu beteiligen. Dazu geben wir Genussrechte aus. Wollen Sie Ihr Geld gut und sinnvoll anlegen? Dann zeichnen Sie Frisch & Fein Genussrechte. Mit 2% Basiszins und zusätzlichem Einkaufsrabatt. Ab 2.500€ sind Sie dabei. Infos auf [www.bio-frischundfein.de](http://www.bio-frischundfein.de)

grünes Licht für den Abriss der alten Gebäude und einen Neubau bekommen. In dem wird uns das ganze Erdgeschoß zur Verfügung stehen. Das heißt, wir können unsere Verkaufsfläche dadurch verdoppeln.

Wir wollen vor allem die Gänge vergrößern und mehr Bewegungsfreiheit schaffen, mehr Platz, um in Ruhe einzukaufen. Dazu ist ein kleiner Bistrobereich mit heißer Theke, Kaffee, Kuchen und gemütlicher Sitzecke geplant. Wir freuen uns schon.

*Reinhard Gromotka*



*Plötzlich eröffnen sich ungewohnte Perspektiven. Die Landshuter Martinskirche steht jetzt gleich neben dem TAGWERK-Biomarkt Frisch & Fein. Aber schon bald wird hier ein neues Gebäude den Blick wieder verdecken. Für Frisch & Fein ist dies eine grandiose Perspektive, denn auf Raum zur Erweiterung hat man dort schon lange gewartet.*



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



**Vollwertbäckerei  
Konditorei**

**Ampermoching  
Tel. 08139/6110**

Fax 08139/ 2120

**Thomas Polz**

## Kachelöfen und Kamine Ganzhausheizung: Grundofen mit Absobertechnik

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



**AVANTIANDI**



**Jede Woche frisches Gemüse  
mit unserem Abo-Lieferservice**

Liefergebiet: Östlicher Landkreis Erding & Umgebung

Biogärtnerei an der Isen & avantiandi  
Mobil 0170 3533554 • gaertnerei@avantiandi.de  
www.biogaertnereianderisen.de



Blöcking 1 | D-84564 Oberbergkirchen | fon. 08086 555 95 66  
mail@nomadenmoebel.com | nomadenmoebel.com



## BIO LEBEN ?

Es ist eine Lebenseinstellung, sich für hohe  
Qualität, Nachhaltigkeit und ausgewählte  
ökologische Materialien zu entscheiden.



baumschnitt und fällung / seilklettertechnik  
pflege von obstbäumen und naturhecken  
neupflanzung von obst- und naschgärten  
gestaltung von obsthecken und spalieren

**baumrocka** maik stiegler  
tel. 0157 - 36 60 86 30

# Ernten – Danken – Teilen in Emling

## Auftaktveranstaltung zum bayernweiten „Tag der Regionen“ auf dem TAGWERK-Hof Emling

Lobende Worte für Bio-Pionier Lorenz Lex und für TAGWERK gab es von Umweltministerin Ulrike Scharf, der Schirmherrin des „Tag der Regionen“. Heiner Sindel vom Bundesverband der Regionalbewegung betonte, Regionalität bedeute nicht, andere auszugrenzen und warnte vor einer missbräuchlichen Auslegung der Idee. Regionale Wirtschaftskreisläufe hätten ökologische Vorteile, seien transparent und krisenfest.



*Gastgeber und Ehrengäste (v.l.n.r.): Lorenz Lex, Martin Simon und Bernadette Lex vom Biohof Lex, der Landshuter Stiftsprobst Franz Joseph Baur, der die Erntedank-Andacht hielt, Heiner Sindel vom Bundesverband der Regionalbewegung, Umweltministerin Ulrike Scharf und Michael Rittershofer vom TAGWERK-Förderverein*



*An festlich gedeckten Tischen genossen die Gäste das bioregionale Menü: Bohnen-Ratatouille, Schnitzelröllchen mit Mangoldfüllung, Brokkoli-Apfel- und Kürbis-Linsen-Gemüse, gebrandlnte Haselnüsse aus Burdberg und Granola-Cookies (Rezept s. S. 9)*



*Chefköchin Claudia Maier-Häußler (r.) am Wok, assistiert von Inge Asendorf. Zum gemeinsamen Kochen hatten sich zehn Freiwillige eingefunden, denen es großen Spaß machte, aus regionalen Zutaten ein Festessen zuzubereiten*

## Dezember

- So 04. 12. ab 9 Uhr  
Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf  
**Advents-Bio-Frühstück in Gallenbach**  
Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen Bio-Produkten
- So 04.12. 12-17 Uhr  
Lebensgemeinschaft Höhenberg bei Velden/Vils  
**Weihnachtsmarkt**
- Mo 12.12. 20 Uhr  
Landshut, Gasthof „Zur Insel“  
**Feldversuche im Ökolandbau**  
Meisterarbeitsprojekte zum ökologischen Landbau in Wort und Bild. Vorstellung durch Studierende der Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Landshut-Schönbrunn  
Veranstalter: BUND Naturschutz Landshut, und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Landshut-Schönbrunn
- Do 15.12. 19 Uhr  
Münchner Zukunftssalon, Waltherstr. 29, 80337 München  
**Die Wegwerfkuh**  
Vortrag von Tanja Busse  
Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können.  
Veranstalter: Münchner Forum Nachhaltigkeit
- So 18.12. 16 Uhr  
Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf  
**Wintersonnwend in Gallenbach**  
Bratapfelstation, Märchen in der Kräuterhütte und kurzweliges Kinderprogramm der „Dorf-Fexe“ aus Taufkirchen

## Januar

- Sa 21. 01. 12 Uhr  
Berlin, Potsdamer Platz  
**Großdemonstration für eine Agrarwende** (s. Seite 22)
- So 22. 01. 11-18 Uhr  
Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ), Engelschalkinger Str.166, München-Bogenhausen  
**Offener Filmsonntag im ÖBZ**  
Dokumentarfilme von Bertram Verhaag  
Einstieg jederzeit möglich
- 11.00 Uhr  
12.00 Uhr  
13.00 Uhr  
15.00 Uhr  
16.00 Uhr  
17.00 Uhr
- Der Bauer mit den Regenwürmern**  
**Das liebe Rindvieh**  
**Percy Schmeiser – David gegen Monsanto**  
**Kartoffelliebe**  
**Der Bauer der das Gras wachsen hört**  
**SEKEM – Aus der Kraft der Sonne**

**Veranstalter:** TAGWERK Förderverein e.V., Ulrike Krakau-Brandl, Tel. 089/ 670 56 47  
Keine Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenfrei

## Februar

Mo 13.02. 20 Uhr

Landshut, Gasthof „Zur Insel“

### **Landwirtschaft heute und morgen**

Landnutzung im Spannungsfeld zwischen Qualität und Masse. Vortrag von Stefan Kreppold, Biobauer

Veranstalter: BUND Naturschutz, Kreisgruppe Landshut, und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Landshut-Schönbrunn

Mi 15.02. 19:30 Uhr

Obergangkofen, Pfarrsaal

### **Mein Garten, ein Bienenparadies**

Vortrag von Johannes Selmansberger, BUND Naturschutz

Veranstalter: Pfarrverband Achdorf-Kumhausen und Obst- und Gartenbauverein Obergangkofen

So 19.02. 10-17 Uhr

Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ), Engelschalkinger Str.166, München-Bogenhausen

### **Saatgutfestival im ÖBZ – Vielfalt erhalten und genießen!**

Die moderne Pflanzenzüchtung richtet sich vorrangig auf die Ansprüche der industriellen Landwirtschaft aus. So gehen die alten und nachbaufähigen Gemüsesorten zugunsten von Hybrid-Züchtungen immer mehr verloren. In Hausgärten können wir solche Sorten säen, pflanzen, ernten und genießen – und einen Beitrag zu ihrer Erhaltung leisten.

Saatgut alter Kulturpflanzen ist im Handel immer seltener erhältlich. Auf dem Markt des Saatgutfestivals im ÖBZ können BesucherInnen die bunte Palette samenfester Kultursorten, wie hunderte von Tomatensorten, samenfeste Züchtungen von Bingenheimer und Saatgut vieler seltener Gemüseraritäten von regionalen und ökologischen SaatguterhalterInnen für die kommende Saison erwerben.

Buntes Rahmenprogramm mit Vorträgen, offener Kinderaktion und Imbiss aus der Gartenküche. Aktuelle Vortragszeiten siehe [www.oebz.de](http://www.oebz.de) und [www.nutzpflanzenvielfalt.de](http://www.nutzpflanzenvielfalt.de)

## März

Sa 11. 03. ab 10 Uhr

TAGWERK-Zentrum Dorfen

### **Hausflohmarkt**

Vorschau:

So 07. 05.

Treffpunkt TAGWERK-Laden Dorfen

### **Kundenausflug zur Blumenschule Schongau**

## Zentrale:

Siemensstr. 2 | 84405 Dorfen  
Tel: 08081/9379-20 | Fax -30  
eMail: info@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!

## TAGWERK-Läden und Lizenzpartner

**Dorfen TAGWERK-Laden**  
Rosenstraße 1 Tel. 08081/544

**Freising TAGWERK-BioMarkt**  
Erdinger 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

**TAGWERK Biometzgerei, Ortsstr. 2,**  
85416 Langenbach-Niederhummel

**Gröbenzell TAGWERK-BioMarkt**  
Olchinger Str. 56 Tel. 08142/4487830

**Ottobrunn TAGWERK-BioMarkt 'Arkade'**  
Margreider Pl. 1-2 Tel. 089/411 50 333

**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-Bäckereien

<b>Bäckerei Daumoser</b>	Rechtmehring, Am Kornfeld 12
<b>Bäckerei Glück</b>	Haag/Obb., Kirchdorfer Str. 16
<b>Bäckerei Gruber</b>	St. Wolfgang, Hofmarkstr. 17
<b>Bäckerei Grundner</b>	Moosburg, Neustadtstr. 43
<b>Bäckerei Muschler</b>	Freising, Landshuter Str. 62
<b>Bäckerei Pötzsch</b>	Waldkraiburg, Breslauer Str. 38
<b>Bäckerei Schindele</b>	Attenkirchen, Hopfenstr. 1
<b>Bäckerei Straßgütl</b>	Reitmehring, Bahnhofstr. 18
<b>Glontaler Backkultur</b>	Baiern, Mühlenweg 5
<b>Martins Backstube</b>	Dorfen, Paul-Huber-Str. 4

## TAGWERK-Märkte

<b>München-Au</b>	Samstag	8.00-13.00	Maria-Hilf-Platz
<b>München-Neuhausen</b>	Donnerstag	10.00-18.30	Rotkreuzplatz
<b>München-Neuperlach</b>	Freitag	13.00-18.00	Hanns-Seidel-Platz
<b>Neubiberg</b>	Donnerstag	14.30-18.00	Im Umweltgarten