

Nr. 139 Sommer 2018



TAGWERK ZEITUNG

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

Holt mich
hier raus!



Thema Schwere Last der Gewässer
Portrait Ausflugslokale in TAGWERK-Betrieben
Warenkorb Kein Sommer ohne Grillparty

- 4** | **Thema: Schwere Last der Gewässer**
- 6** | **Portrait: Schattige Biergärten, sonnige Terrassen**
- 11** | **Rezept: Forellenfilet in Senfsauce**
- 12** | **Landwirtschaft&Umwelt:**
 - Wer Artenvielfalt will, muss auf Agrochemie verzichten**
- 15** | **Warenkorb: Kein Sommer ohne Grillparty**
- 20** | **intern: Diesel ade. LKW fährt mit Biogas aus Reststoffen**
- 23** | **TAGWERK-Reisen**
- 25** | **Aus der Region: Was isst Freising? Auf dem Weg zur Biostadt**
- 27** | **Aus den TAGWERK-Läden**
- 29** | **Termine**

Generalversammlung der TAGWERK-Genossenschaft eG

Donnerstag 28.6. 19 Uhr im Viva Vita, Gartenstraße 57, 85354 Freising

Wie immer gibt der Vorstand auf der Generalversammlung den Geschäftsbericht ab und es wird über die laufenden Projekte informiert und diskutiert. Für den Aufsichtsrat werden Nachwahlen durchgeführt.

Die Mitglieder bekommen die Einladung persönlich zugeschickt.

Die Versammlung ist öffentlich, Gäste sind willkommen, haben aber kein Stimmrecht.



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.

IMPRESSUM

Herausgeber:

TAGWERK Förderverein: Algasing 1,
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,
mail: info@tagwerk.net

Redaktion:

Inge Asendorf, Susanna Boldi-Labusga, Hanna
Ermann (verantw.), Franz Leutner, Heiner
Müller-Ermann, Beatrice Rieger, Michael
Rittershofer

Auflage: 13.000

Grafik: LIMOGrafikLECHNER

Druck: Offset Dersch, Hörlkofen

Anzeigen:

TAGWERK-Förderverein, Algasing 1,
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,
mail: info@tagwerk.net

Nächster Erscheinungstermin: Sept. 2018

Anzeigenschluss: 20.07.2018

Bei Rot bis ans Bachufer

Deutschland ist ein Billigland. Jedenfalls, was die Lebensmittelpreise betrifft – und die Strafen bei Verkehrsverstößen. Wer schon mal in Italien, Frankreich oder in der Schweiz geblitzt worden ist, weiß davon ein Lied zu singen.

Verkehrsregeln haben ja durchaus ihren Sinn. Dass es verboten ist, bei Rot über die Ampel zu fahren, sieht wohl jeder ein. Ein Verbot, bis ans Bachufer zu ackern und zu düngen, wäre ebenfalls sehr sinnvoll (siehe Seite 4). Aber die bayerische Staatsregierung bietet nur Anreize, dies zu unterlassen. Das ist, wie wenn es erlaubt wäre, bei Rot über die Ampel zu fahren, aber wer trotzdem stehenbleibt, bekommt – sagen wir mal – eine Bratwurst. Die Kosten für die zwangsläufig entstehenden Verkehrsunfälle übernimmt der Steuerzahler.

Apropos Bratwurst: pünktlich zur Grillsaison tut sich wieder das Rätsel auf, warum eigentlich so viele Menschen einen High-Tech-Grill für teures Geld kaufen und anschließend billigste Koteletts aus der Massentierhaltung drauflegen. Ist denen das Wohlergehen der Haushaltsgeräteindustrie tatsächlich wichtiger als eine umweltschonende Landwirtschaft, saubere Gewässer, artenreiche Landschaft und die eigene Gesundheit? Im Warenkorb (Seite 15ff) stellt Bea Rieger die Premiumvariante vor: High-Tech-Grill UND bestes bioregionales Grillgut. (Im Vertrauen gesagt: für mich tut es auch ein einfacher Rost...)

Wer nicht unbedingt selber grillen, sondern sich lieber mit bioregionalen Speisen bewirten lassen will, findet auf Seite 6ff eine Reihe von Vorschlägen für den nächsten Sonntagsausflug. So mancher TAGWERK-Betrieb hat nämlich gastronomische (und kulturelle) Qualitäten, von denen Sie vielleicht noch gar nichts gewusst haben. Also – ausprobieren!

Jetzt noch ein Wort zu unseren wackeren neuen Bundesministerinnen, Julia Klöckner (CDU) und Svenja Schulze (SPD). Sie haben dafür gestimmt, dass drei besonders bienenschädigende Ackergifte verboten werden. Chapeau! Wir hätten da noch mehr Anregungen für Verbote: Glyphosat, qualvolle Tierhaltung, Soja-Importe, prophylaktische Antibiotika im Futter – und so weiter. Dann wären endlich konventionelle Lebensmittel nicht mehr so unverschämte billig* und wir hätten nicht mehr so viel Müh und Arbeit damit, die höheren Preise der bioregionalen TAGWERK-Produkte zu erklären. Ach, wäre das schön.

Hanna Ermann



**Eine rausgestreckte Zunge und der Slogan „unverschämte günstig“ – so machte Aldi kürzlich Werbung für seine Lebensmittel. Ehrlicher kann man die unverschämte Preisdrückerei, die die Discounter auf die Bauern ausüben, gar nicht ausdrücken.*

Schwere Last der Gewässer

Was die konventionelle Landwirtschaft wirklich kostet

Meist spürt man dieses „Ja, aber“ schon ein paar Sätze vorher. „Das ist wirklich wichtig mit der biologischen Landwirtschaft“, sagt der Freund nach dem zweiten Bier. „Wenn man das alles so mitkriegt, mit dem Insektensterben, und dann sind die Vögel dran, weil sie immer weniger Futter finden.“ Dazu kommt noch das mit den Böden, dem Wasser, das kann wirklich nicht mehr so weitergehen. Er nimmt noch einen Schluck und dann ist er soweit: „Ja, aber wenn's halt nicht so teuer wär.“

Ich nicke ihm zu. „An der Kasse im Bioladen zahlst du tatsächlich viel mehr als bei Aldi & Co. Ja, da hast du Recht.“ Kleine Kunstpause und dann kommt das „Aber“ von mir: „Aber bei den konventionellen Lebensmitteln rechnest du immer nur, was du aus der rechten Hosentasche, also was du direkt im Laden auf den Tisch legst. Du musst aber auch dazuzählen, was du außerdem alles aus der linken Hosentasche zahlst. Für die ganzen Umweltschäden, Luft, Wasser, Boden, das Klima, Krankheitskosten und so weiter.“

Der Freund verzieht schmerzlich das Gesicht. „Mit dir kann mein einfach nicht diskutieren“, stöhnt er und bestellt noch ein Bier. Vorsichtig schiebe ich ihm den „Dorfener Anzeiger“ rüber. Nur ein kleines Beispiel für die Folgen der Überdüngung: „Hochwassergefahr – Der Schlamm am Wehr muss raus“, steht da. Zitiert wird Christian Leeb vom Wasserwirtschaftsamt. „Bei der Analyse habe sich gezeigt, dass eine Belastung mit Schwermetallen vorliege, die Entsorgung des Schlamms werde damit entsprechend auf-

wändiger.“ (Dorfener Anzeiger, 3.3.2018)

Es ist ein schönes Beispiel für die versteckten Kosten unserer „billigen“ Lebensmittel, für die wir jedoch zusätzlich aus der linken Hosentasche zahlen müssen. Da ackern und düngen Bauern zu nah an die Isen und an ihre Zuflüsse. Der schwermetallhaltige Kunst-

Die schlammige Fracht mit ihren Schwermetallen muss wie Sondermüll entsorgt werden

dünger kann von den Pflanzen nicht schnell genug aufgenommen werden. Beim nächsten starken Regen schwemmt es das zu heftig gedüngte Erdreich in die Bäche. Die schlammige Fracht mit all ihren Schwermetallen geht auf die Reise, ein Teil davon setzt sich im ruhigen Bereich vor dem Dorfener Isenwehr ab. Und im März stellen die Fachleute fest, dass man es beim Ausbaggern wie Sondermüll entsorgen muss.

Natürlich wird das jetzt nicht gleich zig Millionen kosten. Aber wer hätte überhaupt an solche Kosten der konventionellen Landwirtschaft gedacht? Wobei das mit dem Schlamm am Dorfener Isenwehr ja nur ein vergleichbar kleines Problem ist. Schauen wir nämlich insgesamt auf unsere Bäche und

Foto © A. Hartl



Einst häufig, jetzt praktisch ausgestorben: die Bachmuschel



Nur 15 Prozent der Bäche sind in einem guten Zustand

Foto© A. Hartl

Flüsse, dann gibt sich selbst in der vorsichtigen Behördensprache schon ein verheerendes Bild. Im Landkreis Erding sind sie durchwegs mit „mäßig bis unbefriedigend“ einzustufen. In ganz Bayern sind nur 15 Prozent der Bäche überhaupt in einem guten Zustand, so Adolf Hörl vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Bayern ist das einzige Bundesland, wo man direkt bis ans Ufer ackern darf

Bayern ist übrigens das einzige Bundesland, das es seinen Bauern erlaubt, ihre Äcker bis an die Bäche auszudehnen. Überall sonst gilt ein fünf oder zehn Meter breiter Schutzstreifen. So belohnt die ewige Regierungspartei ihre treueste Wählergruppe. Denn – sagt sich die CSU – Fische, Flusskrebse und Muscheln sind erstens stumm und zweitens haben sie sowieso kein Wahlrecht.

TAGWERK-Bäuerinnen und -Bauern sehen das allerdings etwas anders. Sie wissen, dass man dauerhaft nicht gegen die Natur wirtschaften kann und darf. Wenn Tagwerkler von „guter fachlicher Praxis“ sprechen, dann verstehen sie darunter keine Kampfpartnerschaft mit BASF und Monsanto gegen die Umwelt. Sie verbinden vielmehr alte bäuerliche Erfahrung mit heutigen technischen Möglichkeiten. Wobei sie bei „Technik“ nicht an Gift und Kunstdünger denken, sondern an ausgeklügelte Maschinen, mit denen sie

ihre Felder bewirtschaften. Viele davon haben die Technik-Freaks unter ihnen selbst entwickelt und dann mit Hilfe kleiner Hersteller auf den Markt gebracht. So dass sie jetzt striegeln können und grubbern und was sonst noch nötig ist auf einem Bio-Hof, der ja auch nicht mehr alles in Handarbeit machen kann wie frühere Generationen.

Dazu kommt die wissenschaftsunterstützte Forschung zu regional angepasstem Saatgut und die neuen Erkenntnisse über wechselnde Fruchtfolgen. Und bisweilen schaut dann sogar mal einer von den Biobauern im Wirtshaus vorbei, um meinem Freund noch ein bisschen ausführlicher zu erklären, dass nicht die biologischen Lebensmittel zu teuer, sondern dass schlicht und einfach die konventionellen zu billig sind. Denn bis hierher haben wir ja nur von den Bächen und Flüssen gesprochen. Aber all diese Stoffe gelangen schon weit ins Grundwasser. Wofür wir übrigens schon seit längerem mit immer tieferen Brunnenbohrungen zahlen. Die Klimaschäden, die durch eine Vernachlässigung des Humusaufbaus in der konventionellen Landwirtschaft entstehen, der Artenschwund, die Gesundheitskosten ...

Es ist wirklich an der Zeit, dass wir uns mehr um unsere linke Hosentasche kümmern.

Heiner Müller-Ermann

Schattige Biergärten, sonnige Terrassen

Ausflugslokale in TAGWERK-Betrieben

Die schöne Jahreszeit verlockt zu Ausflügen und zur Einkehr in einem lauschigen Biergarten oder Garten-Café. Es zieht uns nach draußen. Wer dabei Lust hat auf feines regionales Bio-Essen, wird in mehrern TAGWERK-Ausflugslokalen fündig.

Die Wolfmühle

Ein Garten am Mühlbach

Für die Münchner am nächsten ist das Garten-Café der 100 Prozent biologischen Wolfmühle in Forstinning. Auch wenn die Mühle heute anders betrieben wird – das schöne alte Mühlrad der historischen Traditionsmühle ist noch da. Man sitzt im Garten



Das Garten-Lokal der Wolfmühle öffnet bei schönem Wetter an Sonn- und Feiertagen. Wenn man nicht sicher ist oder reservieren möchte, kann man anrufen.

neben dem Mühlbach, der Anzinger Sempt, unter Bäumen und Sonnenschirmen, zwischen Blumen und Kräutergarten. An Sonn- und Feiertagen gibt es bei schönem Wetter von 12-18 Uhr warme Gerichte und hausgemachte Kuchen und Torten.

In der Mühle gibt es außerdem einen Mühlenladen und Mühlenführungen. Gerne erzählt Andreas Löffl vom alten Wissen und von neuer Technik des Müllerhandwerks, wie es „die Ur-Kraft des Kornes, das so viel kann, erhält.“ An den Backeigenschaften merkt man es dann und am Kuchen und den Spätzle im Mühlencafé schmeckt man es. Den stimmungsvollen Gastraum kann man außerdem für familiäre, ökologische Feiern buchen.

AmVieh-Theater

Natur plus Kultur = Genuss

Ein metallenes Schaf – das Logo des AmVieh-Theaters – bietet einen Durchblick auf den Obstgarten



Malerisch zwischen sanften Hügeln, Wiesen und Wäldern, nahe Schwindegg, steht das AmVieh-Theater, ein Projekt von Astrid Wöhrl und Hans Reichl, die gerne Kultur und Genuss in Bio-Qualität verbinden.

Der Obstgarten wird im Sommer an Sonn- und Feiertagen zum Gartencafé. Da gibt es Kuchen, Torten und getoastete Panini. An Menüabenden gibt es mal Fleisch, mal vege-



tarisch, mal vegane Menüs mit regionalen Zutaten von TAGWERK-Betrieben. Einen Anruf sollte man vorher machen.

Der weitläufige Garten und der Feststadl stehen auch für romantische oder rauschende Feste zur Verfügung. Außerdem ist das AmVieh-Theater Tagungshaus und ein kleines, feines Bio-Hotel. Es wurde 2007 mit Holz aus dem eigenen Wald errichtet und bekam den Rosenheimer Holzarchitekturpreis.

Das ganzheitliche und nachhaltige Konzept von Astrid und Hans setzt sich im Kultur-Programm fort. Zunächst ist da direkt neben dem Hof ein „Wald der Bilder“, der ein berührendes Zusammenspiel zwischen Natur und Kultur bietet. Weitere Veranstaltungen sind Theateraufführungen im Wald – auch für Kinder – und Konzerte.

Das Gartencafé ist an Sonn- und Feiertagen bei schönem Wetter von 13-18 Uhr geöffnet.

Gasthaus Maier Gallenbach **Frühstück, Menüs und Bayerische Pizza**

Von Dorfen aus nach Südosten, jenseits des Inns, südlich der kleinen historischen Marktgemeinde Kraiburg, geht es zum Gasthaus Maier in Gallenbach. Im Hof mit dem wunderschönen Kräuter- und Blumengarten kann man gemütlich sitzen und die Esel auf der Weide beobachten.

Im Gasthaus kocht und bäckt die Wirtin Claudia Maier-Häußler, auf den Feldern baut der Bauer Hilarius Häußler – ein gelernter Sozialpädagoge – Urgetreide an. Sie nennen



Der üppige Kräutergarten liefert stets frische Gewürze für die Küche

sich – dem Geist des Ortes entsprechend – „d’Wirtin und da Bauer“. Und sind vielen TAGWERK-Freunden bekannt, denn auf dem Hof gibt es verschiedene Kurse und Aktionen mit Kindern, so etwa das gemeinsame Säen und Ernten von Hafer, um dann zu lernen, wie der Hafer in das Müsli kommt.

Das Gasthaus lädt an jedem ersten Sonntag im Monat zum Bio-Frühstück ein. Außerdem gibt es Grillfeste, Konzerte und sogenannte Ofenschubser-Abende. Anmeldung ist geboten, denn die Angebote sind beliebt und oft ausgebucht. Und für Hochzeiten und andere Feste bis etwa 100 Personen lässt sich das Gasthaus auch buchen. Die Kurse bieten Claudia und Hilarius Häußler auch als Bildungspakete an.

d’Wirtin und da Bauer von Gallenbach: Claudia Maier-Häußler und Hilarius Häußler



Glontaler BackKULTUR

Alles vom Bio-Feinsten

Ganz hoch haben Antonia Weiß und Romeo Butic, Inhaber der Glontaler backKULTUR, ihre Qualitäts-Standards gesetzt. In ihrer Bäckerei und dem Café & Restaurant bieten sie konsequent nur Bio-, weitgehend regionale und ganz frisch und hochwertig verarbeitete Speisen an. Das kann man feiertags und jeden Freitag bis Sonntag erleben. Der Café- und Restaurant-Betrieb im kleinen Ort Piusheim bei Glonn läuft ganzjährig, bei jedem Wetter von morgens bis abends. Im stillvollen Innenraum oder im wunderschönen Garten. Jeden Freitag gibt es einen Pizza-



Auf der Seeterrasse der Glontaler BackKULTUR machen die guten Backwaren und die See-Konzerte dem Namen alle Ehre

abend und darüberhinaus Festtags-Angebote und ein vielseitiges Kulturprogramm mit Musik, Lesungen und kulinarischen Besonderheiten (Programm siehe glontaler-backkultur.de).

Die Bäckerei, in der Romeo Butic Brote, Brötchen, Gebäck und Kuchen für das eigene Lokal, die eigenen Läden und für die TAG-WERK-Läden bäckt, kann man bei Brotbackkursen näher kennenlernen. In der Umgebung gibt es viele schöne Wanderwege und das beliebte Frauenbründl, dessen Wasser seit Jahrhunderten heilende Eigenschaften nachgesagt werden.



In Notzenhausen, im nördlichsten Zipfel des Landkreises Freising, liegt der Kreitmair-Hof

Biohof Kreitmair

Bayerisch mit Hollerzauber

Im Herzen der Hallertau liegt der Biohof Kreitmair mit seinen Schweinen und seinem Geflügel. Außerdem haben sich Katharina und Alfons Kreitmair auf Beerenanbau spezialisiert. Insbesondere der Holunder hat es ihnen angetan, seine Blüten und Beeren verarbeiten sie zu Sirup, Gelee, Likör und Balsamico. Katharina bietet Führungen und Verkostungen der feinen Holunder-Produkte an. Dabei kann im Hofladen auch eingekauft werden.

Die Gastwirtschaft auf dem Kreitmair-Hof wird von den Eltern, Christa und Alfons Kreitmair, geführt. Dort kann man alle hofeigenen Erzeugnisse probieren – Schweine- und Geflügelfleisch sowie die verschiedenen Obstprodukte. Der gemütliche Biergarten liegt ruhig und bietet Kindern viel Platz zum Spielen. Sonn- und feiertags gibt es hausgemachte Kuchen.

Der Biergarten ist Donnerstag und Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 16 Uhr und Sonntag ab 14 Uhr geöffnet. Mittagstisch gibt es an besonderen Tagen (Termine auf der Homepage). Gruppen und Festgesellschaften werden nach Absprache auch an anderen Tagen bewirtet.

Ladencafés

Einkauf mit Einkehr

Beim Einkaufen Zeit haben, sich hinsetzen zu einem Ratsch, einer Brotzeit oder einem Cappuccino – das ist Lebensqualität im Alltag und wird in mehreren Hofläden geboten.

Am **Summererhof in Baiern** gibt es neben TAGWERK-Hof und -Käseerei einen Hofladen und ein Hofcafé, wo man während der Öffnungszeiten des Ladens gut frühstücken, Brotzeit machen oder Kaffee trinken kann – auch draußen auf der Terrasse. Etwa ein Mal im Monat öffnen Maria und Josef Vogelrieder das Café auch am Sonntag.

Den „**Laden im Thal**“ bei Sojen machen die Kund*innen gern zum Ziel eines Radl-Ausflugs. Denn dort kann man nicht nur das allerfrischeste Gemüse einkaufen, sondern sich auch gut aufhalten. Hautnah am Erzeuger, gleich neben den Gewächshäusern der TAGWERK-Gärtnerei „Gemüsebau im Thal“ sitzt man angenehm im Schatten einer Linde oder neben dem Spielplatz, bei Kaffee, Kuchen, belegten Broten oder einer frischen, geräucherten Forelle.

In den **Höhenberger Werkstätten bei Velden/Vils** kann man sich nach dem Einkauf



Gleich neben den Gewächshäusern kann man sich beim „Laden im Thal“ hinsetzen und bewirten lassen

auf der Terrasse des Ladencafés mit Gebäck oder einem Sandwich aus der Höhenberger Demeter-Bäckerei stärken. Die Dorfgemeinschaft Höhenberg – eine sozialtherapeutische Einrichtung – ist mit ihren verschiedenen Werkstätten ein vielseitiges, interessantes Projekt. Es gibt dort regelmäßig Führungen und Markttage mit großem Rahmenprogramm.

Susanna Boldi

Kontakt, Infos und Termine:

● www.amvieh-theater.de

Astrid Wöhrl und Hans Reichl

Tel. 08086 / 94 79 48

● www.wolfmuehle.de

Andreas Löffl und Kathrin Nagy

Tel. 08121 / 3334

● www.maier-gallenbach.de

Claudia Maier-Häußler u. Hilarius Häußler

Tel. 08638 / 7907

● www.glonntaler-backkultur.de

Antonia Weiß und Romeo Butic

Tel. 08093 / 90 25 61

● www.biohof-kreitmair.de

Christa und Alfons Kreitmair

Tel. 08751 / 1020

● www.summererhof.de

Maria und Josef Vogelrieder

Tel. 08093 / 90 42 01

● www.laden-im-thal.de

Claudia und Henri Förtsch

Tel. 08071 / 511 85

● www.hoehenberg.org

Tel. 08086/9313-0

Termine siehe auch:

<http://tagwerkcenter.net/aktuell/termine>
sowie auf S.29

Portraits: <http://tagwerkcenter.net/erzeugen-verarbeiten>



Bitte achten Sie auf
das „Grüingedruckte“.
Für eine gute, gemeinsame und
nachhaltige Kommunikation.

Der Dersch
der denkt, der lacht, der drückt
Erdinger Str. 13
85457 Hörlkofen
Telefon +49 (0)8122 9931-0
www.der-dersch.de

100% Umwelt
100% Sinn
100% Mensch
100% Freude

 mit Liebe gedruckt in Hörlkofen

„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

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

Think!
Gesunde Schuhe. Bewusst. Schön.



Neuheit „Kapsl“
Leder vegetabil gegerbt, Sacchetto
Machart, flexible Gummisohle

MAX SCHMID
SCHUHE

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

**Engagement
ist einfach.**

Wenn einem der
Umweltschutz in der
Region am Herzen
liegt.

 **Sparkasse
Erding - Dorfen**

**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

Forellenfilet in Senfsauce

Rezeptempfehlung von Gerti Kuliga, die beim TAGWERK-Großhandel für den Einkauf von Käse, Molkereiprodukten und Feinkost zuständig ist

Zutaten für die Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 3/8 l Brühe (z.B. TAGWERK Fischfond)
- 2 TL Senf
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL Sauerrahm

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, Butter, Mehl und Zwiebeln miteinander anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen.
- Senf, Eigelb und Milch verrühren und in die nicht kochende Brühe einrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- Sauerrahm zugeben und mit dem Mixstab aufschäumen.
- Die Forellenfilets würzen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.
- Dazu passen Kartoffeln und Gemüse.

Bei TAGWERK gibt es Forellen von der Fischzucht Gerhard Baumgartner in Haag/Obb., Senf von der Senfmanufaktur Denny Kahl oder der Senfmühle Thomas Weber, und Sauerrahm stellt die Alztaler Hofmolkerei her.



Im Einzelhandel gelernt, im Großhandel bewährt

Ein Kind von Traurigkeit ist Gerti wahrlich nicht. Sie lacht ausgesprochen gern – und so, dass es ansteckt.

Zu TAGWERK ist sie durch Zufall gekommen. Nach ihrer Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei Kustermann in München hat sie bei verschiedenen Firmen im Verkauf gearbeitet. Aber nur in Teilzeit, denn ihre zwei Kinder forderten sie schließlich auch. Als die Söhne dann pflegeleichter wurden, suchte Gerti eine dauerhafte Anstellung und fand sie beim TAGWERK-Großhandel – damals noch in Dorfen. Lebensmittel statt Haushaltswaren? „Da wächst ma nei“ sagt Gerti. Außerdem ist sie ja auf einem Bauernhof groß geworden, Milch und Käse und die Nähe zur Natur sind ihr also beileibe nicht fremd.

In der Käseabteilung des TAGWERK-Handels musste Gerti schon kurz nach ihrem Einstieg Verantwortung übernehmen, da die zuvor leitende Kollegin bald wegging. Jetzt managt sie in Garching routiniert den Einkauf einer erweiterten Produktpalette. Da gehört zum Beispiel auch Fisch dazu, den sie – eine leidenschaftliche Köchin und Kuchenbäckerin übrigens – uns hier empfiehlt.

he

Wer Artenvielfalt will, muss auf Agrochemie verzichten

BUND Naturschutz entwickelt Ausstiegspläne für Glyphosat & Co

„Wenn man Kindern in der Grundschule davon erzählt, dass immer mehr Tier- und Pflanzenarten verloren gehen, dann sind sie bestürzt. Wir Erwachsene gewöhnen uns dagegen an Dinge. In diesem Feld der Gewöhnung bewegen wir uns, diskutieren und handeln, ganz so, als ob es diese bedrohliche Entwicklung gar nicht gäbe.“

So beschreibt Alexander Schiebel, Regisseur des Films „Das Wunder von Mals“, den grundsätzlichen Umgang mit Pestiziden in unserer Gesellschaft. Und er weiß wovon er spricht: Denn nicht nur als Regisseur, sondern auch als Bürger von Mals in Südtirol hat er vor Augen, wie im Vinschgau das Grünland sukzessive unter den Apfelmonokulturen verschwindet. Nicht zuletzt aufgrund der exorbitanten Pestizidabdrift der Obstplantagen werden Tier- und Pflanzenarten dort immer weiter das Tal hinauf in die Berge geschoben, so weit, wie die Insekten und Pflanzen eben zu klettern vermögen.

Zurück aus Südtirol: Der Artenschwund ist auch bei uns großes Thema: Seit Jahrzehnten ist die Anzahl der Fluginsekten stark rückläufig, ebenso die der Vogelarten. Der Lebensraum Flüsse und Bäche ist meist in einem ebenso schlechten Zustand wie der der Böden. Diskutiert man bei uns den alarmierenden Insektenschwund, so gibt es keine Gegenrede. So geschehen auch in Stierberg (Lkr. Mühldorf). Ein mit 200 Besuchern völlig überfüllter Saal, mit Landrat, fünf Bürgermeister*innen, Kreisobmann des Bauern-

verbandes und vielen Bäuerinnen und Bauern. Auch wenn sich nicht alle Studien einig sind: die Hinweise sind erdrückend. Wenn es dann an die Ursachen geht, wird die Diskussion schon schwieriger. Und richtig mühevoll wird es, wenn man danach fragt, was jeder tun kann. Dann herrscht erst einmal betretene Stille.

Hier machen wir eine Pause, ein bisschen Zeit, nachzudenken. Denn: Was wir angesichts der prekären Situation nicht brauchen können, ist eine „Verweisdiskussion“ nach

Was wir nicht brauchen können, ist eine „Verweisdiskussion“ nach dem Motto „Ich kann nichts tun, sollen es die anderen richten“

dem Motto „Ich kann nichts tun, sollen es die anderen richten“. Sicher ist: Es gibt nicht nur eine Ursache für den Artenrückgang. Zu den Ursachen zählen eine zunehmende Verbauung, eine häufigere Mahd der Wiesen, der Verlust von Hecken und Feldrainen, eine stärkere Düngung, enge Fruchtfolgen.

Bei einem Fachsymposium in Freising nahm der BUND Naturschutz nun die Pestizide als eine der Ursachen ins Visier. Die Devise: „Wer Artenvielfalt will, muss auf Agrochemie verzichten“. Und er bekam dabei reichlich Rückendeckung. So bewertet auch der Sachverständigenrat für Umweltfragen (SRU), ein Gremium von Wissenschaftler*innen zur Beratung der Bundesregierung, den Eintrag von Pestiziden in die Umwelt als eine wichtige Ursache für den Rückgang der Biodiversität in der Agrarlandschaft. Gemäß Sachverständigenrat sind Feldvögel, Wildbienen, Amphibien und Wildkräuter beson-

ders betroffen.

Ein Weiter-so mit den Agrargiften können wir uns kaum leisten. Was also tun, um diese Abwärtsspirale der Natur zu stoppen? Ansätze gibt es viele, Patentrezepte keine. Auf Freiwilligkeit setzte beim Symposium niemand. Richten soll es in erster Linie die Politik:

Der Sachverständigenrat schlägt vor, auf sensiblen Flächen den Einsatz von Pestiziden ganz zu untersagen. Eine Abgabe auf Pestizide soll auf allen anderen Flächen den Umstieg auf alternative Maßnahmen erleichtern.

*Der Sachverständigenrat schlägt vor:
Pestizide besteuern und auf sensiblen
Flächen ganz verbieten*

In Mals haben sich die Bürger per Volksentscheid gegen Pestizide entschieden und ein mutiger Bürgermeister hat den Bürgerwillen im Gemeinderat umgesetzt.

Der BUND Naturschutz erstellte für Herbizide Ausstiegspläne: für Glyphosat bis 2020, für alle anderen Herbizide bis 2025. Beim Symposium wurden hierzu von allen im bayerischen Landtag vertretenen Parteien Abgeordnete befragt. Und niemand lehnte diese Vorschläge kategorisch ab. Sind wir in Bayern also bald herbizidfrei? „Wohl kaum“, sagt uns unsere Jahrzehnte lange, leidgeprüfte Erfahrung. „Oder doch?“, flüstert vorsichtig die Hoffnung, die nie aufgibt und darauf setzt, dass die Zeit dafür endlich reif ist.

Was, wenn wir es politisch (noch) nicht schaffen? Wenn der Ausstieg jetzt scheitert? Wenn die Pestizide bleiben? Dann bleibt uns nur der kleine, steinige Weg.

Zurück nach Stierberg. Die Bedenkzeit ist um. Alle sind gefragt. Nicht Schuld zuweisen,



*Ausgeklügelte Spezialmaschinen wie z.B. ein Präzisionsstriegel machen die Herbizidspritze überflüssig
Foto © Treffler Maschinenbau*

sondern bei sich selbst anfangen, und zwar dort, wo es am wenigsten weh tut: Der Landkreis mäht die Straßen- und Wegränder nur

*Die Verbraucher*innen pfeifen auf das
Angebotsblättchen vom Discounter und gehen in den Bioladen*

zweimal im Jahr. Die Bürgermeister verzichten auf Pestizide auf den kommunalen Flächen, die Verkehrsinseln blühen. Die (konventionellen) Bäuerinnen und Bauern probieren den Striegel aus und ersetzen den Mais durch Klee gras. Die Verbraucher*innen pfeifen auf das Angebotsblättchen vom Discounter und gehen in den Bioladen. Und TAGWERK? Wir machen das, was wir seit über 30 Jahren tun: ökologisch und regional wirtschaften, informieren, überzeugen, gemeinsam nach Lösungen suchen.

Und wenn die Hoffnung recht behält und der (staatliche) Herbizidausstieg doch kommt? Dann machen wir eine Flasche Biochampagner auf, krempeln tags darauf die Ärmel wieder hoch und machen uns daran, den Humusaufbau auf dem Acker voranzubringen. Höchste Zeit, des Klimaschutzes wegen.

Michael Rittershofer



ÖKOKISTE

100% Bio, frisch ins Haus geliefert

Naturgarten Schönege und die **Ökokiste Kirchdorf** liefern Ihnen Obst, Gemüse, Käse, Wurst, Brot, Milch, Eier und vieles mehr bis zu Ihnen nach Hause – alles in bester Bio-Qualität und vorwiegend aus der Region.



ökokiste



Naturgarten Schönege



08168 9608-0
schoenegge.de

Die **ökokiste**
Kirchdorf

08166 9922-0
oekokiste-kirchdorf.de

MÖBEL TASCHEN

NATURMATRATZEN
WALDVIERTLER SCHUHE

*Kommt alle zu GEA!
Herzlich willkommen!*



GEA Landshut	D-84028 Neustadt 496	Tel: 0871 / 43 03 85 85
GEA München	D-80799 Amalienstraße 71	Tel: 089 / 46 22 76 03
GEA München	D-81667 Weißenburger Platz 1	Tel: 089 / 52 03 20 20

Kein Sommer ohne Grillparty ... und keine Grillparty ohne TAGWERK-Zutaten!

*Der Sommer ist da, und mit ihm
all die wunderbaren sommerli-
chen Aktivitäten. Spazieren-
gehen, Radeln, Baden und...
Grillen. Natürlich!*

Glücklicherweise hatte vor einem Monat un-
ser guter Freund Sebastian Geburtstag.
Glücklicherweise deshalb, weil der ganze
Freundeskreis die Sparschweine ausgeleert
und ihm seinen Herzenswunsch erfüllt hat:
einen hypermodernen, für mindestens 15
Personen ausreichenden Grill. Das war na-
türlich nicht so ganz uneigennützig. Und
weil der Sebastian ein prima
Spezl ist, hat er auch sogleich be-
schlossen, dass wir den Grill alle
gemeinsam einweihen. Sehr
gut! Und dann ging natürlich die
Planung los, weil jeder etwas für
ein reichhaltiges, regionales Bio-
Grillbuffet beitragen wollte. Alle
miteinander sind wir tatsächlich
15 Personen, und sehr un-
terschiedlich unterwegs in den ge-
schmacklichen Vorlieben. Da

gibt es die Fleischesser, die Fischliebhaber,
die Käsegourmets, die Vegetarier. Schnell war
ein Wunsch-Einkaufszettel geschrieben: Bio-
Wurst, Bio-Fleisch, Bio-Fisch, Bio-Gemüse,
Bio-Käse... Ja, geht denn das überhaupt alles
regional und bio? Denn regional ist uns halt
auch megawichtig. Das haben wir uns dann
auch tatsächlich gleich als Herausforderung
genommen. Ein Super-Grill braucht Super-
Essen!

**Beginnen wir mit dem
Fleisch**



Überlegter Fleischgenuss, wertschätzend für das Tier – das muss sein! Und da können wir beim Einkauf des Fleisches der TAGWERK-Biometzgerei sicher sein. Alle zuliefernden Bauern müssen Mitglied in einem der anerkannten Bio-Anbauverbände sein, dadurch ist schon die Aufzucht und Haltung kontrolliert. Einen Tag vor der Schlachtung werden die Tiere angeliefert und können in eingestreuten Boxen zur Ruhe kommen. Bei der Schlachtung läuft alles in Ruhe und ohne Hektik ab. Das gibt doch gleich ein gutes Gefühl, wenn wir das Fleisch auf den Grill legen und es anfängt zu brutzeln. Und das Schweinehalsgrat ist genau wie jedes Fleisch der Niederhummel Biometzgerei von einer Qualität, die ihresgleichen sucht.

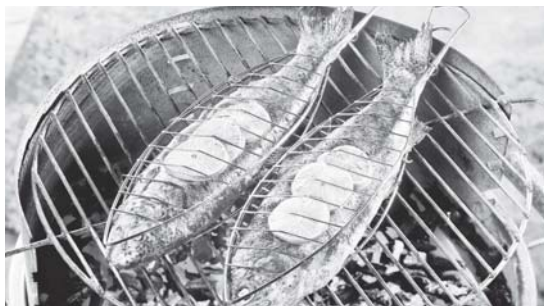
Kleiner Tipp: das Grillfleisch nicht vor dem Grillen marinieren, sondern kurz danach in einer vorbereiteten Marinade wenden, in ein Krautblatt wickeln und am Rand des Grills noch kurz ziehen lassen.

Würstl – garantiert ohne Nitritpökelsalz

Das ist eigentlich leicht, denn die gibt's auch von der TAGWERK-Biometzgerei in Niederhummel. Ob Currywurst, Rinderkäsekrainer, Schweinswürstl, Bratwurst mit Chili, Kümmel oder Bärlauch, Ochsenbratwurst... für jeden Geschmack ist etwas dabei. Teilweise sogar als rohe Wurst. Und diese Würste kann man bedenkenlos grillen, weil sie immer ohne Nitritpökelsalz hergestellt werden. Nitritpökelsalz steht im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein, insbesondere bei Erhitzung, daher ist uns sehr wichtig, dass wir es nicht auf dem Grill haben. Die Methode der Warmfleischverarbeitung in der TAGWERK-Biometzgerei bietet den Vorteil, dass auch auf künstliche Phosphate verzichtet werden kann. Ein wichtiges Ziel der Metzgerei ist die Ganztierverwertung. Und das kommt unserer Ideologie am Grill entgegen – Wertschätzung für das Tier – das wird uns mit den schmackhaften Würsten leichtgemacht.



Aus der Fischzucht von Gerhard Baumgartner bezieht TAGWERK Forellen



Fisch – frisch aus dem Naturteich

Für die Fischzangen holen wir die Bio-Forellen von der Metzgerei Baumgartner in Haag. Weil diese Fische nur im eigenen Naturbecken aufwachsen. Der über Jahrzehnte gewachsene Boden bietet die natürliche Nahrung für die Fische. Und das schmeckt man! Ein weiterer Pluspunkt: da das Gewässer mitten in einem Naturschutzgebiet liegt, ist es kein Sammelbecken von Düngemitteln.

Gewürzt mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Dill, Minze oder anderen Kräutern

wird der Fisch besonders schmackhaft. Dafür den Fisch auf beiden Seiten ein paar Mal tief einschneiden und die Kräuter ins Fleisch einmassieren. Oder die Bauchhöhle damit füllen, dann ziehen die Aromen von innen durch.

Käse gegrillt – da kommt das Aroma voll zur Entfaltung



Bei dieser großen Auswahl an wohlschmeckenden Käsesorten konnten wir uns fast nicht entscheiden. Aber schließlich fiel die Wahl auf den Bayerischen Scamorza aus der Alztaler Hofmolkerei. In der Alztaler Hofmolkerei produzieren die Kühe Milch aus Heu, Gras und hofeigenem Futter. Keine Silage findet man auf diesem Hof. Und das schmeckt man natürlich bei allen Alztaler Milchprodukten.

Den Scamorza wärmen wir in der Grillpfanne leicht an, damit er seinen vollen Geschmack entwickeln kann. Zusammen mit einem frischen Knoblauchbrot – herrlich!

Der Chili-Bert von der Käserei Höhenberg fand dann auch den Weg in unseren Einkaufskorb. In Höhenberg, einer dorfähnlichen Gemeinschaft bei Velden/Vils, werden in liebevoller Handarbeit die verschiedensten Sorten Käse kreiert.

Der Chili-Bert – in eine ausgehöhlte Paprika gefüllt und in einer Grillpfanne erwärmt – genial! Die Würzung ist praktischerweise bereits im Käse enthalten.

Tipps für Salatsaucen

Hagebutten-Basilikum-Vinaigrette:

2 EL TAGWERK-Hagebuttensenf, 2 EL Bio-Kräuteressig, 40 ml Rapsöl (langsam mit dem Schneebesen einrühren), 2 Prisen Rübenzucker, 1 Prise Salz, gehackter frischer Basilikum nach Belieben.

Extra-Tipp vom Koch Denny Kahl:

„Um einen Geschmacksverlust zu vermeiden, empfehle ich, Dressings in den seltensten Fällen zu mixen!“

Vitamine fürs Salatbuffet

Auch hier fiel die Wahl schwer, weil diese Vielfalt sofort in unserer Gruppe fast unendlich viele Ideen entstehen ließ. Denn die Gärtner waren alle schon enorm fleißig: Ob der Obergrashof, die Gärtnereien Fuchs, Klein, Sturm oder Rutz, alle ernten schon lange rote und grüne Salate, Radieschen, Kohlrabi, Gurken und vieles mehr. Daraus wollten wir bunte, vitaminreiche Sommersalate machen.

Gebratenes Gemüse – ganz mediterran

Vom Obergrashof kommen bereits die ersten Zucchini. Auch da haben wir zugriffen. Im Bewusstsein, dass es auf dem Obergrashof gelungen ist, einen funktionierenden, in sich geschlossenen ökologischen Kreislauf zu er-



Zutaten für die Hagebutten-Basilikum-Vinaigrette

möglichen – Gemüseanbau und Tierhaltung – , schmecken die Gemüse gleich nochmal so gut.

Zucchini, gefüllt mit dem Hüttenkäse der Alztaler Hofmolkerei, der mit den Kräutern der TAGWERK-Gärtner verfeinert wird, in einem Pfännchen gegrillt – ein Gedicht!

Schön, dass der Sommer erst begonnen hat und die Vielfalt der Gemüse bei zukünftigen Grillfesten noch viele Geschmacks-erlebnisse ermöglichen wird.

Um den Stock gewickelt



Und was brauchen wir noch? Ja klar – Brot. In diesem Fall wollen wir es selber machen, ein Stockbrot wie in unserer Kindheit. Die Grundlage sind das Roggen- und Weizenmehl der Wolfmühle. Die Wolfmühle ist eine 100-prozentige Biomühle. Dies ist eine Besonderheit in der Branche. Der Müller Andreas Löffl liebt sein Handwerk und sieht sich als Bewahrer der Kraft des Korns. Durch schonendes Mahlen erhält er die wertvollen Inhaltsstoffe. Mit seinen kostbaren Mehlen macht es besonders Freude, den daraus gekneteten Teig um Stöcke zu wickeln und langsam nahe an der Glut das Stockbrot zu braten, bis es knusprig braun wird. Ein Spaß auch für alle Kinder.

Grillen macht durstig

Fehlt noch etwas gegen den Durst. Der Biohof Wimmer macht's möglich mit seiner Vielfalt an köstlichen Säften. Auf seinen über 30 Jahre alten Streuobstwiesen bei Pfarrkirchen



erfrischender Sommerdrink: Apfelsidre mit Holunder

erntet er die unterschiedlichsten Sorten Äpfel und Birnen. Daraus komponiert er seine schmackhaften Säfte.

Kombiniert mit dem Holundersaft und -sirup der Familie Kreitmair aus der Holledau lässt sich mit Matthias Wimmers Apfelsidre (oder alkoholfrei mit Apfelschorle) wunderbar ein erfrischender Sommerdrink mixen.

Und – wie war's dann?

Herrlich! Ein sonniger Samstagnachmittag, der Grill war an, der Duft von Grillwürsten, Fleisch, Käse, Fisch lag in der Luft. Salate standen bereit, dazu knuspriges Stockbrot, Delikatess-Senfe von der Ostallgäuer Senfmanufaktur. Ein Bio-Bierchen oder den selbstgemixten TAGWERK-Sommerdrink in der Hand, gute Freunde um sich rum – was will man mehr?

Und als Resümee: das wiederholen wir doch ganz bald wieder!

Beatrice Rieger

Übrigens: die als Beispiele genannten Produkte und Erzeuger sind nur ein kleiner Auszug aus der TAGWERK-Welt, es gibt natürlich noch viel mehr. Die gesamte Vielfalt findet man unter www.tagwerkcenter.net/produkte

BÖDEN
PUTZE
DÄMMSTOFFE
FARBEN
SCHLAFGUT



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

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.



und

Birnbaumblau

**Wohnen und
Schlafen nach Maß**

Schreinerei und Schlafstudio

Wolfgangstr. 17 • 81667 München

Tel.: 089/ 448 34 08

www.birnbaumblau.de

Fordern Sie jetzt kostenlos unser informatives Schlafmagazin an!

Diesel ade

Neuer TAGWERK-Lkw fährt mit Biogas aus Reststoffverwertung

„Teller oder Tank“ – diese Streitfrage ist bei dem neuen TAGWERK-LKW kein Thema. Denn das Biogas, das den Motor des Fahrzeugs antreibt, wird nicht etwa aus Mais oder Weizen gewonnen, sondern zu 100 Prozent aus landwirtschaftlichen Reststoffen.



Betankt wird der LKW bei den Gas-Tankstellen der Stadtwerke München. Die wiederum beziehen das Gas von der Firma *Verbio*, die in Brandenburg und Sachsen-Anhalt moderne Bioraffinerien betreibt und dort ausschließlich organische Reststoffe einsetzt: Stroh und Schlempe – das ist ein Abfallprodukt aus der Bio-Ethanolherstellung.

Es entsteht also keine Konkurrenz zur Nahrungsmittelproduktion. Auch andere Probleme, die mit Biogas häufig in Verbindung gebracht werden, wie Monokulturen, die „Vermaisung“ der Landschaft oder direkte und indirekte Landnutzungsänderung, spielen hier keine Rolle. Und die Gärreste aus der Gasproduktion werden bei *Verbio* als natürlicher Dünger in die Landwirtschaft zurückgeführt, wodurch ein sinnvoller Stoffkreislauf vollzogen wird.

Das Biogas wird zu Erdgasqualität aufbereitet und kann deshalb über das allgemeine Gasleitungsnetz transportiert werden. Eine umweltbelastende Belieferung der Tankstellen ist also nicht notwendig. Ähnlich wie es beim Ökostrom gehandhabt wird, wird immer eine dem Verbrauch entsprechende äquivalente Menge ins Leitungsnetz eingespeist.

kein fossiler Treibstoff mehr – mehr Klimaschutz beim Transport

Mit diesem umweltfreundlichen Kraftstoff lässt sich eine CO₂-Reduktion von 90 Prozent gegenüber Diesel erreichen. „Wir kommen mit diesem neuen LKW unserem Ziel ein Stück näher“, sagt Klaus Hutner, Vorstandsmitglied der TAGWERK-Genossenschaft und Leiter der Logistik des TAGWERK-Großhandels. „Denn der Handel mit Bioprodukten ist erst dann wirklich ökologisch, wenn auch der Transport möglichst wenig Schadstoffe emittiert.“

Nachhaltig wirtschaften – dafür steht TAGWERK. Durch den Handel mit 100 Prozent biologischen Lebensmitteln erzielt TAGWERK eine gute Ökobilanz, denn die biologische Landwirtschaft benötigt weit weniger Energie als die konventionelle. Und da TAGWERK nur innerhalb einer überschaubaren Region wirtschaftet, müssen keine großen Entfernungen zurückgelegt werden – auch das ist ein positiver Umweltaspekt. Durch den Einsatz des neuen LKW können die schädlichen Umweltauswirkungen noch einmal reduziert werden.

Festival der Utopie

am 09./10. Juni in Traunstein

„Hier wächst die Zukunft – enkeltauglich & konkret“ heißt das Motto des Festivals der Utopie. Wie sieht eine menschenwürdige, nachhaltige und konkrete Zukunft aus? Viele Themenbereiche werden unter die Lupe genommen: von neuen Formen des Wirtschaftens über eine neue Gestaltung des eigenen Lebensstils bis hin zu neuen Formen nachhaltiger Architektur und nachhaltiger Ernährung. Es gibt Vorträge, Seminare, Workshops, Musik, Ausstellungen, Infostände und Filme – Raum und Zeit für freies Denken.

Das Festival besteht aus dem Erlebnis- und Infobereich sowie dem Bildungsbereich. Der Erlebnis- und Infobereich ist für alle gedacht, die kurzfristig und kostengünstig teilnehmen möchten. Zu diesem Bereich gelangt man über die Tageskasse. Hier gilt das Open Source Prinzip – wer ein konkretes Projekt hat und andere daran teilhaben lassen will oder Gleichgesinnte sucht, hat hier den Raum, dies vorzustellen. Es gibt Live-Musik, einen Naturschwimmteich, Ausstellungen,

Info- und Essensstände und Gartenführungen.

Der Bildungsbereich ist für alle gedacht, die sich intensiver mit den Festival-Inhalten auseinandersetzen wollen. Hier finden hochkarätige Vorträge, Seminare und Workshops statt. Vorträge gibt es u.a. von dem renommierten Postwachstumsökonom Niko Paech und von der Textilunternehmerin Sina Trinkwalder.

Auch TAGWERK ist auf dem Festival vertreten: Hermann Hofstetter, Vorstandsmitglied des TAGWERK-Fördervereins, referiert über die Chancen von Verbraucher-Erzeuger-Gemeinschaften allgemein und das Beispiel TAGWERK im besonderen.

Veranstalter: katholisches Bildungswerk und Campus St. Michael

Ort: Campus St. Michael, Vonfichtstr. 1, 83278 Traunstein

Programm: www.festival-utopie.de

Eröffnungsfest der Isarland Ökokiste

am 8.Juli von 12 bis 17 Uhr in Taufkirchen b. München

Die vormalige TAGWERK-Ökokiste und die Hofgut-Letten-Ökokiste haben fusioniert, sich den Namen „Isarland-Ökokiste“ gegeben und einen neuen Standort in Taufkirchen bei München bezogen.

Dort findet am 8.Juli von 12 bis 17 Uhr das Eröffnungsfest des neuen Firmengebäudes statt

isarland
Ökokiste

Programm:

- Regionale Erzeuger stellen ihre Produkte vor
- Infostände zu nachhaltiger Ernährung und ökologischem Handeln
- Öko-kulinarische Spezialitäten und Biergarten
- Betriebsführungen
- Betreutes Kinderprogramm mit Kinderbackstube und Samenkugel-Werkstatt

Die Isarland Ökokiste belohnt die Anfahrt mit ÖPNV und Fahrrad.

Adresse: Rotwandweg 1, 82024 Taufkirchen b. München; www.isarland.de



SCHUHHAUS MOOSBAUER

Damen • Herren • Kinder

Tolle Schuhe von Top Marken für die ganze Familie
in der Altstadt von Erding

10%

Diesen Coupon vor dem Kauf an der Kasse abgeben
und Sie erhalten sofort 10% Rabatt auf Ihren gesamten
Einkauf*

*Dieser Coupon kann nur einmalig und nicht in Kombination mit anderen Rabatt
Aktionen eingesetzt werden. Entlösbar bis 15. Juli 2018

NEU BEI UNS!

Entdecken Sie in unserem Sortiment ökologische und nachhaltige Schuhe
mit besonderem Tragekomfort in auszeichneter Qualität

ETHLETIC

Faire und vegane Sneaker mit sozialer
und ökologischer Verantwortung



**WEL
MEL
NATURALISTA®**

Innovation, Qualität und Respekt
für die Umwelt



Spiegelgasse 4 ERDING Tel. 08122 122 51

www.schuhhaus-moosbauer.de

Geöffnet Mo-Fr 9 bis 18:30 Uhr und
Samstag 9 bis 16 Uhr

Bio-Obstbäume

www.baumschule-brenninger.de

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

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

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

Abgehärtet durch unser raues Klima



**Vollwertbäckerei
Konditorei**

Thomas Polz

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



Ampermoching
Tel. 08139/6110
Fax 08139/2120



Höhenberg Werkstätten

in bester Bio-Demeter-Qualität:

- Jungpflanzen, Salat und Gemüse **Gärtnerei**
- Brot und Feingebäck **Bäckerei**
- Frischmilchprodukte und Käse **Käserei**
und Kunsthandwerk:
- Kerzen 100%Bienenwachs **Kerzenwerkstatt**
- geschnitzte Holzschalen **Schnitzerei**
- Filzprodukte **Textilwerkstatt**
- Instrumente **Choroiwerkstatt**

...und noch viel mehr in unserem **Laden-Cafe**
oder zu beziehen über die **Höhenberger Biokiste**

Höhenberg Werkstätten (WfbM)

Höhenberg 8 | 84149 Velden
Tel.: 08086/9313-0 | Fax 08086/9313-105
www.hoehenberg.org

Ferienwohnung am Kaiserstuhl

Moderne baubiologisch sanierte Ferien-
wohnung auf Bioland-Betrieb (Obst-,
Gemüse- und Weinbau) am Kaiserstuhl
bei Freiburg zu vermieten. Große
Terrasse, idyllische Lage.
www.schambachhof.de,
T. 07663-9129574

**VollCorner – der TAGWERK-Partner in
München – hat ein Bio-Restaurant &
Café in München Sendling eröffnet:
das „resihuber“**

Die Küche im **resihuber** orientiert sich
an den regionalen Erntezeiten. Bei der
Auswahl der Produkte gilt immer: So
nah wie möglich, so fern wie nötig, ge-
treu der VollCorner-Philosophie.
**resihuber Bio-Restaurant & Café Resi-
Huber-Platz 1, 81371 München**
Tel. 089/4520 1670,
www.resihuber.bio

Griechenland, Böhmen oder Waginger See – wohin soll die Reise gehen?



Wunderschönes Panorama bei der Schifffahrt über den Gardasee

Osterwoche in Italien



Schön war's! Auf der Radtour vom Gardasee nach Mantua und weiter am Po entlang nach Brescello (Don Camillo und Peppone), Busseto (Verdi) und Parma haben wir viel gelacht und gut gegessen. Und ein bisschen Abenteuer war auch dabei. Denn eine Bombenentschärfung in Bologna hat zur Stornierung unseres Zuges geführt und unsere Rückreise durcheinandergebracht. Aber anders als befürchtet hatte der Schienenersatz-Bus auch einen Radanhänger dabei. Dank der guten Organisation – das dürfte der Kooperation der Deutschen Bahn mit der

Österreichischen Bahn zu danken sein – konnten wir mit nur zwei Stunden Verspätung den Zug aus Verona erreichen und im Speisewagen unsere reservierten Plätze des stornierten Zugs vergessen.

Auf jeden Fall kann die Radtour zum Nachfahren empfohlen werden.

Rudi Oberpriller

Radtour zur benachbarten Öko-Modellregion Waginger See / Rupertigau **Neuer Termin: 21.09. - 23.09.**

Aus Kostengründen wurde die Radtour von der Hauptsaison in die Nebensaison verlegt. Programm auf Anfrage

Obere Lausitz mit Ausflug nach Böhmen **Neuer Termin: 28.07. - 05.08.**

Die Tour führt von Bautzen ins Zittauer Gebirge, ins böhmische Liberec, nach Zittau, Görlitz und wieder zurück nach Bautzen. Schwierigkeitsgrad: überwiegend leicht.

Wandern und Yoga in Griechenland (Pilion) **23.08. - 09.09.**

Anmeldeschluss ist der 15.07.

Traumhafte Adriaküste mit den Inseln Paxi, Lefkada, Kefalonia und Ithaka **Neuer Termin: 06.10. - 21.10.**

Ferienhaus in Griechenland (Pilion) zu vermieten: ein Platz für wirkliche Genießer!

Weitere Infos und Kontakt:

TAGWERK-Reisen, Urtlfing 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/2223, Fax 08081/2209
mail: oekoservice@tagwerk.net, www.tagwerk.info

Bio. Frisch. Geliefert.

isarland

Ökokiste

5 x
+ 15 €

Prämie sichern

Sonderaktion für Neukunden!

isarland.de



DE-ÖKO-006



* Isarland Ökokiste – ein Zusammenschluss der vormaligen Tagiwerk Ökokiste und Ökokiste Hofgut Letten.

NEU: Lieferung in ganz München

Ihr Bio-Lieferbetrieb für München und das südöstliche Umland seit 1997.*

089 945287-0

Mo-Do von 7 bis 19 Uhr
Fr von 7 bis 16 Uhr

Was isst Freising?

Agenda 21-Projekt „Biostadt Freising“

Gekeimt ist die Idee im Sommer 2017. Erste Engagierte, darunter Heide Hoffmann, Franziska Münch, Klaus Wiesinger und Thomas Sadler, trafen sich unter dem Motto „Was isst Freising?“. Bei jedem Treffen wuchs der Kreis. Gemeinsam wurde beschlossen, einen Antrag für eine Agenda 21 Projektgruppe zu stellen. Am 17. April war es dann so weit, in der Agenda- und Sozialbeiratssitzung der Stadt Freising wurde „Biostadt Freising“ aufgenommen. Das wurde beim darauffolgenden Treffen gebührend gefeiert.

Die Ziele

1. **Bio-Lebensmittel mit kurzen Transportwegen** – Ökolandbau, Weiterverarbeitung, Nachfrage, regionale Wertschöpfung unter fairen Arbeitsbedingungen stärken
2. **Umweltschutz vor der Tür** – Positive Auswirkungen auf Landwirtschaft, Biodiversität, Boden, Wasser und Klima aufzeigen
3. **Außer-Haus-Verpflegung** – Regionale und saisonale Bio-Lebensmittel bei öffentlichen Einrichtungen, Gastronomie und Veranstaltungen fördern. Gesunde Bio-Lebensmittel für Kinder und Jugendliche
4. **„Woher kommt mein Essen?“** – Aufklärung und Bewusstseinsbildung zur nachhaltigen Ernährung bezogen auf Herkunft und Verarbeitung
5. **Gemeinschaft und Identifikation** – Netzwerk aufbauen und heimischen Produkte fördern
6. **Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung** – Freisinger Klimaziele und 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung unterstützen
7. **Vom Feld auf den Teller** – Veranstaltungen, Aktionen und Exkursionen

siehe auch unter www.tagwercenter.net/aktuell



Es sind bereits über 20 Freisinger Bürgerinnen und Bürger aktiv. Mittendrin auch Engagierte aus den TAGWERK-Reihen: Brigitte Waldhauser (TAGWERK Biomarkt Freising), Michael Rittershofer (TAGWERK-Förderverein e.V., Ökomodellregion Isental) und Lorenz Kratzer (Biobauer, Vorstandsmitglied TAGWERK eG).

Eine der ersten erfolgreichen Aktivitäten war, Gastronomen auf dem Uferlos-Festival zu mehr Bioverpflegung anzuspornen. Ein Exkursionsprogramm zu ökologischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben und Initiativen wie dem Gemeinschaftsgarten Knollen & Co. e.V. erstellen gerade Klaus Wiesinger, Thomas Sadler und die Tagwerkler. Vorträge und Veranstaltungen zur Förderung von Biolebensmitteln in Kindergärten und Schulen sind in Planung.

Weitere Aktive sind herzlich willkommen.
Weitere Informationen und Termine:
www.freising.de/leben-wohnen/agenda-21



Die gewählten SprecherInnen (v.l.): Dr. Manuela Gaßner, Dr. Klaus Wiesinger und Karin Romeder Foto © Thomas Sadler

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.
Algasing 1, 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:

IBAN:

--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--

BIC:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Name:
Straße
PLZ/Ort
Tel.Nr.
Datum:

Unterschrift:

An die TAGWERK-Genossenschaft eG
Algasing 1, 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:

Bücher tauschen im TAGWERK-Biomarkt Arkade Ottobrunn

Neben Lebensmitteln wird im Ottobrunner TAGWERK-Biomarkt Arkade nun auch „Nahrung für den Geist“ angeboten: ein Bücherregal, aus dem sich die Kund*innen einfach bedienen können – ganz ohne Geld. Man darf es aber auch bestücken, mit Büchern, die man schon ausgelesen oder doppelt geschenkt bekommen hat – oder die man einfach gerne unters Volk bringen möchte.

In der Kaffee-Ecke des Ladens wurde das Regal aufgestellt, und schon nach ein paar Tagen war es gefüllt. Mit Kinderbüchern, Krimis, Romanen, Sachbüchern. Der Inhalt ändert sich laufend – ein Grund mehr, in der Arkade ab und zu mal einen Kaffee zu trinken und nebenbei ein bisschen zu schmökern.



Von Gemeinderätin Erika Aulenbach (li.) kam die Idee, Ladeninhaberin Conny Schlund (Mitte) setzte sie um und Bürgermeister Thomas Loderer (re.) kam zur Eröffnung

Stores – sinnvoll upgecycelt im TAGWERK-Laden Dorfen

Ein Erfolg für Bayern 2: TAGWERK-Ladnerin Anneliese Oberpriller hörte im Radio von der Idee, aus ausgedienten Stores Gemüsesäckchen zu nähen. Flugs suchte sie daheim nach passenden Stoffen, und Kollegin Heidi Jäger

setzte sich an ihre Nähmaschine. So entstanden die praktischen Sackerl, die nun im Dorfener TAGWERK-Laden angeboten werden.

Die waschbaren Säckchen ersetzen Wegwerftüten aus Plastik oder Papier, und



nutzlos gewordene Stores werden sinnvoll recycelt. Ein doppelter Nutzen!

Anneliese Oberpriller kämpft schon seit Jahrzehnten für Abfallvermeidung. Hier präsentiert sie die neuen Gemüsesackerl



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

Saatgut *alter* Kulturpflanzen...

Kupfergartengeräte und
vieles Interessantes mehr!

ausführliche Liste, Infos bei:

www.gruenertiger.de

Telefon: 08845-757 99 88



NATURHOLZ
SCHREINEREI
ROLF LINKE

AUS LEIDENSCHAFT & REGIONALEM HOLZ



„Maßgeschreinert
steht Ihnen gut!“

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

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

Zeanlanzla, Urlanzla und Lanzla-Schlendrian,
so heißen die Schuhe, die der **Landshuter Schuster**
Erwin Lanzinger neu erfunden & entwickelt hat.

Allergiker-
freundlich

Ökologisch



Ausdenkt & g'macht
in Bayern



und bei

in 84028 Landshut
Neustadt 496

Schuhreparatur Lanzinger

Ainmillerhof
Altstadt 195 a
84028 Landshut
Telefon 0871/41560
www.schuster-lanzinger.de
Di. bis Fr. 8-18 Uhr
Sa. und Mo. Ruhetag

Juni

Fr 08.06. ab 18 Uhr

Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf
Grillbuffet in Gallenbach
 D'Wirtin kocht, da Bauer grillt und die Band „Combo Aufgspuit“ macht Musik.
 Mehr Infos unter: www.aufgspuit.de. Eintritt frei

Fr 08. - So 10.06.

85395 Attenkirchen Lkr. Freising
Hallertauer Bierfestival
 Es gibt über 130 Biere von 55 Brauereien zu probieren. Beim kulinarischen Angebot ist auch TAGWERK vertreten: von der TAGWERK-Biometzgerei kommen Würstl, und die TAGWERK-/ Naturland-Gärtnerei Schönege bietet Vegetarisches an. Auf drei Bühnen treten mehr als 20 Bands auf.
 Veranstat.: Gemeinde Attenkirchen und Attenkirchener Vereine

Sa 09./So 10.06.

Campus St. Michael, Vofichtstr. 1, 83278 Traunstein
Festival der Utopie (siehe Seite 21)

So 10.06. 14-18 Uhr

Kräuterführungen mit Karin Natterer
 TAGWERK-Bäuerin und Phytotherapeutin
Kräuterwanderung „Kräutermedizin selbst gemacht“ mitzubringen sind Schneidbrett, Keramikmesser, verschließbares Glas. Teilnahmebeitrag 35 € inkl. Skript und Material

Do 28.06. 17:30-19:30 Uhr

Kräuterwanderung „Wild und zauberhaft“ Teilnahmebeitrag € 22 inkl. Skript
 Treffpunkt: TAGWERK-/Biolandhof Aigner/Natterer, Burghab 3, 84149 Velden/Vils
 Anmeldung: Tel. 08742 / 8367,
 mail: biolandhof.burghab@t-online.de

So 10.06. 14 Uhr

So 17.06. 14 Uhr

So 24.06. 14 und 16:30 Uhr

AmVieh-Theater Schafdorf bei 84419 Schwindegg
Alice im Wunderwald – eine verrückte Reise durchs wood wide web. Theater im Wald der Bilder
 Warum sind die Bäume im Wald der Bilder so aufgeregt? Was sagen sie? Können Bäume überhaupt sprechen? Und wenn ja – wie? Gibt es wirklich ein Internet im Wald?
 Anmeldung unter info@michaela-soiderer.de. Eintritt für Erwachsene und Kinder (ab 5 J.): 9 €. Eine Produktion vom Wald-der-Bilder Team: Manfred Nadler, Michaela Soiderer, Lisa Schamberger, Markus Nau und Carolin Schubert

- Mi 13.06. 18-21 Uhr Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf
Von der Burger-Semmel bis zum Genuss
 „Burger-Kurs“ mit Claudia Maier-Häußler. Es wird gezeigt, wie aus guten Produkten richtig schmackhafte Burger werden. Seminarbeitrag €25 plus Materialkosten
- Fr 15.06. 20 Uhr TAGWERK-/Biolandhof Braun, Dürneck b. Freising
Blatt, Wurzel und Dolde – From leaf to root and hop blossom
 In der Genusswerkstatt „KostMal!“ wird verkostet, entdeckt und inspiriert. Die Kreativküche von Johanna Braun verwendet ausschließlich Bio-Zutaten der Saison und überwiegend regionale Produkte.
 mehr Infos unter <http://biolandhofbraun.de/kostmal>
- Mi 20.06. 18-21 Uhr Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf
Backen mit Urgetreide (Emmer, Einkorn, Dinkel, Buchweizen) und Felderbegehung
 Das klassische Gallenbacher Brotbackseminar, diesmal auch mit Backen von Müsliriegeln. Während die Teige ruhen, macht Hilarius Häußler mit den Gästen eine Tour durch die Urgetreidefelder. Seminarbeitrag € 20 plus Materialkosten
- Sa/So 23./24.06. TAGWERK-/Biolandhof Brandl, Burdberg 2, 84427 St. Wolfgang
Biopizzalehmofenbaukurs – Selbstbaukurs für Jung und Alt
 Kursleitung: Sebastian Brandl, Pizzaofenspezialist und Bio-bauer, Michael Rittershofer, TAGWERK-Förderverein e.V.
 Kosten 105 € (Kursgebühr 75 €, Bio-Verpflegung 30 €)
 Anmeldung: TAGWERK-Förderverein, Tel. 08081/9379-20,
 Mail: andrea.schneider@tagwerk.net
- Mo 25.06. 19-21 Uhr Landshut-Schönbrunn, Agrarbildungszentrum
Aktuelles aus dem Ökopflanzenbau
 Kulturarten, Sortenversuche und Anbaumethoden im Ökolandbau; Besichtigung des Versuchsfeldes der Fachschule für Agrarwirtschaft; Führung: Schulleiter Johann Schneck
 Verant.: BUND Naturschutz Landshut und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökol. Landbau, LA-Schönbrunn
- Do 28.06. 19 Uhr Viva Vita, Gartenstraße 57, 85354 Freising
Generalversammlung der TAGWERK-Genossenschaft eG
 siehe S. 2
- Fr 29.06. ab 17 Uhr Gasthaus Maier Gallenbach, 84574 Taufkirchen b. Mühldorf
Ofenschubser-Abend
 Ofenschubser sind Emmerfladen mit verschiedenen Belägen

Juli

- Sa 07.07. 11-13 Uhr Biohof Lex, Emling 17, 85461 Bockhorn Lkr. Erding
Besuch beim Biohof Lex
vielfältige Kulturen auf den Feldern, hofeigene Mühle, Getreidereinigung, Verpackung und Hofladen.
Kosten: 5 € zuzüglich 5€ für die Brotzeit
Veranstalter: VHS München; Anmeldung erforderlich unter <https://www.mvhs.de/>
- Mo 16.07. 19-21 Uhr Biohof Hörl, Ay 1, Lichtenhaag, 84175 Gerzen Lkr. Landshut
Besuch beim Biobauern in Ay
Ökologische Schweinemast, Getreide- und Sojaanbau
Hofbesichtigung mit TAGWERK-/Naturlandbauer Adolf Hörl
Veranst.: BUND Naturschutz Landshut und Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökol. Landbau, LA-Schönbrunn
- So 22.07. 14 Uhr AmVieh-Theater Schafdorf bei 84419 Schwindegg
Der Waldschrat und die Koboltnobeleien
Theater und Rätsel rund um die Natur, verpackt in eine Schatzsuche mit dem Waldschrat und dem kleinen grünen Kobolt
Für Familien mit Kindern ab 4 J., Dauer: ca. 1 Stunde
Eintritt: Kinder ab 4 Jahren und Erwachsene 7,50€
Anmeldungen bitte an info@michaela-soiderer.de
- So 22.07.
7-12 Uhr TAGWERK-Hof Brandl, Burdberg 2, 84427 St. Wolfgang
Sensen- und Dengelkurs mit Sensenlehrer Sebastian Brandl
Sensenkurs – ein Vormittag im Zeichen der Sense, mit viel Hintergrundwissen und interessanten Übungsflächen.
Max. 8 Personen; 65 € (Mitglieder des TAGWERK e.V. 55 €)
13:30-17 Uhr **Dengelkurs** – für alle die bereits mähen können und intensiv verschiedene Dengelmethoden erlernen möchten.
Max. 6 Personen; 65 € (Mitglieder des TAGWERK e.V. 55 €)
Anmeldung: 08085-187615, sensenkurse@biobrandl.de
- So 22.07. 16:30 Uhr AmVieh-Theater Schafdorf bei 84419 Schwindegg
Märchen im Wald der Bilder
mit dem Geschichtenerzähler Markus Nau

August

- So 05.08. 10-13 Uhr Treffpunkt Parkplatz bei Fa. Banke, Am Sandberg 30, 84424 Isen
Was kann der Wald als Klimaretter leisten?
Waldspaziergang mit Dr. Kathrin Böhling (Lehrstuhl für Wald- und Umweltpolitik, TU München-Freising) und Heinz Knörr (Förster a.D.). Veranstalter: Die Grünen Dorfen

TAGWERK Förderverein e.V.
TAGWERK Genossenschaft eG

Algasing 1, 84405 Dorfen
Tel. 08081/9379-20, Fax -30
eMail: info@tagwerk.net
www.tagwerk.net
www.facebook.com/
tagwerk.UnsereBioNachbarn

TAGWERK Algasing 1 84405 Dorfen
Postvertriebsstück Nr. B 14 367
Deutsche Post AG Entgelt bezahlt

TAGWERK Großhandel
für Naturkost GmbH

Robert-Bosch-Str. 23, 85748 Garching
089 / 90 77 937-0

TAGWERK Handelspartner

● TAGWERK Bioladen	84405 Dorfen	Rosenstr. 1	08081/544
● TAGWERK Biomarkt	85356 Freising	Erdinger Str. 31b	08161/887319
● TAGWERK Biomarkt	85435 Erding	Dr.-Henkel-Str. 2	08122/3411
● TAGWERK Biomarkt	85570 Mkt. Schwaben	Wiegenfeldring 7	08121/46783
● TW-Biomarkt Frisch&Fein	84036 Landshut	Inn.Münchner Str. 30	0871/273930
● TAGWERK Laden Kleeblatt	85368 Moosburg	Stadtgraben 55	08761/61166
● TAGWERK Biomarkt	82194 Gröbenzell	Olchinger Str. 56	08142/4487830
● TAGWERK Biomarkt Arkade	85521 Ottobrunn	Margreider Pl. 1-2	089/41150333
● TW Biomarkt Biomopoulos	85614 Eglharting	Siriusstr. 2	08091/5630901
● TAGWERK Biometzgerei	85416 Niederhummel	Ortsstr. 2	08761/7247377
● TAGWERK Wochenmärkte	84405 Dorfen	Prenning 2	08081/938025
● Isarland Ökoste	82024 Taufkirchen	Rotwandweg 1	089/945287-0

TAGWERK Wochenmärkte in und bei München

● Maria-Hilf-Platz Au	81541 München	Samstag	8:00-13:00
● Rotkreuzplatz Neuhausen	80634 München	Donnerstag	10:00-18:30
● Aubing-Ost	81245 München	Freitag	13:00-18:00
● Im Umweltgarten	85579 Neubiberg	Donnerstag	14:30-18:00

TAGWERK-Produkte in Münchner Bioläden

- VollCorner Biomärkte, 17 mal im Stadtgebiet
- BIO-MARKT Stemmerhof, 81369 München (Sendling), Plinganserstr.6

TAGWERK Bäckereien

● Bäckerei Daumoser	83562 Reichtmehring	Am Kornfeld 12
● Bäckerei Glück	83527 Haag/Obb.	Kirchdorfer Str. 16
● Bäckerei Gruber	84427 St. Wolfgang	Hofmarkstr. 17
● Bäckerei Grundner	85368 Moosburg	Neustadtstr. 43
● Bäckerei Muschler	85356 Freising	Landshuter Str. 62
● Bäckerei Pötzsch	84478 Waldkraiburg	Breslauer Str. 38
● Bäckerei Schindele	85395 Attenkirchen	Hopfenstr. 1
● Bäckerei Straßgütl	83512 Reichtmehring	Bahnhofstr. 18
● Glonnaler Backkultur	85625 Bayern	Mühlenweg 5
● Martins Backstube	84405 Dorfen	Paul-Huber-Str. 4