



weglose Landwirtschaft

Thema Wanderer, kommst du zum Acker...

Portrait Gelebte Vielfalt im Dachauer Moos:
der Obergrashof

Warenkorb Weil's nicht wurscht ist:
TAGWERK-Wurst

- 4 | Thema: **Wanderer, kommst du zum Acker...**
- 6 | Portrait: **Gelebte Vielfalt im Dachauer Moos: der Obergrashof**
- 9 | Rezept: **Sellerie-Birnen-Suppe**
- 10 | intern: **Die TAGWERK-Region / Adressen**
- 11 | **Bericht von der Generalversammlung**
- 14 | **Neue Gesichter bei den TAGWERK-Erzeugerarbeitskreisen**
- 15 | **TAGWERK-Tischgespräche**
- 19 | **TAGWERK-Warenkorb: Weil's nicht wurscht ist**
- 21 | **Nachruf auf Bernd Louisoder**
- 22 | **Landwirtschaft&Umwelt: Die Abl – der alternative Bauernverband**
- 25 | **Marktnachrichten: Umzug Moosburg / Ökokiste Kirchdorf jetzt im TAGWERK-Verbund / VollCorner-Kundenfahrt zur TAGWERK-Biometzgerei**
- 26 | **Rückblick: Großes Hoffest am Obergrashof**
- 29 | **TAGWERK-Reisen: Bürokräft gesucht!**
- 30 | **Termine**

Neueröffnung des Moosburger TAGWERK-Biomarkts 'Kleeblatt'

Am Mi, 18. Sept., öffnet der neue Laden in der Bahnhofstraße 50. Am Fr, 20. Sept., wird in den neuen Räumen gefeiert: es gibt für jede*n einen Begrüßungsdrink, Kaffee&Kuchen, Überraschungen für Kinder und Verkostungen. Passend zum Internationalen Klimaschutz-Aktionstag – denn regionale Biolebensmittel sind praktizierter Klimaschutz!

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Redaktion:

Inge Asendorf, Hanna Ermann (verantw.),
Josef Gerbl, Franz Leutner, Heiner Müller-
Ermann, Beatrice Rieger, Michael
Rittershofer

Auflage: 15.000

Grafik: LIMO Lechner

Druck: Offset Dersch, Hörlkofen

Anzeigen:

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

Nächster Erscheinungstermin: Dez. 2019

Anzeigenschluss: 25.10.2019

Der Mensch und das Absurde



Um den vorhergesagten Anstieg des Meeresspiegels um drei Meter zu verhindern, könnte man Teile der Antarktis 10 Jahre lang künstlich beschneien. Allerdings müsste eine Fläche größer als Costa Rica mit Schneekanonen bestückt und etwa 7400 Gigatonnen Wasser auf eine Höhe von 640 Meter gepumpt werden (Gigatonne = Milliarde Tonnen). Die antarktischen Naturreservate um den Admundsensee müssten dafür mit abertausend Windkraftanlagen zugebaut werden.

Wer denkt sich so etwas aus? Schneekanonenhersteller? Die stecken vielleicht dahinter. Aber ausgetüfelt und berechnet haben den Plan seriöse Wissenschaftler vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung. Mit dem Ergebnis, dass sie ihre eigene Studie für absurd halten.

Das heißt aber noch lange nicht, dass solche Pläne ad acta gelegt werden. Wie wir von der Atomenergie oder auch aus der Agrarpolitik wissen, besitzt der Mensch ein Faible für das Absurde. „Wir produzieren mit Futter, das wir nicht haben, Milch und Fleisch, das wir nicht brauchen, für Märkte, die nicht genug bezahlen“, stellt der bayrische Abl-Chef und TAGWERK-Bauer Josef Schmid zum Thema „Absurde Agrarpolitik“ auf Seite 22 fest.

Dabei gibt es bereits seit Jahrzehnten naheliegende und klimaschonende Lösungen. Ein bemerkenswertes Beispiel für eine funktionierende, nachhaltige und CO₂-arme Ökonomie stellen wir Ihnen ab Seite 6 mit dem TAGWERK-Mitgliedsbetrieb Obergrashof vor.

Der ökologische Landbau ist ein Beispiel dafür, eine vernünftige Verkehrspolitik wäre ein anderes. Wäre, wäre, wenn nicht ein Minister Scheuer wäre. Seine mit aller Macht durchgedrückten E-Scooter helfen weder den Verkehr verträglicher zu gestalten, noch dem Ziel, Energie zu sparen. Die meisten benutzen den Roller für Strecken, die sie sonst zu Fuß gehen würden. Kaum einer benutzt ihn anstelle des Autos. Unterm Strich: mehr Energieverbrauch, verstopfte Fuß- und Radwege, enormer Nachfrageschub nach raren Rohstoffen wie Bauxit und seltenen Erden. Offenbar kann nichts absurd genug sein.

Keinen Weg durch das Land findet unser Autor Heiner Müller-Ermann. Vielleicht sollte er sich an Herrn Scheuer wenden. Der ist als Verkehrsminister für innovative Lösungen zuständig und würde sich sicher gerne für Wanderwege durch die Maisäcker einsetzen. E-Scooter-befahrbar natürlich. Sie halten diesen Vorschlag für absurd?

Dann besuchen Sie halt einen Erzeugerarbeitskreis auf Seite 14, wenn Sie schon der Meinung sind, dass es bessere Wege aus der Klimakrise gibt als E-Scooter und Schneekanonen.

Franz Leutner

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

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.

Neue Immobilie?

Falls Sie die TAGWERK-Zeitung per Post bekommen und in nächster Zeit umziehen, teilen Sie uns bitte Ihre neue Anschrift mit. Zeitschriften werden durch die Post nämlich nicht nachgesandt, und wir erfahren auch nicht, dass sie nicht zugestellt werden konnte.

Wanderer, kommst du zum Acker...

Die rationalisierte, großflächige Landwirtschaft macht Spaziergehen immer schwieriger

Als vor 30 Jahren die Grenze fiel, wanderte ich los. Vom Frankensteinwald hinüber in den Thüringer Wald. Kaum einen Unterschied spürte man, der Wald hatte sich von der jahrzehntelangen Trennung nicht sonderlich beeindruckt lassen. Doch wehe, es ging hinaus ins Freie. Selbst im bergigen Thüringen versperrten Felder ungeahnter Größe den Wanderern den Weg.

Die Bodenpolitik des real existierenden Sozialismus hatte aus den Bauern LPG-Mitarbeiter gemacht. Pro Dorf war meist nur ein Großstall nötig, die Felder zusammengelegt. Die Wege und Raine überpflügt – wer brauchte sie noch bei einem einzigen Besitzer.

Doch „wer recht in Freuden wandern will...“, der hat Umwege nicht so gern. Ewig am selben Feld entlang zu laufen, das dämpft die Wanderlust in den neuen Ländern schon gewaltig. Je heißer die Sonne, je länger der Weg, umso herzhafter der Fluch gegen jene SED-Vertreter, die einst auch noch den letzten Wiesenweg ihrer Kollektivierungsidee unterworfen hatten.

Und heute? Wer derartiges erleben will, der braucht nicht mehr in die Ex-DDR zu fahren. Riesenfelder, geteerte „Wanderwege“, Großställe vor oder hinter dem Dorf – das alles gibt es jetzt auch bei uns. Und zwar nicht etwa, weil sich der missglückte Staatssozialismus heimlich in Bayern eine Überlebensnische gesucht hätte. Nein, bei uns kommt man von der anderen Seite. Der Markt macht's. Mit seiner gnadenlosen Wettbewerbs- und Preispolitik pflügt auch er alles

unter. „Wachse oder weiche“ empfahl der Bauernverband. Und so wichen die einen und wuchsen die anderen. Und mit ihnen beispielsweise auch die Kuheuter. 4710 Liter Milch war der Jahresdurchschnitt pro Kuh im Jahr 1990. Heute muss die Kuh 8060 Liter Milch aus sich herauspressen lassen. Sie ist schon eine arme Sau, die Kuh.

Ich auch. Der nächste Umweg ist fällig. Denn auch im oberbayerisch-niederbayerischen Grenzland werden die Wege immer rarer. Der Bauer, der nicht gewichen ist, hat die Flächen der Nachbarn dazugepachtet. Wozu dann noch ein Weg? Ein Wiesenrain? Der Wanderer soll halt außenrum gehen. Oder gleich zum Chiemsee fahren, da gibt es sogar Rundwanderwege.

Mit seiner gnadenlosen Wettbewerbspolitik pflügt der Markt alles unter

Aber vielleicht, so geht es mir jetzt durch den Kopf, bin ich einfach der Störfaktor. Einer, der das große Ganze nicht begreift. Ein Bruder Leichtfuß mit seinem „wandern ohne Sorgen, singend in den Morgen...“ – derweil sich der Bauer Sorgen machen muss, wie er uns satt bekommt. Wahrscheinlich muss er jedes Fleckchen Erde nutzen, sonst reicht es hinten und vorne nicht, in unserem kleinen Land.

Also dann am Abend genau geschaut. Wie ernst ist es denn nun mit unserer Ernährungslage? Fangen wir an beim Statistischen Bundesamt und beim Landwirtschaftsministerium. Mit der Milch schaut es ja gar nicht so bedrohlich aus. Im Gegenteil, da produzieren die deutschen Bäuerinnen und Bauern sogar einen Überschuss. Selbstversorgungsgrad 111 Prozent. Das heißt, wir



Da war doch mal ein Weg...

produzieren deutlich über den Durst und liefern 11 Prozent unserer Milch in andere Länder.

Na gut, aber beim Fleisch reicht's sicher nicht mit der Eigenerzeugung. Die vielen Billigarbeiter aus Osteuropa schufteten doch bestimmt nur, damit wir ausreichend was auf den Teller kriegen? Doch wie sehen die amtlichen Statistiken aus? Wir exportieren Fleisch – tot oder lebendig – was das Zeug hält. Selbstversorgungsgrad 115 Prozent. Aber das Getreide wenigstens? Ich denke wieder an die zugepflügten Wege, die mir heute das Wandern so schwer gemacht hatten. Doch wo liegt der Selbstversorgungsgrad beim Weizen? 117 Prozent, und selbst bei allen Getreidearten zusammen sind wir immer noch Überschussproduzenten mit 107 Prozent.

Auch im oberbayerisch-niederbayerischen Grenzland schauen die Fluren immer „DDR-mäßiger“ aus

Dies alles macht aber nicht etwa ein schwaches Land, das sich mit nichts anderem als mit dem Export von Agrargütern wenigstens ein paar Devisen erwirtschaften kann. Es ist das reiche Deutschland, das bereits einen jährlichen Exportüberschuss von rund 230 Milliarden Euro aufweist. Das also die ande-

ren Ländern eh schon zuschießt mit seinen Waren. Und jetzt eben auch noch mit Agrargütern.

Das nächste sind die Futtermittelimporte. Wir kaufen Eiweißfutter in armen Ländern, damit unsere Kühe Milch geben wie noch nie und unsere Schweine turbomäßig wachsen. Nur damit wir Überschüsse erzielen, die wir wieder in die übrige Welt verkaufen können. Mit dem Schiffsdiesel bei all diesen Transporten heizen wir den Klimawandel an, mit dem Übermaß an Gülle vergiften wir unsere Böden und das Wasser. Auf solche Kreisläufe muss man erst einmal kommen.

Ich habe länger nachgedacht an diesem Abend. Unsere gute regionale Brauerei hat mir geholfen, das alles ein bisschen zu ordnen. In Deutschland wird also größtenteils eine Landwirtschaftspolitik betrieben, die unsere Fluren immer „DDR-mäßiger“ anschauen lässt. Aber eben nicht, weil das alte „Gespenst des Kommunismus“ umgeht in Europa. Es ist der „neoliberale Geist“, der die konventionelle Landwirtschaft unter einen derartigen Wettbewerbsdruck setzt, dass es nur noch um Menge, Wachstum und Konzentration geht. Dass da mein alter, kleiner Wiesenweg keine Chance mehr hat, liegt in der Logik des Systems.

Heiner Müller-Ermann

Gelebte Vielfalt im Dachauer Moos

Gemüse, Tiere und Pädagogik auf dem Obergrashof

Wäre da nicht diese lärmende Straße, die Oberschleißheim mit Dachau verbindet und auf der ständig LKWs vorbeidonnern, könnte man von einem "Gartenparadies am Seeufer" sprechen. Denn direkt südlich des Obergrashof-Geländes liegen große Baggerseen, wie sie in der flachen Dachauer-Moos-Landschaft häufig anzutreffen sind.

Der schwarze Moosboden prägt das Erscheinungsbild der Gärtnerei und lässt eine unglaubliche Vielfalt an Gemüsesorten gedeihen. In Reih und Glied stehen Salatköpfe, helle und dunkle, rote und grüne, krause und glatte. Rettiche wechseln sich ab mit Gelben Rüben, Fenchel, Pastinaken, den Grünkohl schützt ein weißes Netz vor Schädlingen. Dazwischen lauter bunte Blühstreifen, die gab es am Obergrashof schon immer, nicht erst seitdem das Volksbegehren die Diskussion um das Insektensterben angefacht hat. Hecken und Obstbaumreihen gliedern das weitläufige Gelände, das ringsherum von hohen Pappeln und Eschen gesäumt wird. Kein Wunder, dass sich hier eine reiche Flora und Fauna wohlfühlt.

In den Folienhäusern wachsen Tomaten, Gurken, Kresse, und auf der Wiese nebenan grast eine Rinderherde. Nanu, Rinder? Sind wir nicht in einer Gärtnerei? "Wir streben einen geschlossenen Kreislauf an", erklärt Julian Jacobs, einer der drei Betriebsleiter. "Den Mist der Tiere kompostieren wir zusammen mit den Ernteresten, das gibt einen hochwertigen Dünger. Und das Klee gras, das wir als Zwischenfrucht zur

Bodenverbesserung anbauen, dient als Futter." Die schönen Tiere mit dem dunklen Maul und den schwarzen Hornspitzen sind Murnau-Werdenfelser Rinder, eine robuste alte bayerische Landrasse. Der Bestand dieser gefährdeten Nutztier rasse war bedrohlich geschrumpft, hat sich aber – auch dank der Erhaltungszucht, die der Obergrashof mit Hilfe eines gekörnten Stiers betreibt – wieder deutlich erholt.

Hier werden Kinder und Jugendliche mit den Abläufen in Landwirtschaft und Natur vertraut gemacht

Eine Herde friesischer Milchschafe lebt auch auf dem Hof. Ihre Milch wird zu Quark und Käse verarbeitet und im Hofladen verkauft. Daneben ist ein waldorforientierter Bauernhof-Kindergarten angesiedelt, und Schul klassen kommen regelmäßig zu Projekttagen, an denen die Kinder mit den Abläufen in Landwirtschaft und Natur vertraut gemacht werden. Mit einem "Umwelthaus", einem Schaugarten und einem Backofen ist der Obergrashof exzellent für Umweltbildung ausgerüstet.



Murnau-Werdenfelser Rinder liefern den Dünger für die Anbauflächen



Bei der Radieschenernte: das Betriebsleiter-Trio Peter Stinshoff, Julian Jacobs und Tom Girgnhuber (v.l.n.r.)

Diese betriebliche Vielfalt schaut nach verdammte viel Arbeit aus! Mit rund 25 GärtnerInnen, acht Lehrlingen sowie Saison-Arbeitskräften werden all die Aufgaben bewältigt. "Aber es stellt sich für mich die große Frage", sagt Julian Jacobs, "ob die Gesellschaft irgendwann den echten Wert unserer Arbeit erkennt. Denn derzeit reichen unsere Einnahmen nicht, um den Saisonkräften deutlich mehr als den Mindestlohn zu zahlen." Soll der Obergrashof den Weg gehen, der betriebswirtschaftlich ratsam ist? Also: rationalisieren, spezialisieren? Kosten würde das einsparen. Aber geht es den Tieren, den Pflanzen und den Arbeitskräften dann besser? Was passiert mit der Artenvielfalt? "Man muss da nochmal neuen Wind reinkriegen", sagt Julian Jacobs. Ein Appell an die ganze Branche, den gesellschaftlichen Mehrwert der ökologischen, vielfältigen und fairen Landwirtschaft noch besser zu kommunizieren, und an die Politik, ihn besser zu vergüten.

„Ob die Gesellschaft irgendwann den echten Wert unserer Arbeit erkennt?“

Ein ganz spezieller Betriebszweig am Obergrashof ist die Züchtung samenfester Sorten. Julian Jacobs betreibt sie mit großer Leidenschaft. Schon zu Beginn seiner Gärtnerlehre hat ihn der gesamte Lebenszyklus einer Gemüsepflanze interessiert: wie blüht ein Blumenkohl, wie lässt er sich vermehren? Und da spezielles Saatgut für biologisch-dynamische Betriebe Mangelware war, hat er viel Arbeit in die Sortenentwicklung gesteckt und sich überregional zum gefragten Experten entwickelt.

Während Julian Jacobs vor allem mit der Züchtung befasst ist, kümmert sich sein Kompagnon Peter Stinshoff um die Tiere, die Vermarktung und um sämtliches Wurzelgemüse, und Tom Girgnhuber, der dritte im Leitungsteam, ist für alle anderen Gemüsesorten zuständig. Die Verwaltungsarbeit und die Lehrlingsausbildung teilen sich die drei.

Die Natur hat auch eine spirituelle Dimension

TAGWERK war von Anfang an ein wichtiger Partner für den Obergrashof. Auch enge persönliche Beziehungen sind früh entstanden, denn bevor der Betrieb 1991 an den jetzigen Standort gezogen ist, hat Florian Zebhauser mit seinen damaligen Kollegen Julian Jacobs und Ingo Wendt eine Gärtnerei in Buchbach geführt, nur ein paar Kilometer entfernt vom ersten TAGWERK-Lager in Prenning bei Dorfen. Auch mit der benachbarten Lebensgemeinschaft Höhenberg gab es damals engen Austausch und die Gemeinsamkeit der Demeter-Zugehörigkeit. Diese anthroposophisch geprägte Wirtschaftsweise zeichnet sich durch eine besondere Mensch-Natur-Beziehung aus. "Mir ist mit der Zeit immer klarer geworden, dass die Natur auch eine spirituelle Dimension hat", sagt Julian Jacobs. "Wenn wir zum Beispiel die Pflanzen mit un-

seren Präparaten pflegen und stärken, dann tun wir damit den Elementarwesen etwas Gutes. Das geben sie uns zurück." Für manche mag das nach Hokuspokus klingen. Andere verstehen das so: da hat mir jemand etwas voraus, da kann ich meine Sensibilität noch entwickeln.

Fast in Sichtweite der Gärtnerei, kaum zwei Kilometer entfernt, stand Deutschlands erstes Konzentrationslager. Tausende von Menschenleben wurden hier von den NS-Scheren vernichtet. Als 1991 die ersten polnischen Saisonarbeiter am Obergrashof ankamen, wurde ihnen diese grausame Parallele erst bewusst: sie waren nämlich ausgerechnet aus Oswiecim, aus Auschwitz. Und heute – was für ein Gegensatz – heute wird hier am Rande von Dachau, in Obergrashof, eine überaus friedliche, lebendige, vielfältige und sensible Gemeinschaft von Menschen, Tieren, Pflanzen und Boden gelebt.

Hanna Ermann



Schuhe für Dorfen

EINEN SCHRITT VORAUSS...
MAX SCHMID
SCHUHE

84405 Dorfen • Rathausplatz 19 • Telefon (0 80 81) 24 20
www.max-schmid-schuhe.de

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

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

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

Mit Liebe gedruckt in Hörlkofen

Sellerie-Birnen-Suppe

Rezeptempfehlung von
Gertrud Fraunhofer,
Marktleiterin im TAGWERK-Biomarkt
'Kleeblatt', Moosburg



Zutaten für 4 Personen

- 350 g Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 3 Birnen (z.B. Williams)
- 1 EL Butter
- 4 EL Honig
- etwas trockener Weißwein
- etwas Birnensaft
- ½ l Gemüsfond
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat
- 1 EL Sahne
- Walnusshälften zum Verzieren

Zubereitung:

- Sellerieknolle abbürsten und waschen, in nussgroße Würfel schneiden. Zwiebel schälen. Zwiebel und Birnen würfeln.
- Sellerie, gewürfelte Zwiebel und Birnen in einem Topf mit der Butter langsam schmoren lassen, bis alles fast gar ist. Den Honig zugeben und kurz mitköcheln (karamellisieren) lassen.
- Mit einem Schuss Weißwein, Birnensaft und dem Gemüsfond aufgießen, langsam weiter köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken. Evtl. mit weiterem Gemüsfond nochmal verdünnen.
- In einer Pfanne die Walnüsse ohne Fett abrösten.
- Sahne schlagen und die Suppe damit aufschäumen.
- In die vorbereiteten Teller geben und mit den Walnüssen verzieren.



Eine konstante Größe in Moosburg: Gertrud Fraunhofer

„Ob eine Sache gelingt, erfährst Du erst, wenn Du es ausprobierst“

Nach diesem Motto könnte das ganze Leben von Gertrud Fraunhofer gestaltet sein. Mutig im Ausprobieren: von der Organisation eines Abholsystems für Biolebensmittel – zusammen mit einer Familiengemeinschaft – über die Gründung eines Marktstandes bis hin zur Eröffnung des kleinen TAGWERK-Ladens 'Kleeblatt' 1987 in der Thalbacher Straße. Dort gab es, was man halt so braucht – ein bisschen Lebensmittel, ein bisschen Babykleidung, ein bisschen dies und das. Zusammen mit zwei anderen Frauen führte sie den Laden, der im Lauf der Zeit zu einer Moosburger Institution wurde. 1992 zog der Laden in den Stadtgraben, seit 2015 führte sie ihn alleine.

Jetzt steht wieder ein Umzug an – in die Bahnhofstraße 50. „Ich habe ein sehr gutes Gefühl dabei!“ Bis auf eine Mitarbeiterin geht das ganze Team mit, das freut Gertrud besonders. „Die Kunden wollen uns treu bleiben, und ich hoffe auch auf Neukunden,“ – verschmitzt lächelt sie dabei – „immerhin werden wir jetzt größer!“ Dabei schaut sie sich in ihrem kleinen Laden um. Sie lacht: „Eine Kundin hat gesagt: hoffentlich werd's genauso scheel!“

br



Der weiße Kreis – 50km Radius um Erding – ist die TAGWERK-Kernregion, in der 95% aller Mitgliedsbetriebe liegen. Im äußeren Ring – 100km Radius – gibt es auch einige TAGWERK-Betriebe, meist mit speziellen Produkten, z.B. Speiseöl

TAGWERK-Adressen:

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, ab18.9.: Bahnhofstr. 50	08761/61166
● 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 3	08081/938025
● Isarland Ökokiste	82024 Taufkirchen, Rotwandweg 1	089/945287-0
● Ökokiste Kirchdorf	85414 Kirchdorf, Römerstr. 14	08166/99220

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
◆ Schwabinger Tor	80804 München	Freitag	10:00-18:00
● Im Umweltgarten	85579 Neubiberg	Donnerstag	14:30-18:00

TAGWERK-Produkte in Münchner Bioläden

- VollCorner Biomärkte, 19 mal im Stadtgebiet
- BIO-MARKT Stemmerhof, 81369 München (Sendling), Plinganserstr.6

Es geht ums Geld – und um die Idee

Geschäftsberichte und Diskussion auf der Generalversammlung

Die Wirtsleute zu Langenbach hatten aufgetischt, mit Zutaten aus TAGWERK-Betrieben. Und sie bewiesen, wie gut nicht nur das Fleisch von der TAGWERK-Metzgerei schmeckt.

Die Situation der **Metzgerei** war einer der zentralen Punkte der jährlichen Generalversammlung. Das besondere Konzept und die sehr gute Qualität haben jedoch 2018 noch nicht gereicht, um die schwarze Null zu schaffen, berichtete Geschäftsführer Reinhard Gromotka. Fortschritte gab es bei der Steigerung des Roherlöses, die angestrebten Umsatzsteigerungen konnten aber nicht realisiert werden. Ein Grund dafür: Ein größerer Abnehmer, das Kinderkrankenhaus Landshut, hat die Versorgung seiner kleinen Patienten mit Bio-Nahrungsmitteln eingestellt. Sehr bitter für den engagierten Koch Gilbert Bielen.

Das Team der Metzgerei ist hoch motiviert, das besondere Konzept auch wirtschaftlich zum Erfolg zu führen.

Bio bei Lidl und Co. – Umbruch auf dem Biomarkt

Josef Braun, langjähriger TAGWERK-Bauer und Mitglied des Präsidiums von Bioland, berichtete über die Verhandlungen mit Lidl, die nicht nur in TAGWERK-Kreisen zu Bedenken führen. Grundsätzlich meinte Josef Braun: „Wenn wir 100% Bio-Anbau wollen, müssen wir auch über den konventionellen Handel vermarkten“. Alle Forderungen von Bioland für einen fünfjährigen Liefervertrag seien von Lidl akzeptiert worden. U.a.: alles was in der Region wächst, wird unter Bioland vermarktet; keine Sonderangebote für Bioland-Ware; faire Preise für alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten, Einrichtung einer Ombudsstelle, Transparenz bis zum Erzeuger und die Zusicherung einer Veränderung der Unternehmenskultur bei Lidl. Es folgten skeptische Diskussionsbeiträge und die Forderung, dass die Pioniere der Biovermarktung ihre besonderen Leistungen noch mehr herausstellen müssten. Hier konnte Klaus Hutter später mit seinem Bericht über die Ent-



Ein klassisches Dilemma: um deutlich mehr Bioprodukte vermarkten zu können, braucht man die Absatzwege über die großen Handelsketten. Andererseits ist zu befürchten, dass durch deren Marktmacht die Biobauern unter Druck geraten. TAGWERK-Bauer Josef Braun referierte über die Verhandlungen zwischen Bioland und Lidl

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

TREND
natur
Einrichten mit System

Wir beraten
und planen
gerne für Sie



SYSTEM
MÖBEL

INDIVIDUELL
HOCHWERTIG
MASSIV



Mehr als nur Schlaf!

ProNatura.
ergonomisch besser schlafen



SchlafGut bei



Erdinger Str. 45 • 85356 Freising

Ihre zertifizierten Fachhändler

Birnbaumblau

Birnbaumblau. Schreinerei und Schlafstudio.
Wohnen und Schlafen nach Maß.

Schlafstudio Wolfgangstr. 17 | 81667 München-Haidhausen | Telefon 089.4483408

wicklung der TAGWERK-Marke anschließen. (s.u.)

Bericht des Vorstands über das Geschäftsjahr 2018

Vorstandsmitglied Klaus Hutner stellte die Aktivitäten der Genossenschaft vor. Die Entwicklung im Bereich **Spedition/ Transportlogistik** verlief positiv, der Umsatz konnte um 24% auf 877 Tsd Euro gesteigert werden, die gefahrenen Kilometer stiegen aber nur um 18%, was für eine verbesserte Auslastung spricht. Zum ersten Mal wurde ein LKW mit Gasantrieb erworben – den ersten 15-Tonner in Deutschland dieser Technik – der erheblich bessere Abgaswerte und eine deutlich geringere Geräuschemission aufweist. In Zukunft werden keine Diesel-LKWs mehr angeschafft. In die bestehenden LKWs werden derzeit Abbiegeassistenten eingebaut.

Zur Entwicklung der **TAGWERK-Marke**: Dank der engagierten Arbeit von Beatrice Rieger gibt es immer wieder neue Produkte. Suppen in Kooperation mit der Firma Jooti, Tofu aus eigenen Sojabohnen von der Familie Angermeier, Fruchtauftriche vom Biohof Kreitmair, Fruchtquark von Milchherz, Apfelsidre vom Biohof Wimmer. Das besondere der Markenprodukte: die Hersteller kommen aus der Region (50 bis max. 100km Umkreis um Erding), sie sind Mitglied von TAGWERK und einem anerkannten Bio-Anbauverband. Auf den Etiketten stehen immer auch die Erzeuger mit ihrem Logo, das ist bei anderen Eigenmarken nicht üblich. Die TAGWERK-Marke umfasst aber nicht nur Produkte, sondern das gesamte Erscheinungsbild von TAGWERK: Ladennamen, Erzeugerportraits, Medien, Veranstaltungen, Werbung.

Klaus Hutner stellte die **Bilanz 2018** vor und erläuterte die wichtigsten Bestandteile. Trotz der Abschreibung einer Beteiligung konnte ein Jahresüberschuss von 10.550 Euro erwirtschaftet werden. Die Bilanz wurde von den 36 anwesenden Genossenschaftsmitgliedern einstimmig angenommen. Abschließend wurden Vorstand und Aufsichtsrat ent-

lastet, ebenfalls einstimmig.

Einen Rekordgewinn in Höhe von 274.000 Euro konnte Manfred Schüchter, Geschäftsführer der **TAGWERK Großhandel für Naturkost GmbH**, präsentieren. Der Umsatz belief sich 2018 auf stolze 15 Mio Euro. Der Anteil originärer TAGWERK-Produkte lag bei 32%, d.h. gut fünf Millionen Euro trugen unsere TAGWERK-Bauern und -Verarbeiter zum Umsatz bei. Bezieht man ganz Bayern und Teile Baden-Württembergs (vor allem Äpfel vom Bodensee) mit ein, lag der (erweiterte) Regionalanteil bei 48%. Solch hohe Anteile an regionaler Ware werden im Biohandel wohl selten erreicht, ganz zu schweigen vom konventionellen Lebensmittelhandel.

Mit einem Blumenstrauß und einem Geburtstagständchen wurde die langjährige Aufsichtsrätin Anita Gromotka verabschiedet. Sie stellte sich nach 15 Jahren im Aufsichtsrat nicht mehr zur Wiederwahl.

Zum Abschluss sprachen spontan zwei Genossenschaftsmitglieder ihren Respekt und Dank für das Engagement der Vielen aus, die sich z.T. seit Gründung der Genossenschaft für deren Ziele einsetzen.

Inge Asendorf

Personalia

Neu in den Aufsichtsrat gewählt wurden **Edmund Creutzmann** aus Markt Schwaben, der sich engagiert im „Lenkungskreis“ bei der Biometzgerei einbringt, und **Beatrice Rieger**, in der Genossenschaft zuständig für die TAGWERK-Marke. Wiedergewählt wurde **Christian Empl**, TAGWERK-Ladner aus Dorfen. Außerdem verbleiben in dem Gremium: **Josef Bauer**, **Reinhard Bloch**, **Hanna Ermann**, **Willi Pfaff**, **Siegfried Pschibul-Markgraf**, **Manfred Schüchter** und **Volker Schwarz**.

In seiner ersten Sitzung wählte der neue Aufsichtsrat **Siegfried Pschibul-Markgraf** als Vorsitzenden, **Josef Bauer** als seinen Stellvertreter sowie **Reinhard Bloch** und **Beatrice Rieger** als SchriftführerInnen.

Neue (und bekannte) Gesichter bei den TAGWERK-Erzeugerarbeitskreisen



Franz Lochinger (li.) und Stefan Zehner (re.) kommen beide aus Wang bei Moosburg und leiten den TAGWERK-Erzeugerarbeitskreis Freising

Beim TAGWERK-Erzeugerarbeitskreis Freising gibt es neue Gesichter. **Stefan Zehner** und **Franz Lochinger**, beide Biobauern aus Wang (bei Moosburg), lösten im Frühjahr den langjährigen Gruppenvertreter Dominikus Rieger ab. Dominikus Rieger war zwölf Jahre oberster Vertreter der TAGWERK/ Bioland-Bauern im Freisinger Umland. Er hat vor kurzem seinen Betrieb an seinen Sohn übergeben und verabschiedete sich damit in das wohlverdiente, aber nicht arbeitsfreie Altenteil.

Stefan Zehner ist seit 2017 Bioland/TAGWERK-Bauer, Franz Lochinger bereits seit 2009. Stefan Zehner führt einen Nebenerwerbsbetrieb mit Ackerbau und Schafhaltung. Franz Lochinger hält zusammen mit seiner Frau Lydia auf ihrem Zieglerhof Hühner sowie eine Herde Pinzgauer-Mutterkühe.

Der TAGWERK-Erzeugerarbeitskreis ist eine „ökomenische“ Gemeinschaft von Biobäuerinnen und Biobauern im TAGWERK-Netzwerk. Der Erzeugerarbeitskreis ist eine Einrichtung des Anbauverbands Bioland, mit dem der TAGWERK e.V. seit 1990 eine enge Kooperation besitzt, wobei speziell der TAGWERK-Erzeugerarbeitskreis aufgrund seiner besonderen, verbandsübergreifenden TAG-

WERK-Geschichte Biobetrieben aller Anbauverbände offensteht. Die Bäuerinnen und Bauern treffen sich regelmäßig, um voneinander zu lernen, sich auszutauschen und zusammenzuarbeiten. Das Miteinander wird dabei groß geschrieben. Die Veranstaltungen werden gemeinsam von Hans-Peter Metz vom Bioland e.V., den TAGWERK-Gruppenvertreter*innen und Michael Rittershofer vom TAGWERK e.V. unter Mitwirkung der TAGWERK-Bäuerinnen und -Bauern ausgedacht, geplant und umgesetzt.

Seit nun vier Jahren gibt es für die Veranstaltungsreihe einen festen, monatlichen Turnus, bei dem ein bunter Strauß von Themen behandelt wird. Es geht dabei gleichermaßen um Ackerbau, Grünland, Landtechnik und Biodiversität. Dieses Jahr stehen unter anderem die Veranstaltungen „Fruchtfolgen unter zunehmenden Wetterextremen“, „Bodenbearbeitungstag“, „Erzeuger-Verbraucher-Tagesfahrt ins Allgäu“, „Besichtigung von Blühflächen“ und „Ökologische Fischzucht“ auf dem Programm.

Im TAGWERK-Gebiet gibt es zwei Erzeugerarbeitskreise. In der **TAGWERK-Gruppe Freising** wurden die Gruppenvertreter nun neu besetzt, in der **TAGWERK-Gruppe Dorfen** ist das altbewährte Team wiedergewählt worden. Gruppenvertreter dort ist **Hilarius Häußler**, Biobauer von Taufkirchen bei Mühlendorf. Er wird unterstützt durch die Biobäuerin **Barbara Eberl** aus Sankt Wolfgang und den Biobauern **Rainer Hundmeyer** aus Buchbach. Die Gruppenvertreter*innen haben nicht nur die Aufgabe, regelmäßige Treffen zu organisieren, sondern sie vertreten auch als Bundes- und Landesdelegierte ihre Berufscollegen und -kollegen im Bioland-Verband.

Michael Rittershofer

TAGWERK-Tischgespräch – Bio-Bäuer*innen und Verbraucher*innen haben sich etwas zu sagen

„Urteile nie über einen anderen, bevor Du nicht einen Mond lang in seinen Mokassins gelaufen bist.“

(Sprichwort der Indianer in Nordamerika)

Gibt es für Sie als Verbraucher*in etwas, was Sie immer schon über die (Bio-)Landwirtschaft wissen, anregen oder thematisieren wollten? Gibt es für Sie als Bio-Bäuerin, als Bio-Bauer etwas, das Sie gerne einmal mit Verbraucherinnen und Verbrauchern diskutiert oder besprochen haben wollten?



*Beim Essen kommt man zusammen – und wenn's ein Strand-Picknick ist. Hier die allererste TAGWERK-Reisegruppe mit griechischen Gastgeber*innen auf dem Pilion (1994)*

Wir bringen Sie zusammen: An einem gedeckten Tisch moderieren wir ein Gespräch, bei dem Bio-Bäuer*innen und Verbraucher*innen miteinander sprechen, sich kennenlernen und voneinander profitieren.

Machen Sie mit: Senden Sie Ihre Frage oder Ihr Gesprächsthema an den TAGWERK e.V. und melden Sie sich an bei

andrea.schneider@tagwerk.net, Tel. 08081 / 9379-50, Fax 08081 / 9379-30

Teilen Sie uns dabei mit, ob Sie als Bäuer*in oder als Verbraucher*in Ihr Thema stellen.

**Sonntag, 06.Okt., 14-17 Uhr im AmVieh-Theater Schafdorn, 84419 Schwindegg
Anmeldung bis 15. September**

Ich melde mich an zum TAGWERK-Tischgespräch am 6. Oktober:

Name, Vorname

Adresse

E-Mail

Mein Thema:

.....



Weil's nicht wurst ist

Dank der Handwerkskunst in der TAGWERK-Biometzgerei und unserer reichen Wurstkultur kann das Tier vollständig verwertet werden

Für mich als Fleischesserin ist die Wurst eine Begleiterin durchs (Essens-)Leben. Ob Grill-, Brat- oder Currywurst. Ob Frühstücks- oder Brotzeitwurst. Sie ist vielseitig und eine Bereicherung unseres Speisezettels. Trotzdem hat sie irgendwie ein Negativ-Image. Da schwingt der Gedanke „Resteverwertung“ im Hintergrund. Fett, hochkalorisch. Gesund? Sinnvoll? Diese Adjektive begleiten einen eher weniger beim herzhaften Biss in eine saftige Leberkassemmel.

Zum Glück gibt's die TAGWERK-Biometzgerei. Hier wird Wurstessen zur Sinnhaftigkeit. Denn das Konzept der regionalen Ganztierverwertung funktioniert nicht ohne. Nur wenn nicht nur Filet & Co. vermarktet wird und der Rest des Tieres billigst verramscht

oder schlimmstenfalls entsorgt wird, entsteht eine Wertschätzung dem Tier gegenüber, die nicht an der Stalltür aufhört.

Respektqualität – weil's uns nicht wurst ist, sondern ein Lebewesen

Die Tiere kommen ausschließlich von Bio-Bauernhöfen aus der TAGWERK-Region. Auf ihnen wird nach Bioverbands-Richtlinien gewirtschaftet, die Tiere werden entsprechend gehalten. Der gedachte Mittelpunkt dabei ist Erding: in einem Radius von meist näher als 50 Kilometern befinden sich die Biohöfe. So müssen die Tiere nur kurze Transportwege zur metzgereieigenen Schlachtereie zurücklegen. Das Ziel hier ist die stressarme Schlachtung. Dafür bietet die TAGWERK Bio Metzgerei beste Voraussetzungen. Stall, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung sind am gleichen Ort. Die Tiere verbringen den letzten Tag im großen, eingestreuten Laufstall neben der

Metzgerei. Dort können sie zur Ruhe kommen. Alle Arbeitsabläufe mit den Tieren geschehen besonnen und ohne laute Geräusche.

Genussqualität – weil's uns nicht wurscht ist, sondern handgemacht mit Herz!

Ist das Tier vor der Schlachtung großem Stress ausgesetzt, kann sich das Fleisch verändern. Das ausgeschüttete Adrenalin (Stresshormon) verursacht einen hohen Glykogenverbrauch in der Muskulatur. Bei zu langer Nüchterung, Erschöpfung und Stress ist das Glykogen bereits vor der Tötung verbraucht. Es wird dann zu wenig Milchsäure gebildet, das Fleisch wird zäh.

Hier arbeitet die TAGWERK Bio Metzgerei anders: die stressminimierte Schlachtung und die damit geringere Ausschüttung von Stresshormonen wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus. Nach der Schlachtung wird das Fleisch noch warm weiterverarbeitet – das ist die sogenannte Warmfleischverarbeitung oder Warmmetzgerei. Das natürliche ATP (Adenosin-Triphosphat) des Fleisches bleibt dadurch erhalten. Dies ist natürliches Phosphat, das man als Bindemittel in der Wurst braucht. So wurde Wurst ursprünglich hergestellt. Dadurch kann auf chemische Zusatzstoffe verzichtet werden. Auch Hefe als Geschmacksverstärker oder Nitritpökelsalz zur Farbgebung und Haltbarmachung gelangen nicht in die Produkte der TAGWERK Bio Metzgerei. Vielmehr wird mit hohem handwerklichem Können dieses hochwertige Fleisch dann achtsam weiterverarbeitet. Am Ende sollen die Kund*innen ein Produkt genießen, das so natürlich wie möglich und von bester Qualität ist. Das Ziel ist dabei die Verarbeitung des Tieres so vollständig wie möglich – vom Kopf bis zum Schwanz: die Ganztierverwertung.

Eine gute Wurst braucht gute Zutaten und immer genügend Zeit, um reifen zu können. Dazu ist die richtige Mischung aus Handarbeit und technischen Möglichkeiten ge-

fragt. Bei höchstem Hygienestandard wird mit einem handwerklichen Maschinenpark gearbeitet, der den Metzger*innen Hilfe ist. Effizienz bei guten Arbeitsbedingungen kombiniert mit besten Zutaten und natürlichen Reifeprozessen ergibt unnachahmlich gute Wurst zu einem ehrlichen Preis.

Lebensraumqualität – weil's uns nicht wurscht ist, sondern unsere Zukunft sichert

Das nachhaltige Wirtschaften in der TAGWERK Bio Metzgerei trägt zur Lebensraumqualität bei. Die Lebensqualität der Menschen ist eng verbunden mit den Lebensbedingungen an dem Ort, wo sie zuhause sind. Nachhaltige, geschlossene regionale Kreisläufe tragen entscheidend dazu bei, diese Lebensqualität zu verbessern. Dazu zählen Arbeits- und Ausbildungsplätze, die Stärkung der regionalen Wirtschaft, aber auch der Schutz von Umwelt und Klima. Verantwortliche Erzeugung, Verarbeitung und



mal was anderes: Ochsenbratwürste

Handel von Lebensmitteln schaffen für Verbraucher*innen eine Möglichkeit, mit ihren Einkaufsentscheidungen das eigene Lebensumfeld zu gestalten. Dies trägt zu einem gesunden ökologischen und ökonomischen Gleichgewicht bei.

Weil's nicht wurscht ist, was man wo kauft

Ökologisch und ökonomisch sinnvoll, wertschätzend dem Tier gegenüber, handwerklich geschickt hergestellt – und kreativ vermarktet. Wie bisher gibt es die Wurst, außer im

Bio. Frisch. Geliefert.

isarland

Ökokiste

5x
+ 15 €

Prämie sichern

Sonderaktion für Neukunden!

isarland.de



DE-ÖKO-006



Bio für München und
das südöstliche Umland

Obst, Gemüse, Milch, Käse, Fleisch, Brot und
vieles mehr bequem nach Hause geliefert.

089 945287-0

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

metzgereieigenen Laden, im ausgesuchten Bio-Fachhandel. Allen voran die TAGWERK-Läden in Erding, Dorfen, Freising, Moosburg, Markt Schwaben, Ottobrunn und Landshut. Im Münchner Bereich in vielen eigentümergeführten Bio-Läden, wie zum Beispiel VollCorner. Diese Läden haben an der Frischetheke ein ausgewogenes und vielfältiges Angebot schmackhafter TAGWERK-Wurst. Für eilige Einkäufer*innen gibt es auch ein Sortiment im SB-Kühlregal.

Als neues, pfiffiges Vermarktungsmodell gibt es die Wurst aber auch direkt ins Haus gebracht. Beim Bio-Lieferservice Isarland-Ökokiste, Naturgarten Schönegege und der Höhenberger Biokiste wird online bestellt und dann direkt an die Haustüre gebracht. Kreativ und abwechslungsreich: ins Haus kommen Resi, Wasti, Hias & Co. Das sind nicht die Namen der Fahrer der Biokisten, sondern abwechslungsreiche Wurst- und Wurst-/Fleischpakete im wöchentlichen Wechsel. Man kann jede Woche zwischen vier verschiedenen Paketen wählen. Ein kleines oder großes Wurstpaket, sowie ein kleines oder großes Paket mit Wurst-/Fleischkombinationen. Das Angebot ändert sich wöchentlich über den Zeitraum von sechs Wochen. Dann geht es wieder von vorne los. Der Vorteil: abwechslungsreiche Kühlschränke



Regelmäßige Wurstpakete verhelfen der TAGWERK-Biometzgerei zur besseren Planung



*aus dem Nähkästchen geplaudert:
Weißwürste gehören zu jeder Redaktionsitzung der
TAGWERK-Zeitung*

füllung und Vorfreude auf das wiederkehrende Paket. Fast wie saisonal. Durch diese Form der Vermarktung kann in der Metzgerei noch besser geplant und verarbeitet werden. Der Ganztierverwertung noch einen großen Schritt näher!

Weil's mir nicht wurscht ist...

...was ich esse. Ich will genussvoll essen – ja sicher. Dies beinhaltet aber auch, ökologisch und mit sinnvollem Hintergrund zu essen. Und enkeltauglich. Für meine Kinder und Enkel unsere Ressourcen schützen und bewahren. Einen kleinen Teil kann das Konzept der TAGWERK Bio Metzgerei und ihrer Wurstwaren dazu beitragen. Und das bedeutet dann doch ein genussvolles Beißen in die eingangs erwähnte Leberkassemmel. Mahlzeit!

Beatrice Rieger

www.tagwerkbiometzgerei.de

Bezugsquellen der Wurstpakete:

www.isarland.de

www.hoehenberger-biokiste.de

www.schoenegge.de

Klangreisen
mit Obertoninstrumenten,
Hang & Gesang

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

Hörspiele & Puppentheater
von
Lisa Schamberger

geschichten-aus-oetz.de
0177 / 57 09 175

„Die Kraft der Visualisierung“ (Meditationstechniken) am 22.09., 10-17 Uhr
Klangschaleneinführungskurs
 am 06.10., 10-17 Uhr: Wissenswertes von der Herkunft der Klangschalen bis zur Anwendung in der Klangmassage.
 „Die Heilkraft der Stimme“
 am 24.11., 10-17 Uhr
Klangreisen: 22.09./6.10./24.11., 19 Uhr
Ort: Marienstift Dorfen
Infos und Anmeldung unter: www.lisaschamberger.de od. 0177 / 5709175

**NATURHOLZ
SCHREINEREI
ROLF LINKE**

AUS LEIDENSCHAFT & REGIONALEM HOLZ

info@naturholz-linke.de
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!“

**MÖBEL
TASCHEN
NATURMATRATZEN
WALDVIERTLER SCHUHE**

*Kommt alle zu GEA!
Herzlich willkommen!*

GEA
GehenSitztenLiegen

GEA Landshut | D-84028 | Neustadt 496 | Tel: 0871 / 43038585

Ein TAGWERK-Mäzen ist gestorben

Zum Tod von Bernd Louisoder

Bernd Louisoder, der langjährige Vorsitzende der BUND-Naturschutz-Kreisgruppe München und Gründer der Gregor-Louisoder-Umweltstiftung, ist im Juni im Alter von 81 Jahren gestorben.

TAGWERK hat Bernd Louisoder viel zu verdanken. In der zweiten Hälfte der 1990er-Jahre wuchsen die Aufgaben der Genossenschaft rasch und die Kapazitäten der damaligen Lager- und Büroräume im alten Waitl-Brauereikeller in Dorfen stießen an ihre Grenzen. TAGWERK suchte dringend nach neuen Räumlichkeiten. An einen eigenen Neubau war nicht zu denken, dazu fehlte das Geld. Da lernte Rudi Oberpriller den engagierten Natur- und Umweltschützer und potenten Geschäftsmann Bernd Louisoder kennen und fand in ihm einen großzügigen Unterstützer, der sich für die Sache TAGWERK begeistern ließ.

So kam es dazu, dass Bernd Louisoder in der Nähe des Dorfener Bahnhofs ein Grundstück erwarb und darauf ein neues Lager- und Bürogebäude errichten ließ. Dies stellte er für eine günstige Miete TAGWERK zur Verfügung. In diesem „TAGWERK-Zentrum“

finden die Genossenschaft und der Förderverein Platz, im Dachgeschoß wurde ein kleines Hotel garni eingerichtet, und ein großer Seminarraum bot Platz für Veranstaltungen aller Art.

Auch die TAGWERK-Zeitung wurde viele Jahre lang von der Gregor-Louisoder-Stiftung finanziell unterstützt.

Wir sind Bernd Louisoder für sein großzügiges Engagement zu großem Dank verpflichtet. Unser Dank gilt auch seiner Frau Bettina, die den Einsatz ihres Mannes für TAGWERK stets persönlich begleitet hat.



Bernd Louisoder, der Bauherr des TAGWERK-Zentrums, beim Richtfest im November 1997

Wohnung zu vermieten



Nähe Dorfen, in Urtlfing bei Grüntegernbach
Ca. 100qm Wohnfläche, 4 Zimmer, Küche, Bad mit WC, zwei Balkone, Speicher. Die Wohnung ist im Obergeschoss eines ehemaligen Bauernhauses. Sie hat z.T. Fußbodenheizung und zwei Kaminöfen.

Gesucht werden natur- und umweltfreundliche Menschen, die gern in einer Hausgemeinschaft mit den Vermietern (EG) in einer ländlich geprägten Umgebung leben wollen. Sie sollten Gartenliebhaber sein, die entweder einen Teil des Gartens betreuen wollen oder sich bei den anfallenden Arbeiten beteiligen.

Der öffentliche Linienbus hält werktäglich 2x morgens und 2x abends ca. 400 Meter entfernt und hat Anschluss zu den Zügen am Bahnhof Dorfen.
Miete: € 650 + €150 Nebenkosten; nähere Infos unter Tel. 08081 / 2223

Der alternative Bauernverband



Die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft – wer ist das, was macht sie, welche Ziele hat sie?

Ein Gespräch mit TAGWERK-/Biolandbauer Josef Schmid, Vorsitzender des Bayern der AbL

„Die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft ist ein Zusammenschluss von Unzufriedenen“ – so bringt es Josef Schmid auf den Punkt. In der AbL organisieren sich Landwirte, die unabhängig von derzeitiger Größe und Ausrichtung die Entwicklung zu „immer größer und immer mehr und immer billiger“ nicht mitmachen wollen. Es sind Biobauern UND konventionelle Landwirte, die mit den Zielen und Auswüchsen der derzeitigen Agrarpolitik nicht mehr konform gehen. Der Verband hat bundesweit ca. 2000 Mitglieder, in Bayern sind es etwa 600. Er finanziert sich über Mitgliedsbeiträge und Spenden – wobei genau darauf geachtet wird, woher diese kommen. Ein großer Förderer ist z. B. das Tollwood-Festival in München, für das die AbL die fachliche Beratung in landwirtschaftlichen Fragen erbringt und wo sie auch regelmäßig mit einem Infostand präsent ist.

Josef Schmid ärgert sich über die Ausbildung der Landwirte. Bereits hier würde jedem Jung-Landwirt suggeriert, dass Wachstum die einzige Perspektive sei. „Wachstum ist die heilige Kuh unserer Wirtschaft“ sagt Schmid und erklärt, die Auswüchse dessen sehe man bei Betrieben, die in der erreichten Größe nicht mehr beherrschbar seien. Ein gutes Beispiel sei der aktuelle Tierschutzskandal im Allgäu. „Hier hat unqualifiziertes, überlastetes und unterbezahltes Personal nicht mehr den richtigen Sinn und die Zeit fürs Tier, die nötig wäre, um das geforderte Tierwohl zu gewährleisten.“

Diese Arbeitsweise schadet sowohl dem Menschen als auch dem Tier und der Landschaft. „Je weiter wir in Richtung industrielle Landwirtschaft gehen, desto schwerer wird der Weg zurück“, argumentiert Schmid.

Die AbL mit ihren Mitgliedern wirbt für mehr Qualität in der Lebensmittelproduktion, für mehr Wertschätzung der bäuerlichen Produkte und der Zusatzleistungen, die naturgerecht wirtschaftende Bauern für die

„Wir produzieren mit Futter, das wir nicht haben, Milch und Fleisch, das wir nicht brauchen, für Märkte, die nicht genug bezahlen“

Gesellschaft erbringen, wie Wasserschutz, Umweltschutz und Artenschutz. „Bauern sind meistens schlecht in Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit“ meint Schmid – sie sehen Verbraucher und Gesellschaft oft nicht als ihre Kunden. Sie kritisieren die Verbraucher, weil diese ihrer Meinung nach immer zu Billigprodukten greifen. Dabei ist sehr schwer erkennbar, ob teurere Produkte mehr Tierwohl, mehr Ökologie und einen höheren Erzeugerpreis enthalten, oder einfach nur mehr Gewinn für den Handel.

Deshalb ist die AbL auch für eine klare Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln, wie das bei Eiern schon funktioniert. „Sonst ist die Versuchung, zum Billigsten zu greifen, zu groß“, meint Schmid. Die Schuld immer auf die Käufer zu schieben, gehe ihm einfach auf die Nerven.



Nachdem er den Hof an seinen Sohn übergeben hat, bleibt dem Schmid Sepp genügend Zeit, sich in der Abl zu engagieren

Agrarexporte auf den Weltmarkt lehnt die Abl ab, der Wirtschaftsraum Europa als Exportgebiet reiche völlig aus. „Den Weltmarkt interessiert kein Tierwohl, sondern nur der Kilopreis. 95% der verkauften Schweine haben noch nie den Himmel gesehen und wissen nicht, was Stroh ist, so kann's nicht weitergehen“. Ohne die massiven Futtermittel-

„Wir haben 5 Mrd. jährlich für die landwirtschaftliche Förderung – dieses Geld muss so verteilt werden, dass der Steuerzahler damit einverstanden sein kann“

telimporte hätten wir weder Milch noch Fleisch übrig für den Export. „Wir produzieren mit Futter, das wir nicht haben, Milch und Fleisch, das wir nicht brauchen, für Märkte, die nicht genug bezahlen,“ meint Schmid.

Dass die Forderung nach mehr Bio eine Bedrohung für die Bauern wäre, verneint Schmid. „Kein konventioneller Landwirt muss sofort aufhören oder umstellen – Verbrauch

und Angebot müssen miteinander Zug um Zug wachsen können.“ Mit freiwilligen Verpflichtungen allerdings käme man nicht weiter: „Die haben die letzten zehn Jahre schon nichts gebracht. Genauso gut könnten wir die Straßenverkehrsordnung abschaffen und den Leuten nur sagen, fahrts vorsichtig!“

Jetzt, wo so viele Probleme der industriellen Lebensmittelerzeugung offensichtlich werden, stellt die Abl ein wachsendes Interesse bei der Bevölkerung für eine naturverträgliche Landwirtschaft fest. „Die Zeit war noch nie so gut für unsere Argumente“ sagt Schmid. Er nimmt viele Einladungen an, um die Menschen von den Zielen der Abl zu informieren und zu überzeugen. „Die Bauern allein können nichts ändern, wir brauchen die Verbraucher und die Gesellschaft, damit eine nachhaltige, ökologischere Agrarpolitik zum Zug kommt“.

Josef L. Gerbl

EU-Agrarförderung umbauen!

In einem "Punktemodell zur Förderung einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft" macht die Abl konkrete Vorschläge für eine Reform der bestehenden flächenbezogenen Förderung. Positiv bewertet werden sollen eine maßvolle Schlaggröße (denn kleinere Felder haben mehr Ränder, also mehr Lebensräume für Flora und Fauna), eine vielfältige Fruchtfolge, der Leguminosenanteil, der Verzicht auf Herbizide, der Grünlandanteil, eine artgerechte Tierhaltung und eine durch die verfügbare Fläche begrenzte Anzahl der Tiere. Auch die Anzahl der Arbeitskräfte wird nach diesem Punktemodell positiv bewertet. Nach einer Beispielrechnung würde einem 30 Hektar großen Milchviehbetrieb mit Grünland 60 Prozent mehr Prämie zustehen als nach dem jetzigen Modell, während ein 500 Hektar großer Ackerbaubetrieb mit riesigen Monokulturen 60 Prozent weniger Prämie bekäme.

Mehr unter www.abl-bayern.info

ÖKOKISTE
Kirchdorf


NATURGARTEN
SCHÖNEGGE

Die Ökokisten in der Tagwerk-Region



Echte Bio-Pioniere im Ökolandbau
seit über 30 Jahren!

100 % Bio frisch ins Haus
für München, Freising, Dachau und Umgebung
Ökokiste Kirchdorf & Naturgarten Schönege liefern

Ihnen frisches Obst und Gemüse,
Käse und Wurst, Eier, Milch-
und Getreideprodukte
aus Eigenbau und von
anderen Tagwerk-
Erzeugern aus der
Region.



100 % Bio
Probekiste
hier bestellen


TAGWERK
Unsere Bio Nachbarn


ökokiste

08166 9922-0 • oekokiste-kirchdorf.de
08168 9608-0 • schoenegge.de

Moosburger TAGWERK-Laden 'Kleeblatt' an neuem Standort

„Bahnhofstraße 50“ lautet die neue Adresse für Moosburger TAGWERK-Kund*innen. Dort stehen ab 18. September frisch renovierte, moderne Ladenräume zur Verfügung. Das reichhaltige Sortiment, das sich am alten Standort im Stadtgraben auf beengtem Raum zusammendrängen musste, kann sich dort auf 200 qm Fläche ausbreiten.

Die Frischeabteilung wird deutlich vergrößert. Regionales Gemüse und Obst, Brot und Kuchen, Käsespezialitäten sowie ein reichhaltiges Wurst- und Fleischsortiment aus der Ganztierverwertung der TAGWERK-Biometzgerei können dort großzügig und übersichtlich präsentiert werden. Es gibt eine kleine Bistro-Ecke sowie eine Unverpackt-Station, wo es offene Lebensmittel gibt und man auch TAGWERK-Reinigungsmittel nachfüllen kann.

Der neue Standort ist zentrumsnah, gut zu erreichen und bietet genügend Parkplätze. Am 18. September öffnet der neue Laden seine Türen, und am 20. September ist die offizielle Eröffnungsfeier.

Kirchdorfer Ökokiste im TAGWERK-Verbund

Die Ökokiste Kirchdorf ist TAGWERK-Lizenzpartner und damit Teil des TAGWERK-Verbunds geworden.

Ihren Standort hat die Ökokiste – wie ihr Name schon verrät – in Kirchdorf an der Amper, nordwestlich von Freising gelegen, also mitten in der TAGWERK-Region. Das Liefergebiet reicht bis in die Münchner Innenstadt und umfasst das nördliche Umland mit den Landkreisen Dachau, Pfaffenhofen an der Ilm und Freising.

Die Ökokiste Kirchdorf gehört auch dem Dachverband „Ökokiste e.V.“ an, in dem sich rund 40 Ökokisten-Betriebe zusammengeschlossen haben und durch gemeinsame

Richtlinien und gemeinsames Marketing Synergie-Effekte nutzen.

TAGWERK heißt die Ökokiste Kirchdorf in ihrem Verbund willkommen, und die TAGWERK-Zeitung freut sich über die neuen Leserinnen und Leser!

VollCorner eröffnet neue Filiale in München-Pasing

Der ehemalige „Erdgarten“ in der Planegger Straße in Pasing geht in neue Hände über: am 5. September eröffnet der Laden als 19. Münchner VollCorner-Filiale.

VollCorner-Kundentour zur TAGWERK-Biometzgerei

Unter dem Motto „Weil's nicht wurscht ist!“ bietet VollCorner am Samstag, 26. Oktober eine Kundentour zur TAGWERK-Biometzgerei nach Niederhummel an. Treffpunkt zur gemeinsamen Busfahrt ist um 10 Uhr bei der VollCorner-Filiale in der Dom-Pedro-Str. 9b in München-Neuhausen.

Qualität steht in der TAGWERK-Biometzgerei für mehr als ein gutes Endprodukt: Zu Qualität gehört für die MetzgerInnen aus Niederhummel auch Respekt für die Tiere, Lebensräume, die in Kreisläufen bewirtschaftet werden und natürlich außergewöhnlicher Genuss! Nach der Betriebsführung gibt es eine feine Bio-Brotzeit, bei der die Produkte der Biometzgerei probiert werden können.

Unkostenbeitrag: 20€, Kinder ab 6 Jahren 5€. Anmeldung: kundentour@vollcorner.de, Tel. 089 / 2006 237 13

Bio-Obstbäume
www.baumschule-brenninger.de

- Alte Obstsorten – 270 Arten und Sorten
- Großes Pflanzensortiment – u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Stauden, Zier-, Nadel-, Hecken- und Kletterpflanzen, Bodendecker, Rosen, Geschenkgutscheine ...
- Biologische Anzucht – EG-kontrolliert
- Versand-Markenbaumschule – BdB

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima



Großes Hoffest in Obergrashof am 7. Juli



Der Obergrashof – ein idealer Ort zum Feiern! Die Menschen strömten in Scharen und schauten, lauschten, staunten, schlemmten, trafen alte Bekannte, diskutierten, spazierten über das Gelände oder ließen sich kutschieren. Ein paar kurze Regenschauer konnten die angenehme Stimmung nicht trüben.

Käse, Brot, Drechselkunst oder Filzgirlanden? Der Stand der Höhenberger Werkstätten hatte Vielfalt zu bieten.

Julia und Michael Graf wagten einen Walzerschritt zur Blasmusik im Festzelt. Ob sich ihre Hendl auch im richtigen Takt drehen?



Natürlich war auch der Hofladen der Gärtnerei Obergrashof geöffnet und bot frisch geerntetes Gemüse in Hülle und Fülle





Das TAGWERK-Hoffest als finale Entscheidungshilfe? Jedenfalls ist die Ökoste Kirchdorf seit diesem Tag TAGWERK-Lizenzpartner – was die MitarbeiterInnen offensichtlich in gute Laune versetzte...



Bioland bei Lidl&Co – wo ist das Problem? Die PodiumsteilnehmerInnen diskutierten diese Frage durchaus kontrovers



Andi Löffl von der Wolfmühle hatte sich einen bequemen Sitzplatz mitgebracht



Die bio-regionalen Forellen von der Fischzucht Gerhard Baumgartner gab es – wie es sich für ein zünftiges Hoffest gehört – als knusprige Steckerlfische

Höhenberger Michaeli Markt

29.9.

Sonntag, 11-17 Uhr

- Kunsthandwerk
- Mittagstisch
- Café-Betrieb
- Kinderprogramm/Workshops
- Bücherantiquariat
- Live-Musik von Harpanera
- Besichtigung des neuen Werkstattgebäudes



Höhenberg Werkstätten

Lebensgemeinschaft Höhenberg
Höhenberg 8, 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

Engagement ist einfach.

Wenn einem der
Umweltschutz in der
Region am Herzen
liegt.



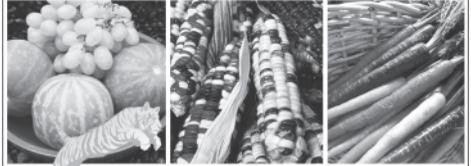
 Sparkasse
Erding - Dorfen



Slow Fashion

anziehende Mode · bio & fair
Power Plant Ape · Bäcker gasse 1 · in Dorfen

Saatgut alter Kulturpflanzen, alles samenechte Sorten
Kupfergartengeräte
Urgetreide: Einkorn, Emmer, Ur-Weizen, Wildroggen, Urlinkel
Flor Essence - der Entgiftungs- + Entschlackungstee
Homöopathie für Pflanzen - völlig ungiftig und
erfolgreich, auch bei schon geschädigten Pflanzen!



grünerTiger - Versand
Fallerstr. 18 - 82433 Bad Kohlgrub
Tel.: 08845 -757 99 88 - www.gruenertiger.de



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



TAGWERK-Reisen – wie geht's weiter?

Auf den Artikel in der letzten TAGWERK-Zeitung, in dem es um die Zukunft der TAGWERK-Reisen ging, haben sich mehrere InteressentInnen für eine Reiseleitertätigkeit gemeldet.

Auch für die Übernahme der Geschäftstätigkeit gibt es ein interessiertes Reiseunternehmen. Jetzt kommt es darauf an, ob eine geeignete Person für die Mitarbeit im Büro gefunden wird. Wenn diese Suche Erfolg hat, stehen die Chancen sehr gut, dass es auch in den nächsten Jahren TAGWERK Reisen geben wird.

Ein Reiseunternehmen in der Nähe von Dorfen sucht

Bürokräft

möglichst mit langjähriger praktischer Erfahrung, auf Teilzeit-Basis zum baldigen Eintritt. Der Posten verlangt eine(n) MitarbeiterIn der/die selbständig, verantwortlich und zügig arbeiten kann. Infos 0170 9971708

Weitere Infos und Kontakt: TAGWERK-Ökoservice GmbH, Urtlfing 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/2223, www.tagwerk.info, mail: rudioberpriller@gmail.com

TAGWERK-Möbel nun in Höhenberg



Kommen Ihnen diese stabilen Buchenholztische bekannt vor? Sie gehörten früher zum Inventar des Dorfener TAGWERK-Zentrums und finden nun in Höhenberg Verwendung. Wohnbereichsleiter Matthias Waxenberger (im schwarzen Top) führte Rudi Oberpriller von TAGWERK (im roten Hemd) durch die Räume

Im Juni begrüßten wir Rudi Oberpriller als Gast in Höhenberg. Wir sind sehr dankbar, dass wir viele gut erhaltene und hochwertige Möbelstücke und andere Einrichtungsgegenstände für das neue Haus Morgenstern aus den Beständen des TAGWERK-Zentrums erhalten konnten.

Errichtet haben wir das Haus Morgenstern für unsere älter werdenden Bewohner. Sie fühlen sich sehr wohl in ihrem neuen Zu-

hause. Auch unsere Förderstätte ist in dem Haus integriert. Wir freuen uns, dass viele gute Stücke aus den Hotelzimmern und dem Seminarraum des TAGWERK-Zentrums in Höhenberg eine neue Bleibe gefunden haben und ihren Beitrag zu einem tollen Wohn- und Arbeitsklima im Haus leisten.

Matthias Waxenberger

Im Rahmen der Bio-Erlebnistage Bayern finden im Herbst eine Vielzahl von Veranstaltungen statt. Wir drucken hier nur eine Übersicht; detailliertere Infos finden Sie auf der TAGWERK-Homepage: www.tagwerk.net/aktuell/termine

September

Do 05.09. ab 8 Uhr	Neueröffnung: VollCorner Biomarkt München-Pasing
Sa 07.09. ab 9 Uhr	Bio-Brunch mit Betriebsführung, "Feinsinn" Mühldorf
So 08.09. 10-18 Uhr	Hoffest auf dem TAGWERK-/Naturlandhof Butz
So 15.09. 10-18 Uhr	Öko-Hoffest auf dem Gut Riem
So 15.09. 10:30 Uhr	Erntedankfest in der TAGWERK-/Naturland-Gärtnerei Naturgarten Schönege
So 15.09. 14:30-16:30	„Schwester-Ei und Bruderhahn-Wurst“ mit Verkostung auf dem TAGWERK-/Biokreis-Geflügelhof Grosser
So 15.09. 15-19 Uhr	Holunder-Wunder-Erlebnisführung auf dem TAGWERK-/Biolandhof Kreitmair
So 15.09. 15 Uhr	Sonntagskonzert mit „Bavarian Blend“ im AmVieh-Theater
Mi 18.09. 19:30 Uhr	Freund Wespe – Vortrag des BUND Naturschutz Erding
Fr 20.09.	Fridays für Future: Globaler Streiktag – Alle Generationen fürs Klima
Fr 20.09. 8-19 Uhr	Neueröffnung TAGWERK-Biomarkt Moosburg
Fr 20.09. 15:30-18 Uhr	Gelebte Vielfalt – Besuch in der TAGWERK-/Naturland-Gärtnerei Naturgarten Schönege
Sa 21.09. - Do 03.10.	Ausstellung „Tatort Garten – Ödnis oder Oase“ in der Güterhalle in Velden/Vils
Sa 21.09. 19 Uhr	Bio-Bier und Bio-Käse in Gallenbach
Fr 27.09. 19 Uhr	Fräulein Brehms Tierleben – Theater für jung und alt im AmVieh-Theater Schafdorn
So 29.09. 10-17 Uhr	Tanz- und Trommeltag: „Medizin der Erde – Weißt du, dass die Bäume reden?“ im AmVieh-Theater Schafdorn

- So 29.09. 11-17 Uhr **Michaeli-Markt bei den Höhenberger Werkstätten**
- Mo 30.09. 19 Uhr **35 Jahre A94-Widerstand – Bilder, Filme, Dokumente; Jakobmeyersaal Dorfen**
- Oktober**
- Di 01.10. 19:30 Uhr **Weltacker – sind 2000 m² genug? Vortrag von Virginia Boye in Landshut, VHS**
- Do 03.10. 19 Uhr **„Phönix aus der Asche“ – im Wandel der Zeit. Theater, Poesie und Musik im AmVieh-Theater Schafdorn**
- Fr 04.10. 18-21 Uhr **Von der Burger-Semmel bis zum Genuss – „Burger-Kurs“ im Gasthaus Maier Gallenbach**
- So 06.10. ab 9 Uhr **Erntedank-Bio-Frühstück in Gallenbach und "Waldbaden"**
- So 06.10. 14 Uhr **TAGWERK-Tischgespräch s.S. 15**
- Do 10.10. 17-19 Uhr **Heilkraft der Pflanzen – Kräuterseminar mit Karin Natterer, TAGWERK-/Biolandhof Aigner/Natterer in Burghab b. Velden**
- Do 10.10. 19-21 Uhr **Bienenwachstuch – ganz einfach und praktisch, Gasthaus Maier Gallenbach**
- Di 15.10. 18-21 Uhr **Schmalzgebäck zu Kirchweih in Gallenbach**
- Do 17.10. 18-21 Uhr **Backen mit Sauerteig in Gallenbach**
- Sa 19.10. 10-18 Uhr und Sa 16.11. **Backkurs mit Bäckermeister Romeo Butic, Glontaler Backkultur**
- Fr 25.10. 17 Uhr **Ofenschubser-Abend und Band-Projekt "FRIDA"**
- Sa 26.10. 10-17 Uhr **Weil's nicht wurscht ist! VollCorner-Kundentour zur TAGWERK Biometzgerei**

November

- Fr 08.11. 20 Uhr **Wilderer wider Willen – Musikkabarett in Gallenbach**
- Di 12.11. 18-21:30 Uhr **Herbstliche Lagerfeuer-Küche in Gallenbach**
- Mi 20.11. 18-21 Uhr **Bayrisches Fingerfood in Gallenbach**
- Mi 27.11. 19:30 Uhr **Wölfe – ungeliebte Tiere. Vortrag des BUND Naturschutz Erding**

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
Tel. 089 / 90 77 937-0

TAGWERK – ein Mitmach-Projekt für alle, die unsere Ziele teilen:

- Bio-Lebensmittel aus der Region
- überschaubare Handelswege
- Erhalt der Artenvielfalt und eines abwechslungsreichen Landschaftsbilds
- politischer Einsatz für eine Agrarwende

So können Sie TAGWERK unterstützen:

- Mitglied bei der Genossenschaft und/oder beim Förderverein werden
- TAGWERK-Produkte einkaufen

Nur regional ist bio wirklich ökologisch!

DE-ÖKO-006


TAGWERK
BIO METZGEREI



» Bereichern Sie Ihren Speiseplan
mit delikaten Fleisch-
und Wurstspezialitäten «



Weil's nicht Wurscht ist!
Wenn Fleisch- dann so!

- kompromisslos BIO ● selbstverständlich regional
- wertschätzend dem Tier gegenüber
- ohne Nitritpökelsalz und künstliche Phosphate!

Erhältlich im Laden der **TAGWERK Biometzgerei**,
den **TAGWERK Läden**, im ausgesuchten
Bio Fachhandel und über die Bio Lieferdienste.

Tagwerk Biometzgerei GmbH

Ortsstraße 2 • 85416 Niederhummel-Langenbach • www.tagwerkbiometzgerei.de