

Freitag, 29.10.21 19 - 21 Uhr

Nachhaltiges Wirtschaften - im Gespräch mit dem Unternehmer Heini Staudinger

Wie kommt man dazu, in einer "Krisenregion" eine Schuhfirma zu übernehmen? Warum nicht günstig in China produzieren lassen, sondern vor Ort? Woher bekommt man das Geld für Investitionen, wenn nicht von der Bank? Diese und weitere Fragen beantwortet uns Heini Staudinger, Visionär, Gemeinwohlökonom, Unternehmer und Gründer des erfolgreichen Schuh- und Möbelunternehmens GEA im Waldviertel in Österreich. Wir erhalten einen Einblick in sein Verständnis von nachhaltigem Wirtschaften und seine Umsetzung. Im anschließenden Gespräch mit Karl-Heinz Jobst, GWÖ Regionalgruppenkoordinator Starnberg/Würmtal, freuen wir uns auf eine lebhaft Diskussion.

Gebühr: 10.00

Referenten: Heini Staudinger, GEA, Schrems und Karl Heinz Jobst, Öko & Fair Umweltzentrum Gauting

Ort: Planegg, Kupferhaus, Saal

Anmeldung: über VHS Planegg



In den Herbstferien: Sa., 30.10. - Sa., 06.11.

Gruppenreise nach Süditalien zu den Integrationsprojekten

NoCap, Casa Sankara bei Foggia, Casa Betania bei Matera (Häuser der Würde - aus dem Film „Das Neue Evangelium“), Spartacus bei Rosarno, Riace, die Gemeinde des Willkommens und zum Fairhandel Mailand

Anmeldung und weitere Infos zur Reise unter: Tel.: 089 / 893 11 054 / info@oeko-und-fair.de

Freitag, 12.11.21 18:00 – 19:30 Uhr

Workshop: Plastik vermeiden - Bienenwachstücher selber machen

Durch die Benutzung von wiederverwendbaren Bienenwachstüchern kann man eine Menge Plastik- und Verpackungsmüll sparen. Sie können immer wieder benutzt werden, um Lebensmittel einzuwickeln oder Gefäße abzudecken. Elisabeth Nagelmüller zeigt uns, wie es geht!

Mitbringen: Baumwoll- oder Leintücher – ungefähr in Backblechgröße

Kosten: 10 € Kursgebühr plus 5 € Materialkosten pro Tuch für das Bienenwachs.

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 27.11.2021, 13:00 – 15:00 Uhr

Praktischer Obstbaumschnittkurs der Obstgärtnerei Braunhold

Lernen Sie vom Profi, wie ein Obstbaum im Winter richtig geschnitten werden muss, damit er blüht und Früchte trägt.

Bitte an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk denken.

Unkostenbeitrag: EUR 17,-

Treffpunkt: Parkplatz an der Andechser Str. hinter dem Ortsrand von Perchting in Richtung Andechs, von dort gemeinsam 10 minütiger Fußmarsch zur Obstwiese

Ersatztermin bei schlechtem oder zu warmem Wetter ist der 4.12.21

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Ab Montag, 29.11. jeweils Montag bis Freitag 10 - 17 Uhr:

Der Fair-Trade - Advents- und Nikolausmarkt

In adventlichem Ambiente gibt es Köstlichkeiten aus fairem Handel und eine große Auswahl an fairen oder regionalen Nikolaus- oder Weihnachtsgeschenken, z.B. Zotter Weihnachtsschokoladen, Fairtrade-Lebkuchen, Fairtrade-Glühwein, Kunsthandwerkliches u.v.m.

VORSCHAU

Solidarische Imkerei Würmtal 2022

Wir suchen für das Jahr 2022 wieder ca. 10 Teilnehmer, die über die Dauer eines Bienenjahres die Praxis der Demeter-Imkerei mit Anleitung kennen lernen und an der Honigernte teilhaben wollen.

Als Grundlage planen wir im Feb. 22 wieder ein 2tägiges Anfänger-Seminar für Demeter-Imkerei. <https://imkerei.oeko-und-fair.de/>

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Wir haben **Weihnachtsferien** vom 24. Dezember bis zum 8. Januar.

Das nächste Veranstaltungsprogramm erscheint Mitte Januar

BITTE IMMER ANMELDEN!

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM OKTOBER - DEZEMBER 2021

FAIR-CAFÉ / FILM-CAFÉ

das Fair-Trade- und Öko-Café im Lkr. Starnberg
Frühstück / tgl. Mittagstisch / Kaffee und Kuchen

SONNTAGS CAFÉ

jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr
ist das Fair-Café mit Bio-Kuchen und Torten geöffnet.

BIO CATERING

für Kindergärten, Schulen, Kioske, Firmen, Seminare, Veranstaltungen und Feiern - 100% bio und fair

UMWELTBILDUNGSANGEBOTE

Für Alt und Jung, aber auch für Gruppen, Kindergärten, Schulen, Jugendzentren, Vereine.
Umwelt- und Permakultur-Bibliothek und Filmverleih

RAUMVERMIETUNG

An Vereine, Feste, Gruppen und Privat - auch Catering!

KINDERGEBURTSTAGE

Indoor/Outdoor – www.oeko-und-fair.de,
auch mit Catering oder Kaffee u. Kuchen möglich

HOFLADEN

Biologische, plastikfreie, regionale und faire Produkte

E-CARSHARING & STROMTANKSTELLE

eCarSharing, Verleih e-Lastenrad und Fahrräder, öffentliche Ökostrom-Schnellladestation

SOLIDARISCHE IMKEREI

Teilnehmen! <http://imkerei.oeko-und-fair.de>

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 10 - 17 Uhr
Berengariastr. 5 (hinter Sommerbad) 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 11 054 Email: info@oeko-und-fair.de

INFOS UND AKTUELLES

www.oeko-und-fair.de

REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN



Repair Café Jeden 3. Sa. im Monat von 14-17 Uhr im Gautinger Bahnhof. Der PC bleibt schwarz, der Toaster kalt, das Fahrrad klappert und quietscht, die Hose hat ein Loch. Wegwerfen? Denkste! Reparieren Sie mit uns!
Termine: Sa. 16.10., Sa. 20.11.,

Sonntags-Café im Fair-Café Coronabedingt vorläufig bis zur G-freien Gastronomie geschlossen

Vorstellung eCarSharing Gauting / Elektro-Auto-Verleih / Lastenrad-Verleih, Elektro-Ladesäulen – mit Infos, Probefahren usw. nach Vereinbarung, Tel.: 089 / 893 11 054

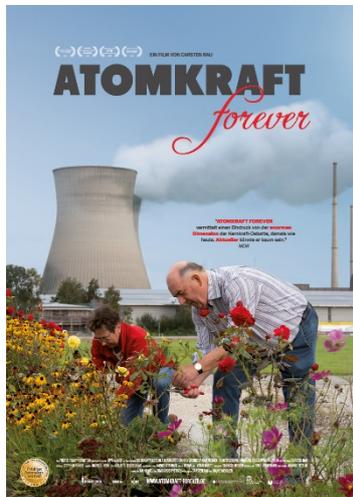
AGENDA 21- FILMGESPRÄCHE MIT ÖKO & FAIR UMWELTZENTRUM IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 3. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr

Mittwoch, 20.10.21

Atomkraft Forever

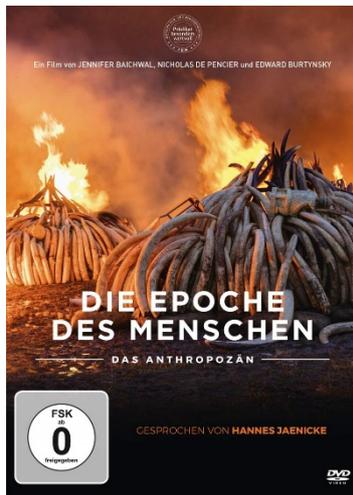
ab 16. September 2021 im Kino!
2022 steigt Deutschland endgültig aus der Atomkraft aus: Das letzte Atomkraftwerk wird abgeschaltet, weil die Erfahrung von Fukushima gezeigt hat, dass das Risiko zu hoch und die Technik nicht beherrschbar ist. Doch dass damit das nukleare Problem gelöst wäre, erweist sich bei genauerer Betrachtung als Illusion: Zigtausende Tonnen radioaktiver Müll, dessen Lagerung völlig unklar ist. Gefährlicher Rückbau der Kraftwerke, der Jahrzehnte dauern und viele Milliarden Euro verschlingen wird. Und europäische Nachbarn, die an der vermeintlich sauberen Kernenergie festhalten: Von 27 EU-Staaten betreiben 13 Atomkraftwerke – und der Ausbau geht weiter.



Mi., 17.11.21

Die Epoche des Menschen

ab 10. September im Kino!
Was machen wir mit unserer Welt? Ein kanadischer Dokumentarfilm gibt eine drastische Antwort: Wir beherrschen, verändern und zerstören sie. In 20 Ländern haben die drei Filmemacher*innen beeindruckende und verstörende Beweise gefunden: von apokalyptischen Müllhalden über plastikverseuchte Meere bis zu gigantischen Megacities. Wer jetzt denkt "Alles weit weg", der irrt. Garweiler in NRW mit seinen weltweit größten Baggern im Kohleabbau ist auch mit dabei.
Das Fazit des Films: Nicht mehr die Natur bestimmt das Leben auf unserem Heimatplaneten, sondern wir Menschen. Das Zeitalter des Anthropozän hat längst begonnen. Der Film "Die Epoche des Menschen" öffnet uns die Augen dafür, was passieren muss, um unsere Erde bewohnbar zu erhalten und die Umwelt vor uns zu schützen, sagt der Schauspieler und Umweltaktivist Hannes Jaenicke, der die deutsche Fassung spricht.



Mi., 22.12.2021

LAND: Sinfonie einer industrialisierten Landwirtschaft

Kein Rotkehlchen guckt nach links, kein Sonnenuntergang hinter malerischen Getreidefeldern und kein Flusslauf taucht im Morgennebel auf. Timo Großpietsch fokussiert seinen filmisch dokumentarischen Blick auf den ländlichen Raum, so wie er heute benutzt wird. Eine ertragsoptimierte Fläche, auf der immer weniger Menschen zur Aussaat oder zur Ernte gebraucht werden. Gigantische Maschinen ersetzen menschliche Arbeitskraft. Wer noch von ländlicher Idylle träumen mag, der wird den neuen Dokumentarfilm von Timo Großpietsch als Entdeckung erleben.

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Samstag, 02.10.21 10-17 Uhr

Käse, Joghurt, Butter und Quark selber machen

mit Andrea Lenoth-Münzberger

In unseren Kursen möchten wir Lust darauf machen, Milchprodukte für den Hausgebrauch selbst herzustellen. Mit Utensilien, die sich in jeder Küche finden lassen. Themen des Tages sind unter anderem: Käse im Käsekessel herstellen. Die richtige Verwendung von Lab. Wie benutze ich ein Buttermodell richtig! Frischkäse aus Joghurt selber machen. Milchkefir, was ist das? Im Kurspreis enthalten sind:

Materialkosten, 1x Skript, 1 Glas Käsebällchen für Zuhause, Milchkefirknollen zum Mitnehmen, Butterbreze für zwischendurch, Abschlussbuffet mit selbst gemachtem Käse.

Mitzubringen sind: Eine Flasche für die restliche Molke + ein Behältnis für den übrig gebliebenen Käse und die Butter.

Teilnehmer-Beitrag: 125 €

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054



Montag, 04.10.21 16:30 – 18:30 Uhr

Wildpflanzenführung

Laufend erscheinen neue 'Superfoods' aus aller Herren Länder, dabei wachsen sie vor unserer Haustüre und warten nur darauf, wieder entdeckt zu werden. Jetzt im Herbst haben Früchte, Samen und Wurzeln Hochsaison, dazu finden wir aber auch noch einige Blätter und Blüten. Auf unserer kleinen Wanderung werden wir sie kennenlernen und sammeln.

Unkostenbeitrag 16 €

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 16.10.2021, 14:00 - 16:00 Uhr

Obstgärtnerei Braunhold – Wiederentdeckte Raritäten

Schmecken und riechen Sie alte Obstsorten!

Alte und teils sehr seltene Obstsorten – überwiegend Äpfel und Birnen - werden veredelt und vermehrt, wenn sie gut im Geschmack sind und sich widerstandsfähig gegenüber Krankheiten erwiesen haben. Um die Umwelt zu schonen und Spritzmittelrückstände auf den Früchten zu vermeiden wird biologischer Anbau betrieben, zertifiziert von der Öko-Kontrollstelle.

Mit Apfelverkostung

Unkostenbeitrag: 8 €

Treffpunkt: Erster Parkplatz hinter Perchting Richtung Andechs auf der rechten Seite

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054



Samstag, 23.10.21 von 14 – 17 Uhr

Sauerkraut selbst herstellen

Sauerkraut braucht Zeit! An einem Nachmittag erklärt Michael Arnold die Sauerkrautherstellung und lässt Sie an seiner langjährigen Erfahrung teilhaben - von der mehrstufigen Gärung und Lagerung, bis hin zu den richtigen Utensilien. Daneben wird er den ersten Schritt vorführen und einen Topf Sauerkraut einschneiden. Wenn es die Zeit zulässt können auch eigene Krautköpfe geschnitten werden, dazu bitte die eigenen Tontöpfe mitbringen.

Dozent: Michael Arnold

Unkostenbeitrag: EUR 15,-

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 089 / 893 11 054