

- 50€ = Materialpreis & Nebenkosten werden gedeckt
- 75€ = Normaler wirtschaftlicher Preis
- 100€ = Förderpreis mit dem Kinder- & Jugendangebote gefördert werden können)

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 12.03.2022, 10-12 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

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 12.03.2022, 14:00 – 16:00 Uhr

Praktischer Obstbaumschnittkurs der Obstgärtnerei Braunhold (Whlg.)

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

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Freitag, 25.03.22 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: 15 € Kursgebühr plus 5 € Materialkosten pro Tuch für das Bienenwachs.

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 02.04.

Wiederholung Bio-Brotbackkurs (Ausschreibung s. Samstag 12.03.)

Samstag, 09.04. - Karfreitag, 15.04.

Solidar-Reise nach Süditalien und Riace (Ausschreibung siehe 26.02.)

Samstag, 23.4.2022, 9:30-16:00 Uhr

Geflochtene Schale mit Korbflechterin Brigitte Steinmann

Basierend auf einem Stück Holz, um das mit Weidenruten ein Geflecht aufgebaut wird, gestalten Sie in diesem Kurs unter fachkundiger Anleitung eine dekorative Schale. Dabei erlernen oder vertiefen Sie verschiedene Flechttechniken. Vorkenntnisse braucht es keine, nur Freude am Lernen und Gestalten und etwas Fingerfertigkeit.

Mitzubringen sind, falls vorhanden, eine Schürze, eine Gartenschere und ein Messer und für die Pause eine Brotzeit mit Getränk.

Materialkosten in Höhe von 10,- € pro Teilnehmer sind im Kurspreis enthalten.

TN-Beitrag: EUR 60,-

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 30.4. 15:00 - 17:30 Uhr

im Walter-Hildmann-Haus, Ammerseestr.19

Tausch- und Verschenmarkt

Tauschen statt kaufen - eine Alternative zur Wegwerfgesellschaft

Bitte die Tausch- und Verschenkgegenstände schon von **13:30 bis 15:00 Uhr** zur **Annahme**, Sichtung und zum Auslegen bringen und von **17:30-18:00 Uhr** die Gegenstände, die übrig geblieben sind, **wieder abholen**.

Es geht ganz einfach: Bring mit, was du verschenken oder tauschen magst! Lege die Dinge auf den richtigen Tisch! Du findest Schilder für verschiedene Bereiche: Pflanzen, Klamotten, Geschirr, Büroartikel, Kleinmöbel... Du kannst auch Sachen bringen ohne etwas mitzunehmen.

Du kannst bringen und tauschen. Du kannst auch nur kommen um nach Schnäppchen zu suchen.

Eintritt: frei

In Kooperation mit dem Grünen Gockel der Ev. Kirchengemeinde

VORSCHAU

Freitag, 06.05. von 15 – 19 Uhr

Bio-Jungpflanzenverkauf & Pflanzentausch-Börse

Samstag, 02.04.

Wiederholung Bio-Brotbackkurs (Ausschreibung s. Samstag 12.03.)

BITTE IMMER ANMELDEN!



VERANSTALTUNGSPROGRAMM FEBRUAR - APRIL 2022

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. 19.02. entfällt wegen Coronalage
Sa. 19.03., am Karsamstag 16.04. **kein Repair Café**

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

AGENDA 21- FILMGESPRÄCHE IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 3. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr

Mittwoch 16.02. 19:30 Uhr

„Route 4“

Der Film „Route 4“ beschreibt die lebensgefährliche Flucht, die Menschen auf sich nehmen, um über Libyen nach Europa zu gelangen. Das Film-Team von Boxfish Films begleitete dafür Sea-Eye auf vier Missionen mit dem Rettungsschiff ALAN KURDI. Doch der Film geht weit über das Geschehen im Mittelmeer hinaus und beschreibt die gefährlichen Wege, die Menschen durch verschiedene afrikanische Länder nehmen müssen.

Anschließend zur Filmvorführung findet eine Fragerunde mit Mitgliedern der Münchner Sea-Eye Gruppe und der Regisseurin Martina Chamrad statt. Zudem berichtet der Ökumenische Helferkreis Tutzing über seine Spendenkampagne „Tutzing hilft im Mittelmeer“, um die Not der Flüchtlinge im Mittelmeerraum zu lindern – und die Aktion „Sicherer Hafen Tutzing“.

Mittwoch, 16.03. 19:30 Uhr

„Route 4“

Der Film „Route 4“ beschreibt die lebensgefährliche Flucht, die Menschen auf sich nehmen, um über Libyen nach Europa zu gelangen. Das Film-Team von Boxfish Films begleitete dafür Sea-Eye auf vier Missionen mit dem Rettungsschiff ALAN KURDI. Doch der Film geht weit über das Geschehen im Mittelmeer hinaus und beschreibt die gefährlichen Wege, die Menschen durch verschiedene afrikanische Länder nehmen müssen.

„Es war vornehmlich Ziel einen Film zu erschaffen welcher informiert und gleichzeitig emotional berührt“ sagt die Regisseurin Martina Chamrad.

„Niemand sollte im Mittelmeer ertrinken müssen, dafür kämpfen wir tagtäglich“, so Kai Echelmeyer, Ehrenamtskoordinator bei Sea-Eye e.V.

Mit anschließendem Filmgespräch mit Regisseurin Martina Chamrad, Mitgliedern der Münchner Sea-Eye-Gruppe und Claudia v. Maltitz, Förderkreis Asyl Gauting e. V.

PERMAKULTUR-ANGEBOTE

19. März, 14:30 – 18:30 Uhr Onlinekurs (Zoom)

Permakultur im Hausgarten zur größtmöglichen Selbstversorgung

in Theorie inkl. Einzelberatung

„Ein Garten, in dem es nichts zu essen gibt, ist vergeudete Landschaft.“
Aus „Permakultur für alle“ von S. + M. Brunner

Themen:

- Was ist Permakultur?
- Zonierung des Grundstücks
- Projektplanung: Was wird benötigt, was ist da, was kann weg?
- Verschiedene Möglichkeiten in der Permakultur, Permakulturelemente (Beetformen und Nützliches), Herausfinden der persönlichen Vorlieben
- Nutztierhaltung ja oder nein (Bienen, Enten, Hühner, Hasen, usw.)
- Gemüseanbau, Jungpflanzenanzucht, Pflanzenschutz, Mischkultur, Fruchtfolge usw.
- Highlights im Permagarten: Insektenhotel, Komposttoilette, Lehmbackofen, Wurmfarm, Wasser im Garten, pers. Erholungsbereich, Sommerküche, Gewächshaus, usw.
- Haltbarmachen, bzw. Einlagen des Produzierten für den Winter

Ziel: Einblick, bzw. Überblick in die permakulturelle (natürliche) Gartenbewirtschaftung u. Lebensweise. Jeder Garten wird so geplant, dass jeder gleich zu Hause loslegen kann.

Kosten: 75 € pro Person (Paare miteinander 80 €) (wegen der zusätzlichen Einzelberatung)

Referentin: Hannelore Zech, Permakultur – Design, Mienbacher Waldgarten & Selbstversorger-Akademie

Kursanmeldung über: Mienbacher Waldgarten Hannelore Zech, hanne@mienbacher-waldgarten.de

Nach Eingang der Kursgebühr wird die Teilnahme mit einem Online-Zugangslink bestätigt!

Wer mag, kann als **praktischen Teil eine Gartenführung am Samstag, 2. Juli 14:30 Uhr im Mienbacher Waldgarten bei Landau** mitmachen. Gemeinsame Anfahrt in Fahrgemeinschaft wird angeboten.

SOLIDARISCHE IMKEREI 2022

Freitag 11.03. von 18.30 - 21 Uhr

Die Bienen und ihre (Um-)welt

Grundlagenseminar für bienenfreundliche Imkerei (Online)

Im Rahmen unserer "Solidarischen Imkerei Würmtal" hält Imkerin Carmen Grimbs ein Einführungs-Seminar über die Grundlagen der Imkerei:

- Die Bienen und ihr Verhalten im Verlauf der Jahreszeiten
- Gedanken zur Ernährung der Bienen
- Honig, Wachs, und Propolis
- verschiedene Haltungsmöglichkeiten,
- Varroabehandlung und zur Umwelt der Bienen.

Das Seminar ist auch ein hervorragender **Einstieg** für die Teilnahme an unserer **"Solidarischen Imkerei Würmtal" im Jahr 2022** für alle, die weitermachen und die Imkerei in der Praxis über das Bienenjahr lernen wollen.

Neue Teilnehmer an der "Solim" sind ab sofort herzlich willkommen, es sind noch ein paar der begehrten **Plätze frei. Bitte so schnell wie möglich anmelden!**

Kosten: 25 € pro Teilnehmer (Vorkasse via Überweisung – wenn der Betrag auf dem Konto ist wird der Einwahl-Link versandt)

Anmeldung und Information unter 089 / 89 311 054

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Ab Mittwoch, 02.02.22 täglich Mo - Fr 10 - 17 Uhr

Start in die Saatgutsaison & ins neue Gartenjahr

Das neue Saatgut ist eingetroffen!

Bio-Saatgutverkauf Bingenheimer u. Dreschflügel (kein Hybridsaatgut), torffreie Bio- Aussaat- und Gartenerde, Gartenschnur, Gartenseifen u.v.m. viele neue Garten-, Ökobau-, Permakultur-Fachbücher...

Neu im Sortiment: plastikfreie Anzuchtsschalen und Töpfe sowie Ranknetze, Abdeckhilfen, u.v.m.

Samstag, 26.02. - Samstag, 05.03

Solidar-Reise nach Süditalien und Riace – in den Faschingsferien mit Besuch von Integrationsprojekten für geflüchtete Menschen in der Landwirtschaft Süditaliens.

Führungen: Fairtrade-Organisation Chico Mendes und Reisbauer in Mailand, Olivenhain im Naturschutzgebiet Maremma in der Toskana, Riace, das Dorf des Willkommens in Kalabrien, landwirtschaftliche Genossenschaft Kalozea, Häuser der Würde rund um Matera, Situation der Migranten in den Mafia-Ghettos und alternativ dazu Integrationsprojekte, die u.a. von Öko&Fair unterstützt werden.

Informationen und Anmeldung: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Tel.: 089 / 893 11 054. Aufgrund von Corona kann es noch zu Änderungen kommen.

Nächste Termine für 2022:

Karwoche, erste Woche in den Pfingstferien, Herbstferien. Immer 5 Tage bis eine Woche, je nach Coronalage.

Freitag, 11.03. 15 - 18 Uhr

Verkauf junger Apfelbäumchen erprobter, alter Sorten

mit Bio-Apfelbauer Oliver Braunhold aus Unterbrunn

Samstag 12.03. 9 - 14 Uhr

(Wiederholung Sa. 02.04.)

Inspiration Ernährung – Das Holzofenbrot:

Bio-Brotbackkurs am Lehmofen.

Wen begeistert nicht der warme, frische und würzige Duft von frisch gebackenem Brot? Wer sich selbst auf die Spurensuche der Brotbereitung machen möchte, wer selbst erfahren möchte, wie insbesondere auch seelisch wärmend und regenerierend der gesamte Prozess des Holzofen- Brotbackens sein kann, der ist hier am Outdoor-Lehmofen genau richtig!

Das wird geboten:

- Das richtige Einschüren am Holzofen (kann zu Hause natürlich auch alternativ im normalen Elektroofen gebacken werden).
- Teigansatz mit dem hefefreien Backferment.
- Vor Ort & frisch gemahlenes regionales Vollkorn-Getreide.
- Jeder Teilnehmer*in bereitet seinen eigenen Hauptteig mit der einfachen „Schlagbrot-Technik“ zu.
- Das „Schieben der Brote“ in den Lehm-Holzofen inkl. Tee/Wasser & Mittagsverpflegung mit Pizza & Stockbrot am Lagerfeuer, während das Brot im Ofen bäckt.
- Wissenswerte Hintergrundinfos und kleine meditative Übungen rund um das Thema Brot als Grundnahrungs- & Heilmittel, Unterschied zwischen Hefebackwaren und milchgesäuerten Broten (Sauerteig & Backferment)
- Alle Zutaten in Bio-Qualität!

Das nehmen Sie mit nach Hause:

Ihr selbst gebackenes Brot, Teigansatz für 2 weitere Brote, Rezeptheft mit Basisrezepten, Begeisterung für das Brotbacken

Das müssen Sie mitbringen:

Brotbeutel oder Stofftasche zur Aufbewahrung & Transport eines Brotes, Latzschürze, kleines Schraubglas für den Teigansatz, warme Kleidung & Schuhe - wir bewegen uns hauptsächlich unter freiem Himmel.

Referent: Florian Reistle / Koch, Diätassistent / Heilpraktiker

Ort: Öko & Fair Umweltzentrum Berengariastr. / 82131 Gauting

Kosten nach eigenen Ermessen: