

Samstag, 1.4.2023, 9.00-14.00 Uhr

Feuer und Brot - Bio Brotbackkurs am Lehmholzofen

Was macht unser tägliches Brot zu einem körperlich aufbauenden, seelisch wärmenden und geistig aktivierendem Lebensmittel? Erfahren Sie, welchen Einfluss Mehl, Triebmittel und Hitzeart auf die Brotqualität haben, wie Sie es selbst herstellen können und auch woran Sie qualitativ hochwertiges Brot im Laden erkennen können. Pizza und Stockbrot stillen den aufkommenden Mittagshunger und runden das Lehmofen-Erlebnis ab – auch wunderbar geeignet für Kinder & Familien.

Referent: Florian Reistle / Koch, Diätassistent / Heilpraktiker

Kosten nach eigenem Ermessen:

- 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 (s. auch Kurs am 4.2.)



Samstag 01.04. – Karfreitag 07.04.

Solidarreise nach Süditalien und Riace

Anmeldung und weitere Info siehe 18.02.

Mittwoch, 26.04. Abfahrt 7 Uhr – Donnerstag, 27.04. Rückkehr ca. 20 Uhr

2 Tages-Exkursion zu GEA Waldviertel und SONNENTOR

ins österr. Waldviertel. „Wir sind Andersmacher – wie schaffen wir den Weg in eine andere Wirtschaft?“ Oder frei nach dem Buch „Eine neue Wirtschaft – zurück zum Sinn“

Zielgruppe: Interessierte, Verantwortliche in Führungspositionen in Firmen.

Besuch, Gespräch und Austausch sowie Betriebsführungen mit den beiden Gemeinwohlgesteirern und Firmengründern Heini Staudinger und Johannes Gutmann über menschen- und umweltgerechtes Handeln im Wirtschafts- und Bankwesen.

• **Mittwoch, 26. April** 14-18 Uhr bei Heini Staudinger, Waldviertler Schuhwerkstätten Schrems.

Heini stellt uns seinen Lebenslauf vor, wie er dazu kam, Idee, Anfänge, Ziele, seine Firmenphilosophie, Betriebsführung, Austausch, Diskussion, Fragen 19 Uhr Abendessen und Übernachtung im GEA-Hotel *Zur Sonne* in Schrems, abends evt. Filmabend (Das Leben ist keine Generalprobe – von und mit Heini Staudinger)

• **Donnerstag, 27. April** 8:30-12:30 Uhr bei Johannes Gutmann, Sonnentor in Sprögnitz.

Johannes stellt sein einfaches Lebenskonzept zum Erfolg vor, Lebenslauf, sein Buch, wie alles begann,, seine Firmenphilosophie, Betriebsführung, Austausch, Diskussion, Fragen.

13 Uhr Mittagessen im Restaurant Leibspeis von Sonnentor

14:00-15:30 Uhr Abschlussrunde (was hat uns beeindruckt, was nehmen wir mit, was ändern wir und wie setzen wir es um - kurzfristig und langfristig)

15:30 Uhr Heimfahrt

Inhalte:

- Informationen über alternative erfolgreiche Firmenführungsstile mit Unternehmen, die durch ihre nachhaltige, gemeinwohlorientierte Arbeitsweise authentisch sind und Wertschätzung für Mensch und Natur spüren lassen.
- Es werden Arbeitsplätze mit Gestaltungspotential angeboten, Lebensgrundlagen gesichert und die Möglichkeit in der abgelegenen Region Waldviertel bleiben zu können und trotzdem Erfolg zu haben mit Wirtschaften in strukturschwachen Regionen, die dadurch belebt und erhalten werden.
- Wertschätzung, Transparenz und das Prinzip „Leben und leben lassen“ sind eine Basis der alternativen Unternehmensführung. Langfristige Arbeitsverträge, flexible Arbeitszeitmodelle und zufriedene, engagierte Mitarbeiter sind nur ein positiver Effekt. Sonnentor-Leitziel: „Da wächst die Freude“ – an der Arbeit und am Leben.
- Umsetzung fairer und nachhaltiger Standards von Unternehmen und Konsumenten - unser Beitrag und unsere Verantwortung für diese Welt, unsere Mitmenschen und die nächsten Generationen zu leben und danach zu handeln. Wie man das erfolgreich machen und leben kann, dazu soll uns diese Fortbildung inspirieren.

Kosten: 150 Euro plus Fahrtkostenanteil, Verpflegung und Unterkunft Bestätigung als Firmenfortbildung kann ausgestellt werden.

Anmeldung bis spätestens Donnerstag, 30.03. Tel.: 089 / 893 11 054 oder Email info@oeko-und-fair.de

VORSCHAU

Voraussichtlich Freitag, 05.05. von 15 – 19 Uhr
Bio-Jungpflanzenverkauf & Pflanzentausch-Börse

BITTE IMMER ANMELDEN!

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM JANUAR - APRIL 2023

FAIR-CAFÉ / FILM-CAFÉ

das Fair Trade- und Öko-Café im Lkr. Starnberg
fairer Kaffee - Tee - Getränke - Snacks

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

BILDUNGSREISEN - EXKURSIONEN

Gruppenfahrten zu Leuchtturm-Projekten

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 UND SOLAWI-DEPOT

Biologische, plastikfreie, regionale und faire Produkte

GROSSHANDEL

Vertrieb NOCAP, reg. Schokoladen u.a.

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

<https://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!
Nächste Termine: Sa. 21.01., Sa. 18.02., Sa. 18.03., Sa. 15.04.2023

Vorstellung eCarSharing Gauting / Elektro-Auto-Verleih / Lastenfahr- rad-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, 18.01. 19:30 Uhr
LUNANA Das Glück liegt im Himalaya

Ein junger Lehrer aus der Stadt wird ins entlegene Lunana-Hochgebirgstal geschickt und macht sich widerwillig auf den Weg durch die bezaubernde Bergwelt. Vor Ort trifft er auf eine Gemeinschaft, die ihn mit Respekt betrachtet. Nur ein Lehrer könne «die Zukunft der Kinder berühren». Der wunderschöne Spielfilm aus Bhutan wurde in Lunana auf 3.700 bis 4.200 m ü.M. mit Solarenergie und LaiendarstellerInnen gedreht, die dort die wohl abgelegenste Schule der Welt besuchen.

Anschließend Filmgespräch mit Detlef Caspar & Wolfgang Schweiger (Vorstand ASIA Deutschland e.V. Gauting) über die Arbeit des Vereins in Bhutan, u. a. mit einem Projekt dort der Abwanderung in Bhutan etwas entgegenzusetzen.



Projekt dort der Abwanderung

Mittwoch, 15.02. 19:30 Uhr

VOGELPERSPEKTIVEN

von Jörg Adolph ("DAS GEHEIME LEBEN DER BÄUME") .Vogelperspektiven behandelt eine aktuelle Thematik und zeigt, wie wichtig Vögel für die Erde, den Kreislauf der Natur und somit auch für die Menschheit sind. In Kooperation mit dem Landesbund für Vogel- und Naturschutz in Bayern.

Anschließend Filmgespräch mit Regisseur Jörg Adolph und angefragt: Dr. Norbert Schäffer (LBV Vorsitzender)



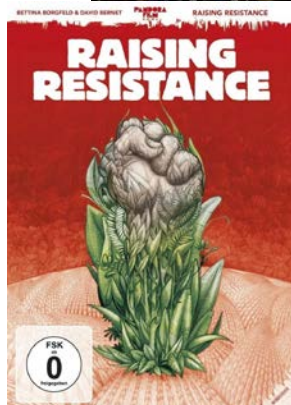
Mittwoch, 15.03. 19:30 Uhr

Raising Resistance

Brandaktuell im Zuge der Auswanderung vieler Deutscher nach Paraguay.

Der Dokumentarfilm erzählt vom Kampf der Campesinos, der Kleinbauern Paraguays, gegen die sich immer aggressiver im Land ausbreitende Gen-Soja-Produktion und beschreibt anhand dieses Konfliktes die globalen Auswirkungen, die der Einsatz modernster Gentechnik im 21. Jahrhundert auf Mensch und Natur hat. Eine Parabel über das Verdrängen von Leben, der Vertreibung von Menschen von ihren Territorien und der Vielfalt der Pflanzen und Kulturen. Und darüber wie Widerstand entsteht, sowohl beim Menschen als auch in der Natur.

Anschließend Filmgespräch mit Christiane Lüst über Agrogentechnik, Landgrabbing und die Ursachen für Hunger, Armut und Vertreibung



Mittwoch 15.04. 19:30 Uhr

Alpenland

Über acht Länder erstreckt sich das mittlerweile bedrohte Territorium der Alpen, dessen Antlitz sich in den vergangenen Jahrzehnten immer schneller und drastischer verändert hat. Die Gesellschaft wird geprägt von einsamen Bergbauern, Touristenbettenburgen, Fabriken, Lastverkehr, Schneemaschinen, Tieren und Menschen, die den Alpenraum und die Natur lieben und sie bewahren wollen. Regisseur Robert Schabus porträtiert Bewohnerinnen und Bewohner aus sechs alpinen Dörfern in Österreich, Italien, Deutschland, Frankreich und der Schweiz und zeigt dabei verschiedene Problemfelder mit denen die dort lebenden Menschen konfrontiert sind.

Samstag, 18.3. 9-17 Uhr & Sonntag, 19.3. 9-17 Uhr

Wege zur Autarkie – ein Leben in Freiheit

Was brauchst Du für ein gutes Leben? Diese Frage rückt immer wieder ins Zentrum, wenn es um ein autarkes Leben geht. Zugleich gehen wir auf praktische Fragen ein: Bio-Toiletten, autarke Wasser- und Stromsysteme, Tiny House vs. Einfamilienhaus, Kosten

Mit Max und Theresa vom WOHNWAGON-Team könnt ihr entdecken, wie ein gutes Leben für alle funktionieren kann, das selbstbestimmt, ökologisch und sozial ist.

Kosten: EUR 230,-, bitte Brotzeit mitbringen

Theresa Mai ist die Gründerin und Geschäftsführerin von WOHNWAGON. 2021 hat sie ihr erstes Buch „Wie wir leben könnten“ veröffentlicht.

Maximilian Mai studierte Umweltsicherung und bringt viel Erfahrung im Bereich autarker Haustechnik mit. Er hat maßgeblich die WOHNWAGON-Autarkiesysteme mitentwickelt und leitet aktuell die WOHNWAGON-Werkstatt in Gutenstein. Seine Leidenschaft gilt neben Wasserkreisläufen und Komposttoiletten den Wildkräutern und allem Essbaren in der Natur.

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 25.03.23 10-17 Uhr

Milchwerkstatt 1 - Käse, Joghurt, Butter und Quark selber machen

mit Utensilien, die sich in jeder Küche finden lassen. Gezeigt wird, wie man in einem Einkochtopf Käse herstellt. Dieser kann pur oder verfeinert mit verschiedenen Gewürzen genossen werden. Alles so, dass es Zuhause leicht und ohne viele Hilfsmittel nachgemacht werden kann. Neben dem Frischkäse aus dem Käsekessel werden Käsebällchen und Butter hergestellt. So ist auch für den kleinen Hunger zwischendurch gesorgt.

Weitere Themen des Kurses sind unter anderem:

- Milchkefir was ist das?
- Die richtige Verwendung von Lab
- Frischkäse aus Joghurt selber machen
- Wie benutze ich ein Buttermodell richtig

Im Kurspreis enthalten sind:

Materialkosten, Skript, 1Glas für selbstgemachte Käsebällchen für Zuhause, Milchkefirknollen zum Mitnehmen, kleine Snacks für zwischendurch, Abschlussbuffet mit selbst gemachtem Käse

Mitzubringen sind: Eine 1 Liter Flasche für die Molke + ein Behältnis für Käse und Butter + Gute Laune

Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger

Teilnahmegebühr: 149 € inkl. Materialkosten, Skript, Brotzeit, Käsebällchen und Milchkefirknollen für zuhause

Anmeldung unter: www.permakultur-land-leuoth.de

Unser Buch „Frisches aus der Milchwerkstatt“ verschiedene Käseformen, Käsetücher, Buttermodellen und Lab können im Kurs erworben werden.

Samstag, 25.03. 14:30-18:00 Uhr Walter-Hildmann-Haus, Ammerseestr. 19

Tausch- und Verschenmarkt:

Tauschen statt kaufen - eine Alternative zur Wegwerfgesellschaft und Ressourcen sparen

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 Sachen bringen ohne etwas mitzunehmen. Du kannst bringen und tauschen. Du kannst auch nur kommen, um nach Schnäppchen zu suchen.

Annahme: 13:30 – 15 Uhr und von 17:30-18.00 Uhr die Gegenstände, die übrig geblieben sind **bitte wieder abholen**. Damit ersparen Sie uns viele Stunden Arbeit! Vielen Dank!!

Eintritt: frei

In Kooperation mit dem Grünen Gockel der Evang. Kirchengemeinde

Sonntag, 26.03. 10:00 bis 14:00 Uhr

Nudeln selber machen

Frische und leckere Nudeln einfach selber machen. Wir zeigen Schritt für Schritt wie das geht. Wir stellen verschiedene Varianten her, mit und ohne Füllung. Von Bandnudel bis Lasagneplatten. Und zum Schluss wird alles gemeinsam verspeist.

Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger

Teilnahmegebühr: 69,00€ inkl. Materialkosten + Skript

Anmeldung unter: www.permakultur-land-leuoth.de

Sonntag, 26.03. 14:30-16:30 Uhr

Von der Pflanze bis zum Kaffee

Röstereiführung durch die röstperle in Seeshaupt

Treffpunkt: 14:20 Uhr in Seeshaupt, Flurweg 11

Abfahrt für Fahrgemeinschaften von Gauting:

Treffpunkt 13:50 Uhr Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Berengariastr. 5 (hinter dem Sommerbad)

Kosten: 25 € inkl. kleiner Kaffeeverkostung

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054



PERMAKULTURANGEBOTE

Samstag, 11.3.2023, 9-18 Uhr & Sonntag, 12.3.2023, 9-17 Uhr

Permakultur – Einführungs- und Grundlagenkurs

mit Jochen Koller, Diplom Permakultur-Designer
„Permakultur“ heißt übersetzt „Dauerhafte Kultur“. Was heißt es aber, so zu gärtnern, zu wirtschaften, zu leben? Im Seminar stellt Jochen Koller die Grundgedanken und ein paar Werkzeuge der Permakultur an Beispielen aus vielen Ländern sowie konkrete Möglichkeiten vor Ort vor. Denn gerade in Krisenzeiten braucht es Lösungsansätze, die auch in Zeiten fehlender Ressourcen – Energie, Nahrung, Geld u.v.m. – funktionieren.

Unkostenbeitrag: EUR 180,-

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Samstag, 4.2.2023, 9.00-14.00 Uhr

Feuer, Brot und Eltern: Der Eltern-Kind Bio-Brotbackkurs

Mithelfen beim "großen Einschüren" am Lehmholzofen? Den Umgang mit verschiedenen Teigarten kennenlernen? Holzofenbrot, Holzofenpizza und Stockbrot selber machen lernen? Dann seid ihr hier genau richtig!

Das Brot ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel und fester Bestandteil unserer Ernährungskultur. Aber was macht unser tägliches Brot auch zu einem brauchbaren, gesunden und aufbauenden Lebensmittel? In diesem Eltern-Kind Backkurs können Sie gemeinsam mit Ihrem Kind/ihren Kindern auf Spurensuche gehen, welchen Einfluss Mehl, Triebmittel und Hitzeart auf die Brotqualität haben, wie Sie es selbst bei überschaubarem Aufwand herstellen können und auch woran Sie qualitativ hochwertiges Brot im Laden erkennen können. Das große „Einschüren am Lehmbackofen“ mit anschließendem Stockbrot am Lagerfeuer ist besonders für die Kinder ein faszinierendes Erlebnis. Pizza und Stockbrot stillen den aufkommenden Mittagshunger und runden das Lehmofen-Erlebnis ab.

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)

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

Kosten nach eigenen Ermessen:

- 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, 11.02. 14 – 18 Uhr

Start ins neue Gartenjahr:

Vorträge, Verkaufstart Bio-Saatgut & Bio-Aussaaterde, Gartenfachbücher, Saatguttauschbörse (bitte Saatgut mitbringen)

Plastikfreie Anzuchtalternativen, biologische torffreie Aussaat- und Gartenerde, u.v.m.

- **14.00 Uhr: Einführung Saatgut akt. politischer Stand:** EU plant Gentechnikfreiheit im Sommer zu beenden, akt. Stand des Widerstandes (Christiane Lüst, Aktion GEN-Klage & Zivilcourage gegen Agrogentechnik)
- **14.15 Uhr: Vortrag: Rund ums Saatgut und neue Züchtungstechnologien**

Referentin: Annette Holländer vom Garten des Lebens, Buchautorin und Permakulturgärtnerin

Unkostenbeitrag: 10 €

- **15.30 Uhr:** Buchautorin Annette Holländer stellt Ihre (neuen) Permakultur- / Garten-Bücher vor („Der Garten im Klimawandel – besser gärtnern mit Permakultur“ u. mehr)
- **16.30 Uhr: Vortrag "Nahrung für Bienen und viele Insekten: Wie wir mit Pflanzen auf Balkon und im Garten die Artenvielfalt wirklich unterstützen können".**

Unkostenbeitrag: 10 € inklusive Infomaterial vor Ort bzw. per Mail.

Referentin: Dr. Christina Pohlenz, Lebensmittelchemikerin, Kräuterrfrau & Imkerin

Reservierung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Mittwoch, 15.02. 19 Uhr Bosco Gaunting

Wirtschaft & Klimawandel = Ursache & Wirkung

Eine Veranstaltung der Gemeinwohl-Ökonomie Regionalgruppe Starnberg-Würmtal (GWÖ)

- Doppelvortrag mit Jochen Siebel (GWÖ) und Gerald Morgner (GWÖ)
- Podiumsdiskussion zwischen Politik, Wirtschaft und Gemeinwohl-Ökonomie
- Ausblick mit Karl Heinz Jobst (GWÖ): Bürger verändern das Wirtschafts- und Geldsystem. Einführung einer regionalen Komplementärwährung für das Würmtal.
- Publikumsfragen und Antworten

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054



Samstag, 18.02. – Sonntag 26.02.. in den Faschingsferien

Solidar-Reise nach Süditalien und Riace

mit fairem Handel und Besuchen bei Flüchtlings- und Solidaritätsprojekten der Landwirtschaft in Süditalien. **Führungen:** Riace, das Dorf des Willkommens in Kalabrien, Häuser der Würde bei Matera, Situation der Flüchtlinge in den Mafialagen in Italien und alternative Integrationsprojekte, die u.a. von Öko & Fair unterstützt werden.

Informationen und Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Nächste Reise: Karwoche, Herbstferien 2023



Samstag, 04.03. 2023, 9-14 Uhr

Feuer, Brot und Gewürze: Der Bio-Brotbackkurs mit Gewürzen

Brot würzen - aber wie? Lerne Wirkung und Umgang mit Fenchel, Anis, Kümmel, Schabziger Klee und verschiedenen anderen Gewürzmischungen kennen.

Das Brot ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel und fester Bestandteil unserer Ernährungskultur. Wie können ganze und gemahlene Gewürze unser tägliches Brot noch weitergehend veredeln? In diesem Gewürz-Backkurs lernt ihr neben dem Umgang mit Brotgewürzen, welchen Einfluss Mehl, Triebmittel und Hitzeart auf die Brotqualität haben, wie ihr es selbst bei überschaubarem Aufwand herstellen könnt und auch woran ihr qualitativ hochwertiges Brot im Laden erkennt. Pizza und Stockbrot stillen den aufkommenden Mittagshunger und runden das Lehmofen-Back-Erlebnis ab.

Referent: Florian Reistle / Koch, Diätassistent / Heilpraktiker

Kosten nach eigenen Ermessen:

- 50€ = Materialpreis & Nebenkosten werden gedeckt
- 75€ = Normaler wirtschaftlicher Preis
- 100€ = Förderpreis mit dem Kinder- & Jugendangebote gefördert werden können)
- 120€ = Familienpreis für die ganze Familie

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054 (siehe auch Kurs am 4.2.)

Sonntag, 5.03. 10-12 Uhr im Öko & Fair Umweltzentrum

Kleines Kaffeeseminar

Einführung in die Welt des Kaffees.

Kaffee-Historie, Länder, Sorten, Ernte, Aufbereitung. Was macht Kaffee einer Kleinrösterei so besonders? Welche Bedeutung haben bio und fair? Wie arbeitet ein am Gemeinwohl orientiertes Unternehmen und was unterscheidet die **röstperle** von anderen Unternehmen?

Kosten: 49,50 Euro

Referentin: Maj Kielgas-Weiss, Seeshaupter Bio-Kaffeerösterei **röstperle**

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054

Samstag, 18.3.2023, 10-12 Uhr

Praktischer Obstbaumschnittkurs

der Bio-Obstgärtnerei Braunhold

in Perchting mit Apfelbauer Oliver Braunhold
Lernen Sie vom Profi, wie ein Obstbaum im Winter richtig geschnitten werden muss, damit er trägt und blüht! Bitte an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk denken.

Unkostenbeitrag: EUR 25,-

Treffpunkt: Erster 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