

Sonntag, 3.12.23 14 - 17 Uhr

Auftakt Fairer Advents- und Nikolausmarkt im Gautinger Umweltzentrum Öko & Fair

In adventlichem Ambiente gibt es bei Sonntags-Kaffee und weihnachtlichem Gebäck 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..



Montag, 4.12.23 – Freitag, 22.12. täglich von 10 - 17 Uhr

Weihnachtsmarkt im Gautinger Umweltzentrum Öko & Fair

Alternative, unverpackte, plastikfreie, ökologische und FAIRE Geschenke – produziert ohne Ausbeutung und Kinderarbeit.

Sonntag, 10.12. **75 Jahre Allgemeine Erklärung der Menschenrechte**
TAG DER MENSCHENRECHTE

• 18:00 – 18.30 Uhr

Lebendiger Adventskalender – Mahnwache zum 75. Geburtstag der Erklärung der Menschenrechte vor der Gautinger Christuskirche

• 19:30

„Elaha“ im Kino Breitwand in Gauting mit anschließendem Filmgespräch



Mi. 13.12. 20 Uhr

Informationsabend über die Solidarische Imkerei Würmtal 2024

Wir suchen für das Jahr 2024 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. Mit Einstieg in die Wachs- und Propolisverarbeitung, Kerzen gießen usw.

Als Grundlage planen wir im Feb. 24 wieder ein **2tägiges Anfänger-Seminar** für Demeter-Imkerei. <https://imkerei.oeko-und-fair.de/>

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054 oder per Mail

In den Weihnachtsferien haben wir geschlossen

VORSCHAU

Mittwoch, 03.01.24 – Donnerstag, 04.01.24

2-Tagesexkursion zum Weihnachtsmarkt des Fairen Handel Italiens in Mailand:

Besuch des ital. Fairtrade-Weihnachtsmarktes „Banco di Garabombo – Il mercato ethico di Natale“ und auf dem Rückweg Stop in Andeer beim Filmkäser Martin Bienert („Andeer ist anders“) mit Käseführung und Einkauf im Käseladen.



Übernachtung beim Reisbauern in Mailand, kultureller Besuch der Zisterzienserabtei Chiaravalle Milanese, der besetzten Fabrik Rimaflo sowie Gespräch mit Stefano Magnoni, dem Chef der ital. Fairhandel-Organisation Chicomendes in Mailand.

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054 oder per Mail

BITTE IMMER ANMELDEN!

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM SEPTEMBER - DEZEMBER 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. 16.09., Sa. 21.10., Sa. 18.11., im Dez. kein R.-Café!

Vorstellung eCarSharing Gauting / Elektro-Auto-Verleih / Lastenfahrrad-Verleih, öffentl. Elektro-Ladesäule – 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

im Rahmen der fairen Woche:

Mittwoch, 20.09.

Climate Warriors – Der Kampf um die Zukunft unseres Planeten, eine Dokumentation über Menschen, die sich weltweit für den Klimaschutz engagieren.

Schulvorstellungen mit Filmgespräch nach Absprache am Vormittag

Mittwoch 18.10.

Ein Himmel voller Bienen

Ein Dokumentarfilm zum Bienensterben mit dem Ziel, auf die bedrohte Lage der Wildbienen und anderer Arten aufmerksam zu machen und Ideen und Anregungen zu geben, wie wir gemeinsam helfen können.

Anschl. Filmgespräch mit dem Vorsitzenden des Starnberger Imkervereins Ronny Köhler.

Mittwoch, 15.11.

Plastic fantastic

„Plastic Fantastic“ ist eine informative, sehr überzeugend gemachte Dokumentation über die Themen Plastikmüll und Mikroplastik. Isa Willinger gelingt ein Film, der beide Seiten der Diskussion berücksichtigt, und bei der sich der Zuschauer ein eigenes Bild machen kann, was besonders in einer Zeit der hitzig geführten Debatten sehr willkommen ist.

Mittwoch, 20.12.

How to blow up a Pipeline

Wie kann oder muss Umweltaktivismus heute aussehen? Eine Gruppe von jungen Aktivisten rund um Theo and Xochitl stellt sich eben diese Frage. Die Kampagnen anderer Klima-Kämpfer gehen ihnen nicht weit genug. Statt sich der Desillusion hinzugeben, wollen sie aggressiver und tatkräftiger zu Werke schreiten, um etwas zu bewirken. Dabei nehmen ihre Aktionen zunehmend militante Züge an. Der Plan, eine Öl-Pipeline in West-Texas in die Luft zu sprengen, wird zunehmend konkret. Doch die Fremden, mit denen sie dafür zusammenarbeiten, haben alle ihre eigenen Motive.

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE



Freitag, 15.09. 14 Uhr im Gautinger Rathaus

Eröffnung der fairen Woche in Gauting

Die Faire Woche 2023 findet vom 15. bis 29. September zum Thema "Klimagerechtigkeit" unter dem Motto "Fair. Und kein Grad mehr." statt.

Freitag, 15.09. 15 Uhr in der Gemeindebücherei Neuried

Eröffnung der Fotoausstellung „NoCap – faire Tomaten statt ausbeuterischer Billigkonsum“ mit Bürgermeister Harald Zipfel. Die Ausstellung ist bis Donnerstag, 21.09. 17 Uhr dort zu sehen.

Sonntag, 17.09. 10 Uhr Ev. Christuskirche Gauting

Themengottesdienst zur fairen Woche mit anschließendem Fairtrade-Brunch auf der langen Tafel unter den Linden – über einen Beitrag zum Buffet würde man sich sehr freuen.

Freitag, 22.09. 16 Uhr im Planegger Rathaus

Eröffnung der Ausstellung „NoCap – faire Tomaten statt ausbeuterischer Billigkonsum“. Die Ausstellung ist dort bis Freitag, 6.10. zu sehen.

Samstag, 21.10.2023, 10 - 12 Uhr

Alte und seltene Apfelsorten

Führung über die Obstwiese und Obstbaumschule der Bio-Obstgärtnerei Braunhold. Schmecken und riechen Sie alte und teils sehr seltene Obstsorten – überwiegend Apfel und Birne werden veredelt und wieder vermehrt, wenn sie gut im Geschmack sind und sich widerstandsfähig gegenüber Krankheiten erwiesen haben. Infos über Bio Obstbau, Erhaltung alter Sorten, Apfelsorten für Allergiker u.v.m.

Mit Verkostung einiger seltener Apfelsorten. Bitte an wetterfeste Kleidung/Schuhe denken.

Treffpunkt: Erster Parkplatz an der Andechser Str. hinter dem Ortsrand von Perchting in Richtung Andechs. Von dort gemeinsamer Fußmarsch zur Obstwiese

Unkostenbeitrag: 12 Euro

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder per Mail

Samstag, 28.10. - Sonntag, 5.11. 23

Solidar-Reise nach Südtalien und Riace – mit fairem Handel und Besuchen bei Flüchtlings- und Solidaritätsprojekten der Landwirtschaft in Südtalien.

Führungen: Fairtrade-Organisation Chico Mendes Mailand, Flüchtlingsdorf Riace in Kalabrien (Villaggio Globale), Häuser der Würde bei Matera, Situation der Geflüchteten in den Mafia-Ghettos in Italien und alternative Integrationsprojekte, die u.a. von Öko & Fair unterstützt werden.

Informationen und Anmeldung: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Tel.: 089 / 893 11 054 - **bereits ausgebucht – geschlossene Gruppe**

Nächste Reisettermine: Faschingswoche 2024, Karwoche 2024,



Samstag 25.11.23

Tagesexkursion zum Weihnachtsmarkt des Fairen Handel Italiens in Mailand:

Besuch des italienischen Fairtrade-Weihnachtsmarktes „Banco di Garabombo – Il mercato ethico di Natale“ und auf dem Rückweg Stopp in Aandeer/Schweiz beim Filmkäser Martin Bienert („Aandeer ist anders“) und Einkauf im Käseladen.

(s. auch unter Vorschau – 2-Tages-Exkursion in der ersten Januarwoche)

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

Samstag, 25.11.2023, 10 - 12 Uhr

Praktischer Obstbaumschnittkurs

in der Bio-Obstgärtnerei Braunhold in Perchting mit Oliver Braunhold. Der fachgerechte Obstbaumschnitt wird an mehreren Bäumen verschiedenen Alters demonstriert und erläutert. Bitte an wetterfeste Kleidung/Schuhe denken.

Treffpunkt: Erster Parkplatz an der Andechser Str. hinter dem Ortsrand von Perchting in Richtung Andechs. Von dort gemeinsamer Fußmarsch zur Obstwiese

Unkostenbeitrag: 25 Euro

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder per Mail

Freitag, 22.09. 19 - 21 Uhr

Naturheilkundliches Treffen für Frauen

mit Themen von natürlicher Geburt bis nach der Menopause. Wie erhalte ich meine Gesundheit bis ins hohe Alter? Mit Buchtips & Erfahrungsaustausch. Bitte bringt Eure Fragen und Anliegen mit...

Energetischer Ausgleich: 18 Euro

Mit Andrea Hildegard, Mutter von 3 erwachsenen Kindern (Hausgeburten, bis 3 J. gestillt). weitere Termine nach Absprache

Anmeldung: Tel. 893 11 054 oder per Mail

Samstag, 23.9.2023, 9 - 14 Uhr

Sensenmähen für den Hausgebrauch

Mit Claudia Kraft

Der richtige Kurs für alle, die öfter zur Sense greifen und das von Grund auf erlernen möchten. Der Kurs vermittelt, wie einfach das Mähen mit der Sense sein kann. Er beinhaltet Materialkunde, die individuelle Einstellung der Sense auf jeden Teilnehmer und den sicheren Umgang. Sensenmähen macht nur mit einer scharfen Schneid' Freude, deshalb gehören sowohl das Wetzen als auch die Grundtechniken des Dengelns mit dem Schlagdengler zum Kursinhalt. Das Verhalten in schwierigen Mähsituationen wird genauso besprochen wie die Möglichkeiten der Verwendung des Mähguts.

Bitte mitbringen: Festes Schuhwerk, wetter-angepasste Kleidung, Arbeitshandschuhe.

Die Sensen werden von der Kurs-Leiterin gestellt.

Teilnehmerbeitrag: EUR 73,-

Treffpunkt: Gauting, Öko & Fair, Berengariastr. 5 (hinter dem Sommerbad)

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054

Freitag, 29.09. 16 – 18 Uhr

Finissage der fairen Woche im Gautinger Umweltzentrum Öko&Fair.

Beim Ausschank von fairem Kaffee: „Fair Handeln – wie geht das?“

Kleiner Einblick in die fairen Tätigkeiten von Öko & Fair, Resümee und Austausch, Hof-Laden und Umweltzentrum geöffnet.

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054

Samstag, 30.09..2023, 10 - 17 Uhr

Milchwerkstatt: Käse, Joghurt, Butter und Quark selber machen

mit Andrea Leuoth-Münzberger

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 Käseballchen und Butter hergestellt. So ist auch für den kleinen Hunger zwischendurch gesorgt.

Mitzubringen sind: Eine 1l- Flasche für die Molke, Behältnis für Käse und Butter, Gute Laune

Kursbeitrag: EUR 149,- Der Kurspreis enthält die Materialkosten, Skript, Brotzeit, Käseballchen und Milchkefirknollen für zuhause.

Anmeldung: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Tel.: 089 / 893 11 054

Sonntag, 1.10.2023, 10 - 14 Uhr

Nudeln selber machen

mit Andrea Leuoth-Münzberger

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. Im Kurspreis sind Materialkosten und ein Skript enthalten.

Kursbeitrag: EUR 69,-

Anmeldung: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Tel.: 089 / 893 11 054

Freitag, 6.10.2023, 16:30 – 20:00 Uhr

Wildpflanzenführung mit Verkostung

mit Ulrike Breitenberger, Apothekerin, Fachberaterin für essbare Wildpflanzen. Laufend erscheinen neue 'Superfoods' aus aller Herren Länder, dabei wachsen sie vor unserer Haustüre und warten nur darauf, wieder entdeckt zu werden! Jetzt haben Früchte, Samen und Wurzeln Hochsaison, dazu finden wir aber auch noch einige Blätter und Blüten. Auf unserer kleinen Wanderung werden wir sie kennenlernen, sammeln und gemeinsam zubereiten und probieren. Findet bei jedem Wetter statt

Kurspreis: EUR 40,- (5,-€ Materialgebühr sind enthalten)

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

Samstag, 7.10.2023, 9 - 14 Uhr

Feuer und Brot - Bio-Brotbackkurs am Lehmholzofen

Was macht unser tägliches Brot zu einem körperlich aufbauenden, seelisch wärmenden und geistig aktivierenden 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-Back-Erlebnis ab – auch wunderbar geeignet für Kinder & Familien.

Kurspreis: 70 Euro (Die Materialkosten von Euro 30,- sind im Kurspreis enthalten)

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

Samstag, 7.10. 15:00 - 17:30 Uhr

im Walter-Hildmann-Haus, Ammerseestr. 19

Tausch- und Verschenkmarkt

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: 14:30 – 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. Kirche

Mittwoch, 11.10.23 19:30 Uhr

Vorstellung des neuen Öko & Fair- Projekts:

Fairer Safran aus Moldavien

Infoabend über Anbau, Bezug und Verwendung von Safran – vom Gewürz bis hin zum Naturheilmittel.

Safrangold arbeitet mit zwei Projekten in Moldawien zusammen, die von Frauen geleitet werden. Moldawien ist eines der ärmsten Länder in Europa und von hoher Arbeitslosigkeit sowie Landflucht betroffen. Diese Frauen haben sich entschlossen ein eigenes Projekt zu gründen und bauen mit Safrangold zusammen den Safran an (Nach EU-Norm zertifiziert von Eurofins und Einsatz von 100% Bio-Knollen). Ein Teil des Gewinnes soll das Don-Bosco Tageszentrum Chisinau unterstützen.

Safran wird nicht nur zur Verfeinerung von Speisen verwendet, sondern auch als Naturheilmittel sehr vielfältig eingesetzt. Im Altertum und in der Klostermedizin wurde es als Entzündungshemmer und als Beruhigungsmittel (Antidepressivum) eingesetzt.

Vortrag mit Bildern

Eintritt frei

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder per Mail



Montag, 16.10.

Welternährungstag

19:30 Uhr im Kino Breitwand Gauting

Ernte teilen

Eine filmische Reise zu den Pionier*innen der Agrarwende

Das Thema Essen geht uns alle an. Die Landwirtschaft steckt heute in einer gewaltigen Krise. Wir brauchen, neue Konzepte und Ideen, um unser Essen saisonaler, regionaler, ökologischer und fairer zu produzieren und zu konsumieren. Die **Solidarische Landwirtschaft** setzt genau das um und zeigt, dass es Lösungen gibt und Wege jenseits von Umweltzerstörung und Profitgier möglich sind.

Mit anschließendem Filmgespräch mit Marcel Nussberger von unserer SoLaWi Sonnenwurzel: <https://sonnenwurzel.de/>

in Kooperation mit VHS / Breitwand-Kino

Eintritt: 11 Euro