

Sonntag, 01.12.24 14 - 17 Uhr

Auftakt Fairer Advents- und Nikolausmarkt im Gautinger Umweltzentrum

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, 02.12.24 - Freitag, 20.12.24 immer Mo. - Fr. 10 - 17 Uhr

Weihnachtsmarkt im Gautinger Umweltzentrum Öko & Fair

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



Dienstag, 10.12.24

Tag der Menschenrechte

- 18:00 - 18:30 Uhr **Lebendiger Adventskalender** im Öko & Fair Umweltzentrum
- 19:30 **Samia** im Kino Breitwand in Gauting mit anschließendem **Filmgespräch**.

Nach ihrem Millionenerfolg „*Almanya-Willkommen in Deutschland*“ erzählt Regisseurin Yasemin Şamdereli die unglaubliche Geschichte der somalischen Leichtathletin Samia Yusuf Omar, die 2008 an den Olympischen Spielen in Peking teilnahm. Der auf wahren Ereignissen basierende Film nach dem Bestseller „*Sag nicht, dass du Angst hast*“ ist das berührende Porträt einer starken und lebensfrohen jungen Frau, die gegen alle Widerstände ihren Traum verfolgt.

alt  **mercato**

Donnerstag, 02.01.25 - Freitag, 03.01.25

Zwei-Tage-Exkursion zum Weihnachtsmarkt des Fairen Handel Italiens in Mailand:

Besuch des ital. Fairtrade-Weihnachtsmarktes „Banco di Garabombo – Il mercato ethico di Natale“. Auf dem Rückweg Stop in Andeer beim Filmkäser Martin Bienert („*Andeer ist anders*“) mit Käsereiführung 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. Fairhandelsorganisation Chicomendes in Mailand.

Info und Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de

In den Weihnachtsferien haben wir geschlossen

VORSCHAU

Solidarische Imkerei Würmtal 2025

Wir suchen für das Jahr 2025 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 Februar 25 wieder ein 2tägiges Anfänger-Seminar für Demeter-Imkerei.

<https://imkerei.oeko-und-fair.de/>

Anmeldung und weitere Info: Tel.: 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de

BITTE IMMER ANMELDEN!

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM SEPTEMBER – DEZEMBER 2024

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 mit 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. 21.09., Sa. 19.10., Sa. 16.11.
Im Dezember findet kein Repair Café statt.

16.11.24, 18:30 Uhr Kino Breitwand Gauting:
Filmgespräch mit dem Gautinger Repair Café anlässlich 10 Jahre Repair Café Gauting

Bottlemen
Eine Geschichte des Mülls. Am Rande der serbischen Hauptstadt Belgrad liegt Vinča, eine der größten Mülldeponien Europas. Auf der einstigen archaischen Stätte arbeiten die flašarosi, die in einer unwirklichen Umgebung von absurder Schönheit und umschwirrt von tausenden kreischenden Möwen nach wieder verwertbaren Plastikflaschen suchen, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Getrieben von Geldnot kamen sie einst auf die Deponie, arbeiteten, schufen Hierarchien. Je mehr Zeit sie auf den Müllbergen verbrachten, desto mehr wurde dieser abscheuliche Ort zu ihrem Zuhause. Doch dann wird bekannt, dass eine private Firmengruppe das Areal aufkaufen wird.

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 & W FAIR UMWELTZENTRUM IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 3. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr



Mittwoch 18.09. im Rahmen der fairen Woche in der Fairtrade-Gemeinde Gauting:
30 Jahre urgewald: Doku „Auf den Spuren des Geldes für Umwelt und Menschenrechte“

Wenn Natur zerstört, Klimaziele missachtet und Menschenrechte verletzt werden, steht dahinter stets viel Geld. Hier setzt urgewald an. Seit 1992 offenbart die Umwelt- und Menschenrechtsorganisation die Geldquellen hinter zerstörerischen Projekten. Der neue Dokumentarfilm zeigt, wie vor 30 Jahren eine Hand voll Aktivist*innen an einem WG-Tisch den Grundstein legten. Und, wie aus dem kleinen Verein in der münsterländischen Provinz eine anerkannte, schlagkräftige Organisation wurde.

urgewald-Film gewinnt Publikumspreis des Fünf Seen Filmfestival 2024
Beim 18. Fünf Seen Filmfestival im Landkreis Starnberg hat das Publikum den urgewald-Film "Auf den Spuren des Geldes" zum Gewinner in der Kategorie "Horizonte" gekürt. Der Film mache sich in besonderem Maße um Frieden, Freiheit, Gerechtigkeit, Gleichstellung der Geschlechter und stimmiges Zusammenleben zwischen Mensch und Natur verdient.

Mittwoch, 25.09.

BIS HIERHIN UND WIE WEITER

Am 31. August 2021 treten junge Menschen in einen Hungerstreik, um auf die Klimakrise aufmerksam zu machen. Sechs Monate später trifft sich ein Teil der Gruppe wieder. Lina ist mittlerweile bei der Letzten Generation und möchte durch Mittel des zivilen Ungehorsams Druck auf die Regierung ausüben. Diese Form des Protests geht Taura, Guerrero, Charly und Fuchs nicht weit genug: um die drohenden Kippunkte aufzuhalten, wollen sie andere Wege gehen.

Ein Jahr lang begleitet der Filmemacher Felix Maria Bühler seine fünf Protagonist*innen. Er geht mit ihnen auf Aktionen und gibt dadurch einen Einblick in die Klimabewegungen Deutschlands: *Fridays For Future, Extinction Rebellion, Ende Gelände und Letzte Generation.*

Der Dokumentarfilm verzichtet auf Interviews und taucht auf intime Art und Weise in die Welt des radikalen Klimaaktivismus ein. Während Taura, Guerrero, Charly und Fuchs untereinander neue Strategien diskutieren, klebt sich Lina mit der Letzten Generation auf die Straße. Gleichzeitig gräbt sich der Kohlebagger immer näher an Lützerath heran und Guerrero, Charly und Fuchs müssen sich auf die anstehende Räumung vorbereiten.

Über allem die Frage: Wo liegen die Grenzen des Einzelnen und wie weit wird die Gruppe gehen, um für ihre Ideale einzustehen?

ÖKO & FAIR REISEN in den Herbstferien

Samstag, 26.10. – Samstag, 2.11.

Solidar-Reise nach Süditalien und Riace

mit fairem Handel und Besuchen bei Flüchtlings- und Solidaritätsprojekten der Landwirtschaft in Süditalien.

Führungen: Fairtrade-Organisation ChicoMendes Mailand, Olivenpark Toskana, Dorf des Willkommens: Riace in Kalabrien, Häuser der Würde: Matera und Rosarno, Situation der Geflüchteten in den Mafia-Ghettos in Italien und die Alternativen, die u.a. von Öko & Fair unterstützt werden.

Auf dem Rückweg Besuch des ital. Fairtrade-Weihnachtsmarktes „**Banco di Garabombo – Il mercato ethico di Natale**“ der ital. Fairtrade-Organisation ChicoMendes.

Weitere Informationen und Anmeldung: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Tel.: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de.

Es sind noch Plätze frei.

Nächste Reisettermine: Faschingswoche und Karwoche 2025

Samstag, 9.11.24 10:00 - 17:00 Uhr

Käse, Joghurt, Butter selber machen

Milchprodukte ohne künstliche Zusatzstoffe ganz leicht zu Hause selbst herstellen. Du wolltest schon immer wissen wie das geht, dann bist du genau richtig in meinen Kurs.

Regionale Milch kaufen und verarbeiten. Mit Utensilien, die sich in jeder Küche finden lassen! Hochwertige Lebensmittel herzustellen und gleichzeitig Verpackungsmüll zu sparen, ist genau dein Ding. Dann sei dabei...

Weitere Themen des Kurses sind:

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

Mitzubringen sind: Eine Flasche für Molke + ein Behältnis für Käse
Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger Fachberaterin für "Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen", Permakultur-Designer

Teilnahmegebühr: 180€ inkl. Materialkosten, Skript, Milchkefirrollen, Abschlussbuffet

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de



Donnerstag, 14.11.24 18-20 Uhr im Kino Breitwand Gauting

Offener Film- und Gesprächsabend der Gemeinwohl-Ökonomie-Regionalgruppe Starnberg/Würmtal

Treffen für alle Interessierten, Unternehmen und Kommunalpolitiker, die an der Umsetzung eines ethischen, sozialen und nachhaltigen Wirtschaftsmodells in Kommunen und Firmen interessiert sind.

Wir zeigen den Dokumentarfilm:

„Hinterm Deich wird alles gut“

Es geht es um gesellschaftliche Werte statt um Profit, um Kooperation statt um Konkurrenz, um Nachhaltigkeit der Produkte, statt um das billigste Angebot. Die Notwendigkeit einer Umsteuerung hin zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise ist unstrittig. Im Diskurs um Gerechtigkeit und Teilhabe können Gemeinden eine wichtige Rolle spielen. Wenn es gelingt, die Menschen zu Beteiligten zu machen, steigt die Akzeptanz, eine nachhaltige Entwicklung mitzutragen und sich am Gestaltungsprozess zu beteiligen.

Ist Gemeinwohl-Ökonomie eine Lösung für den Klimawandel und die zunehmende Spaltung unserer Gesellschaft? Auf diese Frage will der Dokumentarfilm „Hinterm Deich wird alles gut“ der Drehbuchautorin Gabriele Kob und Bildgestalter Hanno Hart Antworten suchen. Dabei werden die Bürgermeister der drei Gemeinden mit ihren zukunftsgerichteten Plänen auch ganz persönlich porträtiert.

Das Filmprojekt rückt den Initiatoren in den drei nordfriesischen Dörfern, den verschiedenen Aspekten, insbesondere der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit auf die Pelle, begleitet sie in ihrem Alltag und will wissen, was sie angestiftet hat, was ihre Ziele sind und die Hindernisse auf ihrem Weg.

Danach Einladung zum Erfahrungs- und Ideenaustausch über Gestaltungsmöglichkeiten in Unternehmen und der Kommunalpolitik.

Samstag, 23.11.24 von 10 Uhr bis 12 Uhr.

Praktischer Obstbaumschnittkurs der Obstgärtnerei Braunhold

Der fachgerechte Obstbaumschnitt wird an mehreren Bäumen verschiedenen Alters demonstriert und erläutert. Bitte an wetterfeste Kleidung/Schuhe denken.

Unkostenbeitrag: 25 €

Treffpunkt: Erster Parkplatz an der Andechser Str. hinter dem Ortsrand von Perching in Richtung Andechs Fußmarsch zur Obstwiese

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de

Mittwoch, 16.10.

Welternährungstag / im Rahmen der bundesweiten Aktionswochen für GENTECHNIK-FREIES Essen

Unter dem Motto „Keine Gentechnik auf unseren Äckern und Tellern“ wollen wir bundesweit darauf aufmerksam machen, dass gentechnikfreie Lebensmittelherstellung – vom Saatgut bis zum Teller – durch die Pläne der EU-Kommission bedroht wird und warum gentechnikfreie Lebensmittel für uns alle bedeutsam sind.

UNSER BODEN - UNSER ERBE

Der Dokumentarfilm zeigt, wie wichtig und zugleich extrem bedroht unsere Lebensgrundlage, der Boden ist. Regisseur Marc Uhlig vermittelt eindringlich, warum die kostbare Ressource unsere größte Wertschätzung verdient. Denn wir alle können zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit beitragen – ob als Landwirt, Gärtner oder Konsument im Supermarkt! Experten wie TV-Köchin Sarah Wiener und Umweltwissenschaftler Ernst Ulrich von Weizsäcker geben wertvolle Denimpulse. Ein inspirierendes Plädoyer für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung.



Mittwoch 20.11.

DAHOMY

Mati Diops Berlinale-Gewinnerfilm ist ein starkes Werk über das Auratische geraubter Kunst und die schwierige Auseinandersetzung mit einem kolonialen Erbe.

Mittwoch 18.12.

GERLACH

Gerlachs Rücken ist gekrümmt. Die Hände dahinter verschränkt stapft er über sein Feld, wieder und wieder, prüft die Erde und entscheidet die Ernte. Als einer der letzten Ackerbauern alter Schule betreibt er seine Landwirtschaft im Schatten des Amsterdamer Flughafens. Mit Hilfe seines Freundes Rinus baut er Kartoffeln, Getreide und Erdbeeren an, die er in seiner Scheune verkauft. Um ihn herum hat sich alles verändert. Sein einfaches Holzhaus steht heute eingezwängt zwischen einer Shell-Tankstelle, einer McDonalds-Filiale und verschiedenen Vertriebszentren. Mit großer Hingabe pflegt er seine Rüben und sein Getreide, während Bauträger auf sein Land schießen und der Klimawandel seine Ernte stört. Trotz allem, was ihm widerfährt, bleibt Gerlach mit seinem bodenständigen Humor aufrecht, unterstützt von seinen liebevollen Brüdern und Freunden. Unbeirrt macht er weiter. Sein kleines Haus ist der Regentropfen, in dem sich die Welt spiegelt, existenziell und absurd.

Donnerstag, 10.10.2024, 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 ist Hochsaison für die grünen Wildkräuter und einige Baumbblätter schmecken auch noch. Auf unserer kleinen Wanderung werden wir sie kennenlernen und sammeln, und anschließend gemeinsam zubereiten und probieren. **Findet bei jedem Wetter statt.**

Kurspreis: EUR 40,- (5,00 € Materialgebühr enthalten).



Freitag, 11.10.2024 ab 18:00 Uhr

„Bienenschätze“ - Honig, Pollen, Propolis & Co. vereint mit Wildkräutern

Erfahren Sie mehr über die gesundheitsfördernden Bienenprodukte aus dem Bienenstock in ihrer täglichen Anwendung für einen guten Start in den Herbst und Winter. Schon der Honig selbst ist ein wunderbares Heilmittel. Zusätzlich bieten die weiteren Bienenschätze wie Pollen, Bienenbrot und Propolis weitere Unterstützung bei Krankheiten. Sie können in der Ernährung innerlich aber auch äußerlich angewendet werden. Sie unterstützen sich gegenseitig und sollten in keiner Hausapotheke fehlen.

Sie erhalten viele Tipps und Anregungen, wie Sie Honig, Pollen, Bienenbrot und Propolis einfach anwenden können und mit Kräutern und Wildkräutern nochmals intensivieren.

Referentin: Gertraud Heiding, Kräuterpädagogin, Ernährungsberaterin und Imkerin

Eintritt: 35,00 € pro Person

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE



Samstag, 28.09.24 9 - 14 Uhr

Sensenmähen für den Hausgebrauch

Mit Claudia Kraft, Demeter-Imkerin, Sensenlehrerin, Permakultur Designerin

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 Schlagdengel 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 Kursleiterin gestellt.

Teilnehmerbeitrag: EUR 73,-

Treffpunkt: Pentenried am Ende der Birkenallee im Kreisell

Info und Anmeldung: Tel: 089 / 893 11 054 oder per E-Mail: info@oeko-und-fair.de

Samstag, 12.10. 15:00-17:30 Uhr Walter-Hildmann-Haus Ammerseestr. 19
Tausch- und Verschenkmart: 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: 14:30-15:00 Uhr

Abholung: von 17:30-18:00 Uhr die Gegenstände, die übrig geblieben sind, bitte wieder abholen. Damit ersparen Sie uns viele Stunden Arbeit!

Eintritt: frei

In Kooperation mit dem Grünen Gockel der Evang. Kirchengemeinde

Samstag 19.10.24 von 10 bis 12 Uhr

Führung durch die Obstgärtnerei Braunhold mit Apfelverkostung

Führung über die Obstwiese und Bio-Obstbaumschule in Perchting. 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, u.v.m., inkl. Verkostung.

Bitte an wetterfeste Kleidung/Schuhe denken.

Kursgebühr: 12 €

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

