



# TAGWERK ZEITUNG

für umweltbewusste Verbraucher und Erzeuger  
in der Region Isar – Vils – Isen – Inn

## KLEIDER MACHEN LEUTE

**Thema** öko-ethischer Konsum

**Portrait** Familie Kneißl, TAGWERK-Bauern in Bachzelten

**Warenkorb** Dinkelnudeln vom Biohof Lex



Unser Inn-Land

Nr. 106 Frühjahr 2010



## Aktionswoche ZUKUNFTSFÄHIGES DEUTSCHLAND

11.-17.März 2010 in Dorfen

**Auftakt:** Do 11.3., 20.00 Uhr, ev. Gemeindezentrum Dorfen

**Gut leben statt viel haben – macht Wachstum glücklich?**

Vortrag von Dr. Astrid Matthey, Max-Planck-Institut für Ökonomik, Jena  
anschließend Diskussion und Rundgang durch die Ausstellung

**Ausstellung** vom 12. bis 17.3. im ev. Gemeindezentrum Dorfen

**Ich packe meinen Koffer – was brauchen wir für ein zukunftsfähiges Deutschland?**

geöffnet: werktags 14-18 Uhr, Mo bis 19.15 Uhr, Sa/So 10 bis 18 Uhr

**Diskussionsabend:** Mo 15.3., 19.30 Uhr im kath. Pfarrheim Dorfen

**Unterwegs in die Zukunft – wie viel hält unser Globus noch aus?**

Vorstellung der Studie "Zukunftsfähiges Deutschland" durch

**Johannes Küstner**, Brot für die Welt,

anschließend Podiumsdiskussion mit

**Mattias Kiefer**, Umweltbeauftragter der Erzdiözese München-Freising,

**Richard Mergner**, Landesbeauftragter des Bund Naturschutz Bayern

**Gertrud Seidenspinner**, Flughafen München GmbH

*Veranstalter: Agenda 21 Dorfen, ev. Gemeinde Taufkirchen-Dorfen, Pfarrei Maria*

*Dorfen, Kath. Bildungswerk Erding e.V., Ev. Bildungswerk Freising e.V., Arbeitskreis Eine*

*Welt Dorfen – DUKA e.V., Bund Naturschutz Dorfen*

---

## I N H A L T

---

- 4 **Thema: Ethisch korrektes Einkaufen**
- 6 **Portrait: Familie Kneiße, TAGWERK-Bauern in Bachzelten**
- 9 **Rezept: Linsensalat**
- 12 **Verbraucher: Preiskrieg der Discounter**
- 15 **Warenkorb: Dinkelnudeln vom Biohof Lex**
- 20 **Terra Preta - Klimahoffnung aus dem Regenwald?**
- 22 **Erzeuger: Naturnahe Pferdehaltung**
- 27 **TAGWERK-Reisen**
- 28 **Aus den TAGWERK-Läden**
- 29 **Termine**

## Däumling & Partner

Gleich nach dem Klimagipfel von Kopenhagen hoben Politiker und Meinungsmacher den Zeigefinger. Auch wenn nahezu nichts herausgekommen wäre, dürfe man sich nicht einbilden, die Welt von unten verändern zu können. Grün einkaufen allein reiche nicht, und nur mit korrektem Konsum könne man das Klima nicht retten.

Mit was dann? Mit einer Politik, die nicht nur in Kopenhagen nichts zustande bringt?

Immer mehr Menschen leben heute der Politik voraus. Sie praktizieren Lebensstile, die nicht nur ökologischer, freier, sondern oft auch solidarischer sind. Alles recht gut, meinen die Leitartikler und Politiker und verweisen auf den immer noch relativ geringen Anteil der Bioware am Lebensmittelumsatz. Oder, dass es nichts nützt, wenn wir zu Hause ökologisch und fair leben, aber die große Mehrheit der Menschen auf der ganzen Welt sich nach einen materiellen Wohlstand sehnt, der unserem entspricht? Die Probleme wären zu groß und die Bemühungen der kleinen Menschen Pipifax.

Wir alle haben gelernt, so zu denken. Was zählt, ist die große Politik, und wer meint, im Kleinen etwas zu bewirken, rennt mit dem Kopf gegen die Wand. Achselzuckend registrieren wir die Alternativlosigkeit eines wirtschaftlichen und politischen Systems, das eine Krise nach der anderen produziert.

Dabei bestehen über die Notwendigkeit, umzudenken, kaum Zweifel. Vielleicht sollten wir statt Leitartikel wieder die Märchen unserer Kindheit wie das tapfere Schneiderlein oder den Däumling lesen, um zu verstehen, wie viel Macht die kleinen Leute besitzen, wenn sie mutig und intelligent ihren Alltag verändern. Ergänzen sollten wir die Märchen noch mit einem Bild aus der Biologie, um zu begreifen, wie viel im Kleinen und am Boden geschehen muss, damit im Großen etwas Neues wächst. Nicht aktuelle Marktanteile und Verkaufsstatistiken sind Maßstäbe für ein neues Denken, sondern das Be- und Aufgreifen von Entwicklungspotenzialen, die in der Bereitschaft der Menschen stecken, neue Wege zu gehen.

So veränderten die Verbraucher, die ökologisch einkauften, in den letzten Jahren mehr als die Agrarpolitik zur Lösung der Umweltkrisen und für die Existenzsicherung der Bauern vorwärts brachte. Wer die Tragik des Milchpreisverfalls für die konventionellen Betriebe verfolgte, weiß die Partnerschaft von Verbrauchern und Biolandwirtschaft auch als gesellschaftliches Erfolgsmodell zu schätzen.

Wer grün lebt, schafft Fakten, ändert Verhältnisse und zeigt, dass ökologische und soziale Lösungen machbar sind. Wichtig sind Menschen, die nicht auf die richtige Politik warten, sondern handeln. Sie setzen Maßstäbe und entwickeln die Basis für eine künftige Politik, die vielleicht mehr zustande bringt als Mahnungen und Resolutionen.

*Franz Leutner*



# Ethisch korrektes Einkaufen

## vom Loha zum Lovo: Lifestyle of Voluntary Simplicity

*Derzeit erlebt die Menschheit die vierte Kränkung ihrer Eitelkeit. Die erste erlitt sie durch Kopernikus: die Erde ist nicht der Mittelpunkt des Universums. Dann kam Charles Darwin, der gezeigt hat, dass der Mensch nicht von Gott geschaffen wurde, sondern dem Tierreich entstammt. Für die dritte Kränkung sorgte Sigmund Freud, als er mit der Entdeckung des Unbewussten dem Menschen die Illusion nahm, stets Herr über das eigene Denken zu sein.*

Die große Kränkung unserer Zeit ist die ökologische Kränkung. Der Mensch muss erkennen, dass er nicht uneingeschränkter Herrscher über die Erde ist, sondern Teil eines Ökosystems, von dem er abhängig ist. Wohl haben wir inzwischen erkannt, wie selbstzerstörerisch unser Umgang mit der Erde, ihren Ressourcen und auch unseren Mitmenschen ist, aber diese Einsicht kann man hinter Alltagsproblemen und -geschäften leicht vergessen. „Denn sie tun nicht, was sie wissen“ sagt dazu der Umweltpsychologe Andreas Ernst.

Ein Beispiel für die Notwendigkeit, die ökologische Kränkung endlich anzunehmen und etwas zu verändern, auch am eigenen Kaufverhalten, ist die globale Textilwirtschaft. Hier ein paar Fakten: Auf den Baumwollfeldern dieser Erde landen etwa ein Viertel aller Insektizide und mehr als zehn Prozent der Pestizide. Jedes Jahr sterben 20.000 Menschen an Pestizidvergiftungen. Konventionelle Baumwolle wird in riesigen Monokulturen mit enormem Wasserbedarf angebaut. Und die Bezahlung der Baumwollbauern ist

ruinös. Nicht besser ist es in der Textilverarbeitung. Weltweit arbeiten fast 24 Millionen Menschen in der Textilindustrie. Größtenteils in China, größtenteils Frauen (und immer noch auch Kinder), größtenteils ohne Arbeitsrechte und ebenfalls ohne angemessene Bezahlung. Die Textilwirtschaft ist nur ein Beispiel für das grundsätzliche Problem globaler Warenströme: sie sind weltumspannend, komplex und schwer durchschaubar.

**Die Textilwirtschaft ist ein Beispiel für alle globalen Warenströme: weltumspannend, komplex, schwer durchschaubar**

Ein rundherum ethisches Einkaufsverhalten, das alle Aspekte berücksichtigt, ist unter diesen Umständen nicht immer einfach. Das beginnt mit den Schwierigkeiten beim Versuch, sich genauer zu informieren. Das Problem: es gibt nur sehr eingeschränkte Informationsrechte für Verbraucher. Informationen über Rohstoffe, Produktion, Arbeitsbedingungen, Transport usw. sind oft nicht zu erhalten, falsch oder unzureichend. Und dann gibt es da noch das Thema „greenwashing“. Wie ernst zu nehmen sind Umwelt- und Sozialkodizi von Firmen wie Nike und Co.?

Und auch mit Rückschlägen ist zu rechnen. So geschehen in meinem Fall, als ich auf der Suche nach einer Alternative zur Baumwolle bei der Schafwolle gelandet bin. Ein Naturprodukt. Doch Vorsicht: Schafwolle ist auch ein Massenprodukt. Hierunter leiden vor allem die Schafe, die barbarisch misshandelt werden. „Mulesing“ nennt man das. Wer wissen möchte, um was es genau geht, schaue mal ins Internet.

Einkaufen ist an sich schon eine politische Handlung. Jeder Einkauf nimmt Einfluss auf die weitere Entwicklung des weltweiten Wirtschaftssystems. Aber reicht das aus? Verantwortungsvolles Einkaufen setzt Informationsfreiheit voraus. Und hier beginnt der Wandel vom Konsumenten zum aktiven Mitgestalter der Warenwelt: es ist notwendig, sich einzusetzen für transparentere Produktionsabläufe, bessere Sozialstandards, effektivere Kontrollen und Gütesiegel und auch für mehr Regionalität. Und nicht zuletzt gilt es, sich bei Rückschlägen nicht entmutigen zu lassen. Dann trotz allem: es lohnt sich! Und auch die Freude am Besitz umweltgerecht und fair produzierter Waren ist ungleich größer.



*Kauf das, kauf dies, kauf jenes! Dem Konsumenten schwirrt der Kopf. Ethisch korrekt einkaufen ist auch nicht immer einfach – aber es gibt Orientierungshilfen: ökologisch, regional, fair produziert und gehandelt, langlebig, reparaturfreundlich, ressourcenleicht. Und Faustregel Nr. 1: weniger!*

Aus der einstmaligen Randgruppe der Ökos ist ein profitträchtiger Wirtschaftszweig geworden. Lohas, „Lifestyle of Health and Sustainability“, heißt die zugehörige Zielgruppe. Der Loha sieht bewussten Konsum als Druckmittel, um die Unternehmens- und Warenwelt zu verändern. Also genau das, wozu es geht, oder?

Doch auch die Lohas sind, trotz aller Bestrebungen, „anders“ zu konsumieren, weiterhin Bestandteil einer konsumistisch orien-

**Wäre es nicht auch eine Möglichkeit der Politik mit dem Einkaufskorb, diesen nicht immer ganz so voll zu machen?**

tierten Gesellschaft. Letztlich aber benötigen alle materiellen Güter bei ihrer Herstellung und Entsorgung Energie, produzieren Klimagase und werden, sobald sie in Massenproduktion hergestellt werden, begleitet von sozialen Ungerechtigkeiten. Wäre es also nicht auch eine Möglichkeit der Politik mit dem Einkaufskorb, eben diesen nicht immer ganz so voll zu machen?

Und auch hierfür gibt es einen Namen: „Lovos“, Lifestyle of Voluntary Simplicity – also Lebensstil der freiwilligen Einfachheit. Ein niedriges Konsumniveau und ökologisch und fair produzierte Güter mit langer Nutzungsdauer sind für diesen Lebensstil erstrebenswert. Und vielleicht ist das tatsächlich die einzige Alternative, um eine ökologische Katastrophe zu verhindern: die grundsätzliche Abkehr von einem konsumistischen, verschwenderischen Lebensstil. Die Abkehr von der Orientierung am Haben, hin zu einer Orientierung am wirklich Notwendigen.

*Sabine Lackner*

## **Bücher zum Thema:**

**Die Einkaufsrevolution**

Tanja Busse, Verlag Blessing

**Fast nackt**

Leo Hickman, Verlag Piper

**Öko**

Peter Unfried, Verlag Dumont

## Familie Kneißl TAGWERK-Bauern in Bachzelten

*Bachzelten dürfte eines der letzten Anwesen im Gemeindebereich Dorfen sein, das man nur auf einer Kiesstraße erreichen kann. Und das hat seinen Grund: denn nähert man sich dem Hof von Norden, so führt der Weg ein Stück über Taufkirchener Gebiet. Und kommt man von Süden her, so muss man Buchbacher Grund passieren. Die Asphaltierung der Zufahrtsstraße würde also voraussetzen, dass mindestens zwei Bürgermeister sich einigen. Schwierig.*



*Josef, Christine und Angelus Kneißl*

Die Kneißl-Oma hat vor vielen Jahren einmal beantragt, Bachzelten möge nach Buchbach eingemeindet werden. Der Antrag wurde abgelehnt. So blieb die Kiesstraße wie sie war. „Ich hab damals schon erkannt, dass das ein Vorteil ist“, sagt Angelus Kneißl. „Sonst wäre viel mehr Verkehr auf unserer Straße.“

Verkehr? In einem so abgelegenen Winkel? Freizeit- und Urlauberverkehr herrscht dort, wo die Kneißls wohnen. Denn nur ein paar hundert Meter entfernt von Bachzelten liegt der Loaner Weiher, das einzige nennenswerte Badegewässer weit und breit. Viele Münchner haben dort ihren Wohnwagen stehen oder kleine Ferienhäuschen gebaut. Hier also kam Angelus Kneißl vor 60 Jahren

auf die Welt. Als Jüngstem von vier Geschwistern war es allerdings ihm am wenigsten vorherbestimmt, den Hof einmal zu übernehmen. Drum machte er nach der obligatorischen Landwirtschaftslehre gleich eine Ausbildung zum Industriekaufmann. Auf dem Tanzboden von Felizenzell lernte er Christine aus Bodenkirchen kennen, ebenfalls gelernte Industriekauffrau. Die beiden heirateten und wohnten die erste Zeit in Landshut. Ende der 70er Jahre zogen sie um nach Bodenkirchen in das Anwesen, das Christines kinderlose Tante ihr vermacht hatte. Dort kamen die Kinder Anita, Monika und Josef zur Welt.

All die Jahre über arbeitete Angelus Kneißl im Landhandel. In verschiedenen Raiffeisen- und BayWa-Lagerhäusern der Umgebung verkaufte er Düngemittel, Spritzmittel, Landmaschinen und Saatgut. „Da hab ich gesehen, dass die Bauern immer mehr produzieren und immer weniger kriegen“ sagt er. „Die Rechnung kann doch nicht auf-

gehen!“ Und doch wagte er selbst wieder den Einstieg in die Landwirtschaft.

## Später Einstieg auf den elterlichen Hof

Der Hof in Bachzelten lag verwaist da, nachdem die älteren Brüder weggezogen waren. So übernahm Angelus Kneißl selbst die Bewirtschaftung des Hofes, quasi als Spätberufener, denn da war er bereits 44 Jahre alt. Nach einer gründlichen Renovierung des Wohnhauses zog die Familie auf dem stattlichen Vierseithof ein.

Zu Bachzelten gehören 30 ha Acker und Grünland, dazu einige Tagwerk Wald. Alles arrondiert und ziemlich hügelig. Zuerst arbeiten die Kneißls konventionell. Aber das Unbehagen an dieser Wirtschaftsweise wächst und gipfelt in einem Schlüsselerelebnis mit dem Totalherbizid Roundup: „Ich hab die Quecken auf einem Feld, auf dem ich im nächsten Jahr Ackerbohnen anbauen wollte, weggespritzt. Und im nächsten Jahr sind genau an den Stellen, wo ich gespritzt hatte, die Ackerbohnen verdorrt“, erzählt Angelus. Bald darauf stellen die Kneißls um und treten dem Bioland-Anbauverband bei. Christine, die früher mit Asthma geplagt war, atmet auf. „Im April und Mai war ich immer richtig krank. Besonders als wir noch in Bodenkirchen gewohnt haben, wo ringsum die Felder so arg gespritzt wurden. Aber seitdem wir hier sind und biologisch arbeiten, ist das Asthma weg!“

## Mit Federvieh aufgewachsen

Verschiedene Getreidesorten bauen die Kneißls an: Hafer, Dinkel, Roggen und Triticale, außerdem Ackerbohnen, Sonnenblumen und Soja. Soja ist besonders wertvoll als Eiweißfutter für die Babyputen, die jedes Jahr vor Weihnachten für TAGWERK aufgezogen werden. Außerdem halten die Kneißls Hähnchen. „Wir sind beide mit Federvieh aufgewachsen“, sagt

Christine. „Ich brauch das. Wenn im Frühjahr die Bießerl da sind, das ist einfach schön, besonders für die Enkelkinder.“ Als Futterbeigabe bekommen die jungen Gickerl und Puten reichlich Brennnesseln, von deren heilsamer und stärkender Wirkung Christine überzeugt ist.

Vergleichsweise spät sind die Kneißls zur Bio-Landwirtschaft gekommen, doch umso aktiver bringen sie sich für die Sache ein, besuchen alle TAGWERK-Veranstaltungen, demonstrieren gegen Agro-Gentechnik.

Und wie schaut es mit der Zukunft des Hofes aus? Der 25-jährige Josef ist Kfz-Mechaniker und arbeitet derzeit bei einem Fuhrunternehmen. Aber die Landwirtschaft interessiert ihn. Bei Eckart Irion vom Verein für biologisch-dynamische Pflanzenzucht in Gars hat er ein Freiwilliges Ökologisches Jahr gemacht. Und regelmäßig besucht er landwirtschaftliche Fortbildungskurse. „Das Problem ist unsere Betriebsgröße“, meint der Vater und kritisiert die herrschende Agrarpolitik: „Die Kleinen und Mittleren werden systematisch verdrängt!“ Da braucht es Kreativität, Mut und Flexibilität, um einen Betrieb zu erhalten. Aber Josef hat ja die elterlichen Gene – da braucht man sich um Bachzelten keine Sorgen zu machen.

*Hanna Ermann*



*Ein betriebliches Standbein von Angelus Kneißl ist der Handel. Hier liefert er das Putenfleisch vom TAGWERK-Betrieb Wallner, das in Ampfing geschlachtet wird, zum TAGWERK-Zentrum*

## Münchner Umweltpreis für das Umweltnetz München Ost

Aus der Hand von Hep Monatzeder, Münchens drittem Bürgermeister, bekam das Umweltnetz München-Ost (UMO) kürzlich den Münchner Umweltpreis verliehen. Damit wurde das jahrelange, rein ehrenamtliche Engagement des UMO für Umwelt- und Klimaschutz gewürdigt.

Ein bisschen von diesem Glanz fällt auch auf TAGWERK ab, denn die AktivistInnen vom UMO sind eng mit TAGWERK verbunden, der Münchner Ableger des TAGWERK-Fördervereins ist unter dem Dach des UMO angesiedelt. Bei Ulrike Krakau-Brandl, einer ausgesprochenen Vernetzungskünstlerin, laufen alle Fäden zusammen, wenn es um öko-regionale, fair produzierte Lebensmittel geht. TAGWERK-Aktionen in München, sei es ein Messestand oder ein Catering, sind ohne den Einsatz von Ulrike Krakau-Brandl und Angelika Schramm schwer vorstellbar. Drum wissen wir, was Ihr leistet, und dass Ihr den Preis wahrlich verdient habt.

Herzlichen Glückwunsch!

*Gedruckt auf Recycling Offset  
aus 100% Altpapier*



*Die Preisverleihung im Münchner Rathaus:  
v.l.n.r.: Thomas Kastenmüller, Heinz Brachvogel,  
Hep Monatzeder, Ulrike Krakau-Brandl und  
Angelika Schramm  
Von Angelika Schramm stammt übrigens auch  
die Rezeptempfehlung auf der nächsten Seite.*

**Wer sich beim UMO engagieren möchte, ist herzlich willkommen. Beim Frühjahrs-Brunch im ÖBZ am 21.März ist Gelegenheit, die Aktiven persönlich kennenzulernen. Oder einfach anrufen bei Ulrike Krakau-Brandl, Tel. 089/6705647**

*Mitglieder des TAGWERK-Fördervereins bekommen die TAGWERK-Zeitung per Post zugesandt. Mitglieder der TAGWERK-Genossenschaft bekommen die Zeitung nur dann per Post, wenn sie außerhalb des näheren Einzugsgebiets der TAGWERK-Läden wohnen. In den Läden liegt die Zeitung zum Mitnehmen auf.*

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Tagwerk Förderverein: Siemensstr. 2,  
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,  
Fax 08081/9379-55

### Redaktion:

Inge Asendorf, Hanna Ermann (verantw.),  
Sabine Lackner, Franz Leutner, Michael  
Rittershofer, Johann Wimmer

### Auflage: 8000

Grafik: LIMOgrafikLECHNER

Druck: Offset Dersch, Hörlkofen

### Anzeigen:

TW-Förderverein, Siemensstr. 2,  
84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50,  
Fax 08081/9379-55

Nächster Erscheinungstermin: Juni 2010

Anzeigenschluss: 30.04.2010

# Linsensalat

Rezeptempfehlung von Angelika Schramm

## Grundrezept

- 250 g schwarze oder grüne Linsen,
- 1 EL Gemüsebrühe

Marinade:

- ca. 4 EL Apfelessig,
- 4 EL Raps- oder Olivenöl, Salz, Pfeffer,
- 1 kleine Zwiebel oder zwei Frühlingzwiebeln kleingeschnitten,
- etwas Knoblauch und 1 TL Thymian

Linsen mit 3 Tassen Wasser ca. 2 Std. einweichen, dann brauchen sie nur 5 Min. zu kochen (ohne Einweichen ca. 20 Min.). Kochwasser abseihen, unter die noch warmen Linsen 1 EL Gemüsebrühe rühren und die Linsen mit der Marinade vermischen.

## Variante: Exotischer Linsensalat mit Mango

- Bei der Marinade Thymian weglassen, dafür 1 EL kleingeschnittene Ingwerwurzel (ca.10g) und etwas Curry oder Garam masala unter die Marinade mischen.
- Eine Mango oder Orange schälen und würfeln, eventuell auch eine Stange Bleichsellerie kleinschneiden und zum Linsensalat geben. Wer die Flugkilometer der Mango vermeiden will, nimmt einen Apfel aus der Region.

Die mehr winterliche Version ist:

- noch ca. 250 g Kürbisfleisch (Hokaido oder Butternut) in kleine Würfel schneiden, in einem Sud aus Obstessig und Wasser bissfest dünsten und dann zu den Linsen geben. Statt Kürbis kann man auch Gelbe Rüben nehmen.

Zusammen mit grünem Salat serviert ist dies nicht nur eine farbenfrohe Kombination für das Auge, sondern auch ein sättigender Imbiss!



Angelika Schramm ist eine tragende Säule im Umweltnetz München-Ost. Die Wanderausstellung zum Thema Abfallvermeidung „Wertlos? – Wertvoll!“ geht maßgeblich auf ihre Initiative zurück. Auch auf dem Gebiet öko-regionale Küche ist sie absolute Expertin; wenn ein Brunch im Ökologischen Bildungszentrum ansteht, ist sie für dessen Planung und Durchführung unverzichtbar.

Als langjähriges engagiertes TAGWERK-Mitglied ist Angelika Schramm auch eine wichtige Botschafterin für TAGWERK in München. Und durch ihre botanischen Kenntnisse hat die studierte Lehrerin und leidenschaftliche Hobbygärtnerin schon so manche TAGWERK-Reise bereichert.



**PERGER**  
– Köstliche Natur genießen –

**Säfte • Sirupe  
Erfrischungs-  
getränke**

PERGER SÄFTE  
Hersching Str. 51  
82211 Breitbrunn  
Tel: 08152-8551  
service@perger-saefte.de  
www.perger.de

**Echt Bayern.  
Vom Ammersee**

**Bioland**  
ÖKOLOGISCHES LANDWIRTSCHAFTS

**ökokiste**

**Naturgarten Schönege**

**Naturgarten Schönege**  
Au/Hallertau

**Nandstätt**

**Attenkirchen**

**TAG WERK**  
FREISINGER LAND

**Naturgarten Schönege**  
Meilendorf 20  
bei Attenkirchen  
Tel: 08168-96080  
post@schoenegge.de  
www.schoenegge.de

- Biogemüse & mehr...
- frei Haus Lieferservice in & um:  
Freising - Moosburg - Mainburg
- Wochenmarkt in Freising + Moosburg
- täglich Selber-Ernten am Hof
- Hofladen: Di. + Fr. 15-19 Uhr

**Naturland**  
anerkannt ökologischer  
Landbau

**Naturholzscreinerie  
Rolf Linke**

Planung & Gestaltung

Kreutstraße 12  
85354 Freising/  
Untergartelshausen

Tel.: 08161/22751  
www.naturholz-linke.de  
info@naturholz-linke.de

M - Tische, Eckbänke & Stühle  
o - Schlafzimmermöbel  
n - Schränke  
d - Küchen und E-Geräte  
p - Badmöbel  
h - Ladeneinrichtungen  
a - Praxiseinrichtungen  
s - Kindermöbel  
e  
n - m ö b e l

**Aus Leidenschaft & regionalem Holz**

## Preiskrieg der Discounter

Viele Schnäppchenjäger wird es gefreut haben: Auch im vergangenen Jahr setzten Aldi und Co. kräftig den Rotstift an. So berichtete die Lebensmittelzeitung (LZ) im Dezember vergangenen Jahres, dass Aldi wieder für zahlreiche Produkte die Preise gesenkt habe, und das zum 12. Mal in nur einem Jahr. Und nach Einschätzung von Experten werden wohl Aldi und Lidl auch 2010 den Markt „mit sehr aggressiven Preisen weiter unter Druck setzen“. Ein Preiskrieg ist unter den Discountern ausgebrochen.

Liest man den Artikel in der LZ, so klingt dies tatsächlich nach Krieg. Es ist die Rede von „unter Druck setzen“, „in die Schranken weisen“, „Gegenangriff“, „Werbeoffensive“, „preisaggressiv“, „nicht das Feld überlassen“, „empfindliche Einbußen“. Offensichtlich möchten Aldi und Lidl den aufstrebenden Edeka-Discounter Netto (mit Marken Netto und Plus) in die Schranken weisen. Das heißt de facto: Preissturz. Und senken Aldi und Lidl die Preise, so senken alle anderen die Preise mit. Penny, Norma, Netto und wie sie alle heißen mögen, alle haben bei der Preisspirale nach unten nachgezogen.

Es ist nicht klar, wer da gegen wen kämpft, aber es ist klar, wer bei dem Kampf verliert: Zunächst sind da die Beschäftigten. Sie sind die ersten, die die Daumenschrauben des Preiskampfes zu spüren bekommen: geringe Löhne und hohe Arbeitsbelastung. An strikten Stundenleistungen von Filialen ändert sich oft auch dann nichts, wenn der Arbeitsaufwand steigt. Wer erinnert sich da nicht an die Skandale um Bespitzelung und Gehaltskürzungen zum Beispiel bei Lidl oder Schlecker?

Und die anderen, die ganz unten stehen, das sind die Bauern. Senkt der Handel die Preise, sinken auch die Erzeugerpreise bis an die Schmerzgrenze und darunter. Sieht man vom gelegentlichen halbherzigen Wehklagen des Bauernverbandsvorsitzenden Gerd Sonnleitner – z.B. bei der Grünen Woche – ab, so äußert sich das Leiden der Bauern allgemein sehr leise – mit Ausnahme der Aktiven beim Bund Deutscher Milchviehhalter (BdM). Sie haben es geschafft, die Not der Milchbauern in die Öffentlichkeit zu tragen. Sicherlich ein Erfolg, auch wenn es trotz ihres couragierten Auftretens (Milchstreik) nicht gereicht hat, den Preisverfall mittelfristig aufzuhalten. Im Gegenteil: die Milchpreise sind gegenwärtig so niedrig wie noch nie.

Nun gibt es einen neuen Vorstoß und einen neuen Lichtblick für die konventionellen Milchbauern: die „Faire Milch“. Sie wurde kürzlich in Freising von der Milchverwertung Süddeutschland und vom BdM präsentiert und gewährt den Bauern mit 40 Cent einen „fairen Preis“. Erfreulich ist dabei auch, dass die Bezeichnung „Faire Milch“ mit dem Verzicht auf den Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel verknüpft ist.

Es ist zu wünschen, dass dieses Beispiel Schule macht. Denn es trägt dazu bei, die Schere zu schließen zwischen einer immer intensiver werdenden konventionellen Landwirtschaft auf der einen Seite und einer sozial und ökologisch nachhaltigen bio-regionalen Landwirtschaft – wie sie TAGWERK seit jeher vertritt – auf der anderen Seite.

*Michael Rittershofer*



# Wissen – Vernetzung – Umsetzung

*Im Mai startet das neue Projekt des Netzwerks BN2.0 von und für junge Erwachsene um die dreißig*

**J**unge Umweltschützer um die dreißig bayernweit zu vernetzen, den Austausch untereinander zu fördern und umweltpolitische Projekte mit Pfiff umzusetzen – das sind die Ziele des 2008 gegründeten Netzwerks BN2.0. Das aktuelle Projekt, das BN2.0 zusammen mit dem Bildungswerk des Bund Naturschutz (BN) organisiert, heißt dementsprechend „5 x Wissen – Vernetzung – Umsetzung“, kurz „53“. An fünf Wochenenden halten Fachleute Seminare und Workshops zu brisanten, teilweise hochpolitischen Themen: Vogelkunde, Pflanzenkunde, Klimawandel, Landwirtschaft und Naturschutz, zukunftsfähiges Deutschland. In anschließenden Aktionen setzen die Teilnehmer gemeinsam das erworbene Wissen um. Willkommen sind nicht nur Experten mit Fachkenntnissen oder Mitglieder des Bund Naturschutz, sondern auch Laien, die Lust haben auf eine neue und ungewöhnliche Art des Umweltschutzes. Die Projektwochenenden mit Kinderbetreuung verteilen sich über das Jahr 2010 und finden an



*Junge Naturschützer in Aktion: Mit einer „Bayernkarte des Artenschwundes“ machen Aktive des Netzwerks BN2.0 im Nationalpark Bayerischer Wald öffentlichkeitswirksam auf den Artenverlust in Bayern aufmerksam. Am 10. GEO-Tag der Artenvielfalt im Frühjahr 2008 trafen sich die Netzwerker zum ersten Mal.*

verschiedenen Orten in Bayern statt. Den Auftakt bildet das Treffen zur Vogelkunde am Ammersee vom 7. bis zum 9. Mai.

*Ansprechpartner: Lioba Degenfelder  
(lioba\_degenfelder@yahoo.de),  
Philipp Herrmann (philherrmann@gmx.de)  
Weitere Infos: [www.bn-zweinull.de](http://www.bn-zweinull.de)*

## Erlebniszeltlager

### Aufgepasst, nichts für Stubenhocker!

Denn bei uns heißt es raus aus der Wohnung und rein in die Natur. Das heißt eine Woche lang im Naturgarten Schönegge zelten, lachen, schmecken, genießen, schwimmen, fühlen, kochen, tanzen, singen, Sterne gucken, bewegen, sich vergnügen usw... mit vielen Spielen in und rund um die Natur, gemütlichen Lagerfeuerabenden und vielen weiteren Abenteuern. Kurz gesagt, die Natur mit allen Sinnen erleben. Lust bekommen?

Für Kinder von 9-14 Jahren

**Wo:** Naturgarten Schönegge, Nandlstadt

**Wann:** 15.-21. August 2010

**Kosten:** 170€

**Leitung:** Lilian Schwaiger, Dipl. Sozialpädagogin

**Anmeldung:** TAGWERK e.V., Tel. 08081/9379-50, mail: [michael.rittershofer@tagwerk.net](mailto:michael.rittershofer@tagwerk.net)

Weitere Infos unter: 0170/ 4933269 (Lilian Schwaiger), [lilly@schoenegge.de](mailto:lilly@schoenegge.de)

# Den Wald erleben

## Freizeitangebote im Ebersberger Forst

Die Arbeit im Büro macht ihr Spaß. Angelika Berngehrer ist eine wichtige Stütze des TAGWERK-Gemüsegroßhandels in Landsham. An zwei bis drei Tagen in der Woche wickelt sie dort die Geschäfte ab, kauft bei den Gärtnern Weißkraut und Äpfel ein, schickt den Läden die Bestelllisten, schreibt Rechnungen und achtet darauf, dass sowohl die Kasse als auch das Betriebsklima stimmt.

Dies ist das eine Leben der Angelika Berngehrer. Aber daneben führt sie noch ein zweites: ein Leben mit dem Wald. Den hat sie an ihrem Wohnort Ebersberg direkt vor der Haustür, und ihm gehört ihre Leidenschaft. In zahlreichen Kursen und Seminaren hat sich die gelernte Personalkauffrau zur Natur- und Erlebnispädagogin weitergebildet. Mit Kindern kann sie's gut. Mit ihren eigenen, die jetzt 14, 12, und 9 Jahre als sind, hat sie Basiserfahrungen gesammelt. Für Kinder aller Altersstufen bietet sie eine ganze Palette von Freizeitaktivitäten an: Geburtstagsfeiern im Wald, Naturerlebnisspiele rund um den Ebersberger Naturerlebnispfad, Wald-Rallyes, Lagerfeuer, Schatzsuche oder Pizzabacken im Lehmbackofen.

Dem Ebersberger Museum 'Wald und Umwelt' ist Angelika Berngehrer als Gründungs- und zeitweiliges Vorstandsmitglied des Fördervereins eng verbunden. Klar, dass sie auch Führungen durch dieses Museum anbietet, immer auf das jeweilige Alter und die Wünsche der TeilnehmerInnen abgestimmt.

Kindergartengruppen, Schulklassen oder soziale Einrichtungen können Angelika Berngehrer als Begleiterin für Walderkundungsgänge, Wandertage oder Ferienprogramme engagieren. Und wer nicht am Ebersberger, sondern einem anderen Forst wohnt, kann trotzdem bei ihr anfragen, da kommt sie durchaus entgegen.

Aber auch für Erwachsene ist Angelika Berngehrer da. Wer einen Vereinsausflug

plant oder einfach mal das Ökosystem Wald näher kennenlernen will, kann sich von ihr ein individuelles Programm ausarbeiten lassen.

Die Kosten für all diese Angebote sind erschwinglich. Angelika Berngehrer macht diese Arbeit nicht, um sich eine goldene Nase zu verdienen, sondern weil sie vom Wald, von der Natur begeistert ist. Diese Begeisterung möchte sie anderen gerne weitergeben.

Hanna Ermann

Kontakt:

Angelika Berngehrer, Tel. 08092 / 25129



Nur was man kennt,  
schützt man auch

## TAGWERK-Bauer Josef Schmid neuer AbL-Vorsitzender

Josef Schmid aus Kasthal bei Velden wurde bei der Jahresmitgliederversammlung der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft zum 1. Landesvorsitzenden gewählt. Schmid, der auch viele Jahre dem Vorstand des TAGWERK-Fördervereins sowie dem Aufsichtsrat der TAGWERK eG angehörte, steht nun also an der Spitze der Agraropposition in Bayern. Wir gratulieren! Aktuelle Ziele der AbL sind der Erhalt einer gentechnikfreien Landwirtschaft, die Neuausrichtung der Agrarzahlungen unter Berücksichtigung des Faktors Arbeitskraft sowie die Unterstützung des BdM im Einsatz für einen fairen Milchpreis.

Der Nudelmacher



Frische  
und gefüllte  
Teigwaren

# Hierl

Hofeigene Produktion

**Bioland**  
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Ihr Dach verdient Geld mit  
**SOLARSTROM**

Anlagenmontage  
Beratung • Planung  
Anleitung zum Selbstbau



**Norbert  
Hufschmid-Steinmetz**

Erding • Fon 08122/5187 • huf.stein@t-online.de



Sparkasse  
Erding-Dorfen

[www.spked.de](http://www.spked.de)

Die Homepage der  
Sparkasse Erding - Dorfen  
Klicken Sie rein!



Täglich eine große Auswahl an  
gesunden Vollwertbackwaren aus  
kontrolliert biologischen Zutaten.



**Vollwertbäckerei  
Konditorei**

**Ampermoching**  
Tel. 08139/6110  
Fax 08139/ 2120

# Thomas Polz

EINEN SCHRITT VORAUSS...

# MAX SCHMID

**SCHUHE**

84405 DORFEN · RATHAUSPLATZ 19 · TEL 0 80 81-24 20

[www.thinkshoes.com](http://www.thinkshoes.com)



**Think!**  
Gesunde Schuhe • Bewusst • Schön.

# Dinkelnudeln

vom Biohof Lex



*Aus Emling kommen beste Nudeln. Mit feinem Geschmack und gutem Biss. Emling liegt nicht etwa in Apulien, sondern im Landkreis Erding. Die Nudeln werden aus Dinkel vom Biohof Lex gemacht. Und im Gegensatz zu italienischen Nudeln in Spitzenqualität, die nicht selten mit Hartweizen aus Kanada hergestellt werden, wächst der Dinkel bei Lex vor der Hoftür. Das Know how für die Nudelherstellung ist allerdings eher italienischer Herkunft.*

## Der Dinkel

Mit dem ökologischen Landbau hat der Dinkel eine Renaissance erlebt. Geschätzt wird er vor allem wegen seines nussigen Geschmacks und seiner Verträglichkeit auch für Allergiker. Zudem enthält er mehr Eiweiß,

mehr lebensnotwendige Aminosäuren und mehr an vielen Mineralstoffen als Weizen. Allerdings ist der Ertrag geringer als beim Weizen und der Aufwand höher, weil das Dinkelkorn entspelzt werden muss. Dass bei Lexens guter Dinkel angebaut wird, ist in der ganzen Region bekannt. Seit 1980 wird der Hof in Emling biologisch bewirtschaftet. Angebaut wird neben dem Dinkel auch Weizen, Roggen, Nacktgerste, Nackthafer und Braunhirse. Außerdem Borlottibohnen und Sojabohnen für die Tofuproduktion. Wegen ihrer Sorgfalt werden die Lexens auch bei der Saatgutvermehrung geschätzt.

„Oberkulmer Rotkorn“ heißt die Dinkelsorte, die bei Lex angebaut wird. Eine Urform des Dinkels, die nicht mit Weizen gekreuzt wurde und deshalb auch für viele Weizenallergiker gut verträglich ist. Das Vollkornmehl wird in einer eigenen Mühle gemahlen, das Auszugsmehl (1050er) für die helleren Nudeln mahlt und mischt eine Mühle in der Nähe von Dorfen.

## Die Nudeln



Schon seit längerem gibt es Nudeln aus ihrem Dinkel. Aber erst seit letztem Jahr haben die Lexens einen Nudelmacher gefunden, der die Nudeln in der gewünschten Qualität und zu gerade noch tragbaren Kosten herstellt – und nicht zu weit entfernt ist. Logisch, dass ein Teil des Nudelsortiments auch über TAGWERK, unter der Marke „TAGWERK – Unsere Bio Nachbarn“ vertrieben wird. Rigatoni, Bandnudeln und extralange Spaghetti. Und die Spezialitäten: Dinkel-Spiralen mit Braunhirse, mit Bärlauch oder mit Maroni. Die Braunhirse kommt vom Hof, getrockneter Bärlauch und Maroni- bzw. Edelkastanienmehl werden zugekauft. Noch – denn auf dem Hof wurden schon vor ca. zehn Jahren Edelkastanien angepflanzt. Sie tragen auch schon Früchte, aber die sind noch zu klein, um geerntet und vermahlen zu werden.

### **Bärlauch-Dinkel-Nudeln** die „Grünen“

Aus 1050er Dinkelmehl mit dezentem Geschmack von (getrocknetem) Bärlauch. Dem Bärlauch wird eine allgemein stärkende Wirkung, insbesondere auf Herz und Kreislauf zugesprochen. Schon allein wegen der schönen grünen Farbe, die beim Kochen der Nudeln noch leuchtender wird, passt dazu hervorragend eine Sauce aus sommerfrischen, nur leicht in Olivenöl gedünsteten Tomatenstückchen. Auch ein Nudelsalat mit Tomaten, Schafskäse und schwarzen Oliven macht sich optisch und geschmacklich sehr gut mit den Bärlauch-Nudeln.

### **Und so werden die Nudeln gemacht**

Gespräch mit dem Nudelmacher Franz Egeler aus Oberschneiding b.Straubing, der sich immer wieder Anregungen bei qualitativ hochwertig produzierenden Nudelfabrikan-ten in Italien geholt hat. Für die Lohnfertigung der Dinkelnudeln wird er von der Öko-Kontrollstelle des Biohofs Lex kontrolliert.

**TAGWERK: Was macht die Dinkelnudeln so besonders?**

### **Braunhirse-Dinkel-Nudeln** die „Nussigen“

Aus 1050er Dinkelmehl mit Braunhirse-mehl. Zu der positiven Wirkung des Dinkels kommt die der Braunhirse: sie ist u.a. besonders reich an Kieselsäure und daher gut für Knochen, Gewebe, Haut und Haare. Und sie ergänzt den nussigen Geschmack des Dinkels.

Die Nudeln schmecken gut mit einer leichten Käse-Sahne-Sauce, oder z.B. mit Zucchini- Gelbe-Rüben-Gemüse mit Butter und Petersilie.

**Egeler:** Zunächst das sehr gute Mehl, das wir von Lex bekommen. Sowohl das Vollkornmehl wie das 1050er ist so fein vermahlen, das es einen glatten Teig ergibt, der ohne Probleme durch die Formen der Nudelmaschine gepresst werden kann. Und ganz wichtig für Geschmack und Qualität der Nudeln ist dann die Trocknung.

**Bevor wir zur Trocknung kommen: wie sieht der gesamte Produktionsprozess der Nudeln aus?**

Das Mehl wird in der Maschine nur mit Wasser gemischt und ca. 25 Minuten geknetet, bis es etwa wie ein Streuselkuchenteig aussieht. Es hat dann 29% Feuchtigkeit. Der Teig kommt dann in den Extruder, so eine Art Fleischwolf, und wird dort – je nach gewünschter Sorte – durch verschiedene Formeinsätze gepresst. Und zwar mit einem hohen Druck – das verhindert Luft einschließen in den Nudeln, die sie brüchig machen könnten.

Anschließend werden die Nudeln für 2 Minuten bei 60°C vorgetrocknet – so können sie ohne zu verkleben per Hand auf die Horden zum Trocknen gelegt werden.

Etwas Besonderes sind die Spaghetti: sie werden zum Trocknen aufgehängt – jede einzelne per Hand, das ist ziemlich aufwändig.

**Und jetzt das Entscheidende: die Trocknung.** Hier unterscheiden wir uns wirklich sehr von den meisten industriellen Nudelherstellern (s. Kasten). Bei uns werden die Horden aufeinander in Trockenschränke gestellt und bis zu 48 Stunden mit 32-42°C warmer Luft getrocknet, je nach der Form der Nudel: dicke Nudeln natürlich länger als z.B. „Engelshaar“, die ganz dünnen Suppennudeln.

### **Maroni-Dinkel-Nudeln** die „Feinen“

Aus 1050er Dinkelmehl mit Edelkastanienmehl. Kastanienmehl wird in der Gesundheitslehre der Hildegard von Bingen als Leberheilmittel empfohlen. Zusammen mit dem von der heiligen Hildegard hochgelobten Dinkel könnte dies also die ideale „Hildegard-Nudel“ sein. Die Maroni-Nudeln mit ihrem nussigen, leicht süßlichen Geschmack passen gut zu Geflügel, aber auch zu Rinderbraten oder Wild. Und natürlich zu Gemüse: Erbsen, Lauch, Pilzen, Weißkraut.

### **Nudelmacher produzieren eigentlich nicht so gerne Nudeln aus Dinkelmehl – und dann noch ohne Ei. Warum eigentlich?**

Natürlich eignet sich am besten Hartweizengrieß zum Nudeln machen. Der Hartweizen hat deutlich weniger Kleber als z.B. unser normaler Weichweizen und auch weniger als Dinkel. Aber dafür ist der Kleber härter und hat einen höheren Stärkegehalt. Dadurch werden die Nudeln fester und haben Biss.

Der Bäcker will viel Kleber, Nudelmacher und KöchInnen eher nicht, die Nudeln werden viel eher matschig, klebrig. Wenn man Eier in den Teig gibt, gleicht das den hohen

## **Viel heiße Luft**

Zeit ist Geld. Deshalb achtet man in den großen Nudelfabriken u.a. darauf, dass die Nudeln möglichst schnell trocknen. Das geht dann in 3 bis 4 Stunden bei bis zu 130°C. Laut Alessandro di Antonio, dem Nudelmacher von „La Terra e il Cielo“, hat die Hitze aber entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Nudeln. Ab 80°C gehen schon ca. die Hälfte der Vitamine B1 und B2 verloren. Auch der Gehalt an verfügbarem Lysin und Methionin, zwei essentiellen Aminosäuren, verringert sich deutlich.

Und bereits ab 60°C verändert sich die Struktur der Stärke: sie geliert, wird härter und schwerer verdaulich, lässt sich aber gut kochen – und aufwärmen. Bei den sorgsam bei geringerer Wärme getrockneten Nudeln muss man dagegen auch sorgsamer kochen. D.h. während des Kochens probieren, um den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Die für die Dinkelnudeln auf den Packungen angegebenen Kochzeiten sind ein guter Anhaltspunkt.



Klebergehalt aus. Dinkel ist besser geeignet als Weichweizen, weil er mehr in Richtung Hartweizen geht, also weniger, aber dafür einen härteren Kleber hat.

Mit den Dinkelnudeln, die wir ja ohne Ei herstellen, funktioniert es gut – wegen dem guten Mehl. Aber der Pressvorgang durch die Maschinen dauert länger, der Kleber hält fester an den Formen als beim Hartweizen.

### **Welche Nudeln essen Sie am liebsten?**

Ich bin Spaghetti-Fan. Am liebsten mit Tomatensauce. Die machen wir auch selber.

Inge Asendorf

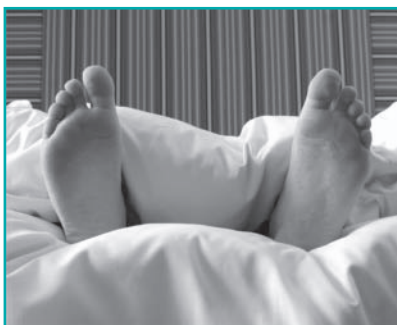
## Dinkel-Spaghetti mit Tofu bolognese

- 400g Dinkel-Spaghetti,
  - 250g Tofu
  - 1 EL Sojasoß,
  - je 1 Msp. getr. Oregano, Basilikum und schwarzer Pfeffer
  - 1 Dose (400g) Tomatenpolpa
  - ½ Bund Suppengrün
  - 2 Zwiebeln
  - 3 Knoblauchzehen
  - 6 EL Olivenöl
  - 100g Sahne
  - 10 schwarze Oliven
  - ½ TL Paprikapulver mild
  - 1 Prise Cayennepfeffer
  - Parmesan
- 
- Den Tofu mit einer Gabel zerdrücken, mit der Sojasoße, dem Oregano, dem Basilikum und dem Pfeffer mischen.
  - Das Suppengrün waschen, putzen und sehr klein schneiden.
  - Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein hacken und in dem Öl glasig braten.
  - Den Tofu darin 2 Minuten anbraten.
  - Das vorbereitete Gemüse mit den Tomaten hinzufügen. 1 Minute anbraten. Die Sahne dazugießen und alles im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten garen.
  - In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.
  - Die Oliven entsteinen, fein hacken und mit dem Paprika und dem Cayennepfeffer in die Soße rühren.
  - Die Soße über die Nudeln verteilen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

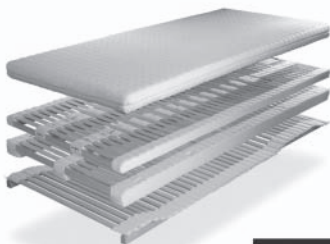
## Maroni-Dinkelnudeln mit Lauch und Pilzen

- 400g Maroni-Dinkel-Nudeln,
  - 2 mittelgroße Lauchstangen,
  - 300-400g Pilze,
  - Olivenöl,
  - 100ml Sahne,
  - Pfeffer, Salz, fein gehackte Kräuter, z.B. Thymian od. Rosmarin,
  - geriebener Parmesan
- 
- Nudeln in reichlich Salzwasser 6-7 Minuten kochen, abgießen.
  - Lauch in ca. 1 cm breite Ringe schneiden und in wenig leicht gesalzenem Wasser knackig dünsten.
  - Pilze halbieren, vierteln oder in Scheiben oder Streifen schneiden, in der Pfanne in wenig Öl kurz dünsten, Kräuter dazu geben.
  - Ca. 2 EL Olivenöl mit der Sahne und 1 EL Parmesan verschlagen, mit den Pilzen vermischen.
  - Nudeln und Lauch zu den Pilzen geben, alles unter Rühren erhitzen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
  - Bei Tisch je nach Geschmack zusätzlich mit Parmesan bestreuen.





**SCHLAFEN SIE DOCH,  
WO SIE WOLLEN.  
ABER FRAGEN SIE  
UNS BITTE VORHER,  
WORAUF ...  
BIRNBAUMLAU.**



**ProNatura**  
ergonomisch besser schlafen

Birnbaumblau

Bei uns finden Sie alles  
rund um Ihren guten Schlaf:  
z.B. Kindermatratzen von  
Baumberger mit „sehr gut“  
Zertifikat im Öko-Test!



**WIR BERATEN SIE GERN!  
IM SCHLAF-STUDIO  
IN DER WOLFGANGSTR. 17  
IN MÜNCHEN-HAIDHAUSEN  
TEL. 089.4483408**

**WWW.BIRNBAUMLAU.DE**

# FRÜHJAHRSMARKT <sup>2010</sup> SO 25.4.

**GÄRTNEREI HÖHENBERG  
GROSSER  
BIOPFLANZEN  
VERKAUF**

- Verkaufsstände unserer Werkstätten
- Führungen durch die Einrichtung
  - Kaffee und Kuchen
  - Kinderprogramm
  - großes Biobuffet
- Biergarten
- Livemusik

von 10  
bis 17 Uhr

**HÖHENBERG**  
WERKSTÄTTEN

**demeter**

Lebensgemeinschaft Höhenberg e.V.  
Höhenberg 8  
84149 Velden/Ilz  
Tel. 08086/9313-0  
www.hoehenberg.org

Wir sind eine Werkstatt für  
behinderte Menschen (WfbM).

**Kachelöfen und Kamine  
Ganzhausheizung: Grundofen  
mit Absobertechnik**

Christian Siml Hafnermeister  
Tel.08082/949419,  
ch.siml@gmx.de



## Terra Preta – Klimahoffnung aus dem Regenwald?

*Als die ersten Europäer den Amazonas befuhrten, berichteten sie von großen Siedlungen, die sich schier endlos an den Ufern des gewaltigen Stroms hinzogen; Schilderungen, die als unglaublich abgetan wurden, als spätere Reisende dort nichts als nahezu unbewohnten Urwald vorfanden.*

**E**s mehren sich jedoch die Hinweise, dass die ersten Berichte doch der Wahrheit entsprachen. Denn am Oberlauf des Amazonas treten immer mehr Zeugnisse einer verschollenen Kultur zutage; vor allem ein Phänomen belegt ihre Existenz: die *Terra preta*.

Es handelt sich dabei um an manchen Stellen anzutreffende, äußerst fruchtbare Schwarzerdeböden, was recht ungewöhnlich ist, da der Untergrund des amazonischen Regenwaldes vorwiegend aus extrem nährstoffarmen, vom tropischen Dauerregen ausgewaschenen Böden, dem sogenannten Oxisol, besteht, auf dem langfristig keine Landwirtschaft möglich ist.

### Öko-Eldorado am Amazonas

Ganz anders verhält es sich dort, wo man *Terra preta* vorfindet. Hier gedeihen die verschiedensten Kulturpflanzen prächtig, und das Jahr um Jahr mit nur ein wenig organischer Düngung.

Wie ist das möglich? Und wie konnte dieser hochwertige Boden überhaupt entstehen?

Die Antwort lautet: die *Terra preta* wurde von Menschen geschaffen! Und zwar, indem die früheren Bewohner des Amazonasgebietes pflanzliche und tierische Abfälle sowie

menschliche Ausscheidungen systematisch zu hochwertigem Kompost aufbereiteten und so nach und nach die Bodenqualität verbesserten. Ganz entscheidend dabei war ein Anteil von etwa 9% feinem Holzkohlenstaub, den sie ihren Abfällen beimengten; dieser bindet Nährstoffe und verhindert so deren Auswaschung.

So gelang es, eine nachhaltige und dabei äußerst ertragreiche Landwirtschaft zu betreiben, die auf geschlossenen Kreisläufen basierte, in denen Abfallentsorgung und Bodenverbesserung Hand in Hand gingen. Auch sonst gingen die Ureinwohner mit den natürlichen Ressourcen äußerst schonend um: so wurde der Regenwald nicht etwa gerodet; vielmehr legten die Indianer eine Art Waldgärten an, welche in ihrem Etagenaufbau der Struktur des Regenwaldes entsprachen.

### Eine Chance für die Landwirtschaft?

Ist diese Wirtschaftsweise womöglich ein Modell für die Zukunft? Und welche Rolle spielt dabei die *Terra preta*?

Fest steht: die Vorteile dieser speziellen Art des Humusaufbaus zeigen sich nicht nur unter den Bedingungen des tropischen Regenwaldes, sondern auch in trockenen, regenarmen Gebieten. Denn der in der *Terra preta* enthaltene Holzkohlenstaub hält nicht nur Nährstoffe länger fest, er steigert auch die Wasserspeicherkapazität des Bodens. Beide Eigenschaften fördern das Pflanzenwachstum, da eine gleichmäßige Wasserversorgung des Bodens gewährleistet ist und weniger Nährstoffe verloren gehen, wodurch auch der Düngebedarf sinkt, was sich vor allem dort, wo energieintensiv hergestellter

synthetischer Dünger eingesetzt wird, in einer günstigeren Energiebilanz niederschlägt.

Doch noch ein weiterer Aspekt macht die *Terra preta* gerade heute weltweit interessant: ihre Eignung als Kohlenstoffsенke.

## Terra preta und Klimaschutz

Denn bei dem in ihr enthaltenen Holzkohlenstaub handelt es sich ja um nichts anderes als um gebundenen Kohlenstoff; Kohlenstoff, der nicht in die Atmosphäre gelangen und sich nicht mit Sauerstoff zum Treibhausgas CO<sub>2</sub> verbinden kann. Durch systematischen Bodenaufbau mit Hilfe von *Terra preta* könnte man also Kohlenstoff über lange Zeit stabil im Boden deponieren und so das Klima entlasten.

Zudem ist die Herstellung von Kohle aus organischen Stoffen im Vergleich zu einer normalen Verbrennung deutlich klimafreundlicher: während bei letzterer der im pflanzlichen Material gebundene Kohlenstoff zu 97% in die Atmosphäre gelangt, entsteht bei einer Verkokelung (Pyrolyse) aufgrund der geringeren Sauerstoffzufuhr nur halb soviel CO<sub>2</sub>; die anderen 50% des Kohlenstoffs bleiben in Form von Holzkohle zurück.

Doch gerade mit der Holzkohle stößt das *Terra preta*-Konzept zunächst an seine Grenzen. Denn deren Herstellung als Heizmaterial beschleunigt bereits jetzt in vielen Ländern der sogenannten „Dritten Welt“ den Raubbau an den noch vorhandenen Wäldern.

Aber es gibt eine Alternative: Biokohle, das heißt, Kohle aus anderen organischen Materialien.

## Holzkohle, Biokohle... Hauptsache, die Kohle stimmt

Deren Herstellung in modernen Pyrolyse-Anlagen ist technisch kein Problem. Einige Pilotprojekte dazu laufen bereits, u.a. in der Schweiz. Als Ausgangsstoffe eignen sich alle Arten von organischen Abfällen, etwa Grünschnitt, Küchenabfälle, Traubentrestler oder auch Klärschlamm, wodurch Biokohle auch



*Paradox: der Regenwald – extrem vielfältige Vegetation auf extrem unfruchtbarem Boden*

zur Abfallentsorgung beitragen könnte.

Bedingung für ihre Verwendung zur Herstellung von *Terra preta* ist allerdings, dass die Ausgangsmaterialien nicht zu stark belastet sind, wie das etwa beim Klärschlamm noch immer der Fall ist. Dennoch könnte man langfristig mit der Verwendung von Biokohle als Bestandteil von *Terra preta* gleich mehreren Zielen näherkommen: Bodenverbesserung im Rahmen einer nachhaltigen Landwirtschaft, Klimaschutz durch die Speicherung von Kohlenstoff im Boden und eine Abfallentsorgung, bei der die gezielte Wiederverwertung organischer Stoffe im Vordergrund steht.

## Fazit

Zwar ist es sicher übertrieben, in Biokohle und *Terra preta* die Wunderwaffen gegen den Klimawandel zu sehen; auch gilt es genau zu klären, unter welchen Rahmenbedingungen die beiden Elemente am besten für ein nachhaltiges Klimafarming eingesetzt werden können. Doch steckt zu viel Potential in diesem Konzept, als dass man die darin liegende Chance ungenutzt lassen könnte, ist es doch der einzige halbwegs erfolgversprechende Ansatz, nicht nur klimaneutral zu wirtschaften, sondern sogar positiv auf das Klima Einfluss zu nehmen.

*Johann "Blasi" Wimmer*

# Naturnahe Pferdehaltung

Fährt man übers Land, so sieht man auf den Weiden kaum noch Tiere – mit Ausnahme von Pferden. Davon gibt es im Münchner Umland eine ganze Menge. Der Anblick von Pferden hat etwas Erhabenes und Schönes, dennoch entspricht die Haltung der Pferde häufig nicht deren Naturell. Zu diesem Ergebnis kommt zumindest Iris Geuder, von Beruf Dipl.-Physikerin und Hufheilpraktikerin. Schon früh entdeckte sie ihre Leidenschaft für Pferde und interessierte sich für naturnahe Haltungsformen. Sie beschäftigte sich intensiv mit der Anatomie und Physiologie der Pferde, um deren Ansprüche kennenzulernen.

Worauf kommt es bei einer naturnahen Pferdehaltung an?

Zunächst einmal geht es um die Haltung als solche. Pferde sind Herdentiere. Eine Haltung in Einzelboxen mit Auslauf entspricht nicht ihrer Natur. Eine Herde sollte wenigstens drei, besser fünf und mehr Pferde umfassen. Am besten eignet sich ein Stall ohne Boxen, mit freiem Zugang zu einem Paddock mit Unterstand und einer großen Weide. Pferde sind gerne draußen, auch nachts. Und wenn sie schlafen, hält ein Pferd Wache. In den Stall gehen sie vor allem bei Extremwetter. Regen mit starkem Wind mögen sie nicht.

Hufeisen gelten als Glücksbringer, und wer eins findet, freut sich darüber. Paradoxiereise scheinen diese Eisen aber ausgerechnet ihrem Träger nicht Glück, sondern Belastung zu bringen. Iris Geuder beschreibt den Huf als wichtiges Organ, das unter anderem für die Blutzirkulation eines Pferdes große Bedeutung besitzt. Hufeisen schränken die Blutzirkulation (d.h. den Hufmechanismus) je nach Schmiedequalität mehr oder weniger ein. Die Entgiftung und die Stoßdämpfung werden ebenfalls entsprechend eingeschränkt.



*Pferde sind Herdentiere und am liebsten Tag und Nacht im Freien*

Was Menschen gut tut – nämlich drei ordentliche Mahlzeiten am Tag – tut Pferden noch lange nicht gut. Pferde haben gemessen an ihrer Größe einen kleinen Magen. Am liebsten knabbern sie den ganzen Tag vor sich hin. Spätestens nach vier Stunden ist der Magen leer und sie bekommen Hunger, auch nachts. Denn im Gegensatz zu uns Menschen kennen sie keinen Tag-Nacht-Rhythmus. Finden sie dann kein Fressen, bekommen sie Magenschmerzen. Abhilfe können hier zum Beispiel Heunetze schaffen. Die machen das Fressen mühsamer und dehnen dadurch eine Mahlzeit über mehrere Stunden aus.

Will man etwas an der Pferdehaltung ändern, ist der leichteste Schritt die Umstellung der Fütterung. Vorsicht ist hingegen beim Thema Hufe notwendig. Probleme gibt es leider häufig auch bei unsachgemäßer Hufpflege an Hufen ohne Eisen. Wichtig ist zu wissen, dass ein Pferd ohne Eisen immer auf der Art Untergrund gehalten werden muss, auf dem es unter dem Reiter laufen soll. Eine Verbesserung der Lebensumstände in jedem der erwähnten Punkte danken die Pferde (im Gegensatz zum Tierarzt, da er diese Tiere dann kaum noch sieht): sie sind gelassener, ruhiger und – soweit es sich beurteilen lässt – auch glücklicher.

*Michael Rittershofer*

*Mehr Informationen gibt es bei Iris Geuder, iris.geuder@arcor.de, Tel. 08104/639251; 0151-17405051 und beim Seminar „Naturnahe Pferdehaltung und Hufpflege“ am 16. 4., 20 Uhr*

# Buchtipps



## Obstbaumschnitt – Kulturgeschichte, Schnitt und Pflege

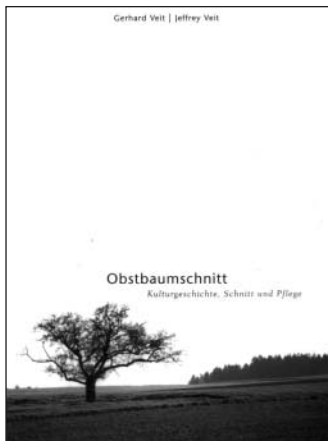
Aus dem Meer der Gartenratgeber-Literatur ragt dieses Buch deutlich heraus. Denn zum einen vermittelt es nicht nur praktische Tipps, sondern auch kulturgeschichtliche Hintergründe: das Einleitungskapitel befasst sich eingehend mit der Entwicklung des Obstbaus vom Altertum bis zur Gegenwart. Und zum anderen fällt das Buch durch seine künstlerisch anspruchsvolle Aufmachung auf. Hier haben sich der Autor, der Landshuter Gärtnermeister Gerhard Veit, und sein Sohn, Mediendesigner Jeffrey Veit, optimal ergänzt.

Im Hauptteil des Buchs werden Ziel, Wirkung und Praxis des Baumschnitts erklärt. Die zahlreichen Zeichnungen sind klar verständlich, die Texte sind präzise und schnörkellos und mit ausdrucksstarken Fotos angereichert. Empfehlungen für geeignetes Werkzeug – Scheren, Sägen, Messer, Leitern – runden den Praxisteil ab.

Der Autor führt auch Schnitt- und Veredlungskurse durch. Das Buch kann im Buchhandel oder bei ihm direkt bestellt werden:

*Gerhard Veit*  
Breslauer Str. 96  
84028 Landshut  
Tel. 0871/52647

Obstbaumschnitt  
– Kulturgeschichte,  
Schnitt und Pflege  
Preis: 14,90 Euro  
108 Seiten  
Eigenverlag



## TAGWERK – Das Buch: „Leben à la carte“

Die Botschaft ist eindeutig: Wer gut isst, lebt gesund, hilft dem Klima, der ökologischen und sozialen Umwelt und engagiert sich im Kampf gegen globale Ernährungskrisen. Wer sich ökologisch und aus der Region ernährt, verändert die Welt.

In acht Kapiteln geht es um die Grundidee von TAGWERK: die ökologische, regionale und genossenschaftliche Nahrungsproduktion. Der Themenbogen umfasst die Bedeutung des Essens, beschäftigt sich mit dem volkswirtschaftlichen und politischen Nutzen der Regionalwirtschaft und mit den Wirkungen des ökologischen Landbaus auf Boden, Klima und Artenvielfalt.

Alle Themen werden aus dem Blickwinkel und am Beispiel von TAGWERK diskutiert, und immer wieder kommen TAGWERK-Bauern, Kinder, Köchinnen und Köche zu Wort. Es wird über ihre Arbeit auf den Höfen berichtet und mit vielen Rezepten auch praktische Hilfe für den Küchenalltag geleistet.

Die Autorinnen und Autoren sind überwiegend langjährige Redaktionsmitglieder der TAGWERK-Zeitung: Franz Leutner, Inge Asendorf, Hanna Ermann, Reinhard Gromotka, Michael Rittershofer, Heiner Müller-Ermann und andere.

Preis: 10,90 Euro  
176 Seiten  
ISBN: 978-3-00-029511-9



## Das Haus, die dritte Haut LebensArt in Freising feiert 25-jähriges



*Udo Rupp führt zusammen mit Gudula Stary und Sabine Schweighöfe (v.l.n.r.) die Firma LebensArt in der Erdinger Straße 45 in Freising*

„**E**rst die eigene. Dann die Kleidung. Die Wohnung ist die dritte Haut, und wer sich nicht wohl fühlt in seiner Haut, hat ein Problem. Schließlich reguliert die Haut den Organismus mit der Umwelt. Sie wirkt wie eine Membrane, die Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben kann. Anders verhält es sich mit einem Glas Bier. Stellen wir uns vor, das Bier ist frisch gezapft. Schön kühl. Im Nu schlägt sich die Feuchtigkeit der Raumluft auf dem Glas nieder. Für durstige Seelen ein schöner Anblick. Übertragen auf unsere Haut eine Katastrophe. Deshalb ist es wichtig, dass unsere vier Wände ähnlich wirken wie die eigene Haut: Aufnehmen, abgeben, wie Einatmen und Ausatmen. Wer mit natürlichen Farben, Bau- und Dämmstoffen baut oder renoviert, besitzt eine natürliche und gesunde Klimaanlage. Frei von Wohngiften, diffusionsoffen und feuchtigkeitsregulierend schaffen sie ein behagliches und gesundes Wohnklima. Und entlasten die Umwelt!“, sagt Udo Rupp. Auch 25 Jahre nach der Gründung Firma LebensArt GmbH hat er nichts von der Begeisterung für seine Arbeit verloren.

Die Firmengeschichte ist ein bemerkenswertes Beispiel gelungener Alternativkultur

und hat viel mit TAGWERK gemeinsam. Zeitgleich ist sie aus der gleichen Szene von gut befreundeten Umweltaktivisten entstanden. Aus dem Unternehmensexperiment hat sich ein leistungsstarker Anbieter für das Lebensfeld Wohnen und Bauen entwickelt. Dabei stehen wie bei TAGWERK Gesundheit, Ökologie und Regionalität im Mittelpunkt der Firmenphilosophie. Angefangen hat es mit der Gründung der Firma Holz König in Haindling bei Freising. Sie startete wie TAGWERK in einem ehemaligen Bauernhof. Während anfangs ein kollektives, sehr enges Miteinander-Arbeiten im Vordergrund stand, erfolgte später eine zunehmende Spezialisierung. Das vergrößerte Angebot und das Ziel, näher am Kunden zu sein, führten schließlich vor 10 Jahren zur Auslagerung des Naturbaustoffhandels nach Freising und Umbenennung in „LebensArt – Natürlich bauen und wohnen“.

Die Firma bietet für die Wohnraumgestaltung Naturfarben, Kalk- und Lehmputze, Massivholzböden und Bodenbeläge aus Naturmaterialien wie Kork, Sisal, Schurwolle und Linoleum. Während früher hauptsächlich die Themen „gesund“, „Volldeklaration“, „schadstofffrei“ im Vordergrund standen, ist es heute selbstverständlich, dass alle Produkte auch für eine ästhetisch ansprechende Wohnqualität sorgen.

Auch die zweite große Produktpalette, die der Baumaterialien, hat sich gewandelt. Egal ob Kork, Zellulose und andere Naturdämmstoffe, die Baupapiere für diffusionsfähige Konstruktionen, alles hat einen sehr hohen Standard erreicht, ohne auf die Grundprinzipien der Baubiologie zu verzichten. Neben umfangreichen Beratungen bietet die Firma zusammen mit dem regionalen Handwerk auch komplette Ausführungen an.

Wie bei TAGWERK hat sich im Lauf der

Firmengeschichte viel verändert – aber die Motive sind die gleichen geblieben. Die Gesellschafter der LebensArt GmbH sind Überzeugungstäter: „Die Forderung nach einem Umdenken in unserem Konsumverhalten, bei unserem Umgang mit Energie, insgesamt die Forderung nach nachhaltigem Wirtschaften ist heute mindestens so aktuell wie vor 25 Jahren.“

*Franz Leutner*

## Rauer Wind im Isental

### Klage gegen den nächsten Bauabschnitt der A94

Mit der Klage gegen den zweiten, alles entscheidenden Abschnitt, geht der Kampf gegen die Isentalautobahn in die entscheidende Phase. Auch im 34. Jahr geben die Betroffenen nicht auf. Sie sind nicht bereit, ein historisches Unrecht einfach zu schlucken, nur weil sich die CSU in den siebziger Jahren auf die falsche Trasse festgelegt hat. Denn alle fachlichen Unterlagen sowie der gesunde Menschenverstand zeigen: Ein Ausbau auf der Grundlage der bestehenden B 12 ist die mit Abstand sinnvollere Lösung anstelle einer Neuzerschneidung durch wertvolles Land! Aber offensichtlich darf die Vernunft nicht siegen.

Dabei wird die Situation immer grotesker. Wie soll denn die CO<sub>2</sub>-Verpflichtung erfüllt werden, wenn man immer noch glaubt, Straßen müssten die Voraussetzungen für Formel-1-Rennen erfüllen? Wie soll denn die nachfolgende Generation vor einem gigantischen Schuldenberg bewahrt werden, wenn Geld beim Straßenbau weiterhin keine Rolle spielt? Und wie soll man jungen Menschen den Wert der Schöpfung nahebringen, wenn eine einmalige Landschaft platt gemacht wird, nur weil man um jeden Preis an einer anachronistischen Planung festhält?

Deshalb werden wir weiterhin die Bäuerinnen und Bauern unterstützen, die gegen die Enteignung klagen. Die Hoffnung der Autobahndirektion, sie könnten uns mit ihrer seit 34 Jahren andauernden Salomitaktik zermürben, darf nicht aufgehen. Wir wissen, dass die gerichtlichen Chancen nicht mehr allzu groß sind. Aber wenn es um ein derartiges Zerstörungsprojekt wie die Isentalautobahn geht, dann werden wir uns nicht eines Tages von unseren Kindern vorwerfen lassen, wir hätten vorzeitig kapituliert.

Schließlich sind seit dem letzten Prozess auch wichtige Fakten hinzugekommen: Bei der Wahl der Trasse Haag lassen sich beispielsweise durch eine sinnvolle Netzverknüpfung nicht nur mehr als 150 Millionen Euro, sondern auch 14 km Landschaftszerschneidung einsparen. Ebenfalls neu ist die äußerst geringe Entlastung für die B 12, auch wenn die Isentalautobahn gebaut würde. Bis zu 84 Prozent sogenannter Restverkehr bliebe weiterhin auf dieser hochgefährlichen Straße.

Unsere Heimat ist kein Spielplatz für jene Bankrotteure, die mit ihrem Größenwahn schon viele Milliarden verhökert haben. Wir stehen weiterhin dagegen. Wer das für richtig hält: Prozesskostenfonds Sparkasse Dorfen, Kt. 810 44 10 71, BLZ 700 519 95, bitte deutliche Adresse für Spendenquittung.

*Heiner Müller-Ermann*



*Von wegen Winteridylle. Im Vordergrund die Armada von schwerem Baugerät und im Hintergrund eine von fünf monumentalen Brücken, unter der die A94 bei Pastetten (deswegen inzwischen als Bayerisches Venedig bezeichnet) verlaufen wird*



Andrea Fischer  
Heilpraktikerin

**PRAXIS FÜR NATURHEILKUNDE**

**Dauerhaft gesunden –  
durch die Heilkraft der Natur.**

Hirschelring 1/1  
85051 Mitzheim

Tel. 089 548947-12  
Fax 089 548947-14

fischer@hhpraxis.de  
www.HPraxis.de


*Um Terminvereinbarung wird gebeten.*



**LebensArt**  
natürlich bauen und wohnen

Erdinger Straße 45    Telefon 08161/887137  
85356 Freising    Telefax 08161/885959

im **WERK45**    LebensArt.GmbH@t-online.de  
www.LebensArt-freising.de



**Gerhard Stadler**  
**Praxis für Psychotherapie (HPG)**

- Einzel- Paar- und Sexualtherapie
- Lebens-, Sexual- und Eheberatung
- Mediation und Konfliktberatung

Frauenhoferstraße 27, 84419 Schwandegg  
Tel. 0 80 82 - 94 90 56  
www.psychotherapie-stadler.de  
gerhard.stadler@psychotherapie-stadler.de  
**Termine Mo. - Sa. nach Vereinbarung bis 20 Uhr**



**BIO – FREI HAUS!**

Frisch vom Feld zu Ihnen nach Hause.  
Ihr Lieferservice für den Münchner Osten.

**Telefon 089-94 52 87 44**  
**www.tagwerk-oekokiste.de**

**TAG WERK**  
**ÖKOKISTE**

*frisch – ökologisch – frei Haus*

**www.brenninger.de**

- **Alte Obstsorten** – 270 Arten und Sorten (Sol. Obstbäume bis 30 cm Stammumfang)
- **Großes Pflanzensortiment** – u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Stauden, Zier-, Nadel-, Hecken- und Kletterpflanzen, Bodendecker, Rosen, Geschenkgutscheine ...

Hotstarring 2  
84439 Steinkirchen  
Tel.: 0 80 84/25 99 01  
Fax 25 99 09  
Info-Katalog € 3,00 (Briefmarken)

● **Biologische Anzucht** – EG-kontrolliert  
● **Versand-Markenbaumschule** – BdB

**Abgehärtet durch unser rauhes Klima**

## Moosburger Solartage am 08./09. Mai 2010

Für zwei Tage (Sa 12-18, So 10-18 Uhr) verwandeln die Solarfreunde als Veranstalter die Grundschule Nord und die Hauptschule (Albinstraße 14) in ein Messegelände. Rund 50 Aussteller zeigen technische Neuheiten rund um Energie und Energieeinsparung aller Art. 16 Fachvorträge bieten umfassende Informationen. Viele praxisnahe Angebote unterstützen und motivieren die Besucher zur persönlichen Energiewende und zum „Klimaschutz konkret“. Der Eintritt ist frei.

Fachliche Schwerpunkte sind Solarstrom und Solarwärme, energiesparendes Bauen, Wohnen und Renovieren, Elektromobilität sowie Heizen ohne Öl und Gas. Daneben spielen Stromsparen im Haus, Energieberatung und Bio-Produkte („Energie für Gaumen und Magen“) eine große Rolle. Beim Solarquiz winken attraktive Preise.

Alle, die bauen oder renovieren wollen, von stetig steigenden Öl- und Gaspreisen die Nase voll haben, attraktive Investitionsmöglichkeiten suchen, dem Klima helfen oder einfach einen „energiereichen“ Tag verbringen wollen, sind herzlich eingeladen. Weitere Informationen erteilen die Solarfreunde Moosburg unter Tel. 08761-9870 oder [www.solarfreunde-moosburg.de](http://www.solarfreunde-moosburg.de).



# Radfahren ist Wellness pur

Wer sich viel bewegt, schüttelt auch Stress besser ab. Drum wird Urlaub mit dem Fahrrad immer beliebter. Mit dem 1. deutschen Bio-Fernradweg hat TAGWERK eine Idee entwickelt, die jedes Jahr in Varianten realisiert wird. Vom 8.-16.5. geht es von Hannoversch Münden die Werra aufwärts, an der Unstrut entlang bis ins Weingebiet, und rund um den nördlichen Harz. Weitere Radtouren:

- Für die **Peloponnes-Radtour (27.3.-11.4.)** umgehend anmelden! Griechischer Frühling mit unglaublicher Blütenpracht, orthodoxes Osterfest. Begleitung durch TAGWERK-Bus mit Radanhänger.
- Vom **Reschenpass nach Istrien (22.4.-2.5.)**. Eine Radtour, die fit für den Frühling macht.
- Johanna Pfeffer stellt in der **Hollandreise (14.-28.4.)** ihre neue Heimat vor und lädt außerdem zur einmaligen **Reise nach Nord-Norwegen ein (15.6.-6.7.)**.
- Helga Struwe hat für die beiden Etappen in **Schleswig-Holstein (30.4.-19.5.)** besondere Routen ausgesucht. Schleswig-Holstein ist ein heißer Tipp!
- Die Radtour vom **Riesengebirge nach Mähren (28.5.-6.6.)** und die **Siebenbürgen-Reise (30.7.-9.8.)** werden vom TAGWERK-Bus mit Radanhänger begleitet.
- **Mosel-Radtour** von Metz flussabwärts nach Koblenz (**11.-18.6.**)
- Die **Frankreich-Radtour (18.6.-5.7.)** beginnt in Orleans am Oberlauf der Loire, führt über verschiedene Loire-Schlösser zur Atlantikküste nach Bordeaux und von dort ins Perigord, die Dordogne flussaufwärts. Heimweg über die Loire-Quelle. Rückfahrt per TAGWERK-Bus mit Radanhänger.
- Georg Hohmann organisiert eine Tour die Donau entlang – von **Budapest nach Wien (4.-12.9.)**, die speziell für E-Biker ausgelegt ist.
- Michael Alff plant vom **15.-23.5.** eine **Radtour ins Ruhrgebiet** anlässlich der europäischen **Kulturhauptstadt RUHR.2010**
- **Sa, 17.7. Hermannsdorf – Stroblberg (Käserei) – Piusheim (Bäckerei) – Höhenkirchen.** Von Markt Schwaben durch den Ebersberger Forst zur S-Bahn Grafing, wo weitere Teilnehmer dazustoßen können. Abends winkt ein erfrischendes Bad im Kastensee.

## Wanderungen in Griechenland

- Die **Frauenreise in den Pilion** findet heuer im Spätsommer statt (**26.8.-12.9.**). Um diese Zeit finden in und um Lafkos (unserem ständigen Standort) viele öffentliche Feste statt, bei denen immer Musik und Tanz geboten ist.
- Parallel dazu gibt es die **Wanderreise im Pilion**, auf Alonissos und Skopelos. Beide Gruppen reisen gemeinsam an und ab.
- Zum Schluss noch der besondere Tipp für Griechenlandfans: die **Wanderreise in die griechischen Nationalparks (9.-26.9.)**. Die tiefste Schlucht der Welt (lt. Guinnessbuch) und der Göttersitz auf dem Olymp stehen – neben vielen Highlights – auf dem Programm.

*Rudolf Oberpriller*

Anmeldung und Information: TAGWERK-Reisen, Tel. 08081/9379-56

[www.tagwerk.info](http://www.tagwerk.info)

## Aktionen im TAGWERK-Biomarkt Gröbenzell

- Mi 10.3. **10%-Tag:** Füllen Sie Ihre Vorräte auf und gönnen Sie sich was Gutes! Probieren Sie handwerkliche Spitzenqualität der TAGWERK-Metzger
- Fr 12.3. **Der Duft des Frühlings** steht ins Haus. Erfahren Sie, wie Sie Ihren Gerichten mit Sonnentor Kräutern und Gewürzen einen besonderen Zauber verleihen!
- Sa 13.3. Bei der **Verkostung mediterraner Produkte** von La Selva können Sie einen kleinen Vorgeschmack auf den nächsten Urlaub genießen.
- Mi 17.3. Alle Kinder sind eingeladen, mit uns **Gras für's Osternest** anzusäen und uns beim Gießen zu helfen.
- Sa 20.3. **Mit Davert rund um die Welt.** Probieren Sie die neuen Produkte von Davert direkt von der größten Fachmesse Biofach.
- Do 25.3. **Traditionen und Bräuche für Ostern.** Holen Sie sich im TAGWERK Biomarkt Inspiration und Ideen für Ihr Osterfest!
- Sa 03.4. **Der Osterhase schnuppert bei TAGWERK rein.** Wie gut, dass wir ihm so ein gemütliches Osternest bereitet haben. Vielleicht legt er ja für groß und klein etwas hinein? Lassen Sie sich überraschen!

## Medaillen für TAGWERK-Biomärkte

Bei der *Schrot&Korn*-Leserwahl „Die besten Bioläden 2009“ gab es wieder Medaillen für TAGWERK-Biomärkte.

TAGWERK Gröbenzell errang Silber in der Kategorie 'Personal' und 2x Bronze, bei 'Sortiment' und 'Sauberkeit'.

Der **Erdinger TAGWERK-Biomarkt** bekam 3 Bronzemedailen, und zwar in den Kategorien Sortiment, Beratung und Personal. Auf der Biofach in Nürnberg wurden die Urkunden verliehen.

Wir gratulieren den LadnerInnen herzlich!

## Dorfener Weiberfest – zum Weltfrauentag

am Samstag, 06.3. um 18.30 Uhr  
im TAGWERK-Zentrum Dorfen

Ein Fest von Frauen für Frauen. Vorstellung von Frauenreisen, Einführung in Frauenkräuterweisheiten, Überraschungsgäste (u.a. Mouna Sabbagh), internationale Frauentänze u.v.m.  
Veranstalterinnen: Anneliese Oberpriller und Andrea Schwaner. Eintritt 7€, keine Anmeldung erforderlich.



## Nachwuchs in Markt Schwaben

Das 3. Kind von Martin und Ane-Mari Fuchs, den TAGWERK-Ladnern von Markt Schwaben, heißt **Inanna Mariella** und ist am 10.10.2009 in Ottenhofen geboren.

Die Kleine ist ein gut gelauntes Mädchen, gespannt, wach, fröhlich mit grau-blauen Augen und hält ihre Brüder Lucian und Marian auf Trab.

# AmVieh-Theater

Ostermontag  
Mo 05.04. ab 13 Uhr

ab 13 Uhr

15 Uhr

Do 29.04. 20 Uhr

Fr 07.05. 20 Uhr

So 09.05. ab 11.30 Uhr

ab 14 Uhr

Pfingstmontag  
Mo 24.05. 18 Uhr

Fr 28.05 20.30 Uhr  
und Fr 4.6.

## Saisoneröffnung mit Oarscheib'n und Oarsuacha

Oarscheib'n ist das traditionelle Familienspiel zu Ostern. Für Kinder werden Ostereier zum Suchen versteckt. Eintritt frei.

**Vernissage:** Bilder von **Sabine Holzer** aus Velden und Holzskulpturen von **Harald Thaler** aus Rosenheim.

Im Theaterstadl, Eintritt frei.

**Erlebnistour durch den „Wald der Bilder“** mit Umweltpädagogen von Kreativo. Eintritt: 2,50 €, Familien 7 €

## Fackelwanderung

Spaziergang mit Hans Reichl in den mystischen „Wald der Bilder“. Ausklang mit Stockwurst und -brot am Lagerfeuer – ein romantischer Abend! Eintritt: 10 € inkl. Fackel sowie Stockwurst und Stockbrot

## Alfons Hasenknopf & Suibermondband

„Wir machen nicht Mainstream, sondern Mensch-drin-Musik“. Tiefgründige Texte und doch lebensfrohe, aufheiternde Songs, manchmal fast kabarettistisch. Ein Abend, der alle Facetten der Gefühlswelt beleuchtet. Jodel-Workshop inklusive! Einlass ab 18 Uhr, Eintritt: 12 € im Vorverkauf, 14 € an der Abendkasse

## Muttertag mit Mittagessen

3-Gänge-Bio-Menü auf der Weiherbühne oder im Theaterstadl. Menüpreis für Erwachsene 30 €, für Kinder (4-14 J.) 15 €. Nur mit Reservierung!

**Musikprogramm** von der Band „Van Tastas“. Eintritt frei.

## Der kleine Prinz von Antoine de Saint-Exupéry

Ein Märchen für große und kleine Leute. Für die Bühne bearbeitet und gespielt von Christine Reitmeier und Armin Stockerer. Eintritt: Erwachsene 8 €, Kinder 5 €

## Durchs Zwielicht – Theater auf den Spuren eines Waldschrats

Was geht vor sich im Reich des Waldschrats, bei Dämmerung im Schutz der Bäume? Im Unterholz erwachen archaische Bilder der Seele. Die Theatergruppe Chamäleon entführt das Publikum auf eine bewegende Reise zu Geschichten, die noch in den Tiefen des Waldes verborgen liegen.

Im Wald der Bilder, Eintritt: 12 € (geeignet für Kinder ab 10 Jahren)

# TERMINE

nach Absprache Treff der Münchner TAGWERK-Gruppe  
Info: Ulrike Krakau-Brandl, T. 089/670 56 47

## März

- Fr 05.3. 19.30 Uhr Dorfener Stube, Dorfen, Johannisplatz  
**Wege zu einer blühenden Landschaft**  
Referent: Utto Baumgartner  
Veranstalter: Bienenzuchtverein Dorfen
- Fr 05.3. 20 Uhr TAGWERK-Zentrum Dorfen  
**Radtour rund um die Peloponnes und andere TAGWERK-Reisen**  
Vortrag von Rudolf Oberpriller
- Sa 06.3. 18.30 Uhr TAGWERK-Zentrum Dorfen  
**Dorfener Weiberfest – zum Weltfrauentag** (s.S. 28)
- Do 11.3.-Mi 17.3. Dorfen, ev.Gemeindezentrum und kath. Pfarrheim  
**Aktionswoche „Zukunftsfähiges Deutschland“** (s.S.2)
- Fr 12.3. 20 Uhr TAGWERK-Zentrum Dorfen  
**Filmvorführung: David gegen Monsanto**  
Percy Schmeisers Kampf gegen die Agrogentechnik – der neue Dokumentarfilm von Bertram Verhaag
- Di 16.3. 19-22 Uhr Ökol. Bildungszentrum München ÖBZ, Engelschalkinger Str.  
**Räuchern mit einheimischen Kräutern – ein altes Heilwissen wird neu entdeckt**  
Alte Kulturen kannten das Räuchern von Kräutern, Harzen, Blüten und Samen zur Reinigung, Heilung, Entspannung und für die innere Balance. Der Duft der verglimmenden Pflanzenteile gelangt in das Gehirn und schmeichelt der Seele. An diesem Räucher-Abend wird für jeden eine individuelle Räucher Mischung zusammengestellt.  
Mit Anneliese Oberpriller, Gesundheitsberaterin GGB  
Veranstalter: VHS München, 9,50 €, Anm. Tel. 089/62 08 20-0
- Mi 17.3. 19-20.30 Uhr Ökol. Bildungszentrum München ÖBZ, Engelschalkinger Str.  
**Filmvorführung „SEKEM - Mit der Kraft der Sonne“**  
Ibrahim Abouleish, Träger des Alternativen Nobelpreises, verwirklichte in der ägyptischen Wüste eine Oase des ganzheitlichen Lebens. Der Dokumentarfilm von Bertram Verhaag zeigt die gelungene Verbindung von ökologischer, sozialer und kultureller Entwicklung mit ökonomischem Erfolg.  
Veranstalter: Umweltnetz München-Ost und TAGWERK Förderverein e.V.

## April

- So 21.3. 11-14 Uhr  
Ökol. Bildungszentrum München ÖBZ, Engelschalkinger Str.  
**FAIRkauf-FrühlingsBrunch**  
Exotische und heimische Gerichte und Getränke aus fair gehandelten und regionalen Bio-Lebensmitteln, dazu Infos zum Thema „FAIR“zinsen - Investieren in den Fairen Handel  
Veranstalter: Münchner Umweltzentrum und Umweltnetz München-Ost
- Mi 14.4. 19-22 Uhr  
Kinder-u.Jugendhaus, Mehrgenerationenhaus Taufkirchen/Vils  
**Von der Wiese auf den Tisch: Kochen mit Heil- und Wildkräutern**  
Kochkurs mit Anneliese Oberpriller, Gesundheitsberaterin GGB  
Veranstalter: Caritas Kinder-u.Jugendhaus, Mehrgenerationenhaus Taufkirchen/Vils  
Anmeldung bis 12.4. direkt bei Anneliese Oberpriller, Tel. 08081/2223 od. oberpriller@iiv.de. Unkostenbeitrag 20 €. Die Teilnahme ist auch über Vilstaler (Tauschring) möglich.
- Do 15.4. 20 Uhr  
Erding, voraussichtlich Gasthof Mayrwirt  
**Ökotourismus am Beispiel der TAGWERK-Reisen**  
Vortrag von Rudolf Oberpriller  
Veranstalter: Bündnis90/Die GRÜNEN Kreisverband Erding
- Fr 16.4. 20 Uhr  
TAGWERK-Zentrum Dorfen  
**Naturnahe Pferdehaltung und Hufpflege**  
Seminar von Iris Geuder, Dipl.Physikerin und Hufpflegerin.  
Inhalte: Das Pferd in der Natur / Der gesunde Huf / Haltungsmöglichkeiten / Stellungsabweichungen und seine Auswirkungen auf den Organismus / Schmerzäußerung beim Pferd  
Teilnahme: 15 €, Anmeldung bei Michael Rittershofer, Tel. 08081/9379-50 od. mail: michael.rittershofer@tagwerk.net
- So 25.4. 10-17 Uhr  
Lebensgemeinschaft Höhenberg  
**Frühjahrsmarkt**

## Mai

- So 02.5. 11-18 Uhr  
Ökol. Bildungszentrum München ÖBZ, Engelschalkinger Str.  
**Frühjahrsdult: "WertvollerLeben 2010" mit Wertstoffbörse**  
Breites Aktions- und Informationsangebot zum Themenfeld „nachhaltiges Wirtschaften / nachhaltige Lebensstile / nachhaltige Nutzung von Ressourcen“. Das Umweltnetz München-Ost zeigt die Ausstellung „Wertlos? – Wertvoll!“ und bietet eine Wertstoffbörse an (Infos dazu bei Angelika Schramm, Tel. 089/98 79 24).  
Veranstalter: Münchner Umweltzentrum und Münchner VHS

## Zentrale:

Siemensstr. 2 ● 84405 Dorfen  
Tel: 08081/9379-20 ● Fax -30  
eMail:tagwerk-zentrum@tagwerk.net  
www.tagwerk.net

TAGWERK-Hotel  
Siemensstr. 2 84405 Dorfen  
Tel: 08081/9379-60 ● Fax -55

## TAGWERK Läden und -Lizenzpartner

### Dorfen TAGWERK-Laden

Johannisplatz 7  
Tel. 08081/544

### Freising TAGWERK-BioMarkt

Erdinger Str. 31b  
Tel. 08161/887319

### Erding TAGWERK-BioMarkt

Dr.-Henkel-Str. 2  
Tel. 08122/3411

### Mkt. Schwaben TAGWERK-BioMarkt

Marktplatz 26  
Tel. 08121/46783

### Moosburg TAGWERK-Laden 'Kleeblatt'

Stadtgraben 55  
Tel. 08761/61166

### Landshut TW-BioMarkt 'Frisch&Fein'

Innere Münchner Str. 30  
Tel. 0871/273930

**TAGWERK** ♦ Siemensstr. 2 ♦ 84405 Dorfen  
Postvertriebsstück Nr. B 14 367  
Deutsche Post AG ♦ Entgelt bezahlt  
Bei Umzug mit neuer Anschrift zurück!

### Gröbenzell TAGWERK-BioMarkt

Olchinger Str. 56  
Tel. 08142/4487830

### Nandlstadt / Naturgarten Schönegge

Meilendorf 20  
Tel. 08168/96080

### Kraiburg / Öko-Korb

Marktplatz 20  
Tel. 08638/982577

### Landsham / TAGWERK Gemüse

Gewerbestr. 12  
Tel. 089/9077937-0

### Dorfen / TAGWERK Partyservice

Mühlangerstr. 18  
Tel. 08081/954450

### München-Riem / TAGWERK Ökokiste

Isarlandstr. 1  
Tel. 089/94528744

## TAGWERK-/Unser Inn-Land-Bäckereien

Bäckerei Daumoser	Rechtmehring, Schulstr. 1
Bäckerei Glück	Haag/Obb., Kirchdorfer Str. 16
Bäckerei Gruber	St. Wolfgang, Hofmarkstr. 17
Bäckerei Grundner	Moosburg, Neustadtstr. 43
Bäckerei Muschler	Freising, Landshuter Str. 62
Bäckerei Pötzsch	Waldkraiburg, Breslauer Str. 38
Bäckerei Schindele	Attenkirchen, Hopfenstr. 1
Bäckerei Straßgütl	Reitmehring, Bahnhofstr. 18
Glonntaler Backkultur	Baiern, Mühlenweg 5
Martins Backstube	Dorfen, Haager Str. 2
Martins Holzofenbäckerei	Grafing, Am Schammacher Feld 10

## TAGWERK-Märkte

München-Au	Samstag	8.00-13.00	Maria-Hilf-Platz
München-Neuhausen	Donnerstag	13.00-18.00	Rotkreuzplatz
München-Neuperlach	Freitag	13.00-18.00	Hanns-Seidel-Platz
Neubiberg	Donnerstag	14.30-18.00	Im Umweltgarten