

Mittwoch, 31.05. 19 Uhr
 Vortrag: **Unser täglich Gift bekommen wir heute, ob wir das wollen oder nicht** - Da machen wir aber ab sofort nicht mehr mit!
 Schwerpunkte:
 a) mit welchen Giftcocktails uns Verkehr, Chemie-, Pharma- und Nahrungsmittel-Industrie „beglücken“;
 b) wie wir unseren Körper erfolgreich von Schwermetallen, Umweltgiften, Radionukliden, Glyphosat etc. befreien und gesunden können;
 c) die erstaunlichen Wirkungen des Vulkan- Minerals Zeolith bei diesem Reinigungsprozess.
 Referent: Johannes Walter, Autor, Therapeut, Berater, Radiästhesie
Eintritt: frei Anmeldung unter Tel.: 089 / 893 11 054

Donnerstag, 22.06. 20 Uhr **Mitgründen-Info-Veranstaltung**
 Kann man die Welt durch eine ethische Alternativ- Bank besser machen? – ja man kann! Wir gründen eine neue Bank – gründen Sie mit!
Gemeinwohlbewegung im Lkr. Starnberg holt „Projekt Bank für Gemeinwohl“ nach Gauting „Eine ethische Alternative entsteht! Dabei stehen Werte wie Transparenz, Mitbestimmung und Verantwortung im Mittelpunkt: Gemeinwohl statt Gewinn! Wir sind als unabhängige Genossenschaft organisiert und ermöglichen eine Beteiligung Aller.“
 Ingun Kluppenegger, Regionalbeauftragte der Gemeinwohlbankgründung, informiert uns über Vision, Entstehung und Ist-Stand der Gemeinwohlbank in Österreich. Wir planen das Projekt auch nach Bayern zu bringen.
Eintritt: frei Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Freitag, 23.06. Treffpunkt bis 15 Uhr vor Öko & Fair
Heilpflanzenwanderung an der Würm
 Wie viele nützliche Pflanzen und „Unkräuter“ wachsen eigentlich direkt vor unseren Augen? Und wir wissen es nicht? **Stefan Petri, Heilpraktiker**, zeigt uns die einzelnen Pflanzen, erklärt Heilwirkung und Verwendungsmöglichkeiten und weht uns ein in die Geheimnisse unserer Vorfahren.
Teilnehmerbeitrag: 12 € Anmeldung unter 089 / 893 11 054

Montag 03.07. 18 - 20 Uhr
Entgiften und Entschlacken mit der Hl. Hildegard
 Die Heilkunde der Hl. Hildegard hat viele vorbeugende und kräftigende Anwendungen, die einfach in der eigenen Küche zubereitet werden können. Besonders im Frühjahr, wenn die jungen Pflanzen ihre "Grünkraft" - die Viriditas, wie sie die Hl. Hildegard bezeichnete - entfalten, helfen sie uns beim entschlacken und entgiften. Wir lernen verschiedene Wild- und Heilkräuter kennen und bereiten eines der beliebten Hildegard-Elixiere zu.
 Mit Kräuterexpertin Christine Nimmerfall
Kosten: 18 Euro, Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 08.07. 9 - 17 Uhr u. Sonntag 09.07. 9 - 15 Uhr
 Wochenend-Workshop: **Natur- und Schwimnteiche bauen**
 In zwei Tagen legen wir gemeinsam einen Natur-Teich an, der nicht nur als Erfrischung im Sommer taugt, sondern auch Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten ist, und ganz ohne chemische Reinigung auskommt. Neben praktischen Erfahrungen wie Teichgrube modellieren, Vlies und Folie auslegen, Teichzonen gestalten, Filterzone einbauen, Bepflanzung und richtiger Befüllung, enthält der Kurs auch theoretisches Hintergrundwissen wie Abdichtungsvarianten, verschiedene Teichtypen, Klärpflanzen u. v. m.
 Mit Jonas Gampe, Ökol. Garten- und Landschaftsbau, Permakultur-Design
Teilnehmergebühr: 140 € (min. 8 Teilnehmer, max. 15 Teilnehmer)
Anmeldung bis spätestens Montag, 3. Juli unter Tel.: 089 / 893 11 054

Donnerstag 20.7. 19 Uhr Gesunde Füße - gesunder Rücken:
In Barfußschuhen zurück zur Natur Vortrag von Martin Ruhland zum anatomisch stimmigen Gehen mit Beratung, Test- und Kaufmöglichkeit der hochwertigen Sole Runner Barfußschuhe. **Eintritt frei**
Anmeldung unter 0157-3080 2018 oder m.ruhland@sole-runner.com

Im August hat das Umweltzentrum & Café geschlossen. Das Gautinger Ferienprogramm im Öko & Fair Umweltzentrum und das Bio-Catering laufen durchgehend. Das neue Programm erscheint Mitte September.

Vorschau:

Sonntag, 20.08. 10 - 17 Uhr:
Rohkostfrühstück / frisch gepresste Säfte / Smoothies / Rohkostkuchen
 Samstag, 16.09. 10 - 15 Uhr
Französische Ratatouille gemeinsam kochen und nach Hause bringen
 Wir kochen und essen zusammen Mittagessen und sterilisieren noch dazu pro Person 2 L Ratatouille in Glasgefäßen, die jeder nach Hause nehmen und im Winter genießen kann.
Unkostenbeitrag für Gemüse, Essen und Material 35 €/ Pers. (nur 30€/ Pers., wenn Sie zwei 1Liter-Glasgefäße und Gummis mitbringen)
Anmeldung bis spätestens Mi., 6.9. unter Tel: 089 / 893 11 054
 Samstag, 16.09. 14 – 17 Uhr **Repair-Café** im Gautinger Bahnhof



**VERANSTALTUNGSPROGRAMM
 MAI - JULI 2017**

FAIR-CAFÉ / FILM-CAFÉ

das Fair-Trade- und Öko-Café im Lkr. Starnberg
 Frühstück / tgl. Mittagstisch / Kaffee und Kuchen

SONNTAGS CAFÉ

jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr
 ist das Fair-Café mit Bio-Kuchen und Torten geöffnet.

BIO CATERING

für Kindergärten, Schulen, Kioske, Firmen, Seminare, Veranstaltungen und Feiern - 100% bio und fair

UMWELTBILDUNGSANGEBOTE

Für Alt und Jung, aber auch für Gruppen, Kindergärten, Schulen, Jugendzentren, Vereine.
 Umwelt- und Permakultur-Bibliothek und Filmverleih

RAUMVERMIETUNG

An Vereine, Feste, Gruppen und Privat - auch Catering!

KINDERGEBURTSTAGE

Indoor/Outdoor – www.oeko-und-fair.de,
 auch mit Catering oder Kaffee u. Kuchen möglich

HOFLADEN

Biologische, plastikfreie, regionale und faire Produkte

**E-CARSHARING &
 STROMTANKSTELLE**

Verleih Elektro-Auto, Elektro-Lastenrad und Fahrräder

SOLIDARISCHE IMKEREI

Teilnehmen! <http://imkerei.oeko-und-fair.de>

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 10 - 17 Uhr
 Berengariastr. 5 (hinter Sommerbad) 82131 Gauting
 Tel. 089 / 893 11 054 Email: info@oeko-und-fair.de

INFOS UND AKTUELLES

www.oeko-undfair.de

BITTE IMMER ANMELDEN!

REGELMÄßIGE VERANSTALTUNGEN

Repair Café Jeden 3. Samstag im Monat 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! Repariere mit uns!
Termine: Sa. 20. Mai, 17. Juni, 15. Juli. Im August ist kein Repair Café!

Sonntags-Café im Fair-Café Jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr
Wir verwöhnen Sie mit regionalem Bio-Kuchen und Torten sowie Getränken aus fairem Handel. Das Umweltzentrum ist geöffnet.
Termine: 7. Mai, 5. Juni entfällt wegen Pfingstferien, 2. Juli.
Im August findet kein Sonntags-Café statt.

Monatlicher Rohkoststammtisch Anmeldung, Termine und Infos bei Winnifried Stückrad, Email: winnifried@web.de

Neu ab Juni: jeden 3. Sonntag im Monat von 10-17 Uhr
Rohkostfrühstück, frisch gepresste Säfte, Smoothies, Rohkostkuchen
Termine: 18. Juni, 16. Juli, 20. August

Lust auf Gesellschaftsspiele? Jeden 2. Freitag im Monat von 20-23 Uhr
Traditionelle und neue Karten- und Brettspiele, schnelle oder längere, kooperative oder strategische, von Würfeln und GO bis zu Andor oder Domino. Bringen Sie auch Ihre eigenen Spiele mit!
Termine: Fr. 12. Mai, Fr. 9. Juni, Fr. 14. Juli
Eintritt frei, Infos und **Anmeldung** Tel.: 089 / 893 11 054.

Vorstellung eCarSharing, eLastenfahrrad & Nutzung der öffentlichen Stromtankstelle
mit Infos & Probefahren nach Vereinbarung. Tel.: 089 / 89311054

PERMAKULTUR-VERANSTALTUNGEN

offen für alle Interessenten

Dienstag, 27.06. 18:30 Uhr – Abfahrt 17 Uhr am Öko & Fair in Fahrgemeinschaften
Selbst denken, selbst machen, selbst versorgen – ein Bauer zeigt, wie's geht. Exkursion zu Markus Bogner vom "Baierhof" in Bad Wiessee/Holz. Markus Bogner bewirtschaftet einen winzigen Hof – vielfältig, ökologisch und vor allem: erfolgreich. Der „Bauer aus Leidenschaft“ zeigt, dass Selbstversorgung möglich ist und die Zukunft der Ernährung in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft liegt. Sein Fazit: Wenn man zeigen will, dass etwas möglich ist, muss man es selbst tun und beweist, dass eine andere Landwirtschaft möglich ist. Das soll uns Inspiration sein: nicht klagen, sondern machen! Anschließend Brotzeit im Hofladl am Boarhof.
Unkostenbeitrag: Führung und Brotzeit: 15 € plus Fahrtkosten
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Sonntag, 2.07. 10-18 Uhr
Seminar: Kräuter ernten und verarbeiten Grundkurs in die Welt der Kräuter. Die wichtigsten Kultur- und Wildkräuter, ihre Wirkung, Bereicherung für Küche und Hausapotheke. Habitat, Wachstumsbedingungen, Anbau, Nutzen für die Tierwelt und gegenseitiger Pflanzennutzen. Verarbeitung: Ansetzen von Tinkturen, Blütenwasser, Essig- u. Ölsäften. Verwendung: Wo und wie kann ich das Kräuterwissen in den Alltag integrieren, einfache Hausmittelchen, welche Kräuter werden zum Einkochen verwendet, aus welchen Kräutern kann ich leckere Pestos und Brotaufstriche schnell und selbst herstellen?
Seminarleitung: Hannelore Zech, Kräutergärtnerin, Permakultur-Designerin, Selbstversorger-Akademie Mienbacher Waldgarten
Energieausgleich: 75 € plus Mittagessen auf Vorbestellung
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 22.07. 10-18 Uhr
Praxiskurs: Ernte verarbeiten und für den Winter einlagern
Wie kann unsere Ernte verarbeitet werden? Einkochen, einlegen in Essig und Öl, entsaften, dörren, einsalzen, milchsauer vergären, Einlagern... von Gemüse, Obst, Kräutern und Pilzen, um in der Selbstversorgung genug Wintervorräte anlegen zu können.
Seminarleitung: Hannelore Zech, Kräutergärtnerin, Permakultur-Designerin, Selbstversorger-Akademie Mienbacher Waldgarten
Energieausgleich: 75 € plus Mittagessen auf Vorbestellung
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

AGENDA 21- FILMGESPRÄCHE MIT ÖKO & FAIR UMWELTZENTRUM IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 2. Mittwoch im Monat um 19.30 Uhr

Mittwoch, 10.05. „Alles gut“
Dokumentarfilm über zwei Flüchtlingskinder auf ihrem steinigen Weg der Integration in Deutschland.
Filmgespräch mit Claudia von Maltitz (Helferkreis Asyl in Gauting)

Mittwoch, 14.06. „Code of survival“
zwischen Ohnmacht und Liebe. Die Geschichte vom Ende der Gentechnik“

Filmgespräch mit Regisseur Bertram Verhaag.

Mittwoch, 12.07. „Thule Tuvalu“
Preisgekrönter Dokumentarfilm über den Klimawandel.
Filmgespräch mit dem Bund Naturschutz Ortsgruppe Gauting

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Samstag, 6.05. 14-17 Uhr.
Bio-Jungpflanzenverkauf
Wir bieten wie jedes Jahr wieder Jungpflanzen von der Biolandgärtnerei Hecker in Olching an.

Pflanzen- und Buchtauschbörse / Flohmarkt
zu viel angesät? Ihre Pflanzen werden zu groß? Alles mitbringen was Sie übrig haben, was zum wegwerfen zu schade ist. Spenden, verkaufen, tauschen.

Großer Korb- und Taschenmarkt (Fairtrade),
Verkauf von Permakultur- und Gartenfachbüchern, Bio-Saatgut usw.

Donnerstag, 11.05. 16-22 Uhr Bahnhof Gauting
Fairtrade-Tag der Fairtrade-Gemeinde Gauting
16:00-17:00 Uhr Begrüßung / Faire Fußbälle
17:00-17:30 Uhr „Fair kaufen - bewusst genießen“ Vortrag von Claudia Wiefel
17:30-19:00 Uhr fairer Kaffee und faire Snacks, faire Rosen für Muttertag
1. Gautinger Kleidertauschparty - tauschen statt kaufen
Nichts Passendes im Kleiderschrank? Zu viele Kleidungsstücke und doch nicht die richtigen? Oder einfach nur Lust auf Veränderung? Dann auf zum Kleidertauschen!

19:30 Uhr im Kino Breitwand Gauting
Dokumentarfilm „Landraub“
Filmgespräch mit Wilhelm Rodrian und Christiane Lüst
Steuerungsgruppe Fairtrade-Gemeinde Gauting

Freitag, 12.05. 19 Uhr
Buchvorstellung: „Geh und Fühle - Barfuß im Dialog mit der Erde“
Autoren-Lesung und Diskussion mit Johanna Goede
Wir kommunizieren ständig - aber nicht mit unserer wichtigsten Lebensspenderin - der Erde. Alte Kulturen betrachteten die Erde als großes weises Wesen, mit der man in einen Dialog treten kann und Rat findet. Dieses fühlende Erleben ging in unserer technisierten Welt vollständig verloren. Eintauchen in die Weisheit der Erde, sich als Teil von ihr fühlen, ist ein entscheidender Bewusstseins Schritt zu einer Kultur des friedvollen Miteinanders von Erde und Mensch. Inspirationen und Anleitungen, wie wir wieder "mit der Erde" fühlend verbunden statt nur auf der Erde leben können, gibt das obige Buch.
Eintritt: frei, mit Buchverkauf und Signierung
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Dienstag, 23.5. 19 Uhr
Gesunde Füße - gesunder Rücken:
In Barfußschuhen zurück zur Natur
Vortrag von Martin Ruhland zum anatomisch stimmigen Gehen mit Beratung, Test- und Kaufmöglichkeit der hochwertigen Sole Runner Barfußschuhe.
Eintritt frei - die Veranstaltung findet ab 5 Teilnehmern statt.
Anmeldung unter 0157-3080 2018 oder m.ruhland@sole-runner.com

Donnerstag, 25.05. **Christi Himmelfahrt** Ganztagesexkursion
Abfahrt 9 Uhr Öko & Fair in Fahrgemeinschaften - Rückkehr ca. 22 Uhr (oder im Anschluss langes Wochenende in Österreich...)
Führung & Wein-/Traubensaftprobe auf dem Bioweinhof Paradeiser im österr. Weinviertel
Als Produzenten von „Lebensfreude“ und „Lebenslust“ – zwei ihrer Weinsorten – sowie ihrer Traubensäfte und selbstgemachten zuckerfreien Weinbergpfirsichmarmeladen sind uns die Paradeiser schon lang ein Begriff und weit über die Landesgrenzen als Pioniere und Revoluzzer im Bio-Wein-Anbau bekannt. Ihre große Liebe zur Winzerei kommt auch in den phänomenalen alten Weinkellergewölben und der Lagerung in Holzfässern zum Ausdruck.

„Unsere große Liebe, der Weinbau, lässt sich in unserer Familie bis anno 1615 urkundlich zurückverfolgen. Auch heute noch leben drei Generationen unter einem Dach und bearbeiten gemeinsam unsere 5 ha Weingärten. Unseren Hof bewirtschaften wir nach Richtlinien des organisch biologischen Landbaues, seit 1986 sind wir anerkannter Betrieb beim Verband ERNTE FÜR DAS LEBEN und ERDE UND SAAT. Außerdem halfen wir mit, BIOVERITAS zu gründen, eine Gemeinschaft von Bioweinbauern. Wir führen unseren Betrieb ebenso traditionell, wie innovativ - mit viel Raum für Ideen und Visionen. In der einmaligen Lösökurlandschaft am Wagram reifen unsere Trauben in bevorzugter Lage heran. Je vielfältiger die Natur im Weingarten ist, umso ausgewogener und gehaltvoller wird auch der Wein. Wir lieben es, mit der Natur zu arbeiten und dabei der ganzen Schöpfung etwas Gutes zu tun.“
Wer sich von unserer Begeisterung anstecken lässt, darf sich diese Bekanntschaft nicht entgehen lassen.
Kosten: 35 € für Führung / Weinprobe und Jause plus Fahrtkosten
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054