

Freitag, 13.07.

Ganztagesexkursion in die „Essbare Stadt Andernach“

Treffpunkt 10:15 Uhr Parkplatz Permakultur Eich (Ortsteil Andernach)
10:30 - 15:30 Führungen durch die Stadt und städt. Permakulturgärten.
Das deutschlandweit einzigartige Projekt die „Essbare Stadt“ ist in aller Munde. Quer durch das gesamte Stadtgebiet kann man sich an den blühenden Nutzpflanzen erfreuen, die man dann später auch ernten darf. Überzeugen Sie sich selbst, was öffentliche Grünflächen alles können: Der Ansatz der Berücksichtigung von Nutzpflanzen auf öffentlichen Flächen holt die Natur in die Stadt zurück und schafft neue Zugänge zu einer bewussten, gesunden Ernährung. Betreut werden die Flächen von Langzeitarbeitslosen, welche von professionellen Gärtnern angeleitet werden.
Die „Essbare Stadt“ ist nur Teil einer modularen und nachhaltigen Grünraumplanung. Mit der Umstellung von Wechselbeeten auf pflegeleichte Staudenbeete verbindet die Stadt ökologische und ökonomische Vorteile. Um insbesondere die jungen Einwohner der Stadt in das Projekt zu integrieren, wurde ein „fahrbarer Schulgarten“ entwickelt, welcher je nach Bedarf an betreffenden Schulen oder Kindergärten aufgestellt werden kann.
Unkostenbeitrag: 25 € für beide Führungen, evtl. Fahrtkostenanteil
Anreise: individuell oder Mitfahrt in Fahrgemeinschaften oder 2 x Nachtzug
Anmeldung und weitere Informationen: Tel.: 089 / 893 11 054



Samstag, 14.07. 11:00 - 17:00 Uhr

Käse, Butter und Joghurt selbst gemacht

Praxiskurs: Mit etwas Übung ist es recht einfach Joghurt, Butter und Käse für den Hausgebrauch selbst herzustellen.
Wir stellen gemeinsam aus frischer Kuhmilch Käse, Butter und Joghurt her. Jeder Kursteilnehmer schüttelt seine eigene Butter in einem Butterglas. Mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen vermischt entstehen kleine Köstlichkeiten. Käse braucht Zeit: Während den Ruhezeiten bleibt genügend Zeit, uns auszutauschen in Büchern zu stöbern oder frische Buttermilch zu trinken.
Bei einem gemeinsamen Essen werden die Köstlichkeiten auch gleich vor Ort verspeist
Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger
Energieausgleich: 74 €
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



Im August haben das Umweltzentrum & das Fair Café geschlossen. Das **Gautinger Ferienprogramm** im Öko & Fair Umweltzentrum (erscheint im Juni) und das Bio-Catering laufen durchgehend. Das **Herbst-Programm** erscheint Mitte September.



VERANSTALTUNGSPROGRAMM MAI – JULI 2018

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-und-fair.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. 19.05., Sa. 16.06., Sa. 01.07., im August 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: 06.05., 03.06., 01.07., im August kein Sonntagscafé

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

Offener Spieleabend im Umweltzentrum: Spiele und viel Freude am gemeinsam spielen einfach mitbringen...
Kontakt: Maria Weiß Tel.: 089/89311054, maria.m.weiss@gmail.com

PERMAKULTUR-VERANSTALTUNGEN

offen für alle Interessenten

Freitag, 11.05. 11:30 - 20:00 Uhr
Exkursion zur Tomatenzüchterin und Spezialitätengärtnerei Irina Zacharias – 900 alte Tomatensorten.. Einkauf von Jungpflanzen.

Abfahrt 11:30 im Öko & Fair in Fahrgemeinschaften
Bei unserer Exkursion werden wir Wissenswertes über ihr Projekt erfahren und können Tomatenpflanzen aber auch andere Gemüse-, Salat- und Kräuterpflanzen einkaufen. Schön wäre es, unterschiedliche Tomatensorten in unsere Region zu bringen, und die Samen dann nach der Ernte untereinander auszutauschen. Bei Interesse gibt's zur Erntezeit ein Tomatentreffen mit Verkostung.

Mitbringen: Behälter zum Pflanzentransport, Brotzeit und Getränk; vor der Heimfahrt können wir noch im Gasthaus im Ort einkaufen und uns gegenseitig kennenlernen und vernetzen.

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



Samstag, 26.05., 10 – 12 Uhr

Kompost mit Regenwürmern herstellen

Wie kann man auch in einer kleinen Wohnung mitten in der Stadt oder im Garten hochwertigen Kompost selber produzieren? Wofür? Die Regenwürmer schaffen es, ein tolles Substrat für Pflanzen zu bauen und gleichzeitig können die Kinder diese Biotope beobachten und etwas für die Umwelt tun. Mit dem Kurs bekommt die ganze Familie Anleitungen zum bauen, pflegen und experimentieren mit lebendigem Kompost. **Wer:** für die ganze Familie. **Mit:** Sebastien Masclet, Permakulturgärtner und Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur. **Wo:** Hortus Salix, in Fischen a. Ammersee. **Anmeldung:** sebastien.masclet@gmail.com

Kosten: 15 €/ Person, kostenlos unter 4Jahren

Samstag, 09.06. 8 – 19 Uhr, Fahrt in Fahrgemeinschaften Treffpunkt Öko & Fair

Garten ohne Gärtner: Permakultur im Spessart - Exkursion zum Permakulturpark bzw. zur Permakulturakademie im Grünen von Permakulturlehrer Jonas Gampe, Kreislaufgärten und Verfasser des Buches: „Permakultur im Hausgarten: Handbuch zur Planung und Gestaltung mit vielen Beispielen“.



Ein Garten kann im Frühling ganz schön viel Arbeit machen – es sei denn, man macht es wie J. Gampe aus Bischbrunn im LK Main-Spessart. In seinem Park darf nur das wachsen, was nahezu keine Pflege braucht. Seit sechs Jahren baut der 27jährige Jonas Gampe auf einem 1,2 Hektar großen Feld einen Permakulturpark an und probiert all das aus, was er in der Fachliteratur zu Permakultur gelesen hat.

Auf Feldern kann zum Beispiel mit Bäumen viel mehr die Höhe ausgenutzt werden und der Anbau von mehrjährigen Pflanzen spart Arbeit. Seitdem gestaltet er das Gelände zu einer produktiven, ökologischen und essbaren Landschaft um. Seine Ziele dabei sind: neue Lebensräume schaffen, essbare und anders nutzbare Erträge erwirtschaften, verschiedenste Experimente alternativer Bewirtschaftungsmethoden durchführen und einen Schau- und Erholungs-Park mit und über Permakultur erschaffen. 3 – 4 stündige Führung und gemeinsames Mittagessen

Kosten: 25 Euro für die Führung plus 5 Euro Mittagessen plus Fahrtkosten
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Donnerstag, 14.06. 20 Uhr Saal der Pizzeria La Fattoria Drößling
Der Gentechnik Grenzen setzen! Aktueller Ist-Stand und Neue Risiken der Agro-Gentechnik

20 Jahre kommerzieller Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen weltweit hat drastische Folgen: In mehreren Regionen der Welt ist uns die Kontrolle über die Ausbreitung gentechnisch veränderter Organismen bereits entglitten. Gentechnik-Konstrukte finden sich unter anderem in wilden Verwandten von Baumwolle, Raps und Gräsern. Auch in regionalen Landschaften wie z.B. im Mais in Mexiko, auf den Philippinen und in Südafrika findet sich immer wieder ungewollte Gentechnik. Mit den Folgen dieser unkontrollierten Ausbreitung müssen die nachfolgenden Generationen leben. Treten Langzeitfolgen auf, kann man nur bedingt noch wirkungsvolle Gegenmaßnahmen ergreifen.

In der EU importieren wir unter anderem Jahr für Jahr Millionen Tonnen Gentechnik-Soja, das vor allem über das Tierfutter in die Nahrungskette kommt. Etwa 60 verschiedene Gentechnik-Pflanzen sind für den Import in

die EU und für die Verwendung in Lebensmittel und Futtermitteln bereits zugelassen. Die Folgen des Verzehr dieser Pflanzen und die Kombinationswirkungen ihrer Rückstände wurden nie wirklich untersucht.

Aber die Gentechnik-Industrie ist dabei, die bestehenden Schutzstandards noch weiter abzusenken: Neue Gentechnik-Verfahren sollen nicht mehr als Gentechnik gelten. Welche neuen gentechnisch veränderten Pflanzen und Tiere könnten in den nächsten Jahren in der Landwirtschaft eingesetzt werden? Welche Maßnahmen muss die Politik ergreifen, um der Gentechnik wirksame Grenzen zu setzen? Informieren Sie sich und diskutieren Sie mit!



Vortrag mit Christoph Then, Geschäftsführer Testbiotech e.V., Koordinator des internat. Bündnisses „Keine Patente auf Saatgut“; bis 2007 Leiter des Bereiches Gentechnik und Landwirtschaft bei Greenpeace Deutschland
Eintritt: frei

In Kooperation mit Zivilcourage für einen agro-gentechnikfreien Landkreis Starnberg e. V.

Mittwoch, 20.06. 14 - 18 Uhr

Käse und Butter selber machen... kleiner Käsekurs

Praxiskurs: Mit etwas Übung ist es recht einfach Butter und Käse für den Hausgebrauch selbst herzustellen. Ich zeige Euch, wie Ihr Käse zu Hause ganz einfach selber machen könnt. Käse braucht Zeit: Während den Ruhezeiten bleibt genügend Zeit, uns auszutauschen in Büchern zu stöbern oder frische Buttermilch zu trinken.

Jeder Kursteilnehmer schüttelt seine eigene Butter in einem Butterglas. Mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen vermischt entstehen kleine Köstlichkeiten. Bei einem gemeinsamen Essen werden die Köstlichkeiten auch gleich vor Ort verspeist.

Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger

Fachberaterin Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, Permakultur-Designer (PDC)

Mitbringen: eine Flasche für die Molke, kleine Dose für Käse falls etwas übrig bleibt.

Energieausgleich: 59,00 €

Anmeldung unter Tel.: 089 / 893 11 054

Mittwoch, 20.06. 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: 0157/30802018 (auch sms) oder mail@martinruhland.com

Donnerstag, 21.06. 18 - 21 Uhr Breitwand-Kino Starnberg

Offener Film- und Gesprächsabend der Gemeinwohlökonomie-Gruppe im Landkreis Starnberg / Würmtal

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

Film: „Let's make money“ Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer über den Weg des Geldes, der Entwicklung des globalen Finanzsystems.

Danach Einladung zum Erfahrung- und Ideenaustausch mit Vertretern der Sparda Bank (gemeinwohlerzertifiziert) und der Raiffeisenbank Starnberg über faire und gemeinwohlorientierte Geldanlagen und Finanzwirtschaft

Veranstalter: Christiane Lüst, Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Barbara Classen, Ulenspiegel Druckerei Weitere Infos unter: Tel.: 089 / 893 11 054

Freitag, 22.6.2018, 15 - 17 Uhr

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 weist uns ein in die Geheimnisse unserer Vorfahren.

Eintritt: 15,- Euro

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 16.06. 14-18 Uhr
Weiden in der Permakultur - Bäume mit bedeutender Rolle in Feuchtgebieten
Der Begriff Weide umfasst mehr als 400 Arten. Welchen Platz haben die Weiden in den Ökosystemen? Welche Lebensräume schaffen sie für Insekten und die Artenvielfalt? Welche Funktionen können sie in einem Permakultursystem erfüllen? Der Nachmittag wird Theorie und Praxis (durch das Bauen eines lebendigen Weidenzauns) verbinden. Stecklinge/frische Triebe von Teilnehmern sind willkommen, damit wir eine kleine Börse organisieren können. **Mit:** Sebastien Masclet, Permakulturgärtner und Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur. **Wo:** Hortus Salix, in Fischen am Ammersee.
Es besteht die Möglichkeit vorher im Hortus Salix zusammen zu picknicken
Anmeldung: sebastien.masclet@gmail.com
Kosten: 30 €/ Person

Donnerstag, 05.07 ab 19 Uhr
Permakulturstammtisch - Sommerfest
Jeder bringt was mit fürs Buffet.
Wo: Hortus Salix, in Fischen am Ammersee
Bitte Fahrgemeinschaften, da nur wenig Park-Platz
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054 oder christiane.luest@oeko-und-fair.de

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

Jeden 2. Mittwoch im Monat um 19.30 Uhr

Mittwoch, 09.05.
Das Kongo Tribunal
Dokumentation von Milo Rau, der in Schauprozessen untersucht, wie internationale Konzerne vom Krieg im Kongo profitieren. 2015 hat der Schweizer Regisseur und Aktionskünstler Milo Rau im Ostkongo und in Berlin zwei öffentliche Anhörungen zu den Ursachen und Hintergründen des seit über 20 Jahren tobenden Bürgerkriegs im Osten des Kongos veranstaltet. Dieses „Kongo Tribunal“ wird nun im gleichnamigen Film dokumentiert, ergänzt um Recherchematerial, das im Land vor Ort entstand. Die Verhandlungen des Tribunals machen deutlich, dass auf dem Rücken der Menschen im Ostkongo ein internationaler Wirtschaftskrieg um wichtige Rohstoffe geführt wird. Der Film forscht nach Ursachen und Hintergründen und gibt dabei vielen Betroffenen erstmals die Möglichkeit, öffentlich ein Zeugnis abzulegen. Die schonungslose Analyse mündet in einen hoffnungsvollen Appell: Gerechtigkeit ist möglich, wenn man sich entschlossen dafür einsetzt. *„Ein Wahnsinnsprojekt! Wo die Politik versagt, hilft nur die Kunst.“ - DIE ZEIT*

Mittwoch, 13.06.18
Unser Leben...ist voller Wunder...ist geteilte Freude
Technisch brillante BBC-Dokumentation, die in perfekter HD-Qualität Tiere aller Kontinente bei ihren oftmals witzigen und sehr "menschlichen" (Über-)Lebensritualen zeigt. Regisseure der Dokumentation sind die Dokumentarfilmer der BBC Martha Holmes und Michael Gunton. Der Kinofilm ist aus der 10-teiligen BBC-TV-Serie „Life – Das Wunder Leben“ entstanden. Diese aufwändige Produktion, bei der 35 Kameramänner beteiligt waren und für die zum Teil monatelange Beobachtungsreisen unternommen wurden, lieferte das Rohmaterial. **Filmgespräch** mit dem BUND Naturschutz Ortsgruppe Gauting.

Mittwoch, 11.07.18:
Zeit für Utopien – wir machen es anders
Nachhaltigkeit ist das Schlagwort unserer Zeit. Wenn man das Wort ernst nimmt, steht es für Umdenken und Handeln – weg von der Geiz-ist-geil-Mentalität, weg von der Wegwerfgesellschaft und der Profitmaximierung. Zwar sind Veränderungen auch im Kleinen möglich, doch oft scheitert es daran, Nachhaltigkeit im Alltag umzusetzen. ZEIT DER UTOPIEN zeigt lebensbejahende, positive Beispiele, wie man mit Ideen, und Gemeinschaftssinn viel erreichen kann. ZEIT FÜR UTOPIEN ist eine inspirierende filmische Entdeckungsreise zu den Einsteigern in eine neue Gesellschaft.

VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

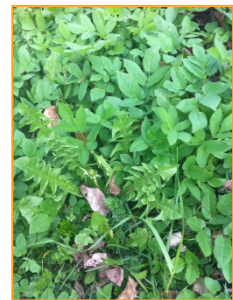
Samstag, 05.05. 14 - 17 Uhr.
Gartenmarkt - Bio-Jungpflanzenverkauf
Wir bieten wie jedes Jahr wieder Jungpflanzen von der Biolandgärtnerei Hecker in Olching an. Große Auswahl an Salaten und Gemüsejungpflanzen sowie Kräutertöpfen.
Pflanzen- und Buchtauschbörse / Flohmarkt
zu viel angesät? Ihre Pflanzen werden zu groß? Alles mitbringen was Sie übrig haben und was zum wegwerfen zu schade ist. Spenden, verkaufen, tauschen.
Großer Korb- und Taschenmarkt – alles aus fairem Handel – verhindert Fluchtursachen.
Bio-Saatgut (samenfest)
Bio-Erden, Aussaaterde - alles torf- und giftfrei!
Permakultur- und Gartenfachbücher

Mittwoch, 09.05. / 06.06. / 10.07. jeweils 19:30 Uhr
Infoabend: Naturprodukte und Business-Chance aus Österreich
Ist es möglich Beauty und Luxus – Vitalität und Lifestyle – Frische und Nachhaltigkeit zu vereinen?
Frisch, vegan, ohne erdöl-basierte Grundstoffe, tierversuchsfrei, zertifiziert.
Erleben Sie die frischen Produkte aus Österreich mit allen Sinnen und lassen Sie sich überraschen und begeistern!
Anmeldung: Tel: 0176-96 252 870, **Eintritt** frei

Montag, 14.05. 19 Uhr
Die Ökodörfer Longo Mai – Lebensformen der Zukunft – wie gründe ich ein Ökodorf?
Erzählungen und Fotos von unserer Exkursion im März. Aufbau einer Belieferung mit Longo Mai Produkten aus der Provence. Aufgrund der großen Nachfrage und langen Warteliste – Planung der Reisewiederholung für Frühjahr 2019. Offener Informationsabend.
Anmeldung: Tel.: 893 11 054, **Eintritt** frei

Mittwoch, 16.05. 16:30 – 19:00 Uhr
Wildkräuterführung mit Verkostung
mit anschließendem gemeinsamen Verarbeiten und Verkochen. Die Gilchinger Kräuterpädagogin Christine Kasper zeigt uns, was man von Feld und Flur sammeln und essen kann und wo hier bei uns Wildkräuter wachsen, die wir verwerten können.
Unkostenbeitrag: 25,- Euro
Anmeldung unter Tel.: 089 / 893 11 054

Donnerstag, 17.05. 20 Uhr
Wildpflanzenvortrag: „Unkraut im Garten bekämpfen? Essen!“
Der Kampf gegen lästige Unkräuter im Garten kostet viel Zeit und Mühe. Wenn wir unseren Blickwinkel etwas ändern, bieten sie uns ohne jeden Aufwand vitalstoffreiche Zutaten für Salate, Smoothies, Suppen und vieles mehr. In dem Vortrag lernen wir die wichtigsten (Frühjahrs-) Unkräuter kennen, sowie ihren Nutzen für unsere Gesundheit und ihre Verwendung in der Küche.
Referentin: Ulrike Breitenberger, Apothekerin, Heilpraktikerin, Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen
Eintritt: 10 Euro **Anmeldung:** Tel.: 089 / 893 11 054



Dienstag, 05.06. Welt-Umwelt-Tag 20:00 – 21:30 Uhr
Neu: Fester Plastikfasten-Stammtisch „Auf dem Weg zu einem Leben ohne Plastik“
Erfahrungsaustausch zu Alternativen und Möglichkeiten, Gründung einer Einkaufsgemeinschaft „Plastikfreies Einkaufen“ mit gemeinsamer Bestellung von plastikfreien Großgebinden. Kurzvorstellung von Leinenbeutelchen zur Aufbewahrung und Einfrieren von Obst und Gemüse.
Eintritt: frei
Anmeldung und Infos: Tel.: 089 / 893 11 054

Freitag, 08.06.18 8 - 17 Uhr
Sensen- und Dengelkurs
Lerninhalte: Sensenherstellung / historische Sensen, Arbeiten an Flachmoss, Spitzmoss, Schlagdengler, eigene Sense dengeln, Materialkunde - Die Bestandteile einer Sense, Sicherheitsregeln beim Umgang mit der Sense, ermüdungsfreies Mähen, Schärfen mit dem Wetzstein, Ausmähen von Bäumen und Zäunen, Heuwerbung auf Hainzen oder Heumandln, Verwendung des Mähgutes – richtiger Umgang mit Rechen und Gabel.
Bitte mitnehmen: wasserfeste Kleidung, warme Kleidung, evtl. zum Wechseln, Sonnenschutz, Sonnenbekleidung je nach Wetterlage, wasserfeste Schuhe, Gehörschutz (beim Dengeln wird's laut) Schutzhandschuhe, alte Sensen bzw. Sensenwerkzeug wenn vorhanden
Mit Georg Hahn, Sensenlehrer, Bio-Bauer,
Kosten: 95 €
Treffpunkt: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting
Anmeldung: Tel.: 08024 - 646 9377 Email: georg.hahn@online.de

