



Liebe Mitglieder und Freunde der Genussgemeinschaft,
liebe Slow Foodies nah und fern,

das Solidarische Olivenölprojekt von [Platanenblatt](#) hat seinen diesjährigen Bestellaufruf verschickt. Es wird wieder einen Abholtag für die Ernteanteile in München geben. Details dazu folgen zeitnah.

In Korinth auf der Peloponnes entsteht seit der Ernte 2026/27 das Premium-Olivenöl. Die Familie <https://www.kontogiannisfamily.gr/> bewirtschaftet ihren Hof bereits seit 2006 nach biologisch-dynamischen Grundsätzen – mit Respekt vor dem Boden, der Pflanze und dem Kreislauf des ganzen Hofes.

Die Oliven werden handgeerntet und sofort in einer lokalen Ölmühle verarbeitet. , In einer Abfüllung findet sich immer die Ernte nur eines Hains [single estate]. Die Bauern sind Mitglied im weltweiten Slow Food Farms Netzwerk. Platanenblatt gehört inzwischen zu den Slow Food unterstützenden Betrieben. Wir wünschen dem Familienbetrieb in Griechenland gute Bedingungen für die Ernte und Verarbeitung.

Allgäuer Gärtnerei erhält Innovationspreis

Die Biogärtnerei Herb aus Kempten im Allgäu erhält den Deutschen Innovationspreis Gartenbau 2026 des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Ausgezeichnet wird das umfassende Betriebskonzept zum weitgehenden Verzicht auf Torf in Kultursubstraten.

Mehr dazu [Hier](#). Die Genussgemeinschaft hatte den Betrieb im letzten Jahr bei ihrer Allgäu Reise besucht und ist begeistert von der Vielfalt an Pflanzen und Sorten.

Neues vom Münchner Ernährungsrat

In ständiger Weiterentwicklung entstehen immer mehr Quartiersküchen in einzelnen Vierteln quer durch München. Gemeinsam wird gekocht und Ernährungsbildung an die Teilnehmer aus den jeweiligen Nachbarschaften weitergegeben.

Erschienen ist der aktualisierte „Good Food Guide“ der als Leitfaden zu Betrieben und Organisationen im Netzwerk München und Umgebung führt.

[Münchner Ernährungsrat](#)

Neu: Slow Food Genussführer 2026/27

Der Genussführer von Slow Food Deutschland ist das Standardwerk für bewussten Restaurantgenuss.

Seine Empfehlungen führen zu Gasthäusern und Restaurants in ganz Deutschland, die für unverfälschtes Kochhandwerk, regionale Zutaten und nachhaltiges Wirtschaften stehen. Weil gutes Essen kein Zufall ist.

Frisch erschienen kann man ihn direkt beim Verlag oder in einer Buchhandlung bestellen [OEKOM Verlag](#)

Kommende Veranstaltungen

Kürbistfest beim Billesberger Hof und der Biobrauerei Haderner, das 1. Münchner Schokoladenfestival und unseren Besuch zu den fermentierten Nüssen findet ihr in unserer Terminrubrik: [Hier](#)

Am 24.10. gibt es noch eine letzte Hofführung in diesem Jahr zum [Thomahof Brandl, Königsdorf](#).

Anmeldung nur noch für die Warteliste: info@genussgemeinschaft.de

TERRA MADRE FEIER am Sonntag, 13.12.2026 um 13 Uhr bei [machtSINN](#) in Holzkirchen. Serviert wird ein feines Menü mit Lebensmitteln aus der Region. Bernhard Wolf und Manuel Reheis – Beide Mitglieder der Slow Food Chef Alliance, dem Netzwerk verantwortungsvoller Köche – bereiten uns ein 4-Gänge Menü zu. Dabei werden auch Slow Food Arche des Geschmacks-Produkte verwendet. Im Rahmenprogramm treten Landwirte und Lebensmittelhandwerker auf und berichten über ihre Arbeit.

Nur noch wenige Restplätze frei! [Terra Madre Feier](#)

Termine aus unserem Aktionsradius

Termine von **Slow Food München** [Hier](#) .

Brotbacken, Teamevents, Knödel drehen, Strudel ziehen, Geburtstage, Feiern und Tagen im [GUBE20 KulturEssRaum](#) .

Genussvolle Menüabende, Hofwochenende und Kochkurse bis Ende Oktober bei [machtSinn](#) in Holzkirchen.

Termine und Projekte des **Münchner Ernährungsrates** [Hier](#)

Termine und Leistungen der Projektstelle Ökologisch Essen BUND [Hier](#)

Termine/Stellengesuche und -Angebote aus dem Netzwerk der Solidarischen Landwirtschaft <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>

Wir wünschen unseren Lesern einen guten Herbst und den Landwirten das richtige Wetter für die noch ausstehenden Ernten.

Mit besten Grüßen

Autorin

Marlene Hinterwinkler