



Ich interessiere mich für die Aktivitäten der Demeter-Verbraucher und bitte um weitere Informationen:

Vor-/Nachname

Straße

PLZ/Ort

eMail

Telefon

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.

Vor-/Nachname

Straße

PLZ/Ort

eMail

Telefon

Datum

Unterschrift

Richtsatz für eine Mitgliedschaft: € 25,-/Jahr (freiwillig)

Konto: Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.

GLS-Bank Bochum • BLZ: 430 609 67 • Konto: 15852900

Spenden und Mitgliedsbeiträge konnten wir 2007 an folgende Institutionen weiterleiten:

Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Bochum	500,- €
Landwirtschaftliche Abteilung am Goetheanum	300,- €
Forschungsring für biol. dyn. Wirtschaftsweise	250,- €
Verein für Bewegungsforschung (Herrischried)	100,- €
Kultursaat e.V. Bingenheim	300,- €
Arbeitskreis für Ernährungsforschung	100,- €
Gesundheit aktiv	100,- €
Mellifera e. V. (Imkervereinigung)	150,- €



Neue Termine 2008/2009:

Mi. 12. 11. 2008 9:30-16:30 Uhr im Langasthof Grüner Baum in Kühnhofen/ bei Hersbruck:

Seminar zur Umstellung auf ökologischen Landbau.
Anmeldung bei Uwe Neukamm, Tel. 09158-95 110

Fr. 12. 12. 20:00 Uhr, Rudolf Steiner Schule

Die Bestimmungen der EG-Bio-Verordnung und die Bedeutung der Demeter Richtlinien. Hans Josef Kremer, Demeter Berater

Fr. 16. 01. 2009 20:00 Uhr, Demeter-Hausgärtnerkreis im Gartenbauraum der Rudolf Steiner-Schule Nürnberg

Rückblick auf das Gartenjahr 2008 und Vorblick auf das Programm 2009.

Mi. 18. 02. 2009: **40 Jahre Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.** im Blauen Saal der Rudolf Steiner Schule Nürnberg, Steinplattenweg 25:

19.00 Uhr: Dr. Siegfried Mohm, Gründungsmitglied spricht über **Demeter in Nürnberg vor 40 Jahren.**

Mit der Abo-Kiste von Ernst Reibenwein fing alles an. Durch seine Anregung und der von Dr. Ernst Bauer (1. Geschäftsführer der Rudolf Steiner Schule Nürnberg) entstand der „Demeter-Arbeitskreis Nürnberg“, der als Außenstelle des „Demeterbundes“ Erzeuger, Händler und Verbraucher betreute, Zusammenkünfte der Landwirte im Nürnberger Landkreis arrangierte und neue Produkte auf den Markt brachte. Aus dieser Arbeit heraus wurde der Verein „Demeter-Verbraucher Nürnberg“ gegründet.

19.30 Uhr: kleine Verkostung von Demeter-Produkten

20.00 Uhr: Dietrich Pax, Gärtner auf dem Gelände der Freien Waldorfschule Coburg: **Demeter heute, ein Öko-Verband wie jeder andere?** Impulsvortrag mit anschließendem Gespräch. Immer mehr Ökoerzeuger, immer mehr Ökoware, immer mehr Ökoerzeuger, ist Demeter heute überhaupt noch aktuell? Lebt Demeter nicht nur noch vom guten alten Namen? Wir wollen versuchen herauszuarbeiten, welche Impulse Demeter-Landwirtschaft in die heutige Gesellschaft, den Öko-markt und in die Landwirtschaft einbringen kann.

19.-22.02. 2009 **Biofach Messe**

Am Sa. 21.2. findet im Rahmen der Biofach eine Podiumsdiskussion mit Verbrauchervertretern statt. Vorläufiges Thema: **„Biokunden/innen sagen dem Fachhandel die Meinung“**

Fr. 20. 03. 2009 20:00 Uhr, Rudolf Steiner Haus, Rietterstr. 20

Kühen ihre Hörner lassen, Vortragsveranstaltung mit Aussprache
1. Enthornung und Milchallergie - Befunde aus der Arztpraxis, Dr. med Herbert Boneberg, Allgäu
2. Warum die Milchkuh Hörner braucht, Ulrich Mück, Demeter Bayern, mit Lichtbildern und Anschauungsmaterial.



An alle Interessierte, die gerne Demeter Produkte erwerben ...

Wir Demeter Verbraucher setzen uns ein:

- für eine umweltbewusste, gesunde Ernährung auf Grundlage der biologisch-dynamischen Anbauweise
- für die Unterstützung von landwirtschaftlichen Betrieben und Gärtnereien, die nach den Demeter-Richtlinien arbeiten
- für die Förderung wissenschaftlicher Forschung etwa im Bereich der Saatgut-Erhaltung und Weiterentwicklung sowie der Ernährung (Qualität von Anfang an)
- für ein assoziativ reguliertes Wirtschaftsleben (Kooperation von Erzeuger, Händler und dem Kunden als Verbraucher).

40 Jahre Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.!

Bereits seit 1966 gibt es einen Demeter Arbeitskreis in Nürnberg, der seit 1969 als gemeinnütziger und förderungswürdiger Verein anerkannt ist, so dass alle Beiträge und Spenden, die wir an befreundete Institutionen weiterleiten, steuerbegünstigt sind.

Über 80 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft

DEMETER, die Marke für Lebensmittel aus biologisch-dynamischem Landbau gibt es seit 1924.

Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.

Christian Hartmann, Fasanenring 6, 90607 Rückersdorf

Tel.: 0911-57 55 778, Mail: hart8@gmx.de

www.demeter-verbraucher-nuernberg.de

Bitte nach dem Lesen nicht wegwerfen – einfach an interessierte Bekannte weitergeben. Danke.

Unsere Aktivitäten:

Alljährlich organisieren wir zusammen mit dem Hausgärtnerkreis und Demeter Bayern eine **Herbsttagung** für Landwirte, Gärtner und Verbraucher im Rudolf Steiner Haus Nürnberg.

Themen der Herbsttagungen:

2008: **„Impulse für die biologisch-dynamische Landwirtschaft aus der Perspektive der modernen Geomantie“**

2007 waren unsere Themen: **Die Frage der Qualität von Demeter-Produkten, wie entsteht sie, wie kann man sie messen?, Bio boomt - und wo steht Demeter?**

2006 ging es um **„Regionale Vermarktung im Spannungsfeld zwischen Verbraucherwünschen und den Möglichkeiten der Erzeuger“**, dargestellt am Beispiel von ebl-Naturkost“.

Außerdem stellt sich jedes Jahr ein Demeter-Betrieb aus der Region vor.

Im März 07 konnten wir an unserer Mitgliederversammlung Herrn Gerhard Bickel (mittlerweile 14 EBL-Naturkostläden im Großraum Nürnberg) zum Thema **„Wie können wir Demeter Erzeuger und Händler unterstützen und das Angebot an biol. dyn. Produkten sichern und steigern?“** befragen.

2008 und 07 waren wir mit einem **Info-und Verkostungsstand an den Bioerleben-Tagen auf dem Nürnberger Hauptmarkt** (zuletzt mit Produkten der Molkerei Schrozberg, Säften von Beutelsbacher und verschiedenen ungewöhnlichen, sehr schön etikettierten Honiggläschen der Demeter Imker Jacob/Hofmann aus 91620 Ohrenbach). Jeweils im September waren wir an der **„Grünen Lust“** am Wolfgangshof in Anwanen bei Nürnberg.

Außerdem beteiligen wir uns beim **Arbeitskreis der Bio-Modellstadt Nürnberg**, mit dem wir die Bioerleben-Tage organisierten. **2008 waren wir zum ersten Mal einen Tag auf der Consumenta** (zusammen mit den „Beerenbauern“, siehe bei „Demonstrationsbetriebe“) am Stand der Bio-Modellstadt Nürnberg..

Unsere eigene Homepage: www.demeter-verbraucher-nuernberg.de

An Mitgliedsbeiträgen und Spenden konnten wir auch 2007 wieder fast 2000,- € an befreundete Institutionen weiterleiten. 35 Demeter-Aktiv-Partner wurden bei der Schrot & Korn-Leserwahl "Die besten Naturkostläden" 2007 während der BioFach 2008 ausgezeichnet. Der beste Bio-Supermarkt ist wieder der Demeter-Aktiv-Partner: Köppl's Ökomarkt in 91301 Forchheim. Eine besondere Auszeichnung bekam auch der Biohofladen Ostertag in 91452 Meiersberg.

Woher Naturkostläden ihre Demeter-Produkte aus der Region beziehen

Über die einzelnen und weitere Demeter-Anbauer erfahren Sie Näheres (z. T. ausführliche Portraits der Betriebe) über uns.

Die Biobauern e.V. - Ökologischer Land- & Gartenbauverein Nürnberger Land (www.die-biobauern.de) bieten ein Forum, in dem Lernen und Erfahrungsaustausch zwischen den Erzeugern untereinander und zwischen Erzeugern und Verbrauchern möglich gemacht werden soll. Die angebauten Produkte erfragen Sie bitte bei den einzelnen Landwirten.

Roland Dobmeier, Amberg, Tel. 09621-63723
dort Marktstand Fr. 8-13.00 Uhr und Hofladen

Gerhard Hopfengärtner, Simmelsdorf, 09155-1452

Walter Kraus, 91249 Weigendorf, Tel. 09154-4766
Hofladen: Mo.-Fr. 6.30-18.00 Uhr, Sa. -12.30 Uhr

Johannes Leibold, 09152-395, Henneberg 7, Velden, Marktstände:
Nbg.-Aufseßplatz, Fr. 8.30-18 Uhr, Nbg.-Fritz Munkert-Platz: Sa. 8.30-13 Uhr

Fritz Leipold, 09158-379, Fritz.Leipold@t-online.de Engelthal,
Marktstände: Hersbruck Mi. 8-13 Uhr, Schwarzenbruck Do. 15-18 Uhr,
Lauf Sa. 8-13 Uhr und R.-Steiner-Schule Nbg. Fr. 9-14 Uhr

Uwe Neukamm, Tel. 09158-95110, UweNeukamm@web.de, Hofladen
Vorderhaslach1 in Happurg, Marktstand in Hersbruck: Fr. 8-12.30 Uhr

Münzinghof e.V., Tel. 09152-9297-0, 91235 Velden, Landwirtschaft, Käserei,
Bäckerei und Gärtnerei,verwaltung@muenzinghof.de, www.muenzinghof.de
Hofladen: Mo.-Fr. 9-12 u. 15-18 Uhr, Sa. 9-12 Uhr

Marktstand: Mi. 17.30-19.30 Uhr: R.-Steiner-Schule, Nbg.

Gerhard Scharrer, Tel. 09152-94723, Kirchensittenbach

Peter Schilling, Tel. 09154-8438, Pommelsbrunn
Hofladen: Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr, Marktstand Hersbruck: Fr 8-13h

Familie Winkelmann, Tel. 09153-7802 wmarkuswink@aol.com,
www.hof-winkelmann.de,Götzlesberg2, 91220 Schnaittach

In Bayern arbeiten über 400 Gärtner/innen und Bäuerinnen und Bauern nach strengen DEMETER-Richtlinien. Unsere Produkte erhalten Sie außer im Naturkost- und Reformhandel auch direkt ab Hof oder als Abokiste.

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Die Beerenbauern Birgit +Tom Bertelshofer, Tel. 09194-8965,
info@die-beerenbauern.de, www.die-beerenbauern.de,
Ebermannstadt/Ofr.

Haflingerhof Georg und Anita Doll, 09436-8888,
anita.doll@freenet.de, www.haflingerhof-doll.de,
93149 Nittenau bei Schwandorf

Demeter-Hof Siegfried Meyer, Tel. 09832-7877
91740 Opfenried bei Wassertrüdingen

Gärtnerhof Callenberg Dietrich+Friederike Pax 09561-62 623,
gaertnerhofcallenberg@t-online.de 96450 Coburg
(im Gelände der Waldorfschule)

Demeter-Bauernhof Thormühle Martin Greim 09227-1627,
95509 Marktschorgast

Demeter Produkte aus der Region bei ebl

(Sehr informative Hofbeschreibungen unter www.ebl-naturkost.de)

Marcus Kratzer, Nbg.Wetzendorferstr. (Salate,Gemüse)

Gärtnerei Josef Stockner, 94428 Eichendorf

Stefan Schmidt, 91729 Haundorf (Gemüse, Fleisch)

Siegfried Meyer, 91740 Opfenried (Fleisch)

Hof Wendler, Kirchensittenbach Oberkrumbach (Eier)

Die Demeter-Mitkochzentrale

ist für Menschen, die neugierig sind auf bio-dynamische Lebensmittel, Gleichgesinnte kennen lernen wollen und einen vergnüglichen Abend ebenso schätzen wie gemeinsames Aufräumen und Spülen hinterher. Bevor es losgeht, wird abgesprochen, wer für Vorspeise, Salat, Suppe, Hauptgericht oder Dessert zuständig ist. Die Rezepte bietet Demeter, zusammengestellt vom Arbeitskreis für Ernährungsforschung. Da finden Sie ganz unterschiedliche Rezept-Vorschläge, vom Menü bis zu schnellen Milchshakes. Gern greifen wir auch Ihre Rezeptvorschläge auf. Den Einkaufszettel mit den Zutaten aus dem Bioladen gibt es natürlich dazu und mit wenig Aufwand kann es gleich losgehen. Gemeinsam kochen macht mehr Spaß - und es schmeckt auch besser! Näheres: Renée Herrnkind, Tel. 06445-922938 oder bei uns.

Abokisten in der Region:

Hutzelhof GmbH, 09665-95015, 92265 Edelsfeld
www.hutzelhof.de; info@hutzelhof.de; 21.9. 10-17 Uhr Hoffest

Die Abokiste (91334) Hemhofen GmbH, Demeter Aktivpartner
09195 - 92 38 38 0; info@abokiste.de; www.abokiste.de
Hoffest am letzten Sonntag in den Sommerferien.