

Das sind wir

Gemüse und Ackerbau Maria Bienert

Kartoffeln, Möhren, Brokkoli,
Kürbis, Sellerie, Grünkohl,
Gurken, Paprika, Rote Beete,
Feldsalat, Postelein, Radicchio,
Rucola, Hirse, Buchweizen,
Dinkel, Haferflocken, Bohnen,
Weizen



Johannes Fischer. Grüner Berg

Zwiebeln, Weißkohl, Rotkohl,
Blumenkohl, Knoblauch,
Rosenkohl, Grünkohl,
Rhabarber



Simon Junge. Apfelsternwarte

Äpfel, Birnen, Pfirsiche,
Aprikosen, Säfte – 27 ha
regenerativer Obstbau in der
Entwicklung



GranDeliSee Gemüsegenossenschaft

Salat, Zucchini, Mangold,
Fenchel, Kräuter, Bohnen



Wir laden ein:

- ...sich von unserem Gemüse, Getreide und Saft saisonal zu ernähren
- ... das Pflanzen, Jäten, Ernten, Obstsammeln für Saft direkt mitzuerleben
- ... mit zu gestalten, um Stadt und Land zusammenzubringen

So geht Mitmachen in unserer gemeinschaftsgetragenen Landwirtschaft:

Einmal im Jahr sitzen Gärtner und Mitglieder zusammen und erarbeiten den monatlichen Beitrag. (Die aktuelle Beitragshöhe ist auf unserer Website zu finden).

Wöchentlich kommen Gemüse, Obst Saft, Getreide und noch mehr zu dem Abholort in Eurer Nachbarschaft.

Probiert wie es ist, sich saisonal, ökologisch, samenfest und direkt vom Acker zu ernähren.

Mehr erfahren:

www.ökogemüse-leipzig.de
www.ökogemüse-halle.de
www.ökogemüse-berlin.de

Zum Einstieg nehmt Kontakt auf mit dem Willkommensteam:

Sibylle Henkel ☎ 0163 - 79999 23
Simon Junge ☎ 0176 - 38 533 150
Maria Bienert ☎ 034298 - 6 28 58

E-Mail:

oekogemuese@diegutesaat.de

Maria Bienert · Simon Junge · Johannes Fischer



Gemüse, Obst, Saft,
Getreide und mehr



LandwirtInnen mit
AbnehmerInnen
an einen Tisch



FreundInnen
guter Lebensmittel
auf den Acker



Die Regionen
Leipzig, Halle, Berlin
zusammen

So funktioniert's

Anfang des Jahres wird eine Anbauplanung in Abstimmung mit den Mitgliedern für eine Saison gemacht.



Die Mitglieder zahlen einen konstanten Wochen- bzw. Monatsbeitrag je nach gewünschter Gemüsemenge.

Frisch vom Acker werden unsere Erzeugnisse für in örtlichen Gruppen zusammengeschlossene Mitglieder einmal wöchentlich zu deren Abholorten geliefert.



Die Abholorte werden von den Mitgliedern selbst organisiert (Keller, Garage, Geschäfte etc.).

Am Abholort teilen die Mitglieder je nach Bestellung eigenverantwortlich untereinander auf.



Zusätzlich gibt es regelmäßig Mitmachangebote auf dem Acker und im Ostbau oder bei der Organisation der Zusammenarbeit.

Unsere Philosophie

Wir haben langjährige Erfahrung mit gemeinschaftsgetragener Landwirtschaft und ihren Werten.

Ihre praktische Umsetzung überzeugt uns. Wir haben erfahren, dass die Qualität unserer Arbeit auf den Beziehungen zu den Menschen beruht, die unsere Erzeugnisse genießen und wertschätzen.



Sowohl die Nachhaltigkeit im Umgang mit der Natur, als auch die Arbeitsbedingungen selbst haben ein neues Niveau erreicht seit unserem Umstieg auf gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft.



Wir setzen auf samenfeste Sorten für geschmackvolles und inhaltsreiches Gemüse. Die Apfelsternwarte zieht die Obstbäume aus Samen und veredelt die Bäume auf dem Acker mit alten, robusten Obstsorten.

Wenn wir von den Früchten der Felder leben, Gemüse, Getreide, Obst, können wir erlernen unser Leben einzufügen in die Rhythmen des Lebendigen - säen, pflegen, ernten, Winter, Frühling, Sommer... - und erleben wie diese mit den Rhythmen unseres Körpers und unserer Seele zusammenhängen.

