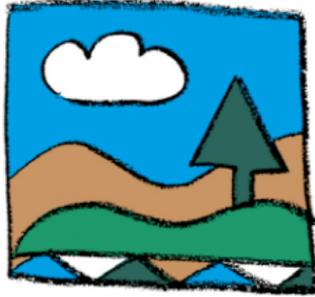


U N S E R



L A N D

Netzwerk

Weil wir unsere
Lebensgrundlagen
erhalten wollen!



MEILENSTEINE IM NETZWERK UNSER LAND

DIE UNSER LAND IDEE

Ziel des Netzwerkes UNSER LAND ist der Erhalt der Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region.

Die Geschichte des Netzwerkes begann 1994 dank einiger Menschen aus der kirchlichen Erwachsenenbildung im **BRUCKER LAND**. Sie wollten ihre bewusstseinsbildende Arbeit zum Wert regionaler Kreisläufe im wahrsten Sinne des Wortes ‚schmackhaft‘ machen.

Ein regional gebackenes **BRUCKER LAND Brot** wurde zum ersten Botschafter dieser Idee. Es sollte die Verbraucher auch für den Wert der regionalen Vielfalt sensibilisieren.

Was verbinden wir mit der Vielfalt der Region?

- ✓ Menschen, die ihre Heimat auf unterschiedliche Weise mitgestalten
- ✓ die Natur mit ihrer Tier- und Pflanzenvielfalt
- ✓ Landschaften, die unsere Umgebung einzigartig prägen
- ✓ vielfältige Strukturen und regionale Wirtschaftskreisläufe

1994

Gründung der Solidargemeinschaft
BRUCKER LAND e.V.

1995
2000

Gründung der weiteren 7 Solidargemeinschaften
und des **Dachvereins UNSER LAND e.V.**

2000

Auszeichnung „Bayerische Umweltmedaille“

2003

Auszeichnung zum „Ökomanager des Jahres 2003“

2005

Auszeichnung der 1. Vorsitzenden des **Dachvereins UNSER LAND e.V.**, Elsbeth Seiltz, stellvertretend für das **Netzwerk UNSER LAND** mit der Bayerischen Verfassungsmedaille in Silber

2009

Start Auslobung Lebensmittel ‚ohne Gentechnik‘

2012

Start ‚Lebensmittel mit Gesicht‘ – Kennzeichnung von
Lebensmittel mit Foto und Informationen zum Erzeuger

2013

Einführung **UNSER LAND BIO Zucker** –
eine kleine Sensation auf dem Zuckermarkt

2014

Auszeichnung „Bundesverdienstkreuz am Bande“ für
Mitbegründerin des **Netzwerks UNSER LAND**, Elsbeth Seiltz

2015

Ehrung mit dem Innovationspreis „Ausgezeichnete Orte im
Land der Ideen“ durch Bundespräsident Joachim Gauck

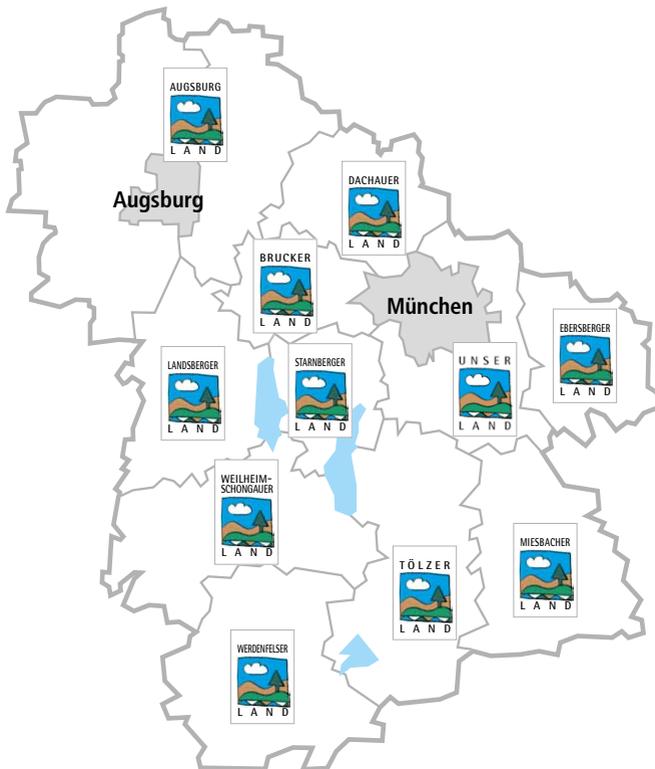
2015

Start **UNSER LAND BIO Milch** von mehr als 80 Landwirten
aus dem Trinkwassereinzugsgebiet der Stadtwerke München

2015

Auszeichnung des **UNSER LAND BIO Zuckers** als Leitprojekt
durch das KUMAS Umweltnetzwerk

Weil wir wissen, wo's herkommt!



Das **Netzwerk UNSER LAND**
umfasst zehn Solidargemeinschaften
in elf Landkreisen mit München und Augsburg.

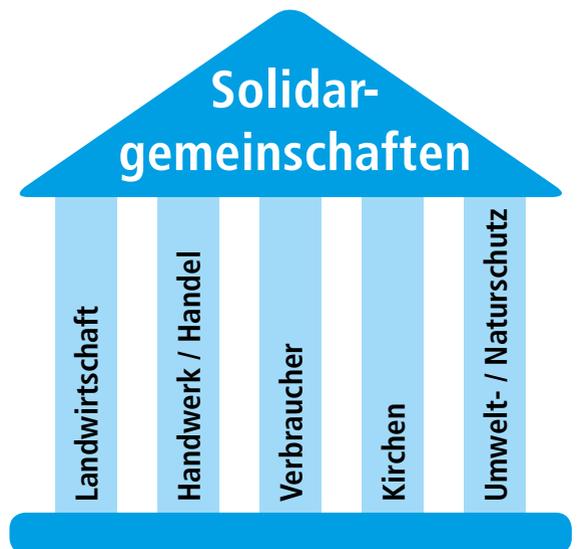
DAS NETZWERK UNSER LAND

Aus einer Idee wurde ein Netzwerk

Die Solidargemeinschaften sind das Herz des Netzwerkes. In ihnen treffen sich Menschen mit verschiedenen Blickwinkeln, Talenten und Ideen. Eines aber vereint sie alle: mit ehrenamtlichem Engagement tragen sie zur Stärkung der Region und zum Erhalt ihrer kostbaren Vielfalt bei.

In zahlreichen Projekten für alle Altersgruppen leisten sie Bildungsarbeit, informieren bei unterschiedlichsten Veranstaltungen und zeigen Verbrauchern einen Weg, über bewussten Konsum das eigene Lebensumfeld aktiv mitzugestalten.

Die Solidargemeinschaften setzen sich aus fünf Säulen zusammen: **Verbraucher**, **Kirchen**, **Umwelt-/Naturschutz**, **Landwirtschaft**, **Handwerk/Handel**.



Sie fördern das Verständnis für
Zusammenhänge und spiegeln eine breite
Basis unserer Gesellschaft wider.



DUALE STRUKTUR

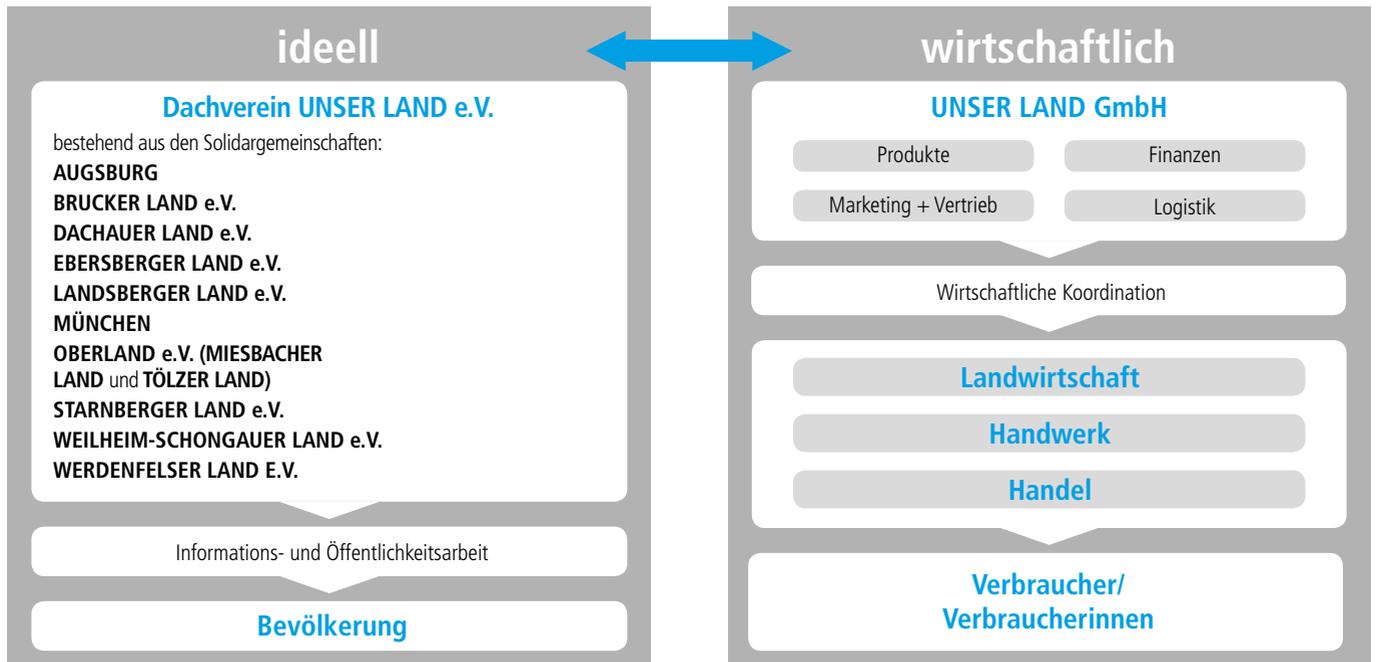
Eine der Besonderheiten des Netzwerkes **UNSER LAND** ist seine duale Struktur

IDEELLE STRUKTUR

Die Solidargemeinschaften mit ihren engagierten Ehrenamtlichen setzen sich für umfassende Verbraucherinformation und Projektarbeit zur Erreichung des Vereinsziels ‚den Erhalt der Lebensgrundlagen für Menschen, Tiere und Pflanzen in der Region‘ ein.

WIRTSCHAFTLICHE STRUKTUR

Für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung der regionalen Lebensmittel übernimmt eine Gesellschaft alle wirtschaftlichen Aufgaben.



PROJEKTE IM EHRENAMT

In zahlreichen Projekten setzen sich die Menschen in den Solidargemeinschaften für die Bewusstseinsbildung ein: „Wir engagieren uns mit Herz, Verstand und Freude“

SONNENÄCKER UND SCHULE AUF DEM SONNENACKER



Die beteiligten Solidargemeinschaften stellen Gartenfreunden gegen eine Pacht fruchtbare Ackerflächen zur Verfügung.

In der ‚Schule auf dem Sonnenacker‘ lernen Kinder die Kreisläufe der Natur hautnah kennen. Eigenständig bewirtschaften Schülerinnen und Schüler für eine Saison ihren Acker. Dafür stellt die jeweilige Solidargemeinschaft kostenlose Anbauflächen zur Verfügung und gibt Anbautipps.

SCHULE AUF DER STREUOBSTWIESE UND BEIM IMKER



Von der Blüte bis zur Ernte besuchen Schulkinder ‚ihre‘ Streuobstwiese. „Wenn die Biene nicht zur Blüte kommt, gibt’s auch keinen Apfel!“ Diese Erkenntnis aus Schülermund drückt eindrucksvoll die Zusammenhänge aus, welche die Solidargemeinschaften zum Angebot der ‚Schule auf der Streuobstwiese und beim Imker‘ für Grundschulklassen bewegen.

SCHULE BEIM MILCHBAUERN



Schülerinnen und Schüler können sich bei diesem Projekt mit allen Sinnen ein eigenes, vielfältiges und realitätsnahes Bild über die Herkunft und den Weg der Milch machen. Am nicht alltäglichen Lernort, einem modernen BIO Bauernhof mit Milchkühen, gehen sie auf Erkundungstour.

KINDERKOCHKURSE



Kinder verschiedener Altersgruppen kochen unter Anleitung phantasie- und geschmackvolle Gerichte aus regionalen Zutaten. Die angehenden Köchinnen und Köche erfahren zusätzlich einiges über gesunde Ernährung, Herkunft und Inhalt von Lebensmitteln, aber auch über die Auswirkungen von Einkaufsgewohnheiten.

GESCHENKKÖRBE



Die Geschenkkörbe sind gefüllt mit wertvollen und vielfältigen Lebensmitteln aus unserer Region. Sie erfreuen die Beschenkten und tragen gleichzeitig zur Stärkung regionaler Strukturen bei.

WERTVOLLER DIALOG



Die ehrenamtlichen Mitglieder im **Netzwerk UNSER LAND** suchen an Infoständen, bei Vorträgen und Veranstaltungen den Kontakt zu den Mitbürgern. Es ergeben sich hierbei vielfältige Gelegenheiten, bei denen die Solidargemeinschaften über den Wert regionaler Kreisläufe informieren können.

Machen Sie mit!

Bringen Sie Ihre Ideen und Erfahrungen in unsere Arbeit mit ein! Wir freuen uns auf Sie!



UNSER LAND LEBENSMITTEL

UNSER LAND Lebensmittel sind genussvolle Botschafter der **UNSER LAND Idee**. Die Einhaltung der jeweiligen Richtlinien wird streng kontrolliert.



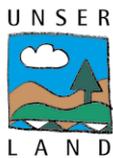
UNSER LAND Richtlinien

Alle **UNSER LAND Lebensmittel** aus konventionellem Anbau werden nach eigenen, streng kontrollierten Richtlinien erzeugt und verarbeitet.



UNSER LAND Richtlinien 'ohne Gentechnik'

Diese Kennzeichnung bietet dem Verbraucher zusätzliche Sicherheit für Produkte tierischer Herkunft.



Biologischer Anbau

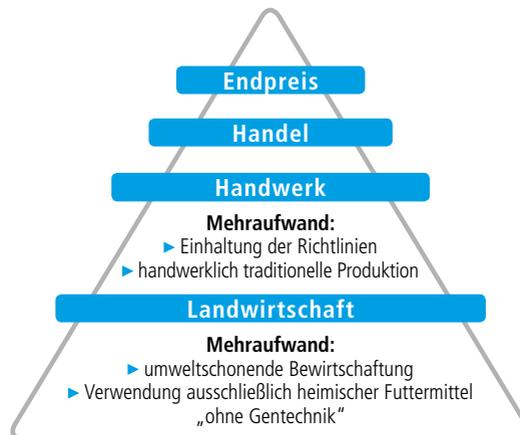
Für **UNSER LAND BIO Lebensmittel** gilt als Mindeststandard die EU-Ökoverordnung für BIO Produkte.



Bitte beachten Sie: Verschiedene UNSER LAND Lebensmittel sind ernte- und saisonal bedingt nicht ganzjährig lieferbar, insbesondere Gemüse, Obst und Säfte.

FAIRE PREISE

Lebensmittel sind wertvoll! Deshalb erhalten UNSER LAND Erzeuger einen fairen Preis. Faire Preise sichern Existenzen, stärken die Region und die Vielfalt unserer Heimat.



Alle **UNSER LAND Lebensmittel** gedeihen auf den Feldern von Erzeugern im **Netzwerkgebiet UNSER LAND**. Wir gewährleisten die Einhaltung von gesamtökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien.

Hinter jedem **UNSER LAND Lebensmittel** stehen überzeugte Betriebe, die den regionalen Gedanken in ihrer täglichen Arbeit umsetzen. Auf den **UNSER LAND Lebensmitteln** sehen Konsumenten auf einen Blick, woher diese stammen. Auskunft darüber gibt ein Foto des Erzeugers mit Name und Ortsangabe.

Auf unserer Internetseite finden Sie weitere Informationen über alle Richtlinien und Kontrollen, sowie über alle Lebensmittel, Erzeuger und Verkaufsstellen: **www.unserland.info**.



REGIONALES LEBENSMITTELHANDWERK

Das **Netzwerk UNSER LAND** arbeitet mit Partnern im Bäcker- und Metzgerhandwerk zusammen.

UNSER LAND METZGER

UNSER LAND Fleisch- und Wurstwaren müssen höchste Ansprüche der Verbraucher erfüllen. **UNSER LAND Metzger** stellen sich dieser Herausforderung auf allen Ebenen. In traditioneller Handwerkskunst nach eigenen Rezepturen fertigen sie puren Genuss für alle Fleisch- und Wurstliebhaber.

Artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, heimische und gentechnikfreie Fütterung sowie hohe Transparenz kennzeichnen jedes Stück Fleisch oder Wurst, das **UNSER LAND Metzger** den Verbrauchern anbieten.



UNSER LAND BÄCKER

Kein Land dieser Erde bietet eine solche Vielfalt an Brot und Gebäck wie Deutschland. Zu verdanken ist dies einer alten Kultur, dem traditionellen Bäckerhandwerk. Über Generationen gewachsen sind die hiesigen Bäcker zu Meistern ihres Fachs geworden. Sie sind ein wichtiger Teil unserer Kultur- und Genusslandschaft.

In handwerklicher Tradition backen **UNSER LAND Bäcker** ein wertvolles Lebensmittel. **UNSER LAND Brot** ist das schmackhafte Ergebnis des engen Kreislaufes zwischen Landwirt, Müller und Bäcker. Aus regionalem **UNSER LAND Mehl** mit reinem Natursauerteig und ohne Backhilfsstoffe nach **UNSER LAND Richtlinien** gebacken, bietet es dem Verbraucher Geschmacksvielfalt in höchster Qualität.



MEHL

Unsere Landwirte verzichten beim Getreideanbau für **UNSEr LAND Mehle** auf Wachstumsregler und bringen weder Pflanzenschutzmittel noch Klärschlamm auf diese Felder aus.

BIO DINKELFLOCKEN

Das BIO Getreide für die **UNSEr LAND BIO Dinkelflocken** bauen die Landwirte im **Netzwerk UNSEr LAND** an. Nach der Ernte wird das Dinkelkorn entspelzt, gedämpft und zu Flocken gewalzt.

BIO ZUCKER

Die Zuckerrüben für den **UNSEr LAND BIO Zucker** stammen aus dem **Netzwerkgebiet UNSEr LAND**, eine kleine Sensation auf dem Zuckermarkt. Mit diesem BIO Zucker ist es nun auch möglich, **UNSEr LAND BIO Lebensmittel** mit Zucker aus bayerischen BIO Zuckerrüben herzustellen.

BIO HASELNÜSSE

Die **DACHAUER LAND BIO Haselnüsse** wachsen auf den Höfen von Peter Hartl in Machtenstein und Stefan Schaipp aus Hilgertshausen.



EIER ,OHNE GENTECHNIK'

Die **UNSEr LAND Eier** stammen von bäuerlichen Familienbetrieben im **Netzwerk UNSEr LAND**. Die Gemeinschaft der Eierzeuger arbeitet mit viel Einsatz und nach strengen Richtlinien. Die Fütterung der Hühner erfolgt mit heimischen Futtermitteln, garantiert ,ohne Gentechnik'.



NUDELN ,OHNE GENTECHNIK'

Zu Herstellung der **UNSEr LAND Nudeln ,ohne Gentechnik'** werden neben bayerischem Hartweizengrieß nur legefrische **UNSEr LAND Eier ,ohne Gentechnik'** verwendet. Unsere Nudeln werden in handwerklicher Tradition hergestellt, schonend und sorgsam verarbeitet, getrocknet und abgepackt.



APFELSAFT

Die Äpfel für unseren Apfelsaft stammen von naturbelassenen Streuobstbäumen aus dem **Netzwerk UNSER LAND**. Die Vielfalt der Apfelsorten ist das Geheimnis der Saft-Qualität. Jede Region hat ihren eigenen Geschmack. Deshalb werden die Äpfel jedes Jahr nach Landkreis getrennt gesammelt, gepresst und in der Kelterei Merk in Kleinkitzighofen abgefüllt. Die **BIO Äpfel** stammen von BIO Betrieben im **Netzwerkgebiet UNSER LAND**.

GLÜH-MOST UND GLÜH-PUNSCH

Mit dem **UNSER LAND Glüh-Punsch (ohne Alkohol)** und dem **UNSER LAND Glüh-Most (mit Alkohol)** können Sie an kalten Wintertagen die Vielfalt der Region ‚heiß‘ genießen.

BIO HOLUNDERGETRÄNKE

Diese uralte Heil- und Genusspflanze erfährt seit einigen Jahren eine beachtliche Renaissance. Die Holunderblüten und -beeren für den **UNSER LAND BIO Holunderblüten-Sirup** und **Holunderbeeren-Saft** stammen von Erzeugern im **Netzwerkgebiet UNSER LAND**. Dreh- und Angelpunkt sind das Hofgut Thalhausen und die Kelterei Merk in Kleinkitzighofen.



HONIG ‚OHNE GENTECHNIK‘ UND BIO HONIG

Um 500g Honig zu produzieren, fliegen die Bienen bis zu 2,5 Millionen Blüten an. Sie garantieren durch Bestäuben den Artenreichtum unserer heimischen Flora und sichern somit reiche Ernten. **UNSER LAND Honig ‚ohne Gentechnik‘** und **BIO Honig** ist kalt geschleudert und damit ein besonders schonend hergestelltes Lebensmittel.

BIO FRUCHTAUFSTRICHE

Die **UNSER LAND BIO Fruchtaufstriche** vereinen in verschiedenen Sorten die Vielfalt unserer Heimat auf ganz besondere Weise. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden schonend von Hand zu hochwertigen Köstlichkeiten verarbeitet. Die höchste Qualität der verwendeten Rohwaren und die jahrelange Erfahrung unseres Verarbeiters versprechen Fruchtaufstriche der Extraklasse, die jedes Frühstück zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis machen.

PFEFFERMINZTEE

BRUCKER LAND Pfefferminztee stammt aus dem traditionellen Anbaugebiet Eichenau von der Gärtnerei Ondrusch im **BRUCKER LAND**. Er wird nach der Ernte im Juli schonend getrocknet und abgepackt. Der Inhalt von 30 Gramm reicht für etwa 25 bis 30 Tassen.



BIO SONNENBLUMENÖL & LEINDOTTERÖL

Das **UNSER LAND BIO Sonnenblumenöl** und **Leindotteröl** wird von Johannes Spengler in Mainingründel in **AUGSBURG LAND** verarbeitet und abgefüllt. Der Landwirt führt die kleine, feine, aber professionelle Ölmühle Kappelbauer.

BIO SENF, MAYONNAISE & SENF-DILL-SAUCE

Natürlich, würzig, geschmackvoll. **UNSER LAND BIO Senf**, **Mayonnaise** und **BIO Senf-Dill-Sauce** stellt der Traditionsbetrieb Münchner Kindl Senf in Fürstenfeldbruck im **BRUCKER LAND** handwerklich her.

BIO SAUERKONSERVEN

Das BIO Gemüse für die **UNSER LAND BIO Sauerkonserven** wächst auf den Feldern der Familie Grossmann in Pasenbach im **DACHAUER LAND**. Alle Sauerkonserven werden nach einer speziellen Rezeptur verarbeitet.

APFELESSIG

Die Äpfel für den **UNSER LAND Essig** stammen von Streuobstbeständen im **Netzwerk UNSER LAND**. Alle Schritte zur Herstellung dieses Essigs erfolgen besonders schonend. **UNSER LAND Essig** wird naturtrüb und kalt abgefüllt.



FISCH ,OHNE GENTECHNIK'

Verbraucher wünschen Transparenz und Sicherheit. Unsere **LANDSBERGER LAND Fischzuchten** bieten diese dank der Nachvollziehbarkeit vom Ei bis zum fertigen Speisefisch. Das eingesetzte Futtermittel ist garantiert gentechnikfrei.



WURSTGLÄSER

Die kühlpflichtigen **UNSER LAND Wurstgläser** stellt die Landmetzgerei Jais in Luttenwang im **BRUCKER LAND** unter Einhaltung der **UNSER LAND Richtlinien** für Fleischerzeugnisse her. Das Futter stammt ausschließlich aus heimischen Anbau und ist garantiert gentechnikfrei.



BIO WURSTGLÄSER

Als haltbare Alternative bieten wir die **UNSER LAND BIO Wurstgläser** an. Die Herstellung erfolgt unter Einhaltung der BIO Richtlinien bei der BIO Metzgerei Landfrau in Emmering im **BRUCKER LAND**.



KARTOFFELN

UNSER LAND Kartoffeln werden nach streng kontrollierten Richtlinien angebaut, beispielsweise erfolgt die Unkrautregulierung mechanisch. Sie sind nicht mit Keimhemmungsmitteln behandelt.

BIO KARTOFFELN

UNSER LAND BIO Kartoffeln bieten wir in drei verschiedenen Kochtypen an, nämlich vorwiegend festkochend, festkochend und mehlig kochend. Die **UNSER LAND Kartoffelerzeuger** pflegen eine besonders hohe Sortenvielfalt.

Die **BIO Kartoffel-Zwergerrl** stammen von den Feldern der Familien Hatzl und Kraut aus dem **BRUCKER LAND**.



BIO OBST & GEMÜSE

Das **UNSER LAND BIO Obst & Gemüse** wird von verschiedenen Landwirten aus dem Netzwerk nach den Richtlinien der EU-Ökoverordnung angebaut. Nach diesen Richtlinien arbeiten sie mit biologischer Düngung sowie dem Einsatz von mechanischem und biologischen Pflanzenschutz. Sie achten dabei besonders auf einen gesunden und lebendigen Boden. Das Angebot variiert je nach Saison.



BIO SUPPEN

Die Natur schenkt uns auch Gemüse, das wegen seiner Wuchsformen nicht in den Handel gelangt. Für **UNSER LAND BIO Suppen** spielen Größe und Form der Zutaten keine Rolle. Wichtig ist die Qualität. So findet dieses wertvolle BIO Gemüse eine sinnvolle und schmackhafte Verwendung.



BIO HÜLSENFRÜCHTE

UNSER LAND BIO Linsen und **Erbsen** stammen aus dem biologischen Mischfruchtanbau. Dabei wachsen verschiedene Ackerfrüchte auf dem gleichen Feld, z.B. Gerste mit Linse, Leindotter mit Erbse.

Die Nutzpflanzen begünstigen sich gegenseitig in Standfestigkeit, Bodenstabilität und Nährstoffversorgung. Das bringt stabilere Erträge und eine höhere Artenvielfalt. So schließt es einen Kreislauf auf engstem Raum, schont Klima und Umwelt. Eine spezielle Sortieranlage trennt sie nach der Ernte voneinander.

UNSER LAND BIO Sojabohnen wachsen auf den Feldern der Familie Kraut in Emmering im **BRUCKER LAND**. Sie eignen sich ideal für Gemüseplanzerl, Suppen, Eintöpfe, Aufstriche und Dips.



BIO MILCH

Die frische **UNSER LAND BIO Milch** stammt von über 80 Familienbetrieben aus dem Trinkwassereinzugsgebiet der Stadtwerke München im Mangfalltal im **MIESBACHER LAND**.

Die Milchbauern bewirtschaften ihre Höfe nach den streng kontrollierten Richtlinien des ökologischen Landbaus. 80% des Münchner Trinkwassers kommen aus dem Mangfalltal, südlich von München. Die Stadtwerke München fördern seit 1992 den ökologischen Landbau im Mangfalltal und sichern damit die hervorragende Wasserqualität der Landeshauptstadt München. Stadt und Land bilden so eine Partnerschaft für eine lebenswerte Zukunft.

BIO BUTTER

Die Abfüllung der Milch und die Weiterverarbeitung zur **UNSER LAND BIO Butter** aus dem Fass liegt in den fähigen Händen von Stefan Kaiser und seinem Team. Seit 2007 führt der Molkereimeister die Käserei Reißler in Nordendorf in **AUGSBURG LAND**.



BIO MILCHERZEUGNISSE

Es ist erstaunlich, welche Leistung eine Kuh vollbringt. Sie steht auf der Weide und frisst Gras, Klee und Kräuter. Ihr Organismus veredelt all dies zu einem Grundnahrungsmittel von höchstem Wert.

UNSER LAND BIO Milch ist ein wichtiger Botschafter der **UNSER LAND Idee** zum Erhalt der Lebensgrundlagen. Dieses wertvolle Lebensmittel entwickelt sich nun weiter. Zur **UNSER LAND BIO Milch** und der **BIO Butter** gesellen sich gleich fünf neue Produkte, die das **UNSER LAND Milch Sortiment** auf genussvolle Weise bereichern:

- ✓ **UNSER LAND BIO Schlagrahm**
- ✓ **UNSER LAND BIO Sauerrahm**
- ✓ **UNSER LAND BIO Mangfalltaler Käse**
- ✓ **UNSER LAND BIO Klosterbergkäse**
- ✓ **UNSER LAND BIO Reibekäse**

Auch die fünf neuen Botschafter der **UNSER LAND Idee** unterstützen den Schutz von Natur und Trinkwasser.



KÄSE ‚OHNE GENTECHNIK‘

UNSER LAND Käse ‚ohne Gentechnik‘ – mit Sicherheit guter Geschmack aus der Region! Milchbauern der Schaukäserei Ettal im **WERDENFELSER LAND** liefern die Milch für den **UNSER LAND Käse „ohne Gentechnik“**. Von Beginn an verankerte **UNSER LAND** gentechnikfreie, heimische Futtermittel in seinen Richtlinien. Die Käsemeister der Schaukäserei Ettal führen dies in der Verarbeitung der Milch fort.

BIO CAMEMBERT

Der **EBERSBERGER LAND BIO Camembert** aus Rohmilch stammt von Maria und Sepp Voglrieder aus Bayern im **EBERSBERGER LAND**. Sie sind überzeugt: „Sehen, wie die Lebensmittel hergestellt werden, wissen, wo sie herkommen und was drin ist, schmecken wie gut die Heimat ist, das bezeichnen wir als Lebensqualität. Dafür setzen wir uns ein!“

BIO HEUMILCH-JOGHURT

Den **WEILHEIM-SCHONGAUER LAND BIO Heumilch-Joghurt** stellt Familie Westenrieder aus Obersöchering auf handwerkliche Weise her. Sie verwenden dazu ausschließlich ihre eigene BIO Milch. Die Kühe sind im Sommer auf der Weide und im Winter steht ihnen ein großer, tageslichtdurchfluteter Laufstall zur Verfügung. Gefüttert wird mit Gras und Heu vom eigenen Hof.



BIO STROH UND BIO WIESENHEU

UNSER Land BIO Stroh stammt von ökologisch wirtschaftenden Betrieben aus dem Netzwerkgebiet. Es ist kurz geschnitten und daher besonders saugfähig.

UNSER LAND BIO Wiesenheu stammt von ökologisch wirtschaftenden Betrieben im Netzwerkgebiet. Ein Teil des Netzwerkgebietes liegt im Trinkwassereinzugsgebiet der Stadtwerke München im Mangfalltal. Es enthält einen besonders hohen Anteil an Wildkräutern.

NAGERFUTTER

UNSER LAND Nagerfutter ist das ideale Ergänzungsfutter für Nagetiere und Kaninchen. Es wird in der traditionsreichen Jaudenmühle von der Familie Freisl hergestellt. Alle verwendeten Rohstoffe stammen aus dem Netzwerkgebiet. Es wird ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Zucker und Konservierungsstoffen hergestellt.



SCHAFWOLLPRODUKTE



Schafe gehören zur bayerischen Kulturlandschaft. Sie spielen eine wichtige Rolle in der ökologischen Landschaftspflege. Als lebende Rasenmäher grasen sie an schwer zugänglichen Stellen und auf großen Flächen. Die wertvolle Schafwolle findet Verarbeitung zu einer hochwertigen und vielfältigen Auswahl an Schafwollprodukten.

Biologische (Biodiversität) und regionale Vielfalt

**Die Förderung der Vielfalt spielt eine zentrale Rolle
im Denken und Handeln des Netzwerks UNSER LAND.**

Der Erhalt der Lebensgrundlagen in der Region kann gut gelingen, wenn die regionale Vielfalt gelebt, genutzt, gefördert und immer wieder aufs Neue entdeckt wird. Davon ist **UNSER LAND** überzeugt!

Am Beispiel des Streuobstes zeigt **UNSER LAND** die enge Verknüpfung der Kreisläufe in der Natur mit den Lebensumständen und der Lebensqualität der Menschen in der Region auf. Streuobstwiesen beheimaten über 5000 Tier- und Pflanzenarten. So tragen jeden Herbst mehr als 300 Apfellieferanten aus dem **Netzwerk UNSER LAND** mit den verschiedensten Apfelsorten zum vielfältigen Geschmack des beliebten Streuobst-Apfelsaftes bei.

Der Schirmherr:



„UNSER LAND verbindet Idee und Geschäft, Ehrenamt und Professionalität beispielhaft. Ernährung wird Vertrauenssache, Qualitätssicherung und Kundenfreundlichkeit werden auf allen Stufen der Produktion aufgebaut. Das Netzwerk führt Menschen zusammen, fördert Eigenverantwortung, entwickelt neue Lern- und Gestaltungsformen und gibt damit Stabilität und Sicherheit.“

Alois Glück, Präsident des Bayerischen Landtages a.D., Präsident des Zentralkomitees der deutschen Katholiken, Schirmherr Dachverein UNSER LAND e.V.

**Wenn Sie Fragen zu den UNSER LAND Produkten, Erzeugern
und Verkaufsstellen haben, wenden Sie sich bitte an die:**

UNSER LAND GmbH, Schloßstraße 169, 82140 Esting

Telefon: 0 81 42/6 54 43-0, Fax: 0 81 42/6 54 43-30,

E-Mail: netzwerk@unserland.info

**Wenn Sie mehr über den Dachverein UNSER LAND wissen
wollen, oder wenn Sie die Solidargemeinschaften unterstützen
möchten, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:**

Dachverein UNSER LAND e.V.

Schloßstraße 169

82140 Esting

Telefon: 0 80 24/ 47 35 12

Fax: 0 80 24/ 47 35 13

dachverein@unserland.info

www.unserland.info