

Stationen

TOUR **ZERO
WASTE**

1. Unverpackt-Wochenmarkt und Zero Waste City
2. Tauschschrank und Büchertauschregal
3. Fairteiler an der IG Feuerwache
4. Stemmerwiese und Stemmerhof
5. Naturkost Hollerbusch und Kartoffelkombinat
6. Danklsalon und Atelier Barbara Heinze
7. Resi-Huber-Platz
8. Stadtbibliothek HP8
9. Grünspitz

GREEN CITY

Der Verein.

Kennenlernen plus evtl. Raumaufstellung

- Wo kommt ihr her? Norden-Süden-Osten-Westen
- Wie gut kennt ihr euch schon mit Zero Waste aus? Skala 1-10
- Zum Kennenlernen, gerne mit jemandem Unbekanntem:
 - Welche Vorteile sind für dich am wichtigsten bei einem Zero Waste Lebensstil?
 - Warum ist dir das Thema so wichtig?

Station 1: Unverpackt-Wochenmarkt

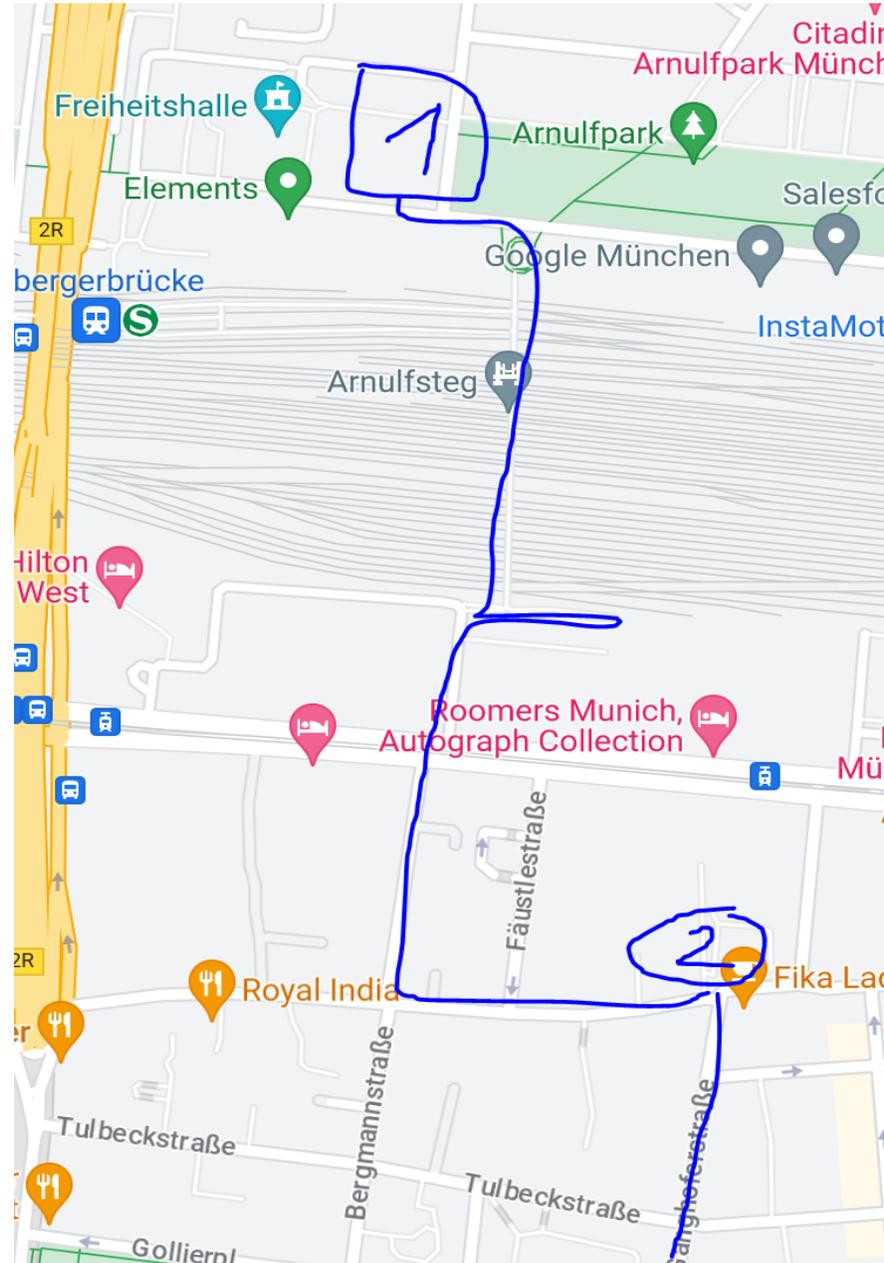
- Was gibt's hier? 6 Stände (Brot, Käse, Wein, Feinkost, Fisch, Obst & Gemüse)
- Ziel: Verpackungsfreies Einkaufen und auch hinter der Theke mit wenig Verpackung arbeiten
- Eigene Behälter, Taschen, Tüten dafür mitehmen
- Öffnungszeiten: immer Mittwochs von 11 bis 18 Uhr
- Es wissen noch nicht so viele Menschen davon, gerne weitererzählen
- Wenn mehr Leute kommen, dann kommen auch mehr Händler*innen und umgekehrt natürlich auch

- Teil des Zero Waste Konzepts der Stadt München: der Unverpackt-Markt ist eine Maßnahme davon

Station 1: Zero Waste City München

- Konzept von Stadt München mit AWM, rehab republic, Wuppertal Institut, Stakeholder Reporting und Prognos
- Ziele: Jährlich fallen in München circa 720.000 Tonnen Haushaltsabfälle an. davon sind 43 Prozent Restmüll → Müll-Verringerung und bessere Verwertung.
- Um die Zertifizierung zu erlangen, muss ein Zero-Waste-Konzept aufgestellt werden, welches drei übergeordnete Ziele verfolgt (Reduktion der gesamten Abfallmenge, Reduktion des Restmülls, Bewusstseinsstärkung für das Thema Zero Waste)
- Entwicklung eines langfristig ausgerichteten Konzepts, welches die Münchner Bevölkerung, die Münchner Wirtschaft und die Münchner Stadtverwaltung aktiv mitgestalten können.
- In einem 1,5 Jahre dauernden Erarbeitungsprozess wurde das Zero-Waste-Konzept entwickelt. U.a. gab es Workshops, in denen unterschiedliche Personen aus der Stadtbevölkerung Maßnahmen zur Abfallvermeidung erarbeitet haben.
- NEU: Zero Waste Arena im alten Galeria Kaufhaus am Stachus mit vielen Veranstaltungen etc.

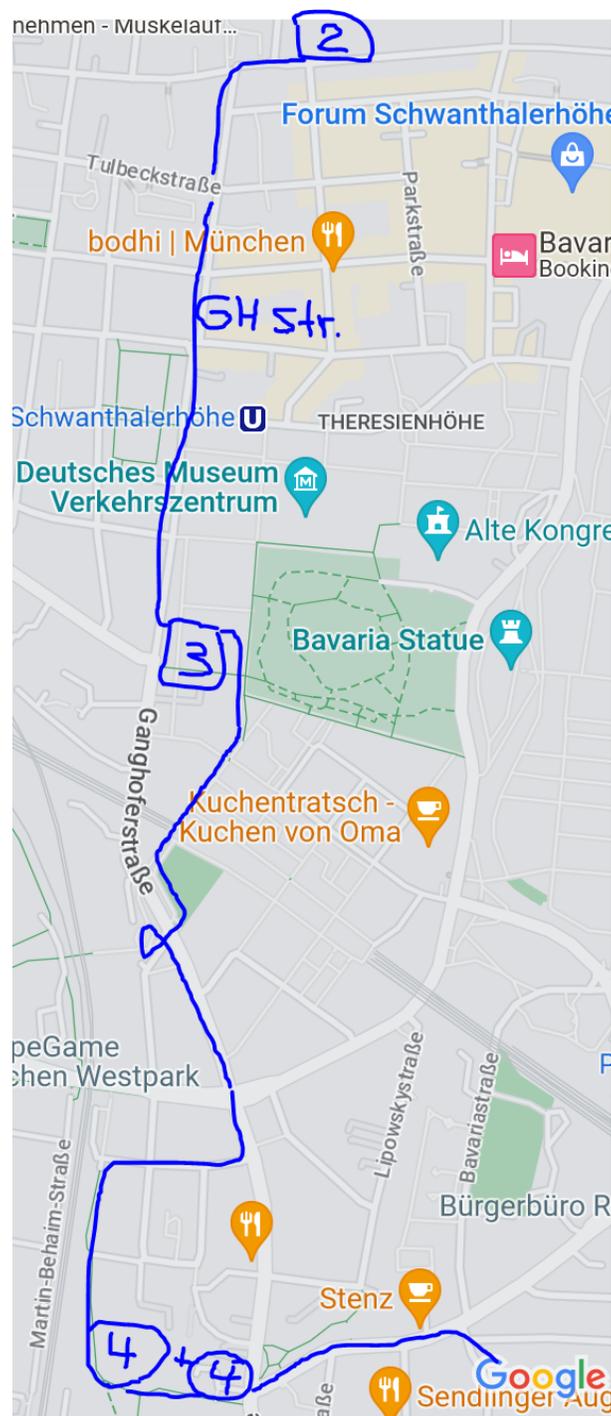
TOUR ZERO WASTE



Station 2: Tauschschrank multikulturelles Jugendzentrum KÖSK

- Tauschschrank und Bücherregal
- Gut besucht und angenommen
- Kreislaufschrank e.V. und TauschGut sind andere Initiativen, die auch Tauschschränke betreiben
- Andere Tauschmöglichkeiten:
 - Green City Kleidertauschpartys (Termine unter greencity.de/veranstaltungen)
 - private Tauschpartys organisieren

TOUR ZERO WASTE



Station 3: Fairteiler IG Feuerwache

- Relativ neuer Fairteiler vom Verein Foodsharing
- Super gepflegt und meistens was drin
- Infos & Facts zum Thema Lebensmittelretten & -verschwendung:
 - Insg. 6 Fairteiler in München (Haidhausen, Leonrodplatz, Moosach, Olympiadorf, Hbf)
 - Pro Jahr in Deutschland 12 Mio. Tonnen Lebensmittelverschwendung, Fleisch von 230.000 Rinder (äquivalent zur Verschwendung bei Fleisch) verschwendet
 - Foodsharing München rettet täglich ca. 700 kg Lebensmittel, es sind ca. 500 Menschen aktiv und es wird bei etwa 110 Betrieben regelmäßig abgeholt
 - Weitere Initiativen in München: Community Kitchen, Tafel München, to good to go
 - Alle können bei foodsharing mitmachen (Mitglied im Verein werden und „Mini-Ausbildung“ zum foodsaver/in)

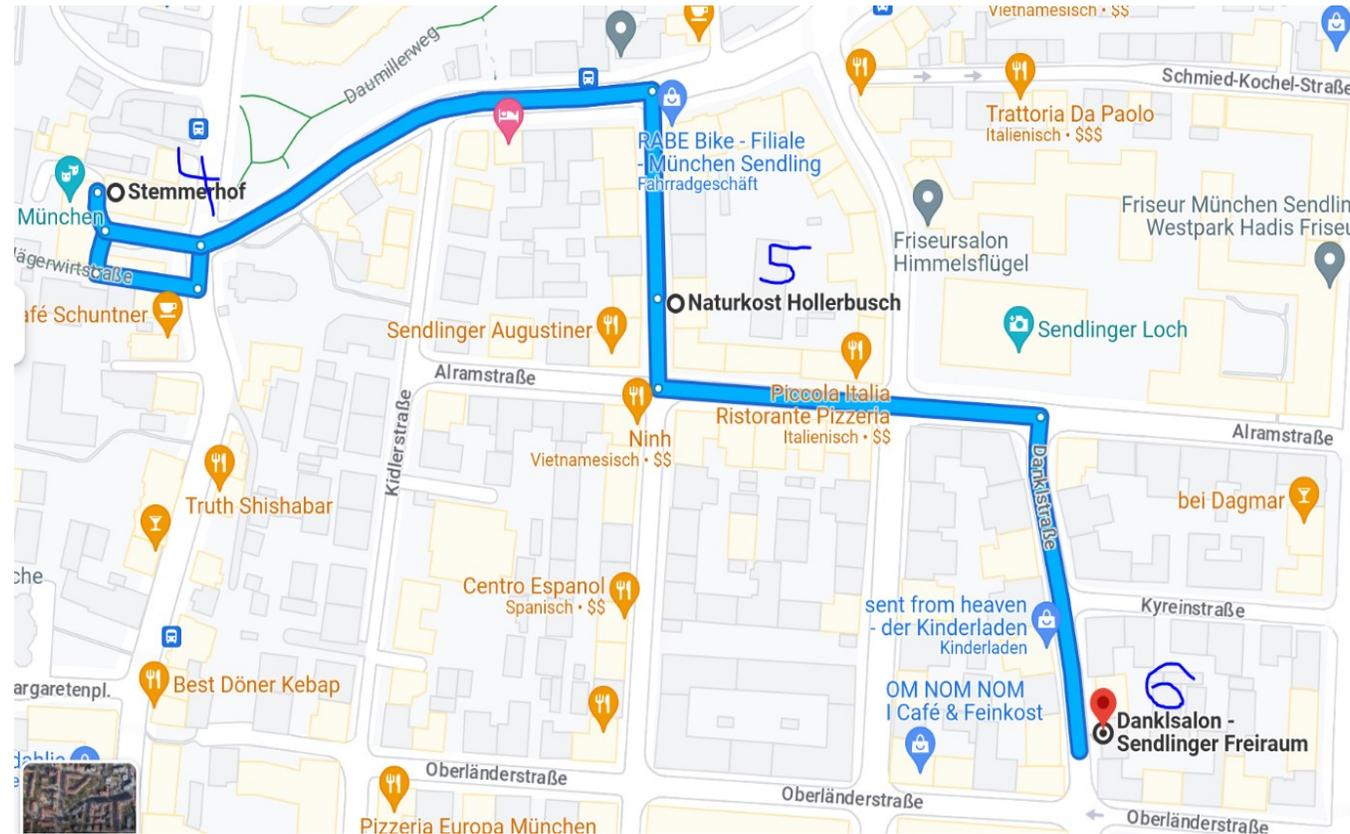
Station 4: Stemmerwiese und Stemmerhof

Stemmerwiese: bis 1992 waren wir noch Kühe gestanden. Jetzt Erholungsort für die Anwohner*innen, super zum Wildkräuterplücken weil keine Hunde reindürfen, Apfelbäume zum Ernten für alle.

Stemmerhof: ursprünglich gabs mehrere Bauernhöfe westlich der Dorfstraße, davon ist nur der Stemmerhof erhalten.

- 1381 erstmals urkundlich erwähnt. Seit 1779 in Besitz der Familie Stemmer: vor allem Milchviehwirtschaft und Kartoffelanbau
- Nach seinem Tod im Jahr 1991 übernahm Georg Stemmer junior als einziger Sohn den Sendlinger Hof. Doch nur ein Jahr später starb er im Alter von nur 27 Jahren bei einem Unfall direkt vor seiner Haustür.
- Doch so musste dessen Mutter Eva den Betrieb rapide zurückfahren. Nach ihrem Tod wurde das Gut unter den drei Schwestern aufgeteilt: Die letzten 46 Milchkühe wurden erst 1992 verkauft (letzter Bauernhof im Münchner Innenstadtbereich)
- 1998 hat Elisabeth Stemmer-Kunz gemeinsam mit ihrem Ehemann Walter das Gebäude-Ensemble übernommen, eher eine Ruine. Ihr Bestreben war es, nach dem Wunsch vieler Anwohner ein Dorfzentrum inmitten der Großstadt zu erschaffen. Ein erstes Experiment auf diesem Weg war ein Biomarkt ab 1998. Schrittweise wurden die Gebäude saniert, und weitere Geschäfte kamen über die Jahre hinzu: 22 Unternehmen auf 2300 Quadratmeter Gewerbefläche zählt Kunz heute zusammen.
- Seit 2001 gibt es im Stemmerhof Gastronomie und Läden für Bioprodukte; der einstige Bauernhof ist ein beliebter Treffpunkt mit ländlichem Flair inmitten der Großstadt, aber auch Veranstaltungen, Kunst und Kultur, Seminarräume, Theater...
- **Stemmerhof Bioladen:** unabhängiger Bioladen mit Unverpackt-Station, regionales Sortiment, 50 % Rabatt-Produkte

TOUR ZERO WASTE



Station 5: Bioladen Hollerbusch und Kartoffelkombinat

- Regionales Obst und Gemüse, große Käseauswahl, leckere Vollkornbrote
- 4 verschiedene Biobäcker → immer was Neues zu probieren, auch Gebäck und Kuchen, die oft vegan sind (plus Kaffee)
- Betreiber*innen ist wichtig, Verpackungsmüll zu sparen: lose Nüsse, Kerne und Reinigungsmittel, Shampoobars, Kosmetik...

Verteilstation Kartoffelkombinatskiste: Solidarische Landwirtschaft

In einer solidarischen Landwirtschaft schließen sich Bewohner*innen einer Region mit Gärtner*innen und Landwirt*innen aus der Nähe zusammen.

- Gemeinsam anbauen, ernten und teilen.
- Wer mitmacht, zahlt einen gewissen Beitrag für alles, was in der Gärtnerei gebraucht wird und bekommt dafür einmal in der Woche eine Kiste mit frischem Obst und Gemüse– in Bioqualität und ohne unnötige Verpackung.
- In München 3 SoLaWis mit über 5000 Mitgliedern. (KK, Waldgärtner, Auergarden)
- KK: eigenen Hof mit einer Gärtnerei und Streuobstwiese bei Mammendorf
- Mitglieder können auch selber regelmäßig Hand an legen und auf dem Acker mithelfen. Beim KK arbeiten ausgebildete Gärtner*innen im Anbau.
- Mitmachaktionen, z.B. um gemeinsam Tomaten einzukochen oder eine Gewürzpaste herzustellen, und Hoffeste

Station 6: Barbara Heinze und Danklsalon

- **Barbara Heinze:** Reparaturen für Outdoorklamotten und Zelte, Upcycling, Pflege von Outdoorklamotten
- **Danklsalon:** Quartiersladen, der Raum für Begegnung in der Nachbarschaft bieten soll
- Kostenloser Raum für Aktionen, offene Veranstaltungen oder Mieten für geschlossene Gesellschaft mieten
- zB Lesekreis, Musikabende, Yogastunden, Kindertheater...
- Von der Genossenschaft WOGENO
- Repair Cafe einmal im Monat:
 - **Jeden 3. Samstag im Monat, jeweils von 14:00-17:00. Aug Sommerpause**
 - Man kann kaputte Gegenstände mitbringen, mit Unterstützung von ehrenamtlichen Fachleuten und Tüftler*innen reparieren + Leute kennenlernen
 - Manchmal Fahrradwerkstatt; auch bei ADFC in der SelbstHilfeWerkstatt möglich (Platenstraße 4, Do 17-19:30, 10 Euro)

Weitere Repair Cafés

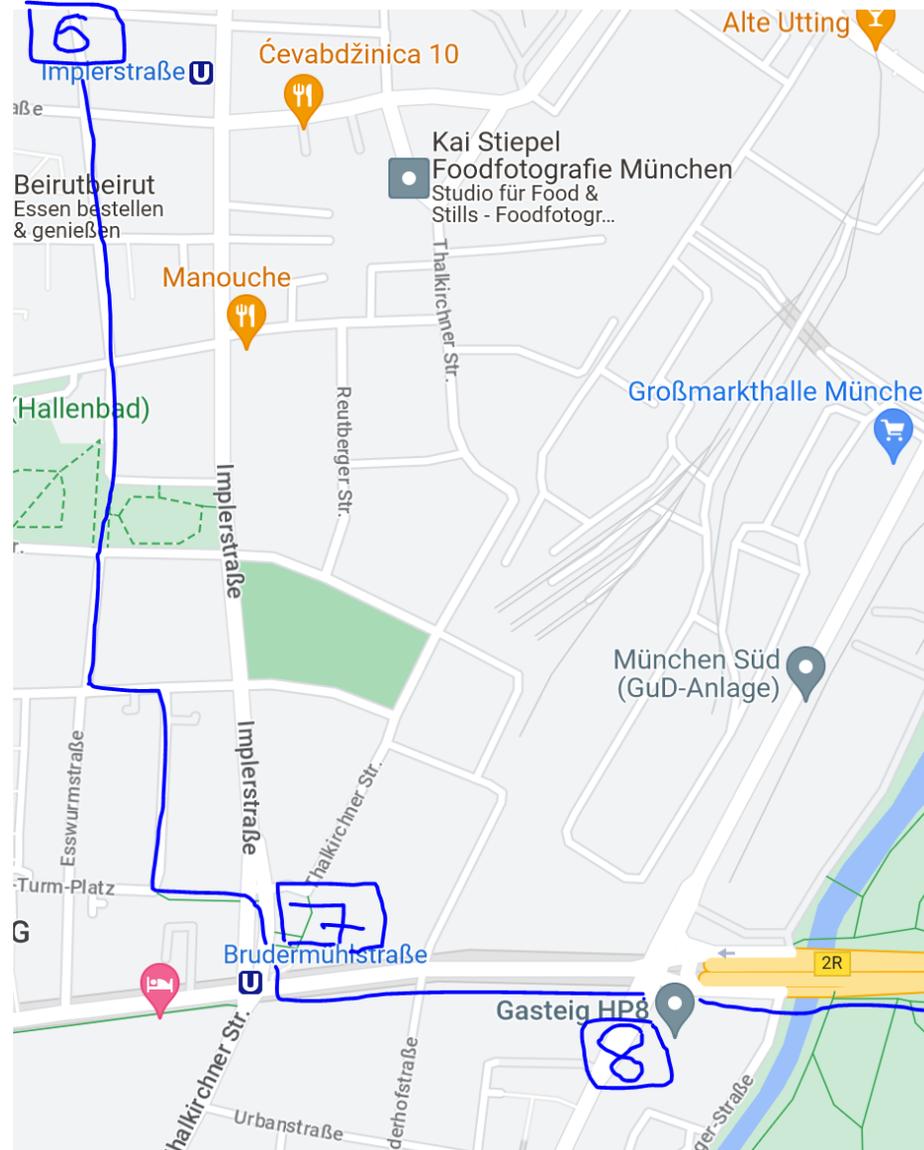
<https://www.reparatur-initiativen.de> und <https://www.awm-muenchen.de/vermeiden/reparieren-statt-wegwerfen/repair-cafes>

Haus der Eigenarbeit in Haidhausen, Halle 2 in Pasing, Werkbox3 (Dachauer Straße 110c, Kreativquartier), Repair Cafe in der Seidlvilla in Schwabing

GREEN CITY

Der Verein.

TOUR ZERO WASTE



Station 7: Resi-Huber-Platz Vollcorner, Bücherschrank, „Einmal ohne bitte“ bei Vinzenz Murr

Vollcorner

- Rein bio, überwiegend regional
- Verpackungsfreies Einkaufen an den Theken möglich
- Seit 2010 ohne Plastiktüten
- Engagement bei Foodsharing/FoodCaring München
- Schnäppchenangebote: 50 % auf Lebensmittel, die bald ablaufen
- RECUP-Becher und REBOWLS im Pfandsystem für To Go-Gerichte aus unseren BioDelis
- Mehrwegalternativen, die man dort kaufen kann: Bienwachstücher, Aluboxen, Gemüsenetze
- Viele Produkte in Pfandgläsern, z.B. Studentenfutter oder Essiggurken

Einmal ohne, bitte

- Label für müllfreies Einkaufen
- 300 Geschäfte in München, darunter Bäckereien, Metzgereien, Restaurants
- Z.B. Hofpfistereien und Vinzenz Murr
- Einfach mit eigenen Gefäßen hingehen und einkaufen

Büchertauschregal

Station 8: Stadtbibliothek HP 8

- Bücher und andere Medien ausleihen statt kaufen, auch online für E-Books und Hörbücher möglich
- Jahresgebühr 20 Euro
- Kostenloses WLAN → Möglichkeit zum Arbeiten
- Münchner Volkshochschule sitzt hier auch: viele Kurse und Fortbildungsmöglichkeiten
- Auf dem Vorplatz Hochbeete und Sitzmöglichkeiten

Station 9: Giesinger Grünsplatz

Grünsplatz

- Früher Autohändler
- Seit 2014 von Green City organisiert als konsumfreier Treffpunkt für die Nachbarschaft im Viertel
- Oft Veranstaltungen wie Konzerte, Flohmarkt, Weinfest etc.
- Viele Möbel, Hochbeete aus altem Holz, Paletten etc. gebaut (Upcycling)
- Gemeinschaftsgarten, Büchertauschregal
- Viele unterschiedliche Gruppen halten sich hier auf: Familien, Fussballfans, Touristen, wohnungslose Menschen, Studierende...

Abschluss

Wie hat's euch gefallen? Wollt ihr mal was ausprobieren, was wir hier jetzt kennengelernt haben?