

# Marktlese

für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltenbummler

---

**Kolonialisierung 2.0**  
**BBQ-Sauce selbstgemacht.**  
**Ode an das Rib-Eye.**  
**Sommer-Malwettbewerb.**

---

für Kinder

13 | Juli 2015





# Grillen oder Eis?

Liebe Kundinnen und Kunden,

haben Sie es auch gelesen? Die Deutschen sind nicht nur Grillweltmeister, sondern fangen tatsächlich an, nicht mehr jeden Dreck, der Fleisch oder Wurst genannt wird, auf den Grill zu werfen. Nein! Nach Jahrzehnten hatte das Metzgerhandwerk 2014 zum ersten Mal wieder einen leichten Umsatzanstieg. Und wenn Sie mitbekommen haben, dass der WWF zum ersten Mal eindeutig gefordert hat, wenn schon Fleisch, dann Bio-Fleisch zu essen, ja dann gibt es nur noch einen Weg: und zwar den in den Marktladen. In unserer neuen Marktlese möchten wir Sie mit einer selbstgemachten Barbecue-Sauce und einem Rib-Eye-Steak-Rezept dazu animieren, lieber weniger, dafür aber besser zu grillen. Auch ein deutscher Grill ist bereit dazu, zwischendurch mal Fisch, Gemüse oder vegetarische Burger zu grillen. Mit den lieben Kleinen landet beim Grillen ja häufiger mal irgendwo ein halbes Grillwürstchen, das samt Brötchen diskret „geparkt“ wurde. Denn im Sommer geht es bei vielen Kindern nur um eines: Um Eis. Bei uns im Marktladen können sie sich quasi eins „verdienen“, wenn Sie beim Sommer-Malwettbewerb mitmachen. Und wenn Sie noch einen Grund für schlechte Laune brauchen, dann lesen Sie, wie die G7-Staaten den afrikanischen Kontinent „aus der Armut heben“ wollen. Nach dieser Lektüre werden Sie froh sein, dass Sie sich unsere „Freude-Seite“ noch aufgehoben haben.

Viel Spaß und gute Unterhaltung.

*Christina Schmeidler  
Nikola Schmeidler*

Beine baumeln lassen

**Hitzefrei**

*Kirschkernweitspucken*

**Urlaub auf Balkonien**

*Tage am See*

**Worauf wir uns**  
**im Juli freuen:**

*Das Tübinger Stadtfest*

*Gute Krimis lesen*

**Ausflüge ins Grüne**

Sprünge vom Dreimeterbrett

**T-Shirts mit Streifen**

**Reggae**

# Terminine

**10.07. & 11.07.** INNENSTADT

## TÜBINGER STADTFEST

Auch längst Weggezogene freuen sich alle zwei Jahre auf das Tübinger Stadtfest. Für zwei Tage verwandelt sich die Tübinger Innenstadt dann in einen Festplatz der Musik und Kulinarik für Groß und Klein. Organisiert wird das vielfältige Programm von den Tübinger Vereinen.

**17.07. & 18.07.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

## VERKOSTUNG ABUELO PABLO

Familie Casallo baut auf ihrer ökologischen Obstbaum-plantage in der Region Badajoz (Westspanien) Steinobst in Demeter-Qualität an. Probieren Sie saftige Pfirsiche und süße Nektarinen von unserem spanischen Erzeuger.

**23.07. – 26.07.**

FESTPLATZ TÜBINGEN

## AFRIKA FESTIVAL

Workshops, Diskussionsforen, Musik und Kunsthandwerk. Die Veranstaltung versteht sich als Plattform für die Präsentation und Förderung der vielfältigen Künste und Kulturen des afrikanischen Kontinents. Dieses Jahr mit einem Länderfokus auf die Republik Kamerun.

 [www.afrikafestival-tuebingen.de](http://www.afrikafestival-tuebingen.de)

**24.07. & 25.07.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

## VERKOSTUNG BYODO

Mit den leckeren Feinkostsaucen, Dressings und Dips von Byodo wird jedes Grillen zum Vergnügen – probieren Sie selbst!

# BBQ-SAUCE

fruchtig, pikant, saulecker - auch ohne Fleisch

- 1 mittlere **Zwiebel** geviertelt, 10 Zehen **Knoblauch**
- 2 mittelgroße frische rote **Chilis**
- je 1 Bund **Thymian, Rosmarin, Koriander**
- 1 TL **Kreuzkümmel, 2 TL Fenchelsamen, 8 Nelken,**  
**10 Lorbeerblätter, 2 TL Paprika edelsüß**
- Abrieb und Saft von 2 **Orangen, 200 g brauner Zucker**
- 6 EL **Balsamessig, 200 ml Apfelsaft, 200 ml Wasser**, etwas **Olivenöl**
- 200 ml **Ketchup, 4 TL Worcestershire Sauce, 2 TL Senf**
- 1 TL **Meersalz, 1 TL frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer**

Vorweg sei gesagt: die Zutaten können auch kalt zu einer Marinade verarbeitet werden. Einfach nur 50 ml Apfelsaft nehmen und auf's Wasser verzichten.

Für die BBQ-Sauce: Chilis entkernen und im Mixer mit Knoblauch und Zwiebeln pürieren. Die Paste in Olivenöl bei schwacher Hitze 5 min anbraten.

Den Orangenabrieb mit den restlichen Kräutern und Gewürzen ebenfalls kleinmixen. Die Kräuter-Gewürzpaste in die Pfanne geben und 1 min erhitzen. Dann den Zucker einrühren bis er karamellisiert und sich eine zähre dunkle Masse bildet. 200 ml Wasser hinzufügen und nach ca. 2 min den Saft der ausgesprengten Orangen mit den restlichen Zutaten dazugeben. Kurz aufkochen und ca. 15 min köchelnd reduzieren.

Zum Abschluss die Sauce für eine feinere Textur für ein paar Minuten in den Mixer geben. – *FRANZISKA LIST*

# Rezept des Monats



# Konzernmacht grenzenlos

---

## Wie die G7-Staaten soziale und ökologische Strukturen zerstören

---

Es hört sich so wunderschön an: *Neue Allianz für Ernährungssicherung*. So nennt sich eine Initiative der G7-Staaten. Diese soll durch Kooperationsabkommen mit afrikanischen Staaten erreichen, dass die Investitionsbedingungen für private und kommerziell arbeitende Kapitalgeber verbessert werden. Unter dem Mäntelchen der Verbesserung der Welternährung geht es um nichts weniger, als um eine zweite Kolonialisierung des afrikanischen Kontinents. Die Kritik namhafter internationaler NGO's (insges. 93 weltweit, darunter 10 aus Deutschland) ist vernichtend. Sie sprechen davon, dass die Programme mehr Schaden als Nutzen anrichten. Besonders in der Kritik steht die politische und finanzielle Unterstützung internationaler Agrarmultis. Es sei nicht abzusehen, wie die Allianz ihren eigenen Anspruch einlösen will, die „afrikanische Bevölkerung aus der Armut zu heben“. Das Versprechen, die ganze Macht des Privatsektors zu mobilisieren, scheinen sie allerdings erfolgreich umzusetzen. Die G7-Staaten koordinieren und finanzieren damit die ökologische und soziale Zerstörung eines ganzen Kontinents. Die Landwirtschaft soll in allen Bereichen industrialisiert werden, d.h. Produktion, Verarbeitung und Handel. Finanziert von kapitalstarken Großkonzernen. Natürlich zum Preis

einer totalen Abhängigkeit von hunderten Millionen Menschen von wenigen Agrarkonzernen.

Die NGO's formulieren: Wer den Welthunger erfolgreich bekämpfen will, muss dies in Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern vor Ort tun und die regionalen Verarbeitungs- und Handelsstrukturen stärken. Diese Mahnung wird nicht nur nicht umgesetzt, sondern aktiv zerstört. Hunderttausende Hektar Land werden von den afrikanischen Regierungen an Großinvestoren verkauft. Den Kleinbauern werden, wie z.B. in Burkina Faso, nur 22% der Fläche überlassen, und dies in max. 4 ha großen Einheiten. Erweiterungen bzw. Vergrößerungen sind nicht mehr möglich. In Tansania betreibt beispielsweise die schwedische Firma EcoEnergy eine 20.000 ha große Zuckerrohrplantage. Kleinbauern dagegen werden mit minderwertigen Ersatzflächen abgespeist. In Malawi wird momentan der Verkauf von 200.000 ha Fläche für Großinvestoren vorbereitet. Der geplante Anbau von Tabak gilt als Beitrag zur Ernährungssicherung. Insgesamt werden mit bisher 5,7 Mrd. Dollar öffentlichen Geldern afrikanisches Land aufgekauft. Allein in der Ländern Tansania, Malawi, Burkina Faso, Mosambik und Ghana sind das 1,26 Mio ha (zum Vgl.: die landwirtschaftliche Nutzfläche BaWü's beträgt 1,42 Mio ha). Durch diese Maßnahmen werden die Menschen von ihren Feldern getrieben oder mit minderwertigen oder viel zu kleinen Flächen abgespeist.

Diejenigen, die das „Glück“ haben, noch Land zu besitzen, werden durch weitere Maßnahmen unter Druck gesetzt. Der Austausch von Saatgut unter den Kleinbauern wird durch Gesetze kriminalisiert und quasi verboten. Dadurch wird der Einsatz von eigenem Saatgut staatlich sanktioniert und eröffnet den überaus lukrativen Markt für u.a. Monsanto, Dupont, Syngenta.



ta, Bayer und BASF. Das neue, teure Saatgut erfordert den Einsatz von teuren Pestiziden und chemisch-synthetischem Düngern. Wer macht das Geschäft? Monsanto, Dupont, Syngenta, Bayer und BASF. Sollten, angesichts dieser Übermacht, immer noch Kleinbauern versuchen, ihre Existenz zu sichern, werden sie immer weniger in der Lage sein, ihre Produkte zu verarbeiten und zu verkaufen. Denn die Verarbeitung und der Handel kommen mehr und mehr in globale privatwirtschaftliche Hände. Zum Beispiel beherrscht das Unternehmen Illovo Sugar Ltd., von der EU und der afrikanischen Entwicklungsbank gefördert, zu 100% den malawischen Zuckerrohrmarkt. Und falls sich dann immer noch kleinbäuerlicher Widerstand regt, wird der afrikanische Markt mit subventionierten Lebensmitteln aus den G7-Staaten geflutet. Das Handelsvolumen der G7 mit Afrika ist seit

2007 um 126% gestiegen. Dann gibt es noch zwei Alternativen: In die Slums der Städte zu ziehen oder als Tagelöhner auf den Plantagen zu arbeiten. Das globale Kleinbauernnetzwerk *La Via Campesina* sagt dazu: „heute können wir kein Einkommen mehr erwirtschaften, das es uns ermöglicht, in Würde zu leben.“

Ach ja, eine dritte Alternative gibt es doch noch: sie machen sich auf den Weg, quer durch Afrika, über's Mittelmeer, Richtung Europa, auf in ein menschenwürdiges Leben. Wir nennen sie hier dann Wirtschaftsflüchtlinge, vorausgesetzt sie schaffen's bis auf's Festland. – MICHAEL SCHNEIDER



Anteil der  
Top10-Konzerne  
am Pestizidmarkt  
**95%**

Link zur Broschüre des Forum  
Umwelt & Entwicklung:  
 <http://goo.gl/Vw4fNW>

# Das Beste oder nichts!

Ich hätte nicht gedacht, dass ich je einen solchen Text schreiben werde. Dabei schrieb Neruda ja sogar eine Ode an die Zwiebel. Und ich muss Sie warnen: das hier wird ähnlich schmachtend werden. Eine Art Ode an das Rib-Eye. Das wunderbarste Stück Fleisch, das man sich nur vorstellen kann. Eine Beschaffenheit wie kompakter, rot-weißer Marmor mit einem festen buttrigen Deckel. Eine herrliche Sanftheit in der Struktur. Und erst der Geschmack! Ich weiß, ich weiß, solches Gesülze langweilt schnell. Aber, um die Einzigartigkeit dieses Fleisches zu betonen, gibt's auch handfeste Gründe. So verwenden die Herrmannsdorfer Landwerkstätten für ihre Steaks nur Rinder von Verbandszüchtern. Also Naturland-, Demeter- oder Bioland-Bauern, die sich wiederum auf besondere Fleischrassen, wie Pinzgauer und Angus spezialisiert haben. Rassen, die besonders gut intramuskulär Fett einlagern und deren Fleisch deswegen perfekt marmoriert daherkommt. Für die verschiedenen Steakschnitte der Landwerkstätten werden dann nur die besten Tiere verwendet. Anschließend reift das Fleisch am Knochen mehrere Wochen und wird erst nach der Reifung vollends zerlegt. Zusätzlich werden die Rückenstücke zur Verdichtung der Fettauflage fest in Leintücher eingeschlagen. Beides sorgt dafür, dass die Austrocknung des Fleisches auf ein Minimum reduziert wird. Die verbleibende Flüssigkeit und die feinen Fetteinschlüsse machen die Steaks unvergleichlich zart und saftig. Und weil ich ja weiß, dass es anachronistisch ist, so schwärmerisch über Fleisch zu schreiben – Vegetarismus (oder sogar Veganismus) ist das Gebot der Stunde – hier mein Vorschlag zur Rettung des Regenwalds, der Massenhaltungs-Tiere und der Gesundheit der Menschen: Niemand isst mehr ein anderes Fleisch als Rib-Eye und aus dem Rest des Tieres werden Saiten-Würstchen gemacht. Dann gibt's im zweiwöchentlichen Wechsel immer nur Steak und Saiten. Das Beste oder nichts. – JONAS SCHNEIDER

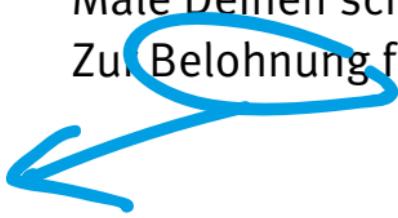
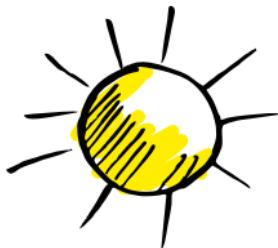
## PERFEKT MEDIUM GAREN

Im Standardwerk der modernen Küche „Modernist Cuisine“ wird eine Methode zur Steakzubereitung vorgestellt, die eine besonders gleichmäßige Garung erlaubt. Hierfür wird das auf Zimmertemperatur erwärmte Steak in der heißen Pfanne/auf dem heißen Grill (mind. 240 °C) alle 30 Sekunden gewendet. Je nach gewünschtem Gargrad und Dicke des Steaks, müssen Sie für ein perfektes Ergebnis etwa 5-7 mal wenden.



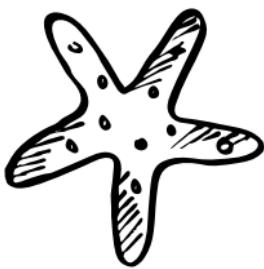
# SOMMER MALWETTBEWERB

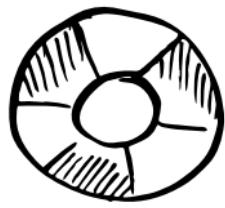
Male Deinen schönsten Sommer  
Zur Belohnung für Dein Bild gibt

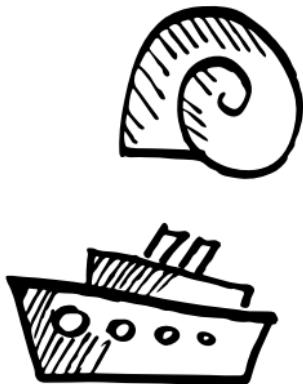


RB

rurlaub.  
t's ein Eis.







# Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

 [facebook.com/dermarktladen](https://facebook.com/dermarktladen)



## IMPRESSUM

Die Marktlese erscheint monatlich und wird herausgegeben von  
**Der Marktladen**, *Michael Schneider*, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen,  
07071 56 555 0, [redaktion@dermarktladen.de](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.dermarktladen.de](http://www.dermarktladen.de).  
Für den Inhalt verantwortlich: *Michael Schneider*  
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

---

Chefredakteur: *Michael Schneider*

Stellv. Chefredakteurin: *Jessica Sabasch*

Konzept: *Jessica Sabasch*

Artdirection & Layout: *Jonas Schneider*

Fotoredaktion: *Jonas Schneider*

Lektorat: *Franziska List*

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover  
klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht