

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

**Schwarzwald-Mozzarella.
Hunger als Trend.
Topinambur.
Adwunschkratz.**

17 | November 2015



Liebe Kundinnen & Kunden,

nach einem „Jahrhundertsommer“ folgt ein „goldener Herbst“, der kaum Wünsche offen lässt. Für unsere Biogärtner war es allerdings kein gutes Jahr. Die Hitzeschäden in vielen Kulturen waren erheblich. Die Trockenheit mancherorts auch durch Bewässern nicht mehr unter Kontrolle zu bringen. Was die Hitze dann nicht geschafft hat, erledigen meistens Läuse und Kohlfliegen. Zu den „Gewinnern“ dieser Wetterlage gehören eindeutig unsere Winzer und ganz sicher die Familie Steinwand aus Dürrenmettstetten. Die schneeweissen Mozzarellakugeln von ihren rabenschwarzen Büffeln fanden in diesem Supersommer sicher regen Absatz. Mehr über diese neuen Lieferanten erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Topinambur allerdings steht heutzutage der Exklusivität des Büffelkäses in nichts nach. Das war mal anders. Die „Sonnenblumen-Artischocke“ wie sie Anfang des 17. Jahrhunderts genannt wurde, ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts auf unseren Speisezetteln durch die Einführung der Kartoffel aus der Mode gekommen. Dass man mit ihr schnell, gesund und lecker kochen kann, zeigt Ihnen eine Mitarbeiterin mit ihrem Rezept.

Dann gibt es eine kleine Ölmanufaktur in Walddorfhäslach, deren hochwertige Speiseöle wir seit einigen Wochen im Sortiment haben und die wir Ihnen kurz vorstellen wollen.

Außerdem möchten wir Sie auf eine Entwicklung aufmerksam machen, die „*land grabbing*“, auf Deutsch Landraub, heißt. Denn der „Megatrend Hunger“ ist die zynische Begründung für Kapitalanleger, massiv und häufig illegal in Landkauf rund um den Globus zu investieren. Lesen Sie mehr hier in dieser Marktlese und schauen Sie sich, falls er noch läuft, unbedingt den Kinofilm „Landraub“ an.

*Christina Schmeidler
Nikola Schmeidler*

Termine

08.11. 17 UHR, STIFTSKIRCHE

BENEFIZKONZERT „EIN HOSPIZ FÜR TÜBINGEN E.V.“

Der Tübinger Figuralchor unter der Leitung von Katja Rambaum singt Chorwerke von Schütz, Bach, Brahms, u.a. Prof. Dr. Karl-Josef Kuschel rezitiert Texte von Heinrich Heine.

13.11. & 14.11.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

BIO VOM BERG VERKOSTUNG

Weil Bio-Bergbauern ein Stück Tiroler Kultur sind, und weil möglichst viele Menschen in den Genuss ihrer Lebensmittel kommen sollten, gründeten Tiroler Bio-Bergbauern und Bio-Erzeuger 2002 gemeinsam eine Genossenschaft. Seither ist Bio vom Berg die Qualitätsmarke der Tiroler Bio-Bergbauern. „Regionalität und Bio ist die Zukunft“. Probieren Sie den Tiroler Bergkäse in verschiedenen Reifestufen.

↗ www.biovomberg.at

27.11. & 28.11.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG KÄSEREI VIA MALA

In Nufenen, einem kleinen Dorf nahe an der Bündner San Bernadino-Route, betreiben 140 Einwohner eine genossenschaftliche Käserei. Hier wird auch der Via Mala Bergkäse gemacht. Aus Bergwiesenmilch, mit Begeisterung und Zeit. Christian Simmer wird Ihnen Geschichten vom Schweizer Bergleben und vom Käsemachen erzählen und Sie natürlich vom Via Mala kosten lassen.

↗ www.sennerei-nufenen.ch

Regionale Öle von der Ölmanufaktur Rilli

Foto: ©Christoph Rilli



Seit gut zwei Jahren hat sich Familie Rilli aus Walddorfhäslach der Herstellung von feinem Bio-Speiseöl verschrieben. Unter dem Motto „so viel Bio wie möglich. So regional wie möglich“ verarbeitet Sebalt-Ernst Rilli in seiner kleinen Ölmühle ausschließlich ökologische Ölsaaten und Nüsse, zum Teil aus demeter-Anbau. Zwar ist sein Weg zur Arbeit nicht weit – die Mühle befindet sich im Keller seines Hauses – trotzdem ist die Ölherstellung ein Vollzeitjob für den 64-Jährigen. Erste Berührungspunkte mit der Ölherstellung hatte Rilli bereits, als er noch Leiter der Nudelmanufaktur der Karl-Schubert-Werkstätten in Filderstadt war.

Statt in Rente zu gehen, machte er sich noch mal selbstständig. Mit im Boot: die vier Söhne. Informatiker Julian kümmert sich um den Onlineshop, Produktdesigner Christoph hat die edlen Weißblech-Dosen entworfen, in denen die Öle lichtgeschützt lagern. Sohn Andreas macht das Lager und Konstrukteur Raphael ist für alles Technische zuständig. Nicht nur bei der Saatenauswahl haben die Rillis hohe Ansprüche, auch bei der Herstellung geht es streng zu: Naturbelassen und unfiltriert werden die Öle kaltgepresst. Die Öltemperatur darf beim Austritt aus der Mühle die 37 Grad-Marke nicht überschreiten. Das Ergebnis: hocharomatische Öle, die wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine und Carotinoide noch enthalten. Sebalt-Ernst Rilli stellt nur kleine Chargen her und beliefert uns direkt aus Walddorfhäslach. Die Öle, die Sie bei uns im Marktladen kaufen, hat er also erst vor wenigen Wochen gepresst. Besonders gut gefallen uns die zwei Speiseöle aus regionalen Saaten: Das würzige Kümmelöl schmeckt intensiv würzig. Ein paar Tropfen genügen! (Kümmelöl ist außerdem bekannt für seine positive Wirkung auf die Verdauung.) Das gelbe Senföl ist angenehm mild im Geschmack und macht jede Salatsoße zum Highlight. Auch zum Dünsten und Braten eignet es sich gut. – JESSICA SABASCH



Neu!



28. November

im Vogelbeerweg



Adwunschkrantz



gestaltet nach Ihren Wünschen



Sie sind spät dran und wollen trotzdem nicht auf einen schönen Adventskranz verzichten? Sie wünschen sich einen ganz besonderen Adventskranz? Michaela Bleiholder von der Bioland-Gärtnerei Bleiholder bringt rechtzeitig vor Adventsbeginn wieder allerlei Zweige, Kerzen, Zapfen, Früchte, Bänder, kurz: schönen Schnickschnack mit zu uns in den Marktladen Vogelbeerweg. Stellen Sie sich daraus einen individuellen Adventskranz zusammen und holen Sie ihn nach Ihrem Einkauf frisch gebunden ab!

landgrabbing – Megatrend Hunger

„*land grabbing* (engl.) ist ein Begriff für die illegitime oder illegale Aneignung von Land, oft durch wirtschaftlich oder politisch durchsetzungstarke Akteure.“¹ Dies hat sich seit der Bankenkrise vor allem in sog. Entwicklungsländern für viele Staaten und private Investoren zu einem hochprofitablen Investment entwickelt. Der Weltagrarbericht spricht davon, dass kaum ein Wirtschaftsbereich so intransparent sei wie der des Grundeigentums. Weiter heißt es da: „Die Herrschaft über Grundbücher wird bis heute weltweit [...] vielerorts mit roher privater wie staatlicher Gewalt geregelt.“² In welchem Ausmaß dies in den letzten Jahren geschehen ist, zeigt das Projekt „Land Matrix Global Observatory“³. Die Wissenschaftler, die an diesem Projekt arbeiten, gehen davon aus, dass allein seit der Jahrtausendwende auf mehr oder weniger illegale Weise, mind. 39 Mio Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche den Besitzer gewechselt haben (Gesamtfläche BRD ca. 35 Mio ha). Der internationalen Entwicklungsorganisation Oxfam zufolge wechselten von 2001 bis 2010 sogar rund 230 Mio Hektar Ackerfläche in Entwicklungsländern den Besitzer, eine Fläche so groß wie Westeuropa. Und *land grabbing* geht häufig



mit *water grabbing* einher: Die mit dem Land verknüpften Wasserrechte spielen meist eine zentrale Rolle für ein Kaufinteresse.



Dabei ist Profitmaximierung internationaler Konzerne unter massiver Umgehung von Landrechten ebenso ein Motiv wie die Ernährungssicherung der investierenden Länder. Besonders betroffen sind Länder in Asien und Afrika. Wachsende Weltbevölkerung, Klimawandel, Landnutzungskonflikte und ökologische Folgen der konventionellen Agrarindustrie sowie steigende Marktpreise von Nahrungsmitteln machen landwirtschaftliche Nutzfläche zu einem knappen Gut und somit zu einem ökonomisch interessanten Spekulationsobjekt. Hauptakteure sind die expandierenden Länder Ostasiens (China, Südkorea und Japan), die Golfstaaten, die USA sowie multinationale Konzerne aus den Industriestaaten. Die DWS als größte deutsche Fondsgesellschaft und die Allianz Global Investors werben mit dem Megatrend Hunger und raten ihren Anlegern, durch Geldanlagen vom internationalen land grabbing zu profitieren. Damit wird weltweit das Agrarmodell der kleinbäuerlichen Landwirtschaft zerstört, das nachweislich das einzige Modell ist, das den Hunger effektiv bekämpft.

Die Jagd nach Ackerland macht auch vor europäischen Türen nicht halt. Massiv davon betroffen sind die Ukraine, Rumänien, Litauen und Bulgarien. In Rumänien stieg der Wert von Grund und Boden in den vergangenen Jahren um jährlich 40%! Aber auch in Deutschland, vor allem im Osten der Republik, verändern Finanzinvestoren durch Einsatz von Kapital, das nicht

in der landwirtschaftlichen Produktion erwirtschaftet wurde, in nie gesehener Geschwindigkeit die gesamte Agrarstruktur. Großkonzerne und milliardenschwere Fonds treffen im Bieterwettbewerb um knappe Agrarfläche auf sehr schwache Konkurrenz, nämlich auf Landwirte, die versuchen, mit dem erzielten Gewinn aus der landwirtschaftlichen Produktion durch Flächenzukauf oder -pacht ihre betriebliche Zukunft zu sichern.

Die Agrarius AG, die 2007 gegründet wurde, prognostizierte schon vor Jahren, dass in Mittel- und Osteuropa aufgrund der günstigen Bodenpreise und den noch niedrigen Erträgen ein „erhebliches Wertsteigerungspotential“ zu erwarten ist. Die Germanagrar aus Hamburg sieht Osteuropa als den „interessantesten Agrarmarkt der Welt“. Die KTG Agrar AG bewirtschaftete im Osten Deutschlands im vergangenen Jahr 45.000 ha Fläche, davon 19.000 ha als Bio-Anbau. Sie bezeichnet sich selber als „europaweit ... führende[r] Produzent von ökologischen Marktfrüchten“ (Getreide wie Weizen, Roggen, Körnermais etc.). Ja, Sie haben richtig gelesen: Ökologisch erzeugte Marktfrüchte! Die großen Ketten machen sich nicht die Mühe mit Hunderten Bio-Bauern zusammenzuarbeiten. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft betrug 2014 die durchschnittliche Größe eines Biobetriebs 45 ha. Also macht die KTG Agrar die Arbeit

von 420 Landwirten! Die KTG erfüllt die neuen Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und einer eigenen „Biozentrale“, um einer der bedeutensten Bio-Lieferanten des Lebensmitteleinzelhandels zu sein. Diese neue Strategie lässt sich in einem Satz ausdrücken: Bio geht auch billig. Das ist die neue, „zukunftsweisende“ Politik aus Brüssel: Für die KTG werden jedes Jahr schon mal neun Millionen Euro Subventionen locker gemacht. So wird die Struktur der biologischen Landwirtschaft an die neuen Handelspartner angepasst.





Und nicht nur dadurch! Verkäufer von landwirtschaftlicher Nutzfläche ist häufig der Bund oder das jeweilige Bundesland. In Ostdeutschland machten die staatlichen Flächen des Bundes nach 1990 rund 40% der landwirtschaftlichen Nutzfläche aus. Diese Flächen gingen fast ausschließlich an die großen landwirtschaftlichen Firmen als Rechtsnachfolger ehemaliger LP-Gen. Die Verfasser des *Bodenatlas 2015* schreiben, dass die Verteilung der Flächen ein feudales Ausmaß erreicht habe. Aber es formiert sich Widerstand. Am Donnerstag, dem 16. Juli sprach der EuGH ein Urteil zum Verkauf von Ackerflächen. Der deutsche Staat „muss“ demnach seine Ackerflächen nicht zu spekulativ überhöhten Preisen verkaufen und den Behörden soll es erlaubt sein, solche Verkäufe zu untersagen. Und es entwickelt sich auch Widerstand aus der Bevölkerung. Das *Bündnis junge Landwirtschaft* und die *Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft* z.B. stehen Seite an Seite mit dem *Aktionsbündnis Agrarwende Berlin/Brandenburg* in dem Bemühen, eine bäuerliche Landwirtschaft in Deutschland zu erhalten. Und eine regionale Landwirtschaft braucht regionale Vermarkter. Wer „bio“ billig will, muss sich mit denselben agrarindustriellen Strukturen zufrieden geben. Das ist nicht nachhaltig, aber billig für uns. Unsere Kinder zahlen die Zeche.

– MICHAEL SCHNEIDER

Quellen:

- 1 ↗ de.wikipedia.org/wiki/Land_Grabbing
- 2 ↗ www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarbericht/landgrabbing.html
- 3 ↗ www.landmatrix.org



Besuch bei Büffeln



Die großzügige Weide lädt zum ständigen Galopp ein.

H

Haben Sie je von dem Ort Dürrenmettstetten gehört? Gut 50 Kilometer in südwestlicher Richtung von Tübingen entfernt? Nein? Ich bis vor Kurzem auch nicht. Bis zu unserem Besuch bei Familie Steinwand und ihren Wasserbüffeln. Das Dorf Dürrenmettstetten ist der höchstgelegene Stadtteil von Sulz am Neckar. Der neue Büffelstall der Steinwands befindet sich etwas außerhalb. Hier oben, so wird behauptet, könne man den Schwarzwald an guten Tagen von der Hornisgrinde bis zum Feldberg, einen Teil der Schweizer Alpen, einen großen Teil des Höhenzugs der Schwäbischen Alb und sogar bis zum Stuttgarter Fernsehturm in knapp 80 Kilometer Entfernung, sehen. Heute bekommen wir nur einen ziemlich verhangenen Eindruck von den Dingen in größerer Ferne. Herr Steinwand erwartet uns schon und wir gehen gleich hinein, um einige der rabenschwarzen Exemplare dieser südostasiatischen Rinderrasse zu sehen.

Hier sind sie also, die ziemlich schwarzen und ziemlich zotteligen Wasserbüffel von Familie Steinwand. Die mächtigen Hörner fallen sofort ins Auge. Später lese ich nach, dass die Wasserbüffel unter den Paarhufern die größten und längsten Hörner bekommen können. Bei manchen Rassen bis zu zwei Meter Spannweite! Im Stall stehen viele Kühe, ein Bulle, Kälber und ein paar der halbwüchsigen Rinder. Die meisten von ihnen toben sich allerdings gerade draußen auf der angrenzenden Weide aus und jagen in kleinen Gruppen auf und ab. Hier und da streckt einer der Halbstarken die Nase in den Stall, um zu schauen, ob's was Neues gibt. Es ist ein ständiges Kommen und Gehen.

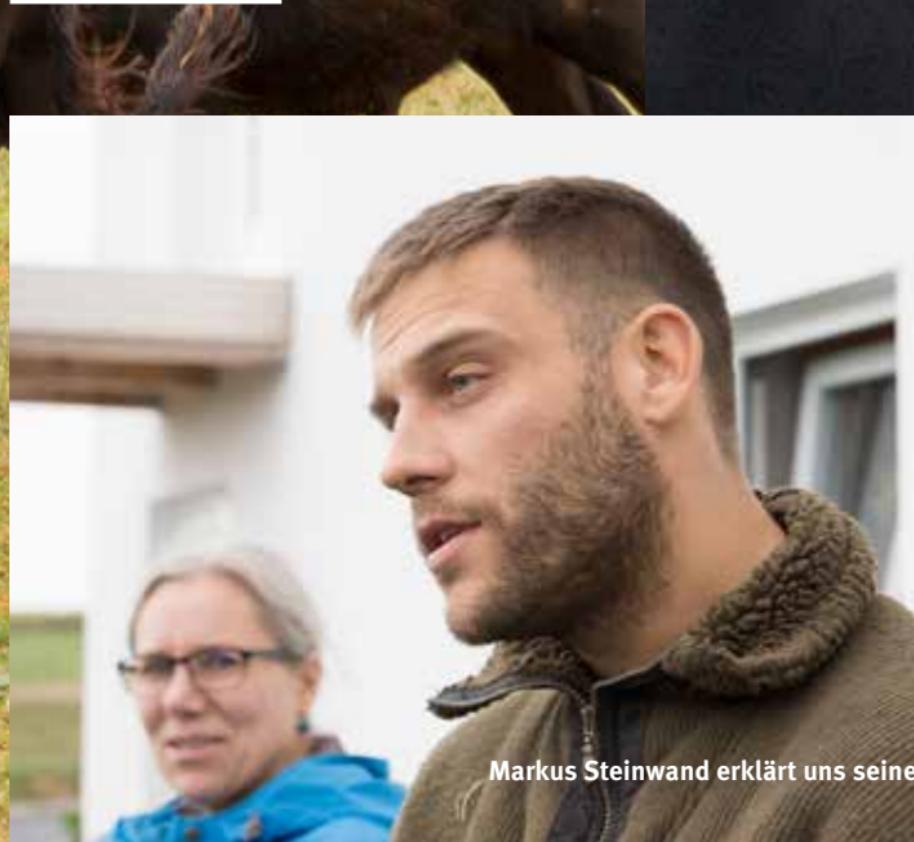


Auffallend ist für uns auch, dass zwischen der Büffelherde ein paar „normale“ Kühe mitlaufen. „Was haben die hier zu suchen ... ?“ fragt mich meine Gattin, mich, den Agraringenieur, den Experten. Ich tippe darauf, dass die Kühe aus der alten Kuhherde „noch übrig“ seien. Das klingt für's Erste plausibel, stellt sich allerdings bald als haltlos heraus. Herr Steinwand erklärt uns, dass die Wasserbüffelkühe viel weniger Milch geben als eine normale Kuh. Die Tragezeit der Büffelkühe ist länger und der Zeitraum, nach der Kalbung, in dem die Kühe Milch geben, ist bei den Büffeln kürzer. Alles in allem kann man bei den Wasserbüffelkühen von nicht mehr als 30-40 Prozent der „normalen“ Milchkuhleistung ausgehen. Die Milch ist also ein knappes Gut, und das Büffelkalb steht in direkter Konkurrenz zum mediterran-bioaffinen Mensch mit Freude am Büffelmozzarella-Verzehr.

Damit beide nicht zu kurz kommen, jubelt man dem Büffelkalb eine

normale Kuh als Amme unter und schlägt so zwei Fliegen mit einer Klappe. Nicht sofort nach der Geburt, aber nach einigen Tagen. Büffelmilch hat einige Vorteile gegenüber der normalen Kuhmilch. Ihr Fettgehalt ist mehr als doppelt so hoch, sie enthält mehr essentielle Fettsäuren, mehr Calcium und deutlich mehr Eisen, Phosphor, Vitamine A und C. Außerdem hat die Milch einen kräftigeren Geschmack, was den Produkten aus Büffelmilch eine ganz besondere Qualität gibt. Und Herr Steinwand betont, während er uns in seine kleine Käserei führt, dass sie ihre Produkte aus reiner Büffelmilch machen. Also nicht, wie andernorts durchaus üblich, mit (billigerer) Kuhmilch strecken. Kein Wunder, dass eine der Topadressen des guten Geschmacks ebenfalls zu den Abnehmern der Büffelmilchspezialitäten der Bio-Käser Steinwand zählen: das Sterne-Restaurant Traube Tonbach im Schwarzwald. Einen solchen Genuss sollten auch Sie sich hin und wieder gönnen!

– MICHAEL SCHNEIDER



Markus Steinwand erklärt uns seinen B



Die imposanten Tiere werden etwa 500 kg schwer.

REZEPT DES MONATS





GLACIERTER TOPINAMBUR MIT ROSMARIN

Fein und vielseitig

- 1 – 2 EL **Olivenöl**
 - 500 g **Topinambur**
 - 1 **Knoblauchzehe**
 - Salz, frisch gemahlener **schwarzer Pfeffer**
 - 2 TL gehackter frischer **Rosmarin**
(oder 1 TL getrockneter)
 - 125 ml trockener **Weißwein**
-

Topinambur schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Topinambur mit dem Knoblauch darin ein bis zwei Minuten anbraten. Salz und Rosmarin hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen.

Anschließend zehn bis fünfzehn Minuten weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verkocht ist.

Wenn der Topinambur schön glänzt und weich wird, noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meine Empfehlung: mit Lammfleisch oder Geflügel kombinieren!

– MARGRET HEIDEKER

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

 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, 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