

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

**KURKUMA-LATTE.
Geliebtes Federvieh.
Paul gibt auf.
Lamm aus Eritrea.**

22 | April 2016



LIEBE KUNDINNEN & KUNDEN,

wir haben Frühling und Sommerzeit. Die Grenzen sind überschritten. Im Verkauf und in Gesprächen spüren wir, dass viele Menschen ihr Wintergemüt hinter sich gelassen haben und jetzt regelrecht aufblühen. Bei Holger Jungclaussen, unserem *Bioland*-Geflügellieferanten, war es nicht der wolkenverhangene Himmel im Siegerland, der ihn vor vielen Jahren ins Schwabenland getrieben hat. Die Liebe lockte ihn aus Nordrhein-Westfalen nach Baden-Württemberg. Bio-Milch-Pionier Paul Söbbeke hat eine andere Grenze überschritten: Den Totalausverkauf seiner Idee und Molkerei an einen milliardenschweren französischen Milchkonzern. Um Grenzüberschreitungen verschiedenster Art geht es also in der neuen Marktlese.

Vielleicht finden ja manche von Ihnen, dass die Grenze des guten Geschmacks beim neuen Trend-Getränk Kurkuma-Latte erreicht ist. Vielleicht überzeugt Sie die Begeisterung einer Kurkuma-Latte-Trinkerin vom Gegen teil. Mit dem Rezept einer Marktladen-Mitarbeiterin aus Eritrea haben wir zum ersten Mal seit Beginn unserer Rezept-Serie „Viele Küchen ein Laden“ die Grenzen des Kontinents hinter uns gelassen. Die Grenzen des ökologischen Wachstums hat ein *Bioland*-Erzeuger aus Stadtlohn (Münsterland) für sich ganz neu definiert: Er beheizt seine Gewächshäuser mit der Abwärme einer Biogas-Anlage. *Bioland* würde sonst einen solchen Heizaufwand nicht erlauben. Auf diese Weise bekommen wir noch im April die ersten Schlangengurken aus Deutschland.

Unsere regionalen Gärtner bauen Kulturen unter Folien oder in Glashäusern an. Deshalb haben wir jetzt schon regionale Radieschen, Kräuter, Rucola und Spinat und bald auch Salate aller Art für Sie. So eine künstliche Vorverlegung der Vegetationsperiode hält nicht jeder für nötig. Wenn wir Ihr Kaufverhalten jedoch richtig interpretieren, freuen sich die meisten von Ihnen offensichtlich sehr über unser regionales Frühlingsangebot.

*Aristina Schneider
Nikola Schneider*

Terminine

19.04. 19 UHR, CLUB VOLTAIRE

HOMMAGE AN FRIDA KAHLO – PERFORMANCE & POETISCHE TEXTE

Auf der Grundlage autobiographischer Texte, anhand szenischer Darstellungen, Gesang und Bilder-Projektionen sollen prägende Erfahrungen der Künstlerin Frida Kahlo für den Zuschauer nachfühlbar werden.

16.04. & 23.04.

16. AM EUROPAPLATZ, 23. IM VOGELBEERWEG

VERKOSTUNG STEINWAND BÜFFELKÄSE

Zu den Abnehmern der Büffelmilchspezialitäten der Bio-Käserei Steinwand aus Sulz am Neckar gehört auch das Sterne-Restaurant *Traube Tonbach* im Schwarzwald. Probieren Sie köstlichen Büffel-Schnittkäse und kräftigen Büffel-Mozzarella.

↗ www.hof-steinwand.de

26.04.–14.06.

BEGINN JEWELLS UM 17:15 UHR, KUPFERBAU HÖRSAAL 25

15. KINDER-UNI

Zum fünfzehnten Mal beantworten renommierte Professoren und Professorinnen neugierigen Kindern sämtliche Fragen in spannenden Vorlesungen. Am 26.4. erklärt der Mediziner Hans-Peter Zenner „Warum können wir hören?“

UNBEDINGT VORMERKEN!

Am **7. Mai** findet wieder, wie jedes Jahr, unser **großer Blumen- & Pflanzenmarkt** im Vogelbeerweg statt. Der Termin für den Europaplatz steht noch nicht fest. Je nach Witterung wird er am **30. April** oder am **14. Mai** stattfinden.



KOLUMNE:
Schneiders Senf

Paul gibt auf

GESCHICHTE VOM AUSVERKAUF EINER IDEE

Es war einmal eine Molkerei im schönen Münsterland, die ward bald 87 Jahre alt und war die einzige, die schon 2003 ausschließlich Bio-Milch verarbeitete. Paul Söbbeke hieß der Besitzer, der noch viele andere gute Ideen hatte. 2004 hatte er den ersten Erdbeerjoghurt ohne zusätzliche Aromastoffe abgefüllt, 2005 hatte er alle Aromastoffe vom Molkereihof gejagt. Aber gute Ideen haben ihren Preis. Eines Tages stand ein schwäbischer Naturkosthändler in Pauls Hof und fragte, warum er für diese hohe Qualität nicht auch einen angemessen hohen Preis verlange. Doch Paul hielt das für ausgeschlossen. „Der Markt“, also die KundInnen würden das nicht akzeptieren. Beim Rundgang fiel dem Schwaben in der Abfüllhalle auf, dass Pauls Joghurt auch für eine bekannte Bio-Eigenmarke abgefüllt wurde. Der Schwabe wunderte sich sehr und fragte Paul, warum die große Bio-Supermarktkette seinen tollen Joghurt so viel billiger bekomme? Er verdiene doch eh schon zu wenig. Warum also schaffe er sich im Milchregal mit eigener Ware eine billige Konkurrenz?

Dem Bio-Schwaben wurde schlagartig bewusst, dass er und seinesgleichen – die selbstständigen Naturkostladner – mit höheren Einkaufspreisen für Pauls leckeren *Söbbeke-Joghurt* indirekt ihre eigene Supermarkt-Konkurrenz und deren günstigen Eigenmarken-Joghurt finanzieren.

Die kleinen Bio-Hersteller haben es schwer auf einem vom Preiskampf beherrschten Lebensmittelmarkt. Sie leiden oft über Jahre oder Jahrzehnte unter einer schlechten Rentabilität. Die Probleme sind manchmal hausgemacht, ein Teil der Schwierigkeiten ergibt sich aber aus den Rahmenbe-

dingungen. Viele Bio-Pioniere, wie Paul Söbbeke, waren froh, als die ersten Großabnehmer in Form von Bio-Supermarktketten auftauchten. Denn man macht mit diesen Abnehmern stetig mehr Umsatz, aber im Gegenzug sinken die Anzahl der Produkte und die Rentabilität. Bis man schließlich an einem Punkt ist, an dem man gegen die schlechte Rendite etwas unternehmen muss. Doch durch die entstandene Abhängigkeit vom Großabnehmer tendiert der Spielraum gegen Null. Paul hat es mit seiner Strategie nicht geschafft. Was wie im Bio-Märchen begann, fand leider ein anderes Ende: Januar 2016 wurde gemeldet, dass „Paul Söbbeke, Gründer der gleichnamigen Molkerei, [sich] nach 38 Jahren Ende 2015 aus dem operativen Geschäft zurückgezogen [hat].“ Stattdessen leitet den Betrieb jetzt Nicoló Pollo, der schon für Konzerne wie Henkel oder Danone tätig war. Denn *Söbbeke* wurde von der französischen Molkereigruppe *Bongrain SA* (jetzt Savencia) übernommen, die unter anderem Marken wie *Le Tartare* und *Géramont* herstellt.

Pauls Geschichte ist kein Einzelfall. Immer häufiger kaufen sich konventionelle Großkonzerne durch Beteiligungen oder Übernahmen in den Bio-Markt ein. Das ist natürlich ein nachvollziehbares Verhalten. Der Bio-Markt boomt seit Jahren mit teilweise zweistelligen Zuwachsraten und trotzdem kommen die Konzerne mit ihren eigenen Bio-Marken nicht so recht voran. Die Skepsis gegenüber diesen Eigengewächsen ist groß. Diesem Schwenk zum besseren Bio-Lebensmittel fehlt es an Glaubwürdigkeit. Da ist es doch ein schlauer Gedanke, sich in diesen skeptischen Markt mittels einer angesehenen Bio-Marke einzukaufen. Und schon ist man drin, durch die Hintertür. Und keiner hat's gemerkt.

Volkmar Spielberger, Geschäftsführer der gleichnamigen *Demeter*-Mühle, ist bislang der Einzige, der es gewagt und geschafft hat, sich aus dieser Umklammerung zu befreien. Er traf die Entscheidung, die Eigenmarken-Abfüllung für *alnatura* zu beenden und seine Produkte zukünftig wieder ausschließlich über den Naturkost-Fachhandel zu vermarkten. Er verlor damit 50 Prozent seines Jahresumsatzes; und eröffnete eine Zukunft mit auskömmlicher Rendite. Dies ist auch einer der Gründe, warum wir die Produkte dieser Mühle sehr intensiv in unserem Sortiment führen.

EIGENE MARKE IST NICHT EIGENMARKE

In der März-Marktlese habe ich Ihnen schon etwas über die Besonderheiten der *bioladen**-Partnerschaften erzählt. Jetzt, direkt im Zusammenhang mit der Eigenmarkenproblematik, möchte ich Ihnen noch einmal das Konzept erläutern, das hinter den *bioladen**-Produkten als eigener Marke steckt, die Sie immer mehr in unseren Regalen finden.

Eigenmarken haben nur ein Ziel: Gute Produkte zu Dumpingpreisen anzubieten. Und der Bauer, der Rohstofflieferant und der Hersteller bzw. Verarbeiter zahlen die Zeche.

Hinter *bioladen** als eigener Marke steckt ein anderer Anspruch: Es geht nicht darum, ein möglichst hochwertiges Produkt möglichst billig in den Handel zu bringen. Sondern es geht um Qualität und Originalität der Produkte. Sie werden es sich denken können: *bioladen**-Produkte sind keine sogenannte Preiseinstiegsmarke, wie sie die Bio-Supermarktketten haben. Die Produkte sind in der Regel sehr stark nachgefragt (beispielsweise Spaghetti) und sollen durch eine besondere Produktqualität überzeugen. Die *bioladen**-Marke ist weder Preiseinstiegsmarke noch Premiummarke, sondern ist im ganzen Preis-Spektrum vertreten. Die Bedingung: Die Waren werden auf keinen Fall auf Kosten der Erzeuger und Produzenten oder auf Kosten der Qualität angeboten. Wir konnten durch das *bioladen**-Konzept die Zahl der Produkte deutlich ausweiten, die unserem Anspruch an Bio-Handel genügen.





Bei manchen Produkten wird mit bekannten Herstellern zusammen gearbeitet, zum Beispiel mit der Andechser Molkerei. Bei vielen Produkten, wie zum Beispiel bei Trockenfrüchten, Nüssen oder Nudeln, wurden weltweit neue langfristige Partnerschaften geschlossen. Es entstanden in den letzten Jahren auch neue sogenannte *bioladen**-fair-Projekte. Zum Beispiel in Burkina Faso für den Handel mit Cashewkernen und Mangostücken. So wird ein zentrales Anliegen der *bioladen**-Marke umgesetzt: Es werden keine anonymen Rohstoffe von anonymen Herstellern zu anonymen Produkten entwickelt, sondern das genaue Gegenteil ist der Fall. Und eben so soll Handel unserer Meinung nach aussehen. Nicht anonym, sondern mit persönlichem Bezug. Wir im Marktladen haben über 50 Lieferanten, ein großer Teil davon Kleinbetriebe, viele aus der Region. Damit bekommen wir ein unvergleichliches Sortiment mit vielen Gesichtern und Geschichten hinter den Produkten. Das ist nicht nur für Sie, verehrte Kundenschaft, interessant, sondern für den einen oder anderen Lieferanten eine Zukunftsstrategie. – MICHAEL SCHNEIDER

vielekücheneinladen

ERITREA

GEMÜSEPFANNE

MIT

LAMMFLEISCH

ERITREA



– DEHAB WEBESAI

Ich bin in Eritrea geboren und im Sudan aufgewachsen.



Während der 40-tägigen Fastenzeit ernährten wir uns vegan. Das Gericht gab es oft am Ende der Fastenzeit. Ich habe das Rezept von meiner Mutter gelernt, auch meine eigenen Kinder mögen es heute sehr gern. Das Gemüse ist typisch eritreisch. Das Lammfleisch hat meine Mutter dazu kombiniert.

— FÜR 6 PORTIONEN

- 3 **Zwiebeln**, 400 g **Möhren**
 - 4 **Tomaten**, 3 farbige **Paprika**
 - ½ Knolle **Sellerie**, 1 kg **Kartoffeln**
 - 1kg **Lammfleisch**
 - 5-6 **Knoblauchzehen**, 1 EL **Curry**
 - 1 Hand voll **Petersilie** (glatt, grob geschnitten)
 - Salz, Pfeffer, Öl (eine kleine Espressotasse)
-

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Lammfleisch in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und zu Scheiben schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln mit dem Lammfleisch zuerst anbraten. Die Kartoffeln mit dazugeben. Wenn alles schön gebräunt ist, etwas Wasser angießen und warten bis es verkocht. Diesen Vorgang unter gelegentlichem Rühren etwa 25 – 30 Minuten lang wiederholen.

Während das Fleisch gart Möhren schälen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Sellerie schälen und raspeln. Tomaten klein würfeln. Den Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch klein hacken. Nach ca. 20 Minuten die Möhren zum Fleisch geben. Wenn das Fleisch und die Kartoffeln fast fertig sind, das restliche Gemüse mit dem Curry zur Pfanne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss klein gehackte Blatt-petersilie darüber streuen. Dazu Brot servieren.

VOM JUGENDLICHEN KLEINTIERZÜCHTER ZUM GEFLÜGELBAUER

Geflügelhof *Jungclaussen*

Das Siegerland, so sagen es die Meteorologen, sei vor allem in den Höhen häufig nebelverhangen und liege bei den jährlichen Sonnentagen ganz weit hinten auf der bundesdeutschen Skala. Holger Jungclaussen, im Siegerland geboren und aufgewachsen, hat nichtsdestotrotz ein sonniges Gemüt entwickelt. Seine Eltern waren Lehrer, der Großvater hatte eine große Demeter-Gärtnerei. Holger Jungclaussen und seinen drei Geschwistern ist die Landwirtschaft also fast in die Wiege gelegt worden. Mit einem Schmunzeln erzählt der Geflügelbauer, dass die Liebe zur Landwirtschaft bei ihnen womöglich sogar genetisch beeinflusst sei. Nach dem Abitur absolvierte Jungclaussen eine landwirtschaftliche Ausbildung in einem Demeter-Betrieb. Anschließend studierte er Landwirtschaft in Witzenhausen. Dort lernte er seine Frau Ines kennen, die nach einer Ausbildung zur Industriekauffrau, heute ebenfalls Agraringenieurin ist. Sie ist auch der Grund, warum es ihn nach Baden-Württemberg verschlagen hat. Das Paar hat vier Kinder.

Auf die Frage, wie er denn zur Geflügelhaltung kam, erzählt Holger Jungclaussen, dass das Halten von Federvieh eine Art Jugendliebe sei. Die Wiese hinter dem Haus habe eine Schaf- oder gar Rinderhaltung einfach nicht zugelassen. Also bekam die tierliebe Familie Jungclaussen Hühner.

Über Jahre hinweg habe er dann als Jugendlicher eine regelrechte Kleintierzucht betrieben, natürlich mit Teilnahme an Ausstellungen und so wunderbar merkwürdigen Dingen wie Hühnerwettkrähen.

Nach Ende der Studienzeit – und weil sich Hoffnungen bezüglich einer Hofgemeinschaft zerschlagen hatten – waren Ines und Holger Jungclausen nach Vaihingen Enz gezogen. Ab 1999 sollte hier der Plan umgesetzt werden, *Bioland-Schweine* zu halten und hochwertiges Schweinefleisch zu produzieren. Diese Idee wurde jedoch völlig überraschend vom Veterinäramt ausgebremst, wegen der Gefahr einer Infektion der Tiere mit der Wildschweinpest. Also kam das Federvieh wieder ins Spiel.

Im Jahr 2000 hat es dann mit 70 Weidegänsen angefangen. 2002 richteten die Jungclaussens eine eigene Schlachterei ein. Bis 2004 bauten sie nach und nach die Geflügelhaltung auf und ergänzten die Gänse durch Hühner, Enten und Puten. Vor allem zu Zeiten der BSE-Krise, Anfang



der 2000er Jahre und auch danach, war die Nachfrage nach Bio-Geflügelfleisch extrem angestiegen. 2008 wurde die Schlachterei vergrößert. Das Angebot von Bio-Geflügelfleisch verdoppelte sich. Noch in diesem Jahr, berichtet Holger Jungclaussen während einem gemeinsamen Hofrundgang, werde eine neue Schlachterei gebaut, um die Kapazitäten zu erhöhen und alle neuen EU-Bestimmungen zu erfüllen.

Dass die Vermarktung bis heute direkt ab Hof und über andere Hofsäden von Bio-Kollegen laufe, erzählt Jungclaussen weiter. Erst 2005 habe die Familie den Schritt in Richtung Naturkosthandel gemacht. Seit Oktober 2013 arbeitet der Marktladen mit Jungclaussens zusammen.

Auf dem Weg zu den Hühnern auf der Wiese schauen wir noch im Kükenstall vorbei. Haben Sie schon mal 700 Küken auf einem Haufen gesehen? Ich habe den Eindruck, die würden locker auf einem Bettvorleger Platz finden. Und geschätzt hätte ich wahrscheinlich kaum ein Drittel der tatsächlichen Zahl der Tiere. Auf dem Weg über den Hof erzählt Jungclaussen, dass Bio-Tierhaltung keine teuren Ställe braucht. Das Geflügel wird im Freiland auf normalen Wiesen oder Kleegrasäckern aufgezogen. Sein Zuhause sind fahrbare Ställe, die von Zeit zu Zeit auf neue Flächen umgezogen werden. Dies habe den großen Vorteil, dass die Wiesen nicht überweidet würden. Durch den regelmäßigen Wechsel bleibe der Infektionsdruck in den Herden gering. „Die Tiere können sich frei und artspezifisch bewegen und sind sehr gesund“, sagt Jungclaussen.

Als wir einem Stall näher kommen, fällt mir besonders auf, wie relaxt die Tiere sind. Sie lassen sich in ihrem Tun und Dösen überhaupt nicht stören. In der Hähnchenmast werden weibliche und männliche Tiere gemästet.



Die kleinen brauchen es noch warm und geschützt im Stall.



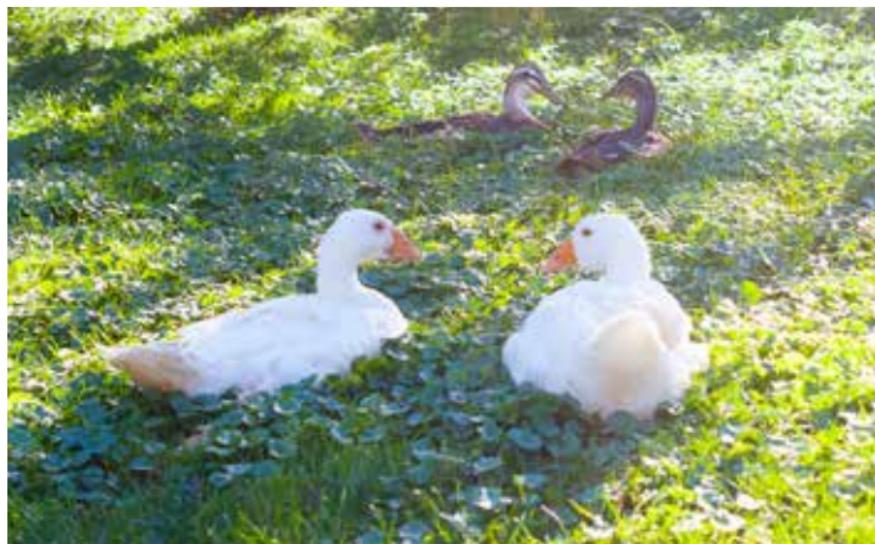
Beim Bio-Bauern Jungclaussen wachsen die Hähnchen trotz Zufütterung mit energie- und eiweißreichen Futtermitteln circa drei Monate. Die Zufütterung sei nötig, da „wir das Hähnchen als Allesfresser zu einem Veganer umgepolzt haben, der trotzdem zügig Fleisch ansetzen soll.“, fasst Holger Jungclaussen zusammen. Veganismus sei auch nicht immer die richtige Richtung, legt er augenzwinkernd nach. Die Mastdauer von ungefähr 90 Tagen für Bio-Hähnchen ist dreimal so lange wie eine konventionelle Intensiv-Mast. Die Fütterung führt nicht nur viel langsamer zum Ziel, sondern ist auch erheblich teurer. Futtermittel aus Entwicklungsländern – wie zum Beispiel Soja als wichtigster Einweißlieferant in der konventionellen Tiermast – sind grundsätzlich verboten. Die Haltungsbedingungen mit Freilandangebot für die Tiere und der Zukauf von Bio-Kükten lassen die Kosten weiter steigen. So ist in wenigen Sätzen erklärt, warum Bio-Geflügel so teuer ist.

gelfleisch einen deutlich höheren Preis hat als die konventionell erzeugte Ware. Qualität, Tierwohl und regionale Vermarktung aus bäuerlichen Produktionsstrukturen haben ihren Preis.

Momentan erfreuen sich ungefähr 2500 Hähnchen ihres kurzen, aber schönen Hühnerlebens auf Jungclaussens Wiesen und Weiden. Dazu kommen für die kommenden Herbst- und Weihnachtssaison ungefähr 1000 Gänse. Die *Bioland*-Puten kommen von der Familie Lojdl aus Pfullendorf, die Enten vom *Bioland*-Bauern Unterweger bei Ulm, der seit 1980 als *Bioland*-Betrieb zertifiziert ist.

Wir als Einzelhändler sind natürlich sehr froh, dass die Jungclaussens mit diesen Kollegen zusammenarbeiten. Da es immer noch viel zu wenige *Bioland*-Geflügelhalter gibt, können wir Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, durch diese Zusammenarbeit ein umfangreiches und nahezu durchgängiges Geflügelfleisch-Sortiment anbieten.

Am Ende unseres Rundgangs werfen wir noch einen Blick zu Ines Jungclaussen in den Hofladen und freuen uns dann unter schattigen Bäumen auf eine Tasse Kaffee im Garten. – *MICHAEL SCHNEIDER*



Auch der Sohn der Jungclaussens hat bereits seine eigene Kleintierzucht.
Seine Tiere lassen es sich im Garten gutgehen.

• STUTTGART

SINDLINGEN

• BÖBLINGEN

AB

TÜBINGEN

AB1

AB2



I

ch mag Kaffee, heiße Schokolade und ich mag Tee. Aber ich probiere auch gerne etwas Neues und mag Abwechslung. Meine Hemmschwelle, einem neuen Heißgetränk eine Chance zu geben, ist also zugegebenermaßen relativ niedrig. Kurkuma Latte gibt es in zwei Varianten, als Kurkuma Latte *Ingwer* und als Kurkuma Latte *Vanille*. Kardamom, Muskat, Pfeffer und Safran machen die Ingwer-Version eindeutig würziger und man hat danach ein wohlig warmes Gefühl im Magen. Kurkuma Latte *Vanille* ist dagegen eher lieblich, ohne jedoch zuckersüß zu sein. Dafür sorgen – neben Vanille – Kakao und Süßholz. Ideal also, wenn man etwas Warmes möchte, das nicht aufputscht und ohne Zucker auskommt. Schmeckt übrigens auch in Mandel- oder Hafermilch eingerührt superlecker. Die beiden Gewürzmischungen sind darüber hinaus vielseitig einsetzbar. Ein halber Teelöffel macht sich zum Beispiel wunderbar in einer Portion Naturjoghurt. Auch eine libanesische Gebäckspezialität lässt sich prima damit backen und bekommt noch zusätzlichen Pfiff: Sfouf. Das ist ein Kurkuma-Mandel-Kuchen mit Pinienkernen. Ich habe dafür Kurkuma Latte Ingwer verwendet und die Mischung vor dem Einrühren in den Teig noch kurz in der Pfanne angeröstet, bis sie anfing zu duften. Mein Resümee: absolut empfehlenswert! – FRANZISKA LIST

Kurkuma

Latte



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