

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

Wildgestöber. Weinachten. BERGREBELLEN. Rübenschüss.

29 | Dezember 2016



Liebe Kundinnen & Kunden,

als wir am neunten November bei Familie Hezel im Hof standen, pfiff uns ein Schneesturm um die Ohren. Nach bald zwanzigjähriger Zusammenarbeit war dies unser Antrittsbesuch und das miese Wetter vielleicht die Strafe dafür, dass wie sie nicht eher besucht haben. Im Dezember-Portrait können Sie diesmal also unseren Bioland-Damwild-Lieferanten kennenlernen. Wir haben außerdem eine Weltneuheit im Marktladen: Seit Mitte November führen wir den ersten Bioland-Rübenzucker aus Süddeutschland. Ein paar Hintergrundinformationen haben wir für Sie zusammengestellt.

Nachdem beim Chef die Haare immer weniger, die verbleibenden immer grauer und der Bauch immer runder wurde, war allen klar: Es muss schon verdammt lang her sein, seit wir in der Markthalle Kelter unseren kleinen Verkaufsstand eröffnet haben. Aber 25 Jahre Der Marktladen in Tübingen? Unglaublich! Es gibt Menschen, die praktisch vom ersten Tag an bis heute bei uns einkaufen. Trotz der vielen Alternativen, die es mittlerweile in Tübingen gibt. Wir freuen uns sehr über Ihre große Treue! Und weil wir uns bei Ihnen bedanken wollen, haben wir uns für Sie ein tolles Jubiläumsprogramm ausgedacht. Mehr erfahren Sie in der Januar-Marktlese.

Doch vor der Jubiläumsfeier kommt die Weihnachtsfeier. Und dann kommt Silvester und erst danach, genauer gesagt am 23. Februar, ist die Auftaktveranstaltung für's Jubiläumsjahr. Aber nur keinen Stress!

Denn „Stress ist eine Zeitkrankheit“, weiß der Direktor des Bruttonationalglück-Instituts in Bhutan: „Ich muss immer irgendetwas hinterherrennen und kann nie alles tun, was ich tun sollte.“ Lesen Sie – aber in aller Ruhe – den weihnachtlichen „Schneiders Senf“ über den kleinen Staat Bhutan und was wir von ihm lernen können.

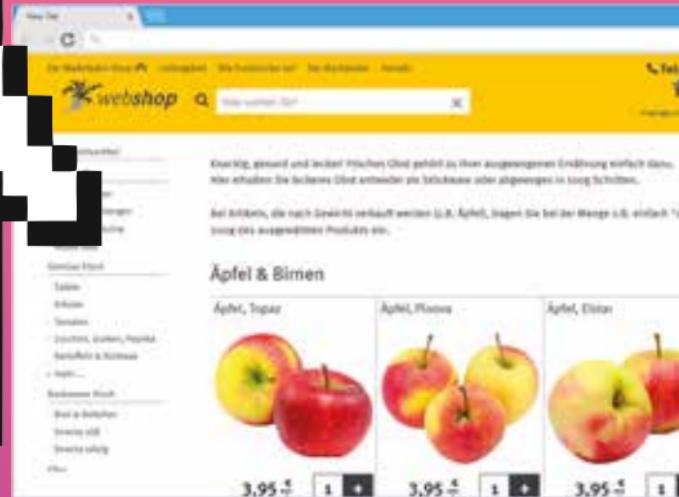
Wir wünschen Ihnen
allseits ein Frohes Fest!

*Christina Schneider
Nikola Schneider*



Nanu?

Wo ich eigentlich hin-
gehöre erfahren Sie
auf der Rückseite.



Onlineshop

Wenn Sie vergessen haben, dass abends Gäste kommen und der Weinkeller leer ist. Wenn das letzte Meeting bei der Arbeit länger gedauert hat. Wenn Sie sich beim Joggen den Fuß verstaucht haben oder wenn Ihnen das Einkaufen schlicht zu viel Mühe macht, dann lassen wir Ihnen Ihre Bio-Lebensmittel an die Haustüre bringen.

Mit dem Fahrrad, in ganz Tübingen und innerhalb weniger Stunden. Gerne auch auf morgen oder übermorgen. Von Montag bis Donnerstag. Frischer, schneller und ökologischer geht's nicht.

Schauen Sie doch mal in unserem Online-Shop vorbei und suchen Sie sich in aller Ruhe aus, was wir Ihnen liefern sollen. Viel Spaß!

shop.demarktladen.de



vermisches

Marktlese für alle!

Freuen Sie sich jeden Monat auf die neue Ausgabe der Marktlese? Möchten Sie auch in Ihrer Praxis oder in Ihrem Geschäft den Patienten und Kunden die Wartezeit mit unserem kleinen Magazin für regionale Wertschätzer und kulinarische Weltenbummler verkürzen? Dann schicken Sie uns einfach eine kurze Nachricht an:  info@dermarktladen.de und Sie erhalten jeden Monat spannende Neuigkeiten, Rezepte, Interviews und Einblicke in die Arbeit regionaler Bio-Betriebe.

Monsanto-Tribunal: Das Urteil

Im November haben wir über das Monsanto-Tribunal in Den Haag berichtet. Das Ziel war ein Rechtsgutachten, das den weltweiten Schaden an Umwelt und Gesundheit, verursacht durch den multinationalen Agrarchemiekonzern Monsanto, belegt. Im Dezember werden die Ergebnisse des Tribunals öffentlich vorgestellt:  de.monsantotribunal.org

KOLUMNE:
Schneiders Senf

Widerstand nicht zwecklos

– Was wir vom aufmüpfigen Bergvolk aus Bhutan lernen können

„Ganz Gallien ist von den Römern besetzt... Ganz Gallien? Nein! Ein von unbeugsamen Galliern bevölkertes Dorf hört nicht auf, dem Eindringling Widerstand zu leisten.“

Diese Einleitung aller Asterix-Hefte ist für viele Menschen Kult, und bei genauem Hinsehen steckt darin eine Art Weihnachtsbotschaft; der Impuls, dass Widerstand nicht zwecklos ist. Denn das übermächtige Römische Reich hat sich in den berühmten Comics die Zähne an dem kleinen gallischen Dorf aus dem Nordwesten Frankreichs ausgebissen. Nur eine nette Geschichte? Bis vor einigen Jahren ...

Heute erinnert mich der kleine Staat Bhutan an die aufmüpfigen Gallier. Das Bergvolk, ungefähr so groß wie die Schweiz und eingeklemmt zwischen den Riesenreichen Indien und China, leistet Widerstand gegen den globalen Handel, gegen die westliche Wachstumsideologie und gegen eine ausufernde und globale Umweltzerstörung. Die 750.000 Einwohner im „Land des Donnerdrachens“ machen ordentlich Lärm. 2012 erklärte Agrarminister Pema Gyamtsho auf dem UN-Nachhaltigkeitsgipfel, dass er sein Land Schritt für Schritt zur ersten hundertprozentigen Bio-Nation der Welt machen will. Mit positiver CO₂-Bilanz. Die Umstellung soll bis 2020 erreicht sein.

„Dass wir die Wahl hätten, auf biologische Landwirtschaft umzustellen, ist ein weltweit verbreiteter Mythos. Aus Sicht der Ernährungssicherung haben

wir keine andere Wahl, sondern es ist eine Frage des Überlebens.“, betonte auch Bhutans damaliger Premierminister Jigme Thinley.

Bevor wir uns schmunzelnd abwenden oder uns nach dem Zaubertrank der Unbeugsamen erkundigen, sollten wir ein wenig genauer hinschauen: Man kann nicht gerade behaupten, dass dieses kleine Land besonders gute Voraussetzungen hätte, um solche Ziele anzusteuern. Es gehört zu den ärmsten Ländern der Welt, versorgt sich allerdings in den meisten Bereichen mit Lebensmitteln selbst. Nur ein Teil des Reisbedarfs muss importiert werden. Der komplette landwirtschaftliche Ertrag in Bhutan wird auf nur drei Prozent der Gesamtfläche erzielt. Somit „verbraucht“ das Land pro Kopf über 30 Prozent weniger Fläche als die deutschen Bauern. Die Steigerung der Erträge bei sehr begrenztem Wachstum der landwirtschaftlichen Nutzfläche soll also gerade durch die ökologische Landwirtschaft erreicht werden. Damit setzt Bhutan – als erstes Land weltweit – die Erkenntnis um, dass eine wachsende Bevölkerung nur mit einer bäuerlichen und nachhaltigen Landwirtschaft ernährt werden kann. Mit seiner Strategie liegt Bhutan beim Pro-Kopf-Einkommen gut 10 Prozent über dem seines großen wachstumsorientierten Nachbarn Indien.

»Bruttonationalglück ist wichtiger als Bruttoinlandsprodukt.«

Umwelt- und Naturschutz sind in der Verfassung verankert. Damit wird eine weitgehende Unversehrtheit der Natur, die jetzt schon ihresgleichen in der Welt sucht, für kommende Generationen gesichert. Alle wirtschaftlichen Tätigkeiten beruhen auf dem Subsistenzprinzip. Dies bedeutet, dass der tägliche Bedarf an Nahrung, Kleidung, Wohnen, Fürsorge und Geselligkeit

gedeckt werden muss. „Subsistenzwirtschaft“ klingt in unserer wachstumsorientierten Welt nicht nach einer modernen Idee. Die schlichte „Befriedigung der Grundbedürfnisse“ kennt das Immer-mehr und Immer-besser unseres Wirtschaftssystems nicht.

Bhutan hat in seiner Verfassung 2008 außerdem festgelegt, dass es keinem wachstumsorientierten Wirtschaftsmodell nacheifern will. „Bruttonationalglück ist wichtiger als Bruttoinlandsprodukt“ titelte die Berliner Zeitung im März 2015 zu diesem Thema. Mit dem Begriff Bruttonationalglück soll zum Ausdruck kommen, dass der Staat nicht ausschließlich wirtschaftliche Faktoren bei der Verbesserung der Lebensverhältnisse berücksichtigt, sondern noch viele andere, die ebenfalls dazu beitragen, dass Menschen sich wohlfühlen.

Dr. Ha Vinh Tho, der viele Jahre in Krisenregionen auf der ganzen Welt arbeitete, leitet seit 2012 das „Gross National Happiness Centre“ in der Hauptstadt Bhutans und erläutert in einem Interview die vier Säulen, auf denen das Bruttoinlandglück aufbaut:

- gerechte wirtschaftliche Entwicklung
- Förderung einer guten Regierungsführung
- Bewahrung traditioneller und kultureller Werte
- Schutz der Umwelt

Er nennt sie die Grundarchitektur Bhutans. Um nach dieser Struktur irgendetwas in der Bevölkerung messen beziehungsweise abfragen zu können, wurden den vier Säulen neun Hauptindikatoren zugeordnet. Diese wurden ihrerseits wieder ausdifferenziert, so dass die Befragung der Bürger auch auswert- und umsetzbare Ergebnisse erzielt.

Die neun Indikatoren sind: Psychisches Wohlbefinden, Zeitverwendung, Gemeinschaftsleben, kulturelle Vielfalt, Gesundheit, Bildung, ökologische Vielfalt, Lebensstandard und schließlich gute Regierungsführung. Auf mich wirken diese Kriterien durchaus schlüssig aus-





gewählt, um das Bruttoinlandsglück zu ermitteln. Zum Indikator „Zeitverwendung“ befragt, sagt Ha Vinh-Tho: „Man weiß ja, sozialer Wandel äußert sich darin, dass sich die Art, wie Menschen ihre Zeit verbringen, stark verändert. [...] Die größte Ursache von Krankheiten im Westen ist Stress. Und Stress ist eine Zeitkrankheit, das Gefühl: Ich habe keine Zeit. Ich muss immer irgendetwas hinterher rennen und kann nie alles tun, was ich tun sollte.“

Kommt ihnen das bekannt vor? Die „Grenzen des Wachstums“, wie es der Club of Rome seit Jahrzehnten formuliert, stehen uns allen doch so überdeutlich vor Augen.

Wäre es nicht mutig, sich mehr und vorbehaltloser mit den Ideen dieses kleinen Bergvolks zu befassen? Es gibt keinen Grund zur Überheblichkeit, denn eines dürfte uns allen klar sein: Unser Wachstumsmodell ist definitiv kein Modell, das die globale Zukunft sichert.

Natürlich wussten wir beim Lesen der Abenteuer von Asterix und Obelix, dass es dieses wehrhafte gallische Dorf nie gegeben hat. Aber wir haben es uns alle gewünscht. Wir waren im Herzen immer auf der Seite der aussichtslos Unterlegenen. Auf der Seite derer, die den Gang der Dinge nicht aufhalten, das fast 1500 Jahre dauernde Römische Reich nicht beenden konnten. Ihr Zaubertrank reichte nur zur Verteidigung des Dorfes. Aber Bhutan gibt es wirklich. Ein Land, das allen Grund hätte, auf Wachstum zu setzen und auf die Verbesserung der Lebensverhältnisse. Sie haben als eines der ärmsten Länder noch gar nicht von den „Segnungen“ unseres Wirtschaftssystems profitiert und zeigen uns, dass sich nur durch eine Abkehr vom Wachstumspfad globale Zukunft gestalten lässt.

Auf der Suche nach einem griffigen Schlusssatz, der sowohl die Notwendigkeit einer radikalen Neuausrichtung als auch die Hoffnung, dass dies zu schaffen ist, zum Ausdruck bringt, bin ich bei Friedrich Dürrenmatt fündig geworden. Dies soll nun mein „Weihnachtssatz“ für Sie sein:

„Die Wirklichkeit ist nur ein Teil des Möglichen.“

– MICHAEL SCHNEIDER

für die Weihnachtsbäckerei

Regionaler Versüßer



Manchmal liegt das Gute direkt auf den Feldern vor unserer Haustüre. Man muss nur etwas daraus machen. Eine sagenhafte Neuheit und Innovation in unseren Regalen ist der weiße Zucker aus süddeutschen Zuckerrüben von *Landmacher*. Das Konzept, das dahinter steckt, ist genauso clever wie einfach: kein Zucker mehr von fernen Plantagen, sondern aus Bioland-Zuckerrüben, die auf insgesamt 400 Hektar in Bayern und Baden-Württemberg angebaut werden. Hinter dem *Landmacher*-Sortiment, zu dem auch regionales Emmer-Mehl, Polenta und glutenfreies Maismehl gehören, stehen 150 Bioland-Bauern aus Süddeutschland, die ihre Ernte vom Acker in den Biohandel bringen. Auch um die Vermarktung kümmern sie sich selbst, damit möglichst viel Wertschöpfung in der Region und bei den Erzeugern bleibt. Im Rottenburger Ortsteil Wendelsheim fing alles an: Seit 1991 arbeitet die regionale Erzeugergemeinschaft *rebio* von dort aus an ihrer Leitidee: ein regionales Netzwerk knüpfen, um gemeinsam zu handeln. Ein wichtiges Anliegen ist ihnen der Kontakt zu Wissenschaft und Forschung. Das Ziel: den Bioland-Anbau in der Region durch den Aufbau eines stabilen Marktes zu fördern. Und damit die Grundlage für eine flächenmäßige, kontinuierliche Ausdehnung zu schaffen. Die Entwicklung der *Landmacher*-Produkte war also nur die logische Konsequenz, die inneren Werte der Solidargemeinschaft nach außen hin sichtbar zu machen.

An wen sollte wohl die erste Palette des regionalen Rübenzuckers ausgeliefert werden, wenn nicht an die beiden Marktläden? Seit Anfang November finden Sie exklusiv bei uns – als erster deutscher Laden, der das Produkt bestellte – den einzigen heimischen Bioland-Zucker. Dass Kuchen- und Plätzchenbacken, Nachhaltigkeit und Umweltschutz sich nicht länger ausschließen, begeistert uns sehr. Genauso die tolle Gestaltung der Produkte: das Design der Verpackungen wirkt direkt, modern und mit handschriftlicher Note. Das Tüpfelchen auf dem I: über Anregungen zu Wunschprodukten freuen sich die Erzeuger sehr. Aus allem, was auf ihren Feldern wächst, stellen sie in Zukunft Bio-Produkte nach den Wünschen der Verbraucher her.

– JESSICA SABASCH



FAM WEN

Die Straße aus dem Neckartal ist steil und schmal. Vor uns fährt ein Monstrum von einem Holzrückewagen. Vier Achsen und jeden Zentimeter Platz einnehmend, den die Straße bietet. An ein Vorbeikommen ist nicht zu denken. Irgendwann entdeckt uns der Fahrzeuglenker hinter sich und findet tatsächlich eine Möglichkeit, uns vorbeifahren zu lassen. Auf der Höhe angekommen, taucht vor uns am Straßenrand

ein weiteres ungewöhnliches Fahrzeug auf, irgendwas zwischen Pick-Up, Traktor und Unimog. Es steht so auffallend da, als ob es uns erwarten würde. Und tatsächlich. Als wir näherkommen, steigt Herr Hezel aus dem Wagen, um uns an einer Straßengabelung den Weg zum Hof zu zeigen.

Nach gut einer Stunde Autofahrt stehen wir bei Familie Hezel auf dem Wenthof in fast 600 Metern Höhe. Zu acht sind wir aus Tübingen angereist, um endlich die Wirkungsstätte unserer langjährigen Bioland-Partner näher kennenzulernen. Nach knapp 20 Jahren Zusammenarbeit (die genaue Dauer konnte im Gespräch am Kaffeetisch nicht ermittelt werden) ist es unser erster Besuch. Die Herzlichkeit des Empfangs nimmt uns etwas unsere Beschämung darüber, dass wir erst nach so langer Zeit die doch eigentlich sehr kurze Reise angetreten haben. Ausgerechnet den ersten Winter einbruch des Jahres haben wir uns für den ersten Besuch ausgesucht. Das hätte man schlauer organisieren können. Aber jetzt sind wir einfach froh, da zu sein.

Das Gehöft gehört zur Gemeinde Epfendorf. Diese liegt an der Straße zwischen Oberndorf und Rottweil, gut sechs Kilometer südlich von Oberndorf. Die beiden Wenthöfe 1 und 2 liegen nahe beieinander. Der Wenthof 1 wird von Sohn Michael und seiner Frau Kirsten bewirtschaftet, der Wenthof 2 von Hilde und Hermann Hezel. Auf beiden Höfen geht es um Pferde und um Damwild. Die Anhöhe fällt im Norden zum Schlichem-Tal beziehungsweise zur Schlichem-Klamm ab, wie Herr Hezel im Gespräch erklärt. „Im Sommer müssen Sie nochmal wiederkommen, dann wandern wir gemeinsam in der Klamm!“ Die beiden Höfe liegen direkt unterhalb der höchsten Geländelinie und sind von Waldgebiet umgeben. Allerdings liegt in nordwestlicher Richtung eine freie Fläche, die langsam abfällt und einen schönen Blick freigibt, falls das Wetter mitspielt.

Aber heute ist kein Fernsichttag. Heute ist Schneegestöbertag. Ein strammer Wind treibt uns nach unserer Ankunft zuerst ins Reiterstüble, wo Sekt, Kaffee und Kuchen auf uns warten. Die Hezels erzählen uns viel von ihrer Arbeit in den letzten Jahrzehnten und mit ganz besonderer Erleichterung darüber, dass sie im Frühjahr den Hof an ihren Sohn übergeben haben. Ich habe den Eindruck, dass ihnen damit eine nicht geringe



MILIE HEZEL VINTHOF

Antrittsbesuch im Schne

Last abgenommen wurde. Für das Ehepaar war der Betrieb immer ein Nebenerwerb. Das hat natürlich den großen Vorteil, dass der Haupterwerb außerhalb der Landwirtschaft ein festes ökonomisches Fundament bietet. Allerdings bedeutet es oft auch eine erhebliche Belastung. An diesem Mittwochnachmittag konnten sie aber ganz entspannt und voller Begeisterung mit uns über ihre Pferde- und Damwildhaltung sprechen.

Der Hof liegt inmitten von Wiesen und Weiden. Man nennt dies „arondierte“ Flächen, wenn sie unmittelbar in Hofnähe liegen. Insgesamt bewirtschaften die Hezels knapp 25 Hektar Grünland und sechs Hektar Wald. Neben den 25 Pensionsplätzen für Pferde haben sie schon seit den 1980er-Jahren eine kleine Damwildherde mit bis zu 18 Muttertieren. Auf der Weide erkennt man schon von Weitem die weißen Flecken im rötlich-braunen Fell, was sogar für den Laien ein offensichtliches Unterscheidungsmerkmal zum Rotwild ist. Außerdem sind die Innenseite der Beine und der Bauch auch weiß. Herr Hezel erklärt uns, dass Damwild sehr anpassungsfähig ist und sich sehr gut in Gattern halten lässt. Die Kälber werden, auch auf dem Wenthof, im Juni geboren und laufen dann etwa 18 Monate in der Herde mit. Bei einem Rundgang über den Hof und natürlich hinaus zum Gehege, erzählt uns Herr Hezel von den Besonderheiten seiner Damwildhaltung. Seine Tiere haben extrem viel Platz, fast doppelt so viel wie es als maximale Belegung von Bioland definiert wird. Bei hohen Belegungsdichten, so erfahren wir, steigt der Parasitendruck in der Herde und eine intensive Zufütterung der Tiere wird notwendig, weil nicht genug Futter auf der Weide zur Verfügung steht. Durch die geringe Belegungsdichte bei Hezels Tieren ist keine Zufütterung – außer Heu – nötig.



Vesper mit der Familie Hezel.

veegestöber



Selbstverständlich kommen auf den Wiesen und Weiden keine chemisch-synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Selbst organischer Dünger wird nicht ausgebracht. Dadurch wächst das Gras nicht sehr üppig, ist aber durch den hohen Bestand an Kräutern besonders wertvoll. Außerdem kommt diese Nutzung der ursprünglichen Flora in fast 600 Metern Höhe doch sehr nah. Anfang Dezember, mit mindestens drei Wo-

chen Abstand zur Brunftzeit, werden die Tiere geschlachtet. Dies sei sehr wichtig, erklärt Herr Hezel, da die Fleischqualität durch die veränderte Hormonsituation bei den Tieren, und zwar bei Weibchen und Männchen, leidet. Herr Hezel, der im Hauptberuf Förster war, schießt jedes Tier einzeln mit dem Jagdgewehr aus 40 bis 50 Metern Entfernung.

Im hofeigenen Schlachthaus werden die Tiere dann zerlegt und das Fleisch für den Verkauf vorbereitet. Auf die Frage, ob es Unterschiede zwischen „weiblichem“ und „männlichem“ Damwildfleisch gebe, antwortet Herr Hezel, dass das Fleisch von männlichen Tieren magerer sei, allerdings auch keine so schöne Marmorierung habe, wie das Fleisch von weiblichen Tieren. Insgesamt sei das Fleisch vergleichsweise kurzfaserig und sehr fettarm, was manche Stücke zum Kurzbraten prädestiniert. Da die Tiere Wiederkäuer sind und viel rohfaserreiches Futter fressen, ist das Fleisch dunkel und reich an Mineralstoffen, ganz besonders an Eisen. Weiter lernen wir beim Zuhören, dass der Fettgehalt des Wildfleisches zwar sehr gering sei, aber der von ungesättigten Fettsäuren, besonders die vielgelobten Omega-3-Fettsäuren, sehr hoch.

Wieder im Reiterstüble angekommen sind wir ziemlich ausgekühlt. Der heftige Wind, unterstützt von zeitweiligem Schneefall, hat uns doch ganz schön durchgeblasen. Eine warme „Gute Stube“ mit einem von Frau Hezel überreichlich gedeckten Vespertisch, ist da für uns alle natürlich äußerst willkommen. Fast unmerklich wird es, bei unseren lebhaften Gesprächen, langsam dunkel. Es wird Zeit, den Heimweg anzutreten. Auf der Fahrt nach Hause durch den tosenden Schneeregen freuen wir uns endlich einmal dort gewesen zu sein und finden es zugleich schade, dass wir diese netten und engagierten Menschen nicht schon viel früher richtig kennengelernt haben. – *MICHAEL SCHNEIDER*

Bitte beachten Sie den **Bestellschluss** für Weihnachts-Fleisch am **3.12.2016**. Mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit können wir auch danach noch die meisten Wünsche erfüllen. Nach dem 18. Dezember ist keine Vorbestellung mehr möglich.

LA DONCELLA 2015 – CHARDONNAY IGP AUS CASTILIEN, SPANIEN

Was für ein großartiger Weißwein. Der beste Weißwein Spaniens 2015 und in den Top Ten beim „Chardonnay du Monde 2016“. Mit schönen grüngelben Reflexen im Glas schmeichelt er unserer Nase mit Aromen satt: Banane, Weinbergpfirsich, typisch buttrig und Nuancen von Kräutern. Im Mund kommen dann noch Grapefruit und Mineralität dazu. Feine Bitternoten und eine lebendige Säure machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter für Fisch, Risotto und Vorspeisen.

KAIROS TROCKEN 2012 – WEINGUT HIRTH, BADEN-WÜRTTEMBERG

Kairos ist der günstige Zeitpunkt einer Entscheidung, dessen ungenutztes Verstreichen nachteilig sein kann. Darin besteht die Meisterschaft dieses Weinguts. Hier spielt die „Reife-Zeit“ die entscheidende Rolle.

Im Glas ein Pflaumenrot mit deutlichen Reifetönen, das Nuss, Veilchen und einen Hauch Vanille atmet. Den Gaumen verwöhnt er weich mit gereiften Gerbstoffen, sehr differenziert und fragil. Ich schmecke Kirsche und Röstaromen, sowie grünes Gras und eine Andeutung von Moschus. Das passt sehr gut zu Wildente, hellem Käse und Nusskuchen – ein Abend mit Freunden am Kamin.





3 × WEINACHTEN

LES RUCHES 2014 – MAS DES QUERNES, TERRASSES DU LARZAC AOC, FRANKREICH

Faszinierender Wein aus einer kleinen und neuen Appellation in Südfrankreich. Terroir ist hier angesagt.

Die klassische Cuvée zeigt im Glas ein dunkles Brombeerrot. Es duftet nach gezuckerten Erdbeeren und Papaya. Ein toller Eindruck auf der Zunge: schwarzer Tee, Holunder, Lakritz, Brombeere und Graphit – voller Kraft und Würze mit feiner Tanninstruktur. Dazu empfehle ich unser Wildfleisch vom Wenthof, Lamm oder geschmortes Rindfleisch.

– DIETER BREITKOPF

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