



Gärtner unter sich: Johannes Feuerbacher, Michael Bender und Andreas Müller. (v.l.n.r.)

NEUER LIEFERANT:

Gärtnerei Monika Bender



Ich bin mit unserem Obst- und Gemüfefachmann, Andreas Müller unterwegs nach Lorch. Genauer nach Lorch Waldhausen. Obwohl nur gut eine Stunde Autofahrt von Tübingen entfernt, kenne ich diese Gegend zütlisch von Stuttgart nicht besonders gut. In Lorch war ich zuletzt im zarten Alter von 15 oder 16 Jahren auf „Einkehr-Tagen“ im Kloster. 40 Jahre ist das her. Also von frischen Eindrücken des letzten Besuchs im Remstal kann keine Rede sein.

Wir steuern aber auch keine Tage der inneren Einkehr an, sondern sind mit den Inhabern der Bioland-Gärtnerei Bender verabredet. Leider haben unsere tollen „Kräuter-Weiber“ von der Bioland-Gärtnerei Bleiholder ihren Betrieb und somit die zehnjährige Belieferung des Marktladens Ende 2017 aufgegeben (wir berichteten in der Dezember-Marktlesse). Also sind wir auf der Suche nach einem neuen Partner. Und jetzt, nachdem wir uns schon an einer Feldweggabelung kurz verirrt haben, so kurz vor dem Ziel, sind wir recht zuversichtlich, hier auf dem Hof einen neuen Bioland-Handelspartner zu finden, der uns mit Kräutern beliefert.

Wir hatten mit Herrn Bender (senior) schon telefonisch und per Mail die Grundlagen für diesen Besuch besprochen. Wie kann eine Belieferung über 70 Kilometer hinweg für beide Handelspartner auch ökonomisch sinnvoll gestaltet werden? Wir wollten uns persönlich kennen lernen und genau diese grundlegende Frage klären. Eines war uns schon im Vorfeld klar: Sollte dieser Deal scheitern, haben wir vorerst keinen Plan B. Denn es gibt sehr wenige Bio-Gärtnereien, die auf dem Qualitätsniveau unserer bisherigen Lieferanten produzieren und dies in einer Menge, die für uns als verkaufsstarken Händler nötig ist.

Bisher waren wir Abnehmer von weit über einem Drittel der Gesamtproduktion der Gärtnerei Bleiholder. „Kleine“ Gärtnerei, „großer“ Händler. Beim Anblick der Gewächshäuser wird uns klar, dies wird eine ganz andere Geschichte. „Großer“ Kräuter-Produzent trifft „großen“ Einzelhändler. Dabei handelt es sich weniger um die Größe der Gärtnerei, als um einen stark gewachsenen Topfkräuter-Produktionszweig. 250 Sorten Kräuter werden hier komplett in Eigenproduktion hergestellt. Wieviel Auswahl hatten wir bisher? Vielleicht so um die 60 Sorten von Seiten der Gärtnerei Bleiholder.



So eine Kräutervielfalt hatten wir nicht erwartet

Von der Saatgutgewinnung bis zu den ausgewachsenen Topfkräutern liegt die Produktion in den Benderschen Gärtnerhänden. Neben der von uns unerwartet umfänglichen Kräuterproduktion, erklärt uns Herr Feuerbacher, der Stiefsohn des Senior-Gärtners, seien die Erzeugung von essbaren Pflanzen und Blüten, die Kultivierung von mediterranen Kübelbäumchen und ein großes Fruchtgemüsesortiment die Produktionsschwerpunkte des Betriebs.

Ganz viel Herzblut, das wird aus seiner Schilderung deutlich, steckt Herr Feuerbacher in die über 50 verschiedenen Chili-Sorten. Vielleicht avancieren wir ja noch zur Tübinger Chili-Hochburg? Beim Rundgang bin ich überrascht, wieviel trotz der winterlichen Vegetationsruhe in der Biolandgärtnerei von den Kräutern zu sehen ist. Wir erfahren, dass die Gärtner im Januar mit der Aussaat der Kräuter beginnen. Anfang März sind schon die ersten Überwinterungskräuter für den Verkauf bereit. Das komplette Angebot ist ab Anfang April verfügbar. Gemüsepflanzen stehen ab Ende April für den Verkauf zur Verfügung.

Leider bekommen wir aus Lorch Waldhausen keine Frühblüher, Schnittblumen und Blumenstauden. Da müssen wir uns weiter kundig machen. Dafür wird es aber tolle Kübelbäumchen geben: Clementinen, Limetten, Orangen, Oliven und einiges andere mehr. Und essbare Blüten. Also eine bunte Erweiterung für die kreative Bio-Küche. Lassen Sie sich überraschen! Und die „extrem scharfen“ Chilis unserer neuen Bioland-Gärtnerei werden wir auf jeden Fall auch probieren.

– MICHAEL SCHNEIDER



Seltene Sorten wie Zimtpfeffer sind das Spezialgebiet der Gärtnerei Monika Bender

NOCH MEHR NEUIGKEITEN, FOTOS & HINWEISE
AUF VERANSTALTUNGEN:

facebook.com/dermarktladen

JETZT ONLINE BESTELLEN. WIR LIEFERN MONTAG BIS
DONNERSTAG IM GANZEN TÜBINGER STADTGEBIET:

shop.dermarktladen.de



IMPRESSUM

Die Markt*lese* 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

Layout: Jonas Schneider

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover
klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht
Hahn-Illustrationen: ©iStock.com/sabelskaya

Markt*lese*

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

BITTE WENDEN!



Wieso wir eine neue Agrarpolitik brauchen

44 | März 2018



DIE HÄHNE SIND LOS!

Hier kräht kein Hahn mehr! Die Bruderhähne sind abgehauen und du sollst sie alle wieder finden. Für die genaue Anzahl der Hähne gibt's an der Marktladen-Kasse eine kleine Belohnung.



Bruderhahn mit Kurkuma

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 **Bruderhahn** (oder normales Hähnchen/Hühnchenteile)
- 2 Knollen frischer **Kurkuma** (ca. 30g)
- 100g getr. **Aprikosen**
- 50g **Sultaninen**
- 50g gehobelte **Mandeln**
- 2 große **rote Zwiebeln**
- etwas **Bratöl** zum Anbraten
- 1 Tasse Basmati-Reis



Hähnchen an den Gelenken in mindestens acht Teile zerlegen. Je 2 Ober- und Unterschenkel, Flügel, und Brustfilets in etwas Öl anbraten, salzen und beiseitestellen.

Zwiebeln in Scheiben schneiden, Kurkuma schälen, klein würfeln und im restlichen Fett andünsten. Die Aprikosen, Sultaninen und Mandeln dazugeben und mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist. Die Hähnchenteile dazugeben und ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch mürbe wird und die Sauce andickt. Dazu passt Joghurt oder Zitrone.

Wer will, kann nun aus den übriggebliebenen Karkassen (Knochen) noch eine Brühe kochen und mit angießen.

Dazu passt Reis, den man am besten so macht: Basmati-Reis so lange waschen bis das Wasser klar abläuft. Den Reis dann ca. 30 Minuten in frischem Wasser einweichen lassen. Anschließend in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den abgossenen Reis wie Nudeln in ca. 6 Minuten gar kochen.

Jahres Kurkuma Zeiten Küche

Curcuma longa

Bei diesem leuchtend gelben Ingwergewächs stellt sich die Frage, was es eigentlich nicht kann. Auch Indischer Safran genannt, eignet es sich wunderbar zum Färben, fehlt in so gut wie keinem Curry und selbst trinken lässt es sich, zum Beispiel als Kurkuma-Latte-Mischung (im Marktladen im Gewürzregal zu finden). Der Gelbwurz werden außerdem besonders viele gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Von Alzheimer über Diabetes und Depressionen bis hin zu Krebs, bei allen möglichen Erkrankungen soll sie positiv wirken. Kein Wunder, dass Kurkuma ein fester Bestandteil von Ayurveda und Traditioneller Chinesischer Medizin ist. Die Inhaltsstoffe wirken stark entzündungshemmend und sind verdauungsfördernd. Und das auch erwiesenermaßen. Leider nimmt der Körper Kurkuma nur schlecht auf, weil es kaum wasserlöslich ist. Der Verzehr empfiehlt sich daher in Kombination mit beispielsweise einem guten Öl. Zum Glück gehört das zu den meisten Rezepten ohnehin dazu. Für frisches Kurkuma ist ein trockener, dunkler Aufbewahrungsort besonders ratsam. Wer die flüchtigen ätherischen Öle erhalten möchte, nimmt zum Beispiel ein dunkles Glas mit Schraubdeckel. Bei uns im Marktladen finden Sie frisches Kurkuma das ganze Jahr über am Gemüse.



Verkostungs-Termine im März

09.03. & 10.03.

Freitag Vogelbeerweg, Samstag EuropaPlatz

Spielberger Mühle

Die Spielberger Mühle im schwäbischen Zabergäu wird von Volkmär Spielberger in dritter Generation als Familienunternehmen geführt. In unserem Sortiment führen wir hochwertige Getreidesorten, Reis, Mehle, Flocken, Müslispezialitäten und glutenfreie Produkte in Demeter-Qualität. www.spielberger-muehle.de

16.03.

Vogelbeerweg

Ziegenhof Ensmad

Seit 2011 bewirtschaften Maria Ehrlich und Steffen Rübeling den Ziegenhof Ensmad zwischen Riedlingen und Gammertingen am Südrand der Schwäbischen Alb. Für ihren gereiften Ziegen-Tomme erhielten sie 2012 die silberne Käseharfe vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau (VHM e.V.). Probieren Sie Ziegenfrischkäse-Spezialitäten, Camembert, Chevrolle und Ziegen-Tomme! www.ziegenhof-ensmad.de

23.03.

Vogelbeerweg

Bäckerei Eselsmühle

Warum die Brote aus der Eselsmühle immer Unikate sind? Weil es weder einen Knopf zum Einschalten noch einen Temperaturregler gibt, um die Holzbacköfen mit Tannen- oder Fichtenholz auf die optimale Backhitze zu bringen. Bäckerhandwerk und Fingerspitzengefühl, regionales Demeter-Getreide und Wasser aus der hofeigenen Quelle machen die Backwaren aus dem Siebenmühlental so besonders.

www.eselsmuehle.com



KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

Wir haben es satt!

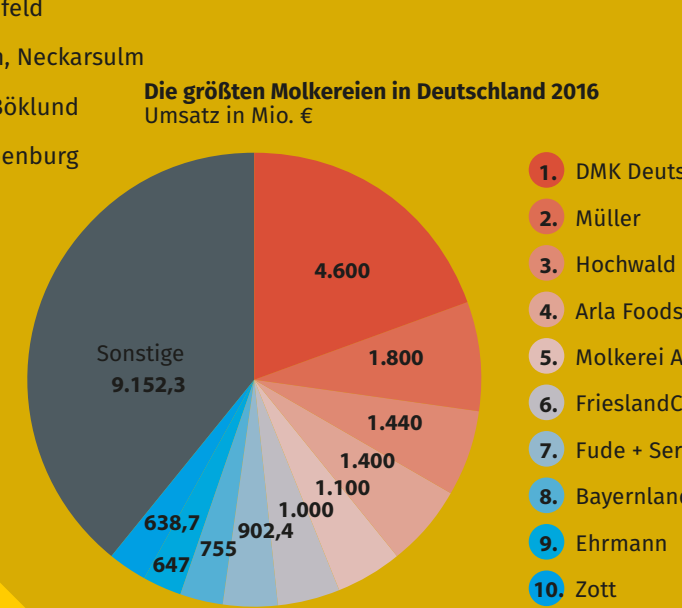
Wieso Bauern, Erzeuger und Einzelhändler eine neue Agrarpolitik fordern.

Zum neunten Mal wurde anlässlich der Grünen Woche in Berlin, und parallel zum ersten Mal in Tübingen, eine „Wir haben es satt“-Demo organisiert. Über 30.000 Menschen demonstrieren in der Bundeshauptstadt, 700 fanden sich in Tübingen zusammen, um ihren Unmut über die deutsche und europäische Agrarpolitik kundzutun. Gründe gibt es reichlich. Jährlich werden auf europäischer Ebene 55 Milliarden Euro für Agrarsubventionen ausgegeben. Das entspricht 40 Prozent des Gesamthaushalts. Es gibt also kein wichtigeres politisches Thema in der Union!

Aber nicht nur der Umfang der Mittel und die Art der Verteilung empört immer mehr Menschen, sondern auch die Tatsache, dass diese horrenden Summen eine Landwirtschaft fördern, die nachgewiesenermaßen erhebliche ökologische Kollateralschäden verursacht. Viele in der Lebensmittelbranche haben es satt.

Allen voran haben es viele Bauern satt. Diejenigen, die ihre landwirtschaftlichen Betriebe im Sinne der herrschenden Agrarpolitik weiterentwickelt haben, stehen einerseits immer mehr im Kreuzfeuer der gesellschaftlichen Kritik und andererseits unter einem enormen wirtschaftlichen Druck. Die Reaktion der meisten Landwirte, die es satthaben, ist schlichtweg die Betriebsaufgabe. Momentan zählen wir deutschlandweit noch 275.000 landwirtschaftliche Betriebe. Ungefähr die Hälfte davon werden von Bäuerinnen und Bauern im Haupterwerb betrieben. Dass auch deren Gewinn nahezu zur Hälfte aus staatlichen Transferleistungen besteht, sei nur am Rande erwähnt. 1970 waren es noch 1.146.900 Betriebe (alleine in den alten Bundesländern). Ein Rückgang um 75 Prozent!

Die größten Molkereien in Deutschland 2016



Seit Jahrzehnten haben es immer mehr Akteure in der Lebensmittelbranche satt. Das Lebensmittelhandwerk verabschiedet sich sukzessiv durch Betriebsaufgaben aus dem Markt. Schlachthöfe, Mühlen und Molkereien sind schon lange aus den Regionen verschwunden. Viele Bäcker und Metzger wehren sich noch, ihre Betriebe aufzugeben.

Trotzdem heißt es im Jahresbericht 2016 der „deutschen Ernährungsindustrie“ nicht ohne Stolz, die Branche sei „mit rund 570.000 Beschäftigten in 5.800 Betrieben der drittgrößte deutsche Industriezweig und führend in Europa“.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Branche mit 170 Milliarden Jahresumsatz ist groß, der sich in ihr vollziehende Konzentrationsprozess beispiellos.

Die wichtigsten Branchen in der Ernährungsindustrie sind die Fleischverarbeitung (23,5 Prozent Umsatzanteil), die Milchverarbeitung (14 Prozent) und die Bäckereien (10 Prozent). Auch sie beeinflussen die Entwicklung in der Landwirtschaft als Bindeglied zwischen Erzeugung und Handel ganz erheblich.

Seit Mitte der 1990er-Jahre hat sich die Anzahl der fleischverarbeitenden Betriebe um über 30 Prozent verringert. Der Metzger, der noch selber schlachtet und seine Wurstwaren nach eigenen Rezepten produziert, ist ein Auslaufmodell. Die größten der Branche sind in Deutschland Tönnies, Vion Food Group, Westfleisch Münster und PHW-Gruppe (Wiesenhof).

Auch bei den Molkereien ist der Konzentrationsprozess ungebremst. An der Spitze steht das Deutsche Milchkontor mit einem Jahresumsatz von 4,6 Milliarden Euro. Auf Platz zwei rangiert sich die Molkerei Müller („Müllermilch“) mit 1,8 Milliarden

Euro und das dritte Schergewicht ist Hochwald Foods aus dem Hunsrück mit 1,44 Milliarden Euro. Zusammen mit Arla Foods, der Molkerei Ammerland und Friesland Campina erwirtschaften diese Betriebe fast 50 Prozent des Branchenumsatzes.

Das Bäckerhandwerk als Dritter im Bunde der Lebensmittelwirtschaft kommt mit seinen knapp 10 Prozent des Gesamtumsatzes auf etwa 17 Milliarden Euro. Zwischen 2008 und 2016 ging die Anzahl der Betriebe um fast 25 Prozent zurück. Hier erwirtschaften 4,6 Prozent der Betriebe zwei Drittel des Umsatzes der Branche. Ein in der Lebensmittelwirtschaft einmaliger Konzentrationsprozess.

Die Großen sind (bei 6900 Bäckerei-Filialen bundesweit) 1. K&U 835 Filialen, 2. Schäfers (eine Edeka-Marke) 822, 3. Brotmeister Steinecke 780, 4. Kamps 469 und 5. Unser Heimatbäcker mit 412 Filialen.

Auch die ortsansässigen Bäcker, die überleben wollen, versuchen seit Jahren, sich in die Filialisierung zu retten. Damit steigen der Angebotsdruck, der Preisdruck und der Überlebensdruck. Es müssen also immer mehr Filialen her. Der zunehmende Fachkräftemangel ist zugleich Symptom und Beschleuniger des Strukturwandels.

Auch die Einzelhändler haben es satt. 1970 gab es in Deutschland noch gut 166.000 Lebensmittelgeschäfte. 2015 waren es knapp 38.000. Drei Viertel der Geschäfte mussten aufgeben. Diese Entwicklung ging überwiegend zu Lasten von kleineren, inhabergeführten und wohnortnahen Geschäften unter 400 qm Verkaufsfläche. Ihr Anteil verringerte sich auf unter 23 Prozent an der Gesamtmenge. Es gibt also bundesweit noch knapp 9.000 Einzelhandelsgeschäfte dieser Kategorie. Die „big five“ der Branche beherrschen den Handel mit Lebensmitteln in Deutschland. Der Präsident des Bundeskartellamtes, Andreas Mundt, nennt den Markt „hochkonzentriert“ und beziffert den Marktanteil der fünf größten Handelsketten (Edeka, Rewe, die Schwarz-Gruppe und Aldi Süd und Nord) an den knapp 200 Milliarden Euro Jahresumsatz auf 86 Prozent.

Wichtigster Faktor für die Entwicklung in der gesamten Ernährungsindustrie ist die ungeheure Marktmacht der Handelsriesen. Jahrelang haben die großen Konzerne durch ihren Preiskampf einen beispiellosen Industrialisierungsprozess im Lebensmittelhandwerk vorangetrieben. Nur durch extreme Mechanisierung und Vergrößerung konnten die Forderungen des Handels erfüllt werden. Wie Entwicklungen in den letzten Jahren allerdings zeigen, gehen diese immer mehr dazu über, die Verarbeitung von Rohstoffen selbst in die Hand zu nehmen. Häufig durch Zukauf von Verarbeitungsbetrieben. Jüngstes Beispiel ist der Übernahmewunsch vom siebtgrößten deutschen Fruchtsafthersteller Albi durch Edeka. Mit solchen Schritten erhöhen die Handelsriesen noch einmal ihre Marktmacht, denn dadurch sitzen sie direkt am Verhandlungstisch mit den Rohstofflieferanten und schließen eine Kostenstelle. Dies legt die Prognose nahe, dass die Situation für Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk noch schwieriger wird in den kommenden Jahren. Denn die Preisschlacht unter den großen Einzelhandelsketten in Deutschland ist ungebrochen. Dazu schreibt die SZ am 19.01.2018: „Deutschland geht es gut, die Wirtschaft floriert, die Löhne steigen, die Zahl der Beschäftigten ist auf einem Höchststand und dennoch war Geiz selten geiler als heute“.

Neben dem Protest gegen politische Fehlentwicklungen auf der Straße und im Netz ergibt sich daraus nur eine Möglichkeit, die Entwicklung zu stoppen: Unser Einkaufsverhalten muss sich ändern. Und wem der biologische Landbau am Herzen liegt, dem sei gesagt: Die Bio-Branche entwickelt sich identisch zur konventionellen Lebensmittelwirtschaft. Am Samstag, den 20. Januar 2018, dem Tag des „Wir haben es satt“-Protests wurde in Tübingen in einem Flyer des größten deutschen Lebensmittelhändlers zweiseitig mit Produkten von Davert, einem der Bio-Pioniere, geworben. Schon im Mai 2016 entschied sich Davert, seine Produkte beim Drogerieriesen Dm zu listen. Wir entschieden uns daraufhin, den größten Teil des Davert-Angebots aus unserem Sortiment zu nehmen. Wir haben das sehr gut verkraftet und bei unserem regionalen Partner, der Spielberger Mühle tollen Ersatz gefunden. Wie lange Davert noch ein eigenständiger Betrieb ist, bleibt abzuwarten. Bio-Kompetenz durch Betriebsübernahmen einzukaufen, ist eine weit verbreitete Strategie der Handelsriesen. Wir sollten keinesfalls überrascht sein.

Wenn wir nicht handeln, werden die notwendigen Strukturen zerschlagen sein und eine regionale Wertschöpfung, von der alle reden, eine Utopie bleiben. Flächendeckende Landwirtschaft braucht regionale Verarbeitung und regionalen Handel. Nur so schließt sich der Wertschöpfungskreis auf zukunftsfähige Weise. Alles andere ist greenwashing.

– MICHAEL SCHNEIDER



„Da trat in ihre Mitte der Jude Ben Gurion: Gebt Gas ihr alten Germanen, wir schaffen die siebte Million.“ und weiter heißt es in dem von der Burschenschaft „Germania zur Wiener Neustadt“ gern gesungenen Lied: „Da schritt in ihrer Mitte ein schlitzäugiger Chines‘: auch wir sind Indogermanen und wollen zur Waffen-SS.“ Einer der San- gesbrüder und stellvertretender Vorsitzender ist Udo Landbauer. Dieser feine Herr ist außerdem Spitzenkandidat der FPÖ in Niederösterreich und hat sein Wahlergebnis Ende Januar bei der Landtagswahl um sechs Prozentpunkte auf 14,8 Prozent der Stimmen verbessert. Das liegt allerdings deutlich unter dem Bundestrend und ist wohl auch der Tatsache geschuldet, dass die „fröhlichen“ Lieder des Herrn Landbauer und seiner Burschenschaft selbst in Österreich nicht so recht ankommen beim Wahlvolk. Am ersten Februar legte Herr Landbauer aufgrund massiver öffentlicher Kritik alle seine politischen Ämter nieder.

Der öffentliche Widerstand, der sich formiert hat, rührt auch vom Engagement einer alten Dame, Gertrude Pressburger. Unter der Überschrift „Frau Gertrude mischt sich ein“ lese ich zum ersten Mal von ihr. Geboren 1927 wurde sie 1938 mit ihrer jüdischen Familie aus Wien vertrieben. Es folgten sechs Jahre Flucht durch das ehemalige Jugoslawien und Italien. Ständig auf dem Sprung, ständig in Angst und ständig im Überlebenskampf.

1944 wurden sie aus Norditalien, ihrem letzten Zufluchtsort, ins deutsche Vernichtungslager Auschwitz-Birkenau deportiert. Gertrude Pressburger überlebte als einzige der Familie.

Nach dem Krieg schlägt es sie nach Schweden. „Halt hoch den Kopf und werde nicht zum Knechte.“ Das väterliche Lebensmotto wird ihr zur Lebensaufgabe. Ohne Papiere und völlig mittellos kehrt sie nach Wien zurück und erlebt, wie bei vielen in der Bevölkerung Rassismus und Antisemitismus auch nach „der Befreiung“ ungebrochen sind. Ihr schweres Schicksal behält sie über Jahrzehnte für sich. Nur die Tochter erfährt im Laufe der Jahre das eine oder andere von Flucht und Tod in Gertruds Biografie. Die dauernden Fragen nach ihrer „Telefonnummer“, wie sie es ausweichend nannte, auf ihrem Unterarm veranlassten „Frau Gertrud“, die KZ-Nummer entfernen zu lassen. Auch von ihrem Ehemann wurde sie in 40 Jahren nicht nach ihren Erlebnissen gefragt. Das war ihr recht so. Ansonsten keinerlei Erzählungen außerhalb des engsten Familienkreises. Zum ersten Mal wird das Thema in ihrem Leben „öffentlich“, als sie sich den Protesten gegen Kurt Waldheim und dessen Nazi-Vergangenheit anschließt.

2016 wird die Holocaust-Überlebende dann schlagartig bekannt. Sie ergreift im Bundespräsidentenwahlkampf mit einem ins Netz gestellten Wahlvideo eindeutige Partei für den Bewerber der Grünen, Alexander Van der Bellen, und gegen den FPÖ-Mann Norbert Hofer. 3,8 Millionen Mal wurde das Video geklickt. „Ihr Video“, so schreibt es die SZ, „war nach Einschätzung vieler mit ausschlaggebend dafür, dass nicht der FPÖ-Kandidat Norbert Hofer, sondern der von ihr empfohlene Grüne Van der Bellen die Stichwahl gewann.“ (SZ vom 27./28. Januar).

Ende Januar 2018 hat sie nun ein weiteres Zeichen gesetzt. Sie, die jahrzehntelang über ihr schweres Schicksal geschwiegen hat, erzählt als Neunzigjährige in einem Buch mit dem Titel „Gelebt, erlebt, überlebt“ ihre bewegende Lebensgeschichte.

Schmerzhaft, so sagt sie, seien die Erinnerungen immer noch, quälend, vor allem in den Nächten nach den Interviews. Sie raubten ihr den Schlaf und belasteten sie auch tagsüber schwer. Szenen und Erinnerungen seien dabei wach geworden, von denen sie gar nichts mehr gewusst hätte. Sie habe sie verdrängt, um überleben zu können.

Die Angst sitze bei ihr so tief, die Angst vor den alten Geschehnissen seien so präsent, dass sie nicht länger schweigen könne. „Dieses Mal wird es kein Hitler sein, der da kommt. Aber irgendjemand anderer, der den Unmut der Menschen ausnutzt, irgendjemand anderer, auf den zu viele hereinfallen.“ Sie will „ein Gespür vermitteln, welch zerbrechliches und kostbares Gut der Frieden ist“. Dafür hat sie ihr jahrzehntelanges Schweigen gebrochen und die ganze Last der Erinnerung auf sich genommen. „Eine zu wenig, die vergast wurde“, war eine der hässlichen Reaktionen auf ihre öffentlichen Mahnungen. Doch solche Anfeindungen bringen die mutige 90-jährige nicht von ihrem Vorhaben ab. Ihr Entschluss, das Schweigen zu brechen, ist dadurch nicht mehr zu erschüttern. Die tausenden Unterstützer ihres Weges haben sie bestärkt, ihre Stimme weiter zu erheben.

– MICHAEL SCHNEIDER

<http://bit.ly/2Eo8U3h>

Liebe Leserinnen & Leser,

laut christlicher Lehre ist die Fastenzeit eine 40-tägige Bußzeit zur Vorbereitung auf Ostern, der von den christlichen Kirchen datierten Auferstehung Jesu. Nun kann man den Begriff „Buße“ nicht gerade umgangssprachlich nennen. In der Wikipedia steht dazu: „Im Christentum stellt Buße das Bemühen um die Wiederherstellung eines durch menschliches Vergehen gestörten Verhältnisses zwischen Gott und dem Menschen dar.“ Es geht also um Umkehr. Eine echt wichtige Sache – aus christlicher Sicht. Wie im Senf in dieser Ausgabe mit dem Titel „Wir haben es satt“. Denn viele in der Lebensmittelbranche haben es schon lange satt, Fastenzeit hin oder her. Es bedarf ganz dringend einer Umkehr in unserem Konsumverhalten, um eine regionale Wertschöpfungskette zu sichern und weiter aufzubauen. Auch eine Art Umkehr in Sachen Hühnerhaltung ist die Aufzucht der Bruderhähne auf dem Hofgut Martinsberg. Endlich dürfen die Brüder wenigstens zehn bis zwölf Wochen lang ein gutes Hühnerleben auf der grünen Wiese genießen. Im Marktladen gibt es sie wieder ab dem 22. März. Dann erzählen wir Ihnen noch eine wirklich zu Herzen gehende Mutmachgeschichte über „Frau Gertrude“, die über ihre Vergangenheit spricht, um der Gegenwart die Stirn zu bieten. Eine persönliche Umkehr, die in Österreich zur Zeit Furore macht. Und schließlich beginnt im März die Kräutersaison. Grund genug, unseren neuen Bioland-Lieferanten aus dem Resmtal vorzustellen.

Christina Schneider
Michael Schneider

