



## Weingut Pix

Es gibt Produkte in unserem Sortiment, die, wie ich finde, mehr Beachtung verdient haben. Dazu gehören eindeutig die Weine vom Weingut Pix, einem Hof mitten im Dorf Ihringen am Kaiserstuhl. Die Weinberge befinden sich in den besten Lagen. Auch dort, wo die Flurbereinigung nicht alles platt gemacht hat und das Arbeiten entsprechend beschwerlich ist. Der Lohn dieser Arbeit sind Trauben von besonders guter Qualität.

### GEWÜRZTRAMINER

„Ihringer Fohrenberg“ Spätlesse  
Kaiserstuhl, 2017, Weingut Pix

Verlockend, feinduftig, blumig, aber nicht zu aufdringlich. Im Mund delikat und harmonisch. Ein eleganter, trocken ausgebauter Gewürztraminer, der zum Genießen einlädt.

**11.99€/Fl.**



Der kleine Betrieb von Helga und Reinhold Pix wurde ab 1984 als *Bioland*-Betrieb bewirtschaftet und ist seit 2013 mit den Hofnachfolgern Hannes und Sonja-Luisa Pix vom *demeter*-Verband zertifiziert. Spitzenqualität erzeugt im Einklang mit der Natur. Konsequenter kann man „Öko“ kaum betreiben.

Momentan werden von Familie Pix sechs Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Der Kaiserstuhl bietet ideale Bedingungen für den Weinbau. Diese ehemalige Vulkanlandschaft im Oberrheingraben, eingebettet von den Höhenzügen der Vogesen im Westen und denen des Schwarzwalds im Osten, bietet ein Mikroklima wie im Mittelmeerraum und äußerst fruchtbare Vulkanverwitterungsböden mit zum Teil mächtigen kalkhaltigen Lössauflagen. Ihringen, am südlichsten Punkt des Kaiserstuhls gelegen, hat die höchste Sonnenscheindauer in ganz Deutschland – jährlich ca. 1700 Stunden. Dies ermöglicht den Anbau anspruchsvoller wärme-liebender Rebsorten.

Die besondere Qualität der Pix-Weine beeindruckt regelmäßig renommierte Weinfachleute. Der Gault Millau hat in seiner neuesten Ausgabe den Grauburgunder „Ihringer Fohrenberg“ Kabinett 2016 mit 87 von 100 Punkten bewertet, ebenso den Gewürztraminer „Ihringer Fohrenberg“ Spätlesse 2016,

### GRAUBURGUNDER

„Ihringer Fohrenberg“  
Kabinett, 2016, Weingut Pix

Dieser Grauburgunder gehört zu den Spitzenweinen des Weinguts. Tolle Balance zwischen sortentypischer Aromenvielfalt wie Grapefruit und Aprikose und der gut eingebundenen Säure, die dafür sorgt, dass der Wein nicht satt macht.

**8.99€/Fl.**



### GRÜNER SILVANER

„Ihringer Fohrenberg“  
Kabinett, 2016, Weingut Pix

Der qualitative Ausverkauf des Silvaner wurde von Familie Pix nicht mitgemacht. Der Silvaner war und ist ein Vorzeigewein. Frisch im Gaumen und in der Nase nach Ananas- und grünen Apfeleromen duftend. Passt gut zu leichten Gemüsegerichten, Spargel und Fisch.

**8.99€/Fl.**

der allerdings schon ausgetrunken ist. Der Grüne Silvaner „Ihringer Fohrenberg“ Kabinett 2016 hat 86 von 100 Punkten bekommen. VINUM hat ebenfalls 2018 den Spätburgunder „Ihringer Fohrenberg“ 2015 mit 85 von 100 Punkten bewertet. 2017 wurde das Weingut vom Gault Millau mit der dritten von maximal fünf Trauben ausgezeichnet. Der Kommentar: „Selten findet man so viel ursprüngliche Kraft bei gleichzeitig großer Harmonie, sowohl bei den weißen wie auch bei den roten Gewächsen.“ Der Eichelmann 2017 vergibt drei Sterne und kommentiert: „Die Qualität der Basisweine ist immer wieder erstaunlich hoch, Enttäuschungen erlebt man nicht.“

Ich hoffe, ich konnte Ihnen den Mund jetzt ordentlich wässrig machen und Sie zu einem badischen Schlückchen zum Probierpreis animieren.

– MICHAEL SCHNEIDER



### SPÄTBURGUNDER

„Ihringer Fohrenberg“  
QW, 2014, Weingut Pix

Die Stärken der Region sind die roten Spätburgunder. Aromen von Erdbeere, reifer Kirsche und sehr dezenten Röstaromen durch das Holzfass machen aus der Traube einen üppigen Rotwein, der hervorragend mit Wildgeflügel, Pilzragout und dunkler Schokolade harmoniert.

**8.99€/Fl.**

Eine Schönung ist bei schonender Arbeitsweise nicht nötig. Deswegen verwendet das Weingut Pix keine Gelatine oder andere tierische Schönungsmittel im Keller. Die Weine sind also vegan.

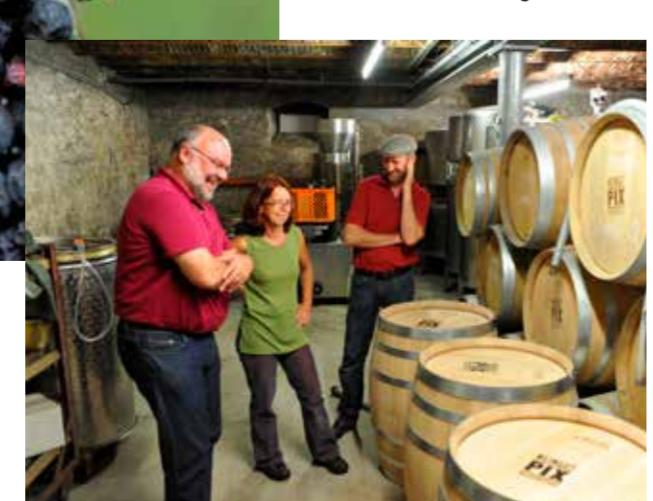


### GRAUBURGUNDER

„Ihringer Fohrenberg“  
Kabinett, 2016, Weingut Pix

Dieser Grauburgunder gehört zu den Spitzenweinen des Weinguts. Tolle Balance zwischen sortentypischer Aromenvielfalt wie Grapefruit und Aprikose und der gut eingebundenen Säure, die dafür sorgt, dass der Wein nicht satt macht.

**8.99€/Fl.**



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

[www.marktlese.de](http://www.marktlese.de)

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

[www.dermarktladen.de](http://www.dermarktladen.de)

jetzt online bestellen. Wir liefern montag bis donnerstag im ganzen tübinger Stadtgebiet:

[shop.dermarktladen.de](http://shop.dermarktladen.de)

### IMPRESSUM

Die MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen

07071 56 5550, [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

Layout: Jonas Schneider

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

# Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

## Wer ist Mevlüde Genç?



## 5 Fragen an...

### Stefano De Giglio



„JEDER FRUCHT HAT EINEN EIGENEN EISKÖRPER“ LIEBT MAN AUF DER VERPACKUNG DES DEL FIORE GELATO – WAS BEDEUTET DAS GENAU?

Gerade weil ich nicht aus einer Eismacher-Familie kam, war mein Ansatz ganz anders als üblich. Meine Vergangenheit als Koch und später als Sommelier ließen mich instinktiv jedes Rezept mit der Frucht anfangen. Statt wie üblich einen Basis-Eismix herzustellen und die jeweilige Frucht oder geschmacksgebende Zutat einzufügen, fragte ich mich, wie sich die besonderen Eigenschaften der jeweiligen Frucht in der Eisform entfalten kann. Die Summe aller Zutaten neben der Frucht bilden meinen „Eiskörper“.

WAS MACHT IHR HASELNUSSEIS SO CREMIG, NUSSIG UND GESCHMEIDIG, DASS MAN NEUEN LEBENSMUT SCHÖPFT?

Dazu ist es entscheidend den „Eiskörper“ perfekt zu bilanzieren. Das richtige Gleichgewicht zwischen festen Bestandteilen, Zucker und Fett muss in unzähligen Versuchen gefunden werden. Bei meinem Haselnuss-Eis ist es der hohe Anteil an Haselnuss und Sahne, sowie das teilweise Ersetzen von Zucker durch Ballaststoffe wie z.B. Agave-Inulin. Zudem spielt das handwerkliche Herstellungsverfahren mit schönerer Pasteurisierung, langer Reifezeit und langsamem Frieren bis hin zum schnellen Schockfrosten eine erhebliche Rolle.

IHRE LIEBLINGSEISSORTE?

Haselnuss und Vanille.

die Fragen stellte: JESSICA SABASCH



### ZUR PERSON:

In seiner Kindheit war Eis ein eher seltes Vergnügen. Stefano De Giglios Leidenschaft für die feine Küche entbrannte in den 90er-Jahren, als er in München in der gehobenen Gastronomie erstklassige Zutaten schätzen lernte. Später betrieb er diverse Restaurants und Cafés und träumte immer davon, sein eigenes Eis zu machen. Heute führt der „Eisrebell“ in München drei Eisdiele und eine Eismanufaktur, in der er das Eismachen neu erfand.

### WO HABEN SIE DAS EISMACHEN GELERT?

Als mir klar wurde, dass ich bei den gängigen Kursen für Eismacher nicht lernen würde mein „eigenes“ Eis zu machen, fuhr ich drei Wochen lang von Sizilien bis Südtirol, um die renommiertesten Eismacher zu besuchen. In Salò (Gardasee) lernte ich Joseph Barone, genannt „Beppe“, kennen. Nach zwei intensiven Lern-Wochen hatte ich verstanden, wie ich „mein“ Eis machen konnte. Heute ist mein Eis ganz anders als das von Beppe, er hat mir aber die Grundlage für die Entwicklung von Del Fiore Gelato geliefert. Ich legte mir die nötigen Geräte zu und richtete im Keller des Cafés am Gärtnerplatz mein Eislabor ein.

### WELCHE ROLLE SPIELEN DIE ZUTATEN FÜR IHR EIS?

Wie für jedes andere Gericht auch ist die Qualität der Zutaten absolut entscheidend. Der Rest ist Technik. Also ist der Anspruch einfach: die beste Rohstoffe auswählen. Diese beziehen wir zum großen Teil direkt von Produzenten. Um die jeweiligen Personen kennenzulernen, die hinter den Rohwaren stehen, habe ich das Vergnügen in viele Länder zu reisen, um die besten Haselnüsse (Piemont), Zitronen und Pistazien (Sizilien), Kakao und Süßfrüchte (Peru und Ecuador), Beeren (Italien, Bulgarien und Süddeutschland) direkt von den Erzeugern zu kaufen. Es entstehen langjährige Geschäftsbeziehungen bis hin zu Freundschaften.

WIR UNTERSTÜTZEN:

# Internationales Multi-Kulti-Fußballturnier des SSC

## Gastland: Bolivien

Datum: Samstag 07.Juli

Ort: SSC-Gelände auf WHO

Beginn: 9:00 Uhr

[fb.com/SSCTuebingen1988](https://www.facebook.com/SSCTuebingen1988)

## 06.07. & 07.07.

FREITAG VOGELBEERWEG, SAMSTAG EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG: DEL FIORE GELATO

Mit großem Aufwand stellt der „Eisrebell“ Stefano De Giglio echt italienisches Eis in höchster Qualität her. Statt der üblichen Verwendung einer Einheitsgrundmasse entwickelte er für jede Eiscremesorte aus unterschiedlichen Zuckerarten, hochwertigen Eiweißen und wertvollen Fetten einen eigenen Eiskörper. Aber Achtung: Wer einmal das „Del Fiore Gelato“ probiert hat, will danach nichts anderes mehr.

[www.delfiore-gelato.de](http://www.delfiore-gelato.de)

## 13.07. & 14.07.

FREITAG VOGELBEERWEG, SAMSTAG EUROPAPLATZ

BIO VERDE

Genießen Sie mediterrane Bio-Feinkost wie Hummus und Antipasti. Die lokale, handwerkliche Verarbeitung ausgewählter Bio-Rohstoffe steht im Mittelpunkt des 1986 gegründeten bayerischen Traditionssunternehmens.

[www.isana.de](http://www.isana.de)

## 19.07. & 21.07.

DONNERSTAG VOGELBEERWEG, SAMSTAG EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG: ÖKOLAND

Sie suchen noch Abwechslung für den Grill? Testen Sie die neuen Bratwürste „Salsiccia-Art“ mit Kämmel und „Merguez-Art“ aus Rindfleisch mit nordafrikanischer Würzung.

[www.oekoland.de](http://www.oekoland.de)

## Liebe Leserinnen & Leser,

nicht nur in Russland wird in diesen Tagen gekickt, sondern auch in Tübingen. Beim SSC findet am 7. Juli ein Multikulti-Turnier mit teilnehmenden Mannschaften aus aller Herren Länder und einem bolivianischen Rahmenprogramm statt. Gesponsert vom MARKTLADEN.

Zum Fußball-Gucken passt auch mal ein gutes Gläschen Wein! In dieser Marktlese stellen wir einige Weine vom hochdekorierten badischen Demeter-Winzer Pix vom Kaiserstuhl vor.

Kennen Sie Mevlüde Genc? Unsere Mutmachgeschichte erzählt von einer mutigen Frau, die seit vielen Jahren gegen den täglichen Rassismus in unserem Land kämpft. Im Senf geht's diesmal um Unappetitliches. Um die „Biolandwirtschaft der Zukunft“ und um illegal gedrehte Filmaufnahmen in Bio-Hühnerställen. Eine alte Geschichte? Keinesfalls, sondern hochaktuell – leider. Erfahren Sie, wieso Bio-Ei nicht gleich Bio-Ei ist. Zum fröhlichen Abschluss gibt's ein kleines Interview mit dem „Eisrebell“ von München, Stefano De Giglio, der uns mit seinem Del Fiore Gelato den Sommer versüßt.

Viel Spaß beim Lesen!

*Ausflüsse* *Stenide*  
*Nikola Schmid*

# Mevlüde Genc

## Geschichte einer deutschen Helden

Am 16. Mai hielt Alice Wedel, die Frontfrau der AfD, eine Rede im Deutschen Bundestag. Unter anderem sagte sie: „Burka-, Kopftuchmädchen und alimentierte Messermänner und sonstige Taugenichtse werden unser Wohlstand, das Wirtschaftswachstum und vor allem den Sozialstaat nicht sichern.“

Knapp zwei Wochen später, am 29. Mai, hielt Mevlüde Genc, eine 75-jährige türkischstämmige deutsche Bürgerin und Kopftuchträgerin, zum 25. Jahrestag des Solinger Brandanschlags eine Rede, in der sie eindringlich zur Versöhnung aufrief:

„Lasst uns zum Guten nach vorne schauen, [...] dem Hass muss Einhalt geboten werden.“ Über die schwere Zeit nach den Anschlägen sagt sie: „Nachts habe ich geweint und tagsüber habe ich in die Gesichter der überlebenden Kinder lächeln müssen, um dafür zu sorgen, dass der Hass nicht Eingang findet in ihre Herzen.“ Ihre Motivation ist der Wunsch, „dass in dieser hellen, lichten Welt jeder Mensch lebt, wie er es möchte“ und „wir alle in Brüderlichkeit wie Geschwister zusammen leben.“

Vor 25 Jahren starben am frühen Morgen des 29. Mai 1993 zwei ihrer Töchter, zwei Enkelkinder und eine Nichte, nachdem in



der Nacht zuvor ihr Haus in Solingen von vier jungen Neonazis in Brand gesteckt worden war. Ein sechs Monate alter Säugling, ein dreijähriges Mädchen und ihr damals 15-jähriger Sohn Bekir erlitten schwere Verletzungen. „Bis heute habe ich die Nacht des Anschlags vor Augen und höre die Schreie meiner Kinder, die in den Flammen verbrannten“, sagte die 75-Jährige in einem Interview mit dem evangelischen Pressedienst. „Der Schmerz über ihren Verlust ist immer in meinem Herzen und wird bis zu meinem Lebensende nicht aufhören.“ Die vier Männer, die 1995 wegen Mordes zu zehn bzw. 14 Jahren Gefängnisstrafe verurteilt wurden, sind nach abgesessener Strafe wieder frei. Kanzler Helmut Kohl weigerte sich damals, an der Trauerfeier teilzunehmen. Er ließ sich durch seinen Regierungssprecher mit den Worten entschuldigen, der Kanzler habe „weiß Gott andere wichtige Termine“ und man wolle nicht „in Beileidstourismus ausbrechen“.

Doch statt zu verbittern und sich mit Hass oder Rachegedanken zu tragen, ruft Mevlüde Genc immer wieder zu gegenseitigem Respekt und friedlichem Miteinander auf. „Lasst uns Freunde sein“, sagte sie schon kurz nach dem Anschlag und trat für Versöhnung in Solingen ein, wo sie inzwischen seit 48 Jahren lebt und das sie ihre Heimat nennt. Sie nahm zwei Jahre nach dem Anschlag die deutsche Staatsbürgerschaft an.

Mevlüde Genc ist ein Vorbild in Sachen Toleranz und Verständigung. Für ihre Haltung wurde sie 1996 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet und auch Politiker zollen ihr mittlerweile den ihr gebührenden Respekt. Entsprechend äußerte sich der amtierende Ministerpräsident Nordrhein-Westfalen, Armin Laschet (CDU): es sei „ein großes Verdienst von Mevlüde Genc, dass sie trotz ihres Schmerzes und ihrer Trauer schon einen Tag nach dem Anschlag, bei dem sie fünf Familienangehörige verlor, zur Mäßigung aufrief und sagte: Das waren nicht die Deutschen, sondern vier Einzeltäter.“ Durch ihre besonnene Reaktion habe sie einen entscheidenden Beitrag dazu geleistet, dass die angespannte Lage nach dem Anschlag entschärft wird.

Denn die Worte des für die Verurteilung der vier jugendlichen Täter verantwortlichen Richter Wolfgang Steffen machen deutlich, von welcher Qualität zündelnde Aussagen, wie die einer Frau Weidel und ihrer rechten Genossen, sein können: „Es braucht nicht mehr als einen Funken, um unermessliches Leid anzurichten.“

Was braucht es, um trotz des Verlustes der eigenen Kinder, trotz traumatischer Erlebnisse, immer wieder für Miteinanderlichkeit, Frieden und Respekt einzutreten? Wie schafft Mevlüde Genc das? Ihr Schöpfer habe ihr Kraft gegeben und sie wolle nicht, dass andere Menschen auch solches Leid erfahren müssen. „Deswegen habe ich gesagt: Lasst uns alle zusammen für Versöhnung, Menschenfreundlichkeit und ein friedliches Miteinander eintreten, damit solche Taten nicht noch einmal verübt werden.“

– MICHAEL SCHNEIDER

### KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

## Wie kein Ei dem anderen

Wieso Bio-Ei nicht gleich Bio-Ei ist.

Was zählt mehr: die Presse- und Meinungsfreiheit oder die Rechte eines Gewerbebetriebs? Im April fällte der Bundesgerichtshof in Karlsruhe zu dieser Frage ein sensationelles Urteil: Illegal aufgenommene Filmaufnahmen sind zulässig, wenn sie Missstände von erheblichem öffentlichen Interesse offenlegen.

Der Hintergrund: Unter dem Titel „Wie billig kann Bio sein?“ berichtete der MDR 2012 über die Produktionsbedingungen günstiger Bioware aus dem Supermarkt. In einer halbstündigen Reportage waren Aufnahmen einer Tierschutzorganisation zu sehen, die heimlich bei Nacht in Ställen der ostdeutschen Erzeugergemeinschaft „Fürstenhof“ gedreht hatte. Fürstenhof ist einer der größten Bio-Ei-Produzenten in Deutschland. Gezeigt wurden federlose, teils tote Hühner, dicht gedrängt auf engstem Raum. Nach der Ausstrahlung klagte Fürstenhof gegen den MDR auf Unterlassung und bekam vor dem Landgericht und dem Oberlandesgericht Hamburg zunächst Recht. Der BGH kam in der Interessensabwägung zu einem anderen Ergebnis: Obwohl die Aufnahmen auf einer Verletzung des Hausesrechts, also einem Rechtsbruch basierten, sei das Informationsinteresse der Öffentlichkeit höher zu bewerten als die Rechte des Erzeugerbetriebs, führte der Vorsitzende Richter Gregor Galke aus. „Es ging um Massenproduktion bei Bioerzeugnissen und damit um ein hoch aktuelles Thema.“ Außerdem stünden die gezeigten Aufnahmen „im klaren Gegensatz zum sattgrün ländlich geprägten Werbeauftritt der Klägerin“.

Die Fürstenhof GmbH stand nicht zum ersten Mal in der Kritik. Seit 2013 gab es immer wieder Grund für staatsanwaltschaftliche Ermittlungen. Einmal ging es um nicht ausreichend zur Verfügung gestellte Auslaufflächen, ein anderes Mal um Futtermittel aus der Ukraine mit erheblichen Pestizidrückständen. Das führte im Juli 2017 zu einer Auflösung der Zusammenarbeit mit dem Anbauverband Biopark.

Also gründeten mehrere Großproduzenten von Bio-Eiern kurzerhand einen neuen Öko-Verband mit eigenem Siegel: „Bio-Initiative“. Fast alle Betriebe der Fürstenhof-Gruppe schlossen sich an. Mit von der Partie ist auch der Geflügelunternehmer Heinrich Tiemann, der wegen mehrerer Skandale Ende 2013 mit seiner Wiesengold Landei Bioei-Produktion aufgeben musste. Behrens (Fürstenhof) und Tiemann gehören laut taz zu den größten Öko-Geflügelhaltern Deutschlands. Ihre Kunden sind einige der großen konventionellen Handelsketten, aber auch die beiden großen Bio-Player Alnatura und dennree.

Um solche Vorkommnisse in der „Bio-Branche“ zu verstehen, lohnt ein kurzer Blick auf den hiesigen Eiermarkt:

2017 produzierten in Deutschland 41 Millionen Legehennen knapp 12 Milliarden Eier. Der Industrialisierungsgrad der Eierproduktion ist höher als in fast jedem anderen Bereich der „Tierproduktion“. Fast 40 Prozent aller Legehennen in Deutschland leben laut dem Bundesinformatiionszentrum Landwirtschaft in Betrieben mit mehr als 100.000 Tieren. Bezogen auf die Kaufkraft hat sich der Preis für ein Ei in den letzten 50 Jahren um 82 Prozent (!) verringert. Und seit großer konventionelle Hühnerhalter und große (Bio)Supermarktketten den Markt dominieren, muß sich die Bio-Henne mit ihrer konventionellen Hochleistungskollegin messen lassen, die über 300 Eier im Jahr legt. Bio-Hennen kommen mit dem Eierlegen kaum mehr hinterher, da ihre Eier reißenden Absatz finden.

Nach Angaben des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) ist derzeit etwa jedes zehnte Ei ein Bio-Ei. 2017 wurden in Deutschland 1,3 Milliarden Bio-Eier produziert. Davon dürfte allein die Fürstenhof GmbH in ihren derzeit zwölf Legehennen-Betrieben mit knapp 300.000 Hühnern mindestens 80 Millionen Eier produziert haben (wenn man von einer durchschnittlichen Legeleistung von 280 Eiern pro Huhn und Jahr ausgeht).

Bio-Eier sind weit entfernt von dem, was sich der Konsument unter Bio vorstellt“, warnte Luise Molling von der Verbraucherorganisation Foodwatch am Rande der diesjährigen Grünen Woche in Berlin. „Bio-Eier kommen zu großen Teilen aus Massentierhaltung.“ Gerald Wehde, der Leiter des Geschäftsbereichs Agrarpolitik und Kommunikation beim Anbauverband Bioland sprach gegenüber der WELT von einer „Industrialisierung der Bio-Legehennenhaltung“. Ein besonderer Schwachpunkt der EU-Bioverordnung sei, dass es keine Grenzen der erlaubten Tiere pro Betrieb gibt. Eine Herde dürfe laut Verordnung nicht mehr als 3.000 Tiere umfassen. Durch geschicktes Aufteilen großer Stallanlagen werde diese Begrenzung allerdings oft ausgehebelt. Auch bei der genehmigten Auslaufdistanz gehe es um die bürokratische Erfüllung der EU-Bioverordnung, aber nicht um eine realistische Situation. „In der EU-Verordnung sind es 350 Meter. So weit rennt aber kein Huhn. Das ist also lediglich eine theoretische Auslauffläche“, sagt Wehde. Diese „Theorie“ mache es möglich, sehr große Herden zu halten, da den Hühnern formal genügend Auslauffläche zur Verfügung gestellt wird.

Kaum zu glauben, aber es herrscht in der Bio-Szene keinesfalls Eintracht zum Thema Legehennenhaltung. Ein weiteres Mal entpuppt sich der BÖLW zur Lobbyeinrichtung der industrialisierten Bio-Lebensmittelproduktion. Geschäftsführer Peter Röhring findet die Entwicklungen in der Bio-Legehennenhaltung nicht grundsätzlich schlecht: „Ob man die Entwicklung zu immer größeren Einheiten gut findet, muss der Verbraucher selbst entscheiden“, sagte er der WELT. Einen Skandal könne er nicht erkennen. Bio wachse eben zunehmend aus der Nische heraus – was aus Sicht des BÖLW auch gewollt sei. „Bio-Bauern sind angetreten, um eine Alternative anzubieten. Und die soll nicht nur für ein paar Freaks da sein. Bio ist das Zukunftsmodell für die gesamte Landwirtschaft.“

Wer hinter der Bio-Landwirtschaft eine bürgerliche und dem Tierwohl verpflichtete Erzeugung erwartet, scheint mitt-

lerweile ein „Freak“ zu sein. Ist der „sattgrüne, ländliche geprägte Werbeauftritt“ auch in der modernen Bio-Lebensmittelwirtschaft nichts als Illusion? Den großen Lebensmittelkonzernen scheint dies jedenfalls zu genügen. Überraschenderweise auch den beiden großen Bio-Supermarktketten in Deutschland Alnatura und denns, die weiterhin Eier von der Erzeugergemeinschaft Fürstenhof im Sortiment führen.

In den Betrieben werden laut Äußerungen der Fürstenhof-Geschäftsführerin Behrens gegenüber der dpa neuerdings sogenannte Hühnerbonituren vorgenommen, bei denen das Aussehen der Hühner beurteilt wird. „Die Anregung sei vom Abnehmer Alnatura gekommen, der nur Eier von Hennen wolle, die ‚telegen‘ sind.“

Uns vom MARKTLADEN genügen Bilder von „telegen“ Hühnern nicht. Seit 25 Jahren arbeiten wir mit dem Bioland-Landwirt Joachim Schneider zusammen, der in Rottenburg das Hofgut Martinsberg bewirtschaftet. 2013 wurde er für sein Mobilstall-System mit dem Tierschutzpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet. Legehen-

ngruppen von jeweils 1000 Tieren sind in einem eigenen Stall auf einer echten (!) grünen Wiese untergebracht. Mit ausreichend Auslauf, der durch die Bepflanzung mit schnell wachsenden Hölzern ein entsprechendes Schutzangebot für die Hühner bietet. Nur so wagen sich die Tiere auch tatsächlich hinaus aus dem Stall. Das Futter kommt fast ausschließlich aus der eigenen Produktion, ein sehr kleiner Teil wird von Bioland-Kollegen zugekauft.

Es ist gut für das Hofgut Martinsberg und es ist gut für den MARKTLADEN, dass es in Tübingen und Umgebung so viele „Bio-Freaks“ gibt. Regionale Bio-Landwirtschaft braucht regionalen Handel und eine regionale Nachfrage. So sieht unsere Vorstellung einer modernen und zukunftsfähigen Bio-Lebensmittelwirtschaft aus.

– MICHAEL SCHNEIDER

### Quellen:

Beitrag des RBB zur Bio-Massentierhaltung

[www.dml.onl/1](http://www.dml.onl/1)

welt.de „Warum das Biohuhn zum Massenprodukt mutiert ist“

[www.dml.onl/m](http://www.dml.onl/m)

Bundesinformatiionszentrum Landwirtschaft zur Legehennenhaltung

[www.dml.onl/n](http://www.dml.onl/n)

sueddeutsche.de zum Urteil des BGH zu heimlichen Aufnahmen in Ställen

[www.dml.onl/o](http://www.dml.onl/o)

\*zeit.de Artikel zu großen Legehennenställen

[www.dml.onl/p](http://www.dml.onl/p)

taz.de über „Neues umstrittenes Bio-Siegel“

[www.dml.onl/q](http://www.dml.onl/q)