



## **Das kommt mir nicht in die Tüte!**

**Praktische Verpackungsideen zum Schulanfang**

Diejenigen Kinder, die vor den Sommerferien noch die Schulvorbereitungsklasse im „Kindi“ besucht haben, können das Ende der Ferien wahrscheinlich kaum erwarten. Da macht sich gespanntes Kribbeln breit und die Vorfreude auf den allerersten Schultag. Endlich zu den Älteren gehören, endlich Schulkind sein. Und dann geht es ans Rucksack packen: denn da braucht's allerhand! Neben Heften und Mäppchen darf natürlich die Verpflegung nicht fehlen. Und die will gut verpackt sein, damit nix ausläuft oder rumkrümelt. Im Marktladen gibt es nämlich nicht nur superleckere Sachen fürs Vesper, sondern auch die passenden Brotdosen und Trinkflaschen. Zum Beispiel die Nana Brotdosen von aaja! aus Filderstadt. Die sehen zwar aus, als wären sie aus Plastik, sind sie aber nicht. Sie werden aus Zuckerrohr, Minerali-



- FRANZiska List

en und Wachs komplett in Deutschland gefertigt. Kein Plastik, keine Schadstoffe. Aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und spülmaschinengeeignet sind sie auch. Das gleiche gilt für die Naturboxen von aaja! Und für Getränke gibt es in verschiedenen Größen: Emil. Emil-die-Flasche kommt aus dem bayrischen Wittibreut und hat einen farbenfrohen Beutel als Ummantelung. Damit Kaltes länger kalt und Warmes länger warm bleibt, ist in jedem bunten Emil-Beutel ein ultraleichter Isobecher. Der schützt die Glasflaschen auch, wenn es mal actionreicher zugeht. Praktischerweise gibt es für Emil auch Trinkaufsätze (aus Polypropylen) zum Nachkaufen, falls der Verschluss mal verloren gehen sollte. Nicht nur für (an gehende) Schulkinder, sondern für alle, die viel unterwegs sind, gibt es die w-Trinkflasche in drei verschiedenen Größen (1 Liter, 0,7 Liter und 0,5 Liter) und in vielen verschiedenen Farben und Motiven. Die ISYbe-Flaschen sind aus recyclebarem Polypropylen (PP), frei von Weichmachern, frei von Bisphenol A (BPA), spülmaschinengeeignet und auslaufsicher (sogar bei Sprudel oder Schorle). So eingepackt, gibt es kein Unglück mehr mit dem Vesper im Rucksack.

- FRANZiska List



# Jahres Zeiten Küche

## **Heidelbeere**

*Vaccinium myrtillus*

Genau genommen tragen den lateinischen Namen nur noch die kleinen wilden, europäischen Heidelbeeren. Die großherige, vollmundige Kulturheidelbeere ist meist eine Kreuzung mit der vom nordamerikanischen Kontinent stammenden *Vaccinium corymbosum*. Aber ganz egal, woher sie stammen, Heidelbeeren haben gerade Hochsaison. Ihre tiefblaue Farbe bekommen die Beeren durch den Pflanzenstoff Anthocyan. Der wirkt entzündungshemmend und soll sogar unterstützend gegen einen vorzeitigen Altersprozess der Haut wirken. Heidelbeeren enthalten die Vitamine C und E, Gerbstoffe, die gut für die Verdauung sind, und sie sind kalorienarm. Kein Wunder also, dass die Heidelbeere schon mit dem Trendstempel „Superfood“ bedacht wurde. Zum Glück schmeckt sie auch einfach gut. Wer außerhalb der Saison über einen Vorrat verfügen möchte, hat es leicht: Heidelbeeren lassen sich bequem einfrieren und verzehren einem das kühle Lager geschmacklich. Im Marktladen gibt es die Heidelbeeren von der Familie Scharein, die in Otersen über zehn verschiedene Sorten anbaut. Am westlichen Rand der Lüneburger Heide kultivieren sie seit über zehn Jahren nach Bioland-Richtlinien Heidelbeeren.

### **Blaubeer-Mandel-Kuchen**

FÜR 4 PORTIONEN

- 175g Butter
- 175g Zucker
- 3 Eier
- 100g Mehl
- 100g Mandelmehl
- 2TL Backpulver
- 1TL Salz
- ½ Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 125g Heidelbeeren
- 200g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 5EL Sauerrahm
- 125g Heidelbeeren

Die weiche Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührer schaumig schlagen. Dazu nach und nach die Eier und den Zucker geben. Zitronenschale abreiben und beiseitestellen. Den Saft und das Mark der Vanilleschote zur Buttermasse geben.

Die Mehle mit dem Backpulver und dem Salz gut vermengen und zur Buttermasse geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren und am Ende die Heidelbeeren dazugeben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Springform (23cm) geben. Bei 180°C in circa 45 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit aus Frischkäse, Puderzucker, Sauerrahm und Zitronenabrieb eine Creme anrühren. Auf den etwas abgekühlten Kuchen geben und mit Heidelbeeren bestreuen.

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

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

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

**[www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.de)**

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

**[shop.demarktladen.de](http://shop.demarktladen.de)**

#### **IMPRESSUM**

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

07071 56 555 0, [redaktion@dermarktladen.de](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.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



**Es gibt Sie noch!  
Christen  
in Bayern**

**49 | August/September 2018**

aufzuhängen. Wenige Wochen später sprach er davon, den europäischen „Asyltourismus“ beenden zu wollen. Jetzt ging es plötzlich gar nicht mehr christlich zu. Nur der Wahltermin im Oktober steht noch im Fokus. Und er bildet seither, Seit' an Seit' mit seinem innerparteilichen Intimfeind, dem irrlichternden Innenminister Seehofer, die Phalanx zur Sicherung von Recht und Ordnung. Höchste Zeit also für die Nonnen aus Oberzell und viele andere, sich zu Wort zu melden.

Die 81-jährige Priorin Schwester Raphaela erklärt im Interview mit Beatrix Gramlich für das Publik Forum: „Wir sind da so hineingerutscht [...]. Die Schwestern haben sich von Anfang an gefreut. Es wurde so viel über die Not der Flüchtlinge berichtet. Wir hatten das Gefühl, wir leisten einen Beitrag.“ Pflichtschuldig melden die Frauen jeden aufgenommenen Hilfesuchenden den Behörden. Und zeigen sich damit im Prinzip selber an. Angesprochen auf diese rechtliche Grauzone entgegnet Schwester Marianne: „Damit habe ich überhaupt kein Problem [...]. Wenn die einen von meinen Jungs holen wollen, sage ich, sie sollen mich nehmen. Aber vorher informiere ich die Presse. [...] Für mich ist das eine Haltung – und eine Gewissensfrage [...]“ Und wer glaubt, die Schwestern würden womöglich die Ausdauer verlieren, der sieht sich getäuscht. Am ersten Juli beteiligten sie sich an einem Aufruf zu einer Kirchenasylkonferenz in Frankfurt am Main. Dort trafen sich rund 250 Aktive aus evangelischen und katholischen Kirchengemeinden, Klöstern, Diakonie und Caritas.

In einem Auszug aus der Abschlusserklärung heißt es: „Am liebsten wäre es uns, kein Kirchenasyl gewähren zu müssen. Die Zahl der Menschen aber, die Schutz in kirchlichen Räumen suchen, steigt. Gründe dafür sind eine immer rigider und restriktiver werdende Asylpolitik, die hohe Zahl der Asylanträge, eklatante Mängel in der europäischen Flüchtlingspolitik, skandalöse Aufnahmeverbedingungen in den Dublin-Ländern, insbesondere in Bulgarien, Ungarn und Italien, und vielfach fehlerhaft durchgeführte Asylverfahren.“

Was Kirchenasyl für den einzelnen Menschen bedeutet, kann im Gästebuch der Franziskanerinnen in Oberzell nachgelesen werden. Ein Geflüchteter hat dort geschrieben: „Am Anfang suchte ich nur einen Platz. Aber als ich kam, fand ich ein Haus und eine Familie.“

Laut einer Studie des *Instituts für Demoskopie Allensbach*, die im Februar vom Bundesfamilienministerium veröffentlicht wurde, haben 55 Prozent der Bevölkerung seit 2015 in irgendeiner Art Hilfe für Flüchtlinge geleistet. 11 Prozent, das heißt ca. neun Millionen BundesbürgerInnen haben auch noch 2017 aktive Hilfeleistung für Flüchtlinge erbracht. Und sollten die HelferInnenzahlen aufgrund der unsäglichen politischen Hetze im Sommer 2018 um die Hälfte zurückgegangen sein, so sind es immer noch Millionen Menschen in Deutschland, die sich nicht beirren lassen in ihrer Arbeit.

Hoffen wir, dass den mutigen Nonnen und den vielen anderen, kirchlichen und nichtkirchlichen HelferInnen nicht die Kraft ausgeht, die nötig ist, sich gegen diese unchristliche Politik zur Wehr zu setzen.

– MICHAEL SCHNEIDER

#### **Weiterlesen:**

☒ [www.kirchenasyl.de](http://www.kirchenasyl.de)

Offener Brief der Franziskanerinnen

☒ [www.dml.onl/s](http://www.dml.onl/s)



**Starke Schwestern  
mit christlicher Überzeugung  
gegen Symbolpolitik**

Schwester Marianne gehört mit ihren 71 Jahren zu den Jüngeren im Franziskanerinnenorden in Oberzell, unweit von Würzburg. Angesprochen auf ihre Arbeit mit den Gestrandeten aus vielen verschiedenen Ländern sagt sie: „Ich sterbe, wenn ich Menschen, die verzweifelt vor mir stehen, abweisen muss, weil wir keinen Platz mehr haben.“ Dabei geht es nicht um die übliche Versorgung von Asylsuchenden durch eine kirchlichen Einrichtung, sondern es geht um das Gewähren von Kirchenasyl. Das hat dem Frauenorden schon ein Ermittlungsverfahren „wegen Beihilfe zum unerlaubten Aufenthalt“ eingebracht. Denn Kirchenasyl zu gewähren, ist im Prinzip ein Straftatbestand. Aber sich politisch die Hände schmutzig machen, will bisher weder eine Landes- noch die Bundesregierung. Vereinbart wurde eine „Respektierung nach Einzelfallprüfung“.

Ende Mai diesen Jahres unterstützten die Nonnen ein Schreiben an Seehofer und Söder zu den „Kenntzeichen christlicher und sozialer Politik“. Unter anderem heißt es da:

„Eine Politik ist unserer Meinung nach dann christlich und sozial, wenn sie sich verantwortungsvoll an den Realitäten einer zunehmend globalisierten Welt orientiert, diese den Wähler\*innen vermittelt, verkürzende Symbolpolitik ablehnt und christliche, am Evangelium orientierte Werte nicht nur in Parteidokumenten, sondern auch in konkreten tagespolitischen Entscheidungen zum Ausdruck bringt.“

Eigentlich eine gute Idee. Besonders Söder schien der richtige Ansprechpartner zu sein. Nachdem er vier Wochen vorher zur „Rettung“ der christlich-abendländischen Tradition mediawirksam und in Erwartung der kommenden Landtagswahl angewiesen hatte, in allen bayrischen Amtsstuben ein Kruzifix

## Auf die Nuss!

Das Lieblingseis des Eisrebells.

Viel leicht erkennt man einen richtig guten Eis-macher an seiner Hin-gabe für die klassischen Sorten. (So wie man ei-nen richtig guten Metz-ger an seiner Fleischwurst erkennt.) In Stefano De Giglios Kindheit war Eisessen ein eher seltenes Vergnügen. Heute reist der Münchner „Eisrebell“ in viele Länder, um die besten Haselnüsse, Zitronen, Pistazien und Kakaobohnen für sein *Del Fiore Gelato* direkt von den Erzeugern zu kaufen. De Giglios Lieblingsorten: Haselnuss und Vanille. Schon der Name der Haselnusssoorte (aus dem Piemont), die er für sein Haselnusseis verwendet, mutet poetisch an: *Tonda gentile trilobata delle Langhe*. Haselnuss ist in Italien die unumstrittene Königin der Eissorten. Und De Giglios Haselnuss-Komposition ist so schnörkellos-sahlig und fein-haselnussig, dass man neuen Lebensmut schöpft. De Giglios Geheimnis? Die Qualität der Zutaten und seine besondere Technik: jede Sorte Del Fiore Gelato ist „um die Frucht herum gebaut“. Statt einer Einheitsgrundmasse entwickelte De Giglio in seiner Eismanufaktur aus unterschiedlichen Zuckerarten, hochwertigen Eiweißen und wertvollen Fetten einen eigenen Eiskörper für jede Sorte. Die Herstellung erfordert fast doppelt so viele Schritte wie für herkömmliche Eiscremes.

Als gelernter Koch und Sommelier holt De Giglio auch aus dem unscheinbaren Vanilleeis (für das er vollreife Vanilleschoten aus Madagaskar verwendet) wieder heraus, was man vor lauter Aromaverwirrung schon zu vergessen glaubte: einen Hauch Zitrone, zartschmelzende Cremigkeit, eine Prise Kindheit!



- JESSICA SABASCH

## Wohnungssuche

### Wir suchen:

1. für eine Mitarbeiterin und ihre Familie (Mann und 2 Kinder) samt Katze eine 5-Zimmer-Wohnung im Raum Reutlingen/Tübingen
2. für einen Mitarbeiter eine WG-taugliche 3- oder 4-Zimmer-Wohnung in Tübingen oder ein WG-Zimmer.

## Verkostung Eselsmühle 28.09.

FREITAG IM VOGELBEERWEG

Die „Eselsmühle“ aus dem Siebenmühlental: Das bedeutet über 60 Jahre Demeter-Backtradition, Holzofenbrot und herausragendes Handwerk. Sollten Sie die hervorragenden Backwaren noch nicht kennen, wird es jetzt höchste Zeit!

[www.eselsmuehle.com](http://www.eselsmuehle.com)

Liebe Leserinnen & Leser,

Sommerzeit ist nicht nur Reisezeit, sondern auch Beerenzzeit. Besonders lange gibt es bei normalem Witterungsverlauf Heidelbeeren, die zuckersüßen Arteriosklerose-Killer. Aber das mit dem Wetter ist ja so eine Sache – also schnell zugreifen. Und vielleicht einen Heidelbeerkuchen backen! Wir hätten da ein Rezept für Sie. Mit einem Täschchen Kaffee lässt sich dann vortrefflich weiterschmökern. Wir haben ein kleines Interview mit einem unserer Azubi, der als Flüchtling aus Afghanistan den Weg zu uns gefunden hat, gemacht. Dann gibt's eine Mutmachgeschichte von taffen bayrischen Nonnen und eine neue Rubrik „Wohnungssuche“, da MitarbeiterInnen von uns regelmäßig Bedarf haben und wir sie unterstützen wollen. In den Urlaubstagen im europäischen oder außereuropäischen Ausland ist uns allen eine Erfahrung ziemlich vertraut: Fast überall sind Lebensmittel teurer als in der deutschen Heimat. Warum ist das so und warum schneiden die deutschen Lebensmittelkonzerne, die seit Jahren von allen deutschen Bio-Verbänden heftig umworben werden, bzgl. ihrer weltweiten Geschäftspraktiken besonders schlecht ab? Und ist es denn mittlerweile vollkommen egal, wer sich „Bio“ auf die Fahnen schreibt, Hauptsache die Vermarktung wird angekurbelt? Mit noch einem Stück Kuchen und einem zweiten Täschchen Kaffee schaffen Sie auch diese „schwere Kost“.

Viel Vergnügen!

Christina Schneider  
Natalia Schneider

Viel leicht erkennt man einen richtig guten Eis-macher an seiner Hin-gabe für die klassischen Sorten. (So wie man ei-nen richtig guten Metz-ger an seiner Fleischwurst erkennt.) In Stefano De Giglios Kindheit war Eisessen ein eher seltenes Vergnügen. Heute reist der Münchner „Eisrebell“ in viele Länder, um die besten Haselnüsse, Zitronen, Pistazien und Kakaobohnen für sein *Del Fiore Gelato* direkt von den Erzeugern zu kaufen. De Giglios Lieblingsorten: Haselnuss und Vanille. Schon der Name der Haselnusssoorte (aus dem Piemont), die er für sein Haselnusseis verwendet, mutet poetisch an: *Tonda gentile trilobata delle Langhe*. Haselnuss ist in Italien die unumstrittene Königin der Eissorten. Und De Giglios Haselnuss-Komposition ist so schnörkellos-sahlig und fein-haselnussig, dass man neuen Lebensmut schöpft. De Giglios Geheimnis? Die Qualität der Zutaten und seine besondere Technik: jede Sorte Del Fiore Gelato ist „um die Frucht herum gebaut“. Statt einer Einheitsgrundmasse entwickelte De Giglio in seiner Eismanufaktur aus unterschiedlichen Zuckerarten, hochwertigen Eiweißen und wertvollen Fetten einen eigenen Eiskörper für jede Sorte. Die Herstellung erfordert fast doppelt so viele Schritte wie für herkömmliche Eiscremes.

Als gelernter Koch und Sommelier holt De Giglio auch aus dem unscheinbaren Vanilleeis (für das er vollreife Vanilleschoten aus Madagaskar verwendet) wieder heraus, was man vor lauter Aromaverwirrung schon zu vergessen glaubte: einen Hauch Zitrone, zartschmelzende Cremigkeit, eine Prise Kindheit!

- JESSICA SABASCH

### KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

## Germany: Zero Points

Deutsche Supermärkte haben beim Thema „Nachhaltigkeit“ besonders viel Nachholbedarf.

Anfang Juli konnte man auf dem Online-Portal *biohandel* lesen: Real, die Hypermarktkette mit 282 Filialen schließt mit dem Demeter-Verband einen Vertrag über eine „partnerschaftliche Zusammenarbeit“. Ende 2017 hatte die Supermarktkette schon mit Demeter-Produkten mit einem 25-prozentigen Preisnachlass geworben, was dem Demeter-Verband viel Kritik einbrachte und wodurch er sich bemüßigt sah, öffentlich klarzustellen, dass es keinen Vertrag zwischen Verband und Real gäbe. Mit 7,2 Milliarden Euro Umsatz pro Jahr gehört Real zu den Kleinsten im Lebensmittelhandel. Der Platzhirsch, die Edeka-Gruppe macht 57 Milliarden im Jahr. Gefolgt von Rewe (42 Mrd.), der Schwarz-Gruppe (Lidl/Kaufland 38 Milliarden), der Aldi-Gruppe (29,5 Milliarden) und der Metro-Gruppe, zu der Real gehört, mit 13,5 Milliarden.

Real hat nach eigenen Aussagen rund 0,25 Prozent seines Sortiments mit dem Verbandszeichen Demeter gelabelt. Insgesamt, also nicht nur durch Demeter-Produkte, liegt der Bio-Umsatzanteil bei vier bis fünf Prozent. Damit wird die erst kürzlich im Demeter-Verband vereinbarte Zahl von sechs Prozent Mindestumsatzanteil mit Demeter-Produkten für einen Partnerschaftsvertrag dramatisch unterschritten. Aber das scheint im Verband niemanden zu stören. Es stört sie auch nicht, dass Real größte Aufmerksamkeit mit seiner Preisaggressivität erreicht hat. Und das ist nicht nur beim Demeter-Verband so. Auch Bioland, Naturland und alle anderen sind auf Partnersuche im konventionellen Lebensmittelhandel. Und dies um jeden Preis, so scheint es jedenfalls. Edeka, Rewe, Lidl und Aldi schmücken sich mit einem neuen nachhaltigen Image. Dabei geht es um im Durchschnitt fünf Prozent ihres Gesamtumsatzes. Der Verbandswaren-Anteil liegt noch deutlich darunter. Allerdings wird fast die Hälfte des Werbebudgets von den Großen mittlerweile in die Themen Regionalität, Nachhaltigkeit und Bio gepumpt.

Die entscheidende Frage ist doch, wie es abseits der Hochglanzbroschüren bei den „restlichen“ 95 Prozent des Umsatzes aussieht. Kann es sein, dass mit rabiaten Geschäftsmethoden im konventionellen Handel das Bio-Image querfinanziert wird? Und sollten sich Verbände und VerbraucherInnen dann nicht fragen, ob nachhaltiges Wirtschaften und der gnadenlose Konkurrenzkampf im deutschen Lebensmittelhandel schlichtweg unvereinbar sind. Was würden wir sagen, wenn Heckler & Koch weltweit Einrichtungen für Kriegswaisen sponsn würde? Sie halten das für einen zynischen Vergleich? Dann lesen Sie weiter!

OXFAM hat in einer aktuellen Studie unter dem Titel *Fairness eintüten* das Geschäftsgebaren namhafter Handelsketten in Europa und den USA überprüft. Bis zu hundert Punkte wurden für vorbildliches Verhalten vergeben. Das Ergebnis: Die großen deutschen Handelsketten bekommen in vielen Kategorien nicht einen einzigen Punkt! Ein vernichtendes Urteil. Die Autoren schreiben, dass: „[k]eine der „Big Four“, das heißt der vier größten deutschen Supermarktketten, [...] ihrer Verantwortung

gerecht [wird], das Risiko von Menschenrechtsverletzungen in ihren Lieferketten zu identifizieren, öffentlich zu machen und entsprechend darauf zu reagieren. [...] Deutschlands vier größte Supermarktketten gehören damit zu den im globalen Vergleich am schlechtesten bewerteten Unternehmen. [...] Menschenrechte sind in der Geschäftspolitik der deutschen Einzelhändler nur eine Fußnote.“

Dabei sehen die Autoren der Studie folgende strukturelle Grundlagen für diese beklagswerte Situation:

1. Die Macht der Supermärkte nimmt weltweit zu. Dabei ist nicht nur die Marktmacht in einzelnen Ländern gemeint, die vier großen deutschen Konzerne teilen z.B. 85 Prozent des bundesdeutschen Umsatzes unter sich auf. Zunehmend operieren die Konzerne weltweit, Lidl z.B. in 27 Ländern, Wal-Mart aus den USA in 29 Ländern. Ein Großteil der Kosten und Risiken werden auf die Produzenten abgewälzt.
2. Der Gewinn der Konzerne am Endverbraucherpreis steigt seit Jahren an. 2015 flossen über 50 Prozent davon in die Kassen der Lebensmittelmultis. Die Bäuerinnen und Bauern erzielten einen minimalen Zuwachs, allerdings bei Kostensteigerungen bei manchen Produkten von bis zu 75 Prozent. Besonders extrem sieht es für vietnamesische Garnelenproduzenten aus. Ihr Anteil am Endverbraucherpreis liegt bei 1,5 Prozent. Rund um den Globus wird die Situation für die Produzenten immer prekärer.
3. Teilweise herrschen sklavenähnliche Ausbeutungssysteme. Häufig liegen die Löhne unter dem Existenzminimum, fehlende Arbeitsverträge, nicht bezahlte Überstunden, mangelnde soziale Absicherung, Bekämpfung gewerkschaftlicher Aktivitäten, sexuelle Belästigung, Anwendung von Gewalt, Kinderarbeit, fehlende Schutzkleidung, Kontamination mit Pestiziden und vieles andere mehr. Führt man sich vor Augen, dass auf der aktuellsten Forbes-Liste die Aldi-Familien Platz eins und vier der reichsten Deutschen und Dieter Schwarz, Eigentümer der Schwarz-Gruppe den sechsten Platz belegen, wird offensichtlich, dass es einfach nur Profitgier ist, die diese ungünstigen Zustände weltweit verursacht.

Dabei betont die Studie durchaus, dass die Lebensmittelkonzerne nicht die einzigen Schuldigen an den Missständen sind. Die Verfasser der Studie bemängeln aber, dass sie „mit ihrer starken Marktposition [...] soziale und ökologische Standards [...] durchsetzen und Menschenrechtsverletzungen verhindern [können]. Doch stattdessen missbrauchen sie ihre Macht, indem sie einen enormen Preisdruck auf Lieferanten ausüben und damit eine sozial, gerechte und nachhaltige Lebensmittelproduktion erschweren oder sogar unmöglich machen.“

Deshalb machen die Autoren konkrete Vorschläge. Sie fordern eine „Revolution und eine faire Verteilung der Einkommen“. Und sie lassen keinen Zweifel daran, dass das menschenverachtende System nur durch höhere Verbraucherpreise revolutioniert werden kann.

Ihre Forderungen an die Lebensmittelkonzerne:

1. Offenlegung von Lieferbeziehungen und Produktionsbedingungen.
2. Schaffung von Rahmenbedingungen, die die menschenrechtliche Sorgfaltspflicht der Unternehmen gewährleisten.
3. Bekämpfung von Menschenrechtsverletzungen, u.a. durch Zusammenarbeit mit lokalen Organisationen. Es müssen

effektive Beschwerdemechanismen eingerichtet und nötigenfalls Rechtsmittel eingesetzt werden.

4. Offenlegung von Produktionsketten und Einkommensverhältnissen und geschlechtsspezifischen Einkommensunterschieden.
5. Aktive Unterstützung und Förderung von ArbeitnehmerInnenvertretungen vor Ort, wie z.B. die Gründung von Gewerkschaften.
6. Förderung kleinbäuerlichen Strukturen und Beendigung der nicht nachhaltigen Produktion in Monokulturen.
7. Gewährleistung fairer Handelspraktiken besonders durch faire Preise für die Handelspartner und von Löhnen, die ein menschenwürdiges Leben und eine nachhaltige Produktion sichern.
8. Einflussnahme im Sinne der Interessen der Bäuerinnen und Bauern auf nationale und regionale Behörden.
9. Umsetzung der Grundsätze der UN zur Stärkung der Frauen in Unternehmen.
10. Förderung von Handelsbeziehungen, die die Verhandlungsmacht der Produzenten stärken. Unterstützung bei der Gründung von Kooperationen und Genossenschaften.

Sind Großkonzerne, deren Geschäftsgebaren sich in den vergangenen Jahren für die „Handelspartner“ dramatisch verschlechtert hat und die gleichzeitig ungeheure Vermögen (siehe Forbes Liste der reichsten Deutschen 2018) anhäufen, die richtigen Partner für eine Bio-Landwirtschaft mit Zukunft? Die Bio-Verbände schließen sich mit „Partnern“ zusammen, denen es keinesfalls um eine grundsätzliche Korrektur ihrer Handelsgrundsätze geht, sondern schlicht um die Partizipation an der steigenden Nachfrage nach Bio-Produkten.

Was will Oxfam mit dieser Veröffentlichung erreichen? Die Autoren benennen ihre Motivation eindeutig. Sie wollen mit dem Vergleich und der Bewertung der Handelspraktiken der Supermärkte, insbesondere im Einkauf der Waren, die „nötigen Informationen liefern, damit Menschen, die bei ihnen einkaufen, arbeiten, an sie liefern oder in sie investieren, sie zur Verantwortung ziehen können“. Denn Menschenrechte sollten überall gelten, dort wo Supermärkte ihre Waren einkaufen und auch dort, wo Menschen diese Lebensmittel produzieren.

Am 13. Juli kam über Spiegel Online folgende Meldung:

„Der Handelsriese Metro will bei Real „wettbewerbsfähige Personalkosten“ durchsetzen, um die Sanierung der Kette voranzutreiben. Real hatte im Frühjahr den Tarifvertrag mit Verdi gekündigt und bezahlt nach dem Wechsel in den Arbeitgeberverband AHD neue Mitarbeiter künftig nach den für das Unternehmen deutlich günstigeren Tarifverträgen mit der Gewerkschaft DHV.“

Verdi beklagt in diesem Zusammenhang eine Reduzierung der Löhne um 25 Prozent.

Bei solchen Schlagzeilen muss man sich fragen: Ist billig wirklich das wichtigste bei Lebensmitteln.

- MICHAEL SCHNEIDER

Link zur Oxfam-Studie

[www.dmlonline.org/](http://www.dmlonline.org/)

Marktladen erzählt. Ich habe mich beworben und nach drei Wochen habe ich eine Zusage bekommen.

### WAS MIR WICHTIG IST

Dass ich meine Arbeit schaffen kann. Ich muss die deutschen Namen von Obst, Gemüse und Kräutern lernen. Ich entscheide, welches Gemüse an welchem Platz angeboten wird, muss die Qualität erkennen. Guter Service ist mir wichtig. Pünktlichkeit und gute Kommunikation mit den Kollegen und Kunden. Mir gefallen die besonderen Bedingungen im Marktladen. Der Bezug zur Landwirtschaft.

### WAS ICH MACHE, WENN ICH NICHT IM MARKTLADEN BIN

Wenn ich nicht in der Berufsschule bin, schreibe und übersetze ich Artikel für die Redaktion der „Tünnews International“, einem Magazin von Flüchtlingen für Flüchtlinge. Immer mittwochs von 15 bis 17 Uhr habe ich eine Radiosendung im freien Radio Wüste Welle: „Newcomer News“. Und einmal im Monat fahre ich für eine Radiosendung beim freien Radio „Dreyeckland“ nach Freiburg.

### WORAUF ICH MICH GERADE FREUE

Nach der Arbeit in der Stadt zu spazieren. Mich mit Freunden zu treffen. Tübingen ist meine Wohnung. Wenn ich woanders bin, denke ich an Tübingen und vermisste die Stadt.

### LEIDENSCHAFTEN

Meine Ausbildung, meine Arbeit. Landwirtschaft. Soziale Arbeit. Die Aktivität beim Radio. Vielleicht möchte ich später beim Fernsehen arbeiten.

Die Fragen stellte: JESSICA SABASCH



auf einen *Schwarztee* mit:

Mohammad  
Nazir  
Momand

Vielleicht kennen Sie die eine oder anderen von uns schon von einem längeren Gespräch zwischen den Regalen oder einem Plausch an der Theke. Hier stellen wir jeden Monat KollegInnen vor, die im Marktladen arbeiten. Denn, wenn es eines gibt, das den Marktladen, neben all seinen Leckereien, auszeichnet, dann sind es die Menschen, die hier arbeiten.

### IM MARKTLADEN FINDET MAN

#### MICH NORMALERWEISE:

Seit September 2017 mache ich im Marktladen eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann. Zurzeit arbeite ich hauptsächlich am Obst und Gemüse am Europaplatz.

### WOHER ICH KOMME?

Ich bin in Baghlan, im Norden Afghanistans geboren, habe in Mazar-i-Scharif Landwirtschaft studiert und danach fünf Jahre für internationale Projekte u.a. in Kabul gearbeitet. In Deutschland bin ich seit Oktober 2015. Eine Nachbarin aus dem 4-Häuser-Projekt hat mir von dem Ausbildungsort im