



Hässlich, aber gut.

Wer – wie ich – als Betthupferl eine Scheibe Blutwurst jederzeit einem Stück Schokolade vorziehen würde, für den ist die ganze Kekse-Bäckerei und Weihnachtsmann-Schenkerei um Weihnachten eher eine Zusage. Könnte man meinen. Vielleicht liegt es auch am Alter, mit dem man ja bekanntlich etwas milder werden soll. Jedenfalls ertappe ich mich in den letzten Jahren regelmäßig beim Genuss von Süßem, obwohl meine Körperform, seit meiner Geburt, unähnlich zum Sphärischen tendiert. Dass ich „Bredla“ – vor allem die der Mutter – schätze, heißt noch lange nicht, dass ich auch Lust hätte, mich in die Küche zu stellen und welche zu backen. Da kommen die neuen „Brutti ma buoni alle nocciole“ von La Selva gerade recht. Mit unüberfroher italienischer Lässigkeit benannt nach dem, was sie sind: hässlich, aber gut. Und tatsächlich: Jeder der kleinen krossen Haufen ist so unförmig wie delikat und hat Aroma wie ein ganzes Glas Nutella. So leert sich die Packung schneller, als mir lieb sein kann. Aber es ist ja Weihnachten. Da darf man das.

– JONAS SCHNEIDER

Wer – wie ich – als Betthupferl eine Scheibe Blutwurst jederzeit einem Stück Schokolade vorziehen würde, für den ist die ganze Kekse-Bäckerei und Weihnachtsmann-Schenkerei um Weihnachten eher eine Zusage. Könnte man meinen. Vielleicht liegt es auch am Alter, mit dem man ja bekanntlich etwas milder werden soll. Jedenfalls ertappe ich mich in den letzten Jahren regelmäßig beim Genuss von Süßem, obwohl meine Körperform, seit meiner Geburt, unähnlich zum Sphärischen tendiert. Dass ich „Bredla“ – vor allem die der Mutter – schätze, heißt noch lange nicht, dass ich auch Lust hätte, mich in die Küche zu stellen und welche zu backen. Da kommen die neuen „Brutti ma buoni alle nocciole“ von La Selva gerade recht. Mit unüberfroher italienischer Lässigkeit benannt nach dem, was sie sind: hässlich, aber gut. Und tatsächlich: Jeder der kleinen krossen Haufen ist so unförmig wie delikat und hat Aroma wie ein ganzes Glas Nutella. So leert sich die Packung schneller, als mir lieb sein kann. Aber es ist ja Weihnachten. Da darf man das.

Vielleicht liegt es auch am Alter, mit dem man ja bekanntlich etwas milder werden soll. Jedenfalls ertappe ich mich in den letzten Jahren regelmäßig beim Genuss von Süßem, obwohl meine Körperform, seit meiner Geburt, unähnlich zum Sphärischen tendiert. Dass ich „Bredla“ – vor allem die der Mutter – schätze, heißt noch lange nicht, dass ich auch Lust hätte, mich in die Küche zu stellen und welche zu backen. Da kommen die neuen „Brutti ma buoni alle nocciole“ von La Selva gerade recht. Mit unüberfroher italienischer Lässigkeit benannt nach dem, was sie sind: hässlich, aber gut. Und tatsächlich: Jeder der kleinen krossen Haufen ist so unförmig wie delikat und hat Aroma wie ein ganzes Glas Nutella. So leert sich die Packung schneller, als mir lieb sein kann. Aber es ist ja Weihnachten. Da darf man das.

– JONAS SCHNEIDER

Ein paar Weihnachtsbotschaften ...

34.300.000 Bürger haben seit 2015 Hilfe für Flüchtlinge geleistet.¹

5,5 Stunden pro Woche verwenden Freiwillige in der Flüchtlingshilfe. Für ihren Einsatz in anderen Bereichen sind es 3,7 Stunden.¹

In 15 Jahren ist die Zahl der Menschen, die sich ehrenamtlich engagieren, um etwa zehn Prozentpunkte auf 44 Prozent gestiegen.²

¹ SZ vom 09. Oktober 2018 ² Mediendienst-integration.de

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.demarktladen.de

jetzt online bestellen. Wir liefern Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet:
shop.demarktladen.de

Keine Lieferung am 24.12. und am 31.12.

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.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



lohnt sich nicht.



52 | Dezember 2018



Weihnachtsgans

Bei uns bekommen Sie zu Weihnachten die artgerecht gehaltetenen Weidegänse vom tierschutzpreis-prämierten Hofgut Martinsberg. Das Angebot ist begrenzt – also rechtzeitig sichern!



Weihnachten

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,
Mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit,
Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle
Schöne Blumen der Vergangenheit.
Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,
Und das alte Lied von Gott und Christ
Bebt durch Seelen und verkündet leise,
Dass die kleinste Welt die größte ist.

– JOACHIM RINGELNATZ

Viña Cabriel Superior, rot

BODEGAS PALMERA, UTIEL REQUENA, SPANIEN, 2015

Mit dunklem Rot im Glas duftet der Viña Cabriel weich und dicht. Die Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon kommt mit fruchtigen Noten von Pflaume und Hagebuttenmarmelade, hinzu kommen würziger Tabak, Lakritze und dunkle Schokolade. Ein tiefgängiger und komplexer Wein mit feinen Tanninen.

PASSST ZU: Zum gegrillten oder geschmorten Lamm oder zur gegrillten Rinderhüfte, aber auch zu Tapas ein geeigneter Begleiter.

9,99 €/Flasche

Caracol

LANGUEDOC, FRANKREICH, 2016

Eingängig und kraftvoll, mit Brombeerennoten und viel Schmelz, ein äußerst trinkfreudiger Wein aus dem Languedoc!

PASSST ZU: herzhaften Eintöpfen und Fleischgerichten, kräftigem Käse und Schinken, Weihnachtsgans und -ente

7,99 €/Flasche



Nero d'Avola, Riserva

MAGGIO VINI, SIZILIEN, ITALIEN, 2016

Besticht durch seine Würzigkeit und reifen Fruchtaromen nach roten Beeren. Durch den Holzfass-Einsatz entstehen dezente Holz- aromen, die den Wein hervorragend abrunden.

PASSST ZU: Kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Wild und zur Weihnachtsgans.

8,99 €/Flasche



Coste di Moro'

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ITALIEN, 2010

Der kleine Bruder mit gleichem Namen ist einer unserer bestverkauften Weine. Hier ist die Riserva aus dem Jahrgang 2010 in der Flasche. Sie zeigt sehr überzeugend das gute Reifepotenzial des Montepulciano. Im Glas Dichte und Substanz, in der Nase großzügig wirkende Aromen, die im positiven Sinne an einen feinen Portwein erinnern. Dem Oenologen ist eine toller Dialog zwischen Frucht und Reife gelungen.

PASSST ZU: Wild und Lamm, kräftigem italienischem Schinken

13,99 €/Flasche



Venus' Vermentino

DOMAINE PINCHINAT, POURRIERES, 2017

Die Rebsorte Vermentino, ist eine der wenigen Weißweinsorten, die auch unter mediterraner Sonne Frische und feine Aromen hervorbringt. Dem Winzer Alain de Welle von der Domaine Pinchinat gelingt es treffsicher, aus der Sorte die typischen würzig-floralen Aromen herauszukitzeln. Ein herrlich klarer, lebendiger, duftiger und charaktervoller Wein!

PASSST ZU: Überbackenem Gemüse, vegetarischen Aufläufen, Fisch und Meeresfrüchten

7,99 €/Flasche



Auxerrois

WEINGUT HIRTH, WÜRTTEMBERG, 2016

Der Auxerrois duftet fantastisch nach reifen Birnen, Banane und Mango gepaart mit Anklängen von Limetten. Im Glas strahlt er mit seinem hellen Goldgelb. Sein Geschmack ist samlig mit viel Schmelz – fast weich. Eine angenehm leicht, verspielte Säure animiert uns zum Weitergenießen. Der Abgang ist langanhaltend und eindrucksvoll. Ein Traum von einem Burgunder.

PASSST ZU: Fisch, leichten Geflügel- und Gemüsegerichten.

10,99 €/Flasche



KOLUMNE:

SCHNEIDERS SENF

Bioland bei Lidl

Einer der ältesten deutschen Bio-Anbauverbände verspielt seine Glaubwürdigkeit.

Nun, man muss es unumwunden zugeben: Das Verhältnis zwischen Bio-Bauern, Bio-Verarbeiter und Bio-Händlern war nie besonders innig. Die Akteure der Szene waren sich nie so ganz grün. Auf der einen Seite die häufig bodenständig-konservativen Bio-Pioniere, auf der anderen Seite eine Handelsbranche, die sich aus dem studentischen und linkspolitischen Milieu entwickelt hat. Dazwischen kamen etwas später die Verarbeiter dazu, sozusagen als Bindeglied zwischen Erzeugern und Handel. Aber Bäcker und Metzger hatten bei den Bauern noch nie einen besonders guten Ruf, da sie immer im Verdacht standen, auf Kosten niedriger Erzeugerpreise ihren eigenen Wohlstand zu mehren. Die Birkenstock und Wollpulllover tragenden Händler waren Bauern und Handwerkern gleichermaßen suspekt. Preisdruck und Marktmacht spielten in den vorsichtig beginnenden Handelsbeziehungen allerdings noch keine Rolle.

Der Nebel der Weltverbesserung waberte durch die Gehirne und Herzen. Das Angebot kam überwiegend aus der unmittelbaren Region, eine Großhandelsstruktur gab es noch nicht. Die Angebots- und die Nachfragermengen stiegen moderat. Eine Nische im milliardenschweren Lebensmittelmarkt. Die großen Handelskonzerne waren über Jahrzehnte vollkommen desinteressiert. Die Bio-Philosophie passte nicht in ihr Geschäftsportfolio. Nachhaltigkeit, Ökologie, Fairness waren Ideen aus einer fremden Galaxie. Die Bio-Verbände vertraten die Interessen der Erzeuger und verwahrten sich ausdrücklich dagegen, „den Markt“ zu beeinflussen. Das hat sich mittlerweile gründlich geändert.

„Es war eine kleine Sensation, mindestens aber eine Überraschung,“ schrieb Spiegel Online am 20. Oktober 2018. Der größte deutsche Bio-Anbauverband Bioland schließt einen langjährigen Kooperationsvertrag mit Lidl ab. So etwas schien noch vor kurzer Zeit undenkbar. An die anderen Großen der Branche (Edeka, Rewe, Real und Marktkauf) haben sich die Verbände in den letzten Jahren ja schon erfolgreich angedient. Und die sind in ihrem Geschäftsgebaren keinesfalls besser als Lidl, wie eine aktuelle Oxfam-Studie (Marktlese August/September 2018) nachweist. Sie stellt den deutschen Lebensmittelkonzernen allesamt ein verheerendes Zeugnis aus, was ihren Umgang mit Lieferanten und Erzeugern betrifft. Und nicht nur das. Sie liegen international mit Abstand auf den letzten Rängen und sie verschärfen laut der Studie die Situation der Bauern und Verarbeiter von Jahr zu Jahr. Da hilft auch ein „Fair-Trade-Mäntelchen“ nicht, so die Autoren der Studie.

Die deutschen Bio-Anbauverbände scheint dies nicht weiter zu stören. Ein paar Sätze aus einem Interview mit Jan Plagge, dem Präsidenten des Bioland Verbandes, geben Einblick in die Motivation der hohen Bio-Herren: Er glaube, dass sich Lidl wandeln wolle, aber er sehe auch die Schwachstellen des Discountersystems. Ethische und soziale Probleme seien ihm aus der Vergan-

genheit zwar bekannt, aber er glaube an Lidl's Absicht, nachhaltiger agieren zu wollen. Angesprochen darauf, ob Bioland ein Problem habe, die eigenen Produkte am Markt unterzubringen, sagt Herr Plagge u.a.: „Wir hätten auch ohne die Partnerschaft mit Lidl weiterarbeiten können. Die sind ja auf uns zugekommen, um ihr Bio weiterzuentwickeln. Wir waren nicht in Not.“ Der Spiegel-Journalist wirkt nicht so richtig überzeugt von der Stellungnahme des Bioland-Präsidenten, denn er hakt nach: „Wenn Aldi mit dem Biomilchpreis runtergeht, wird der Druck auf Lidl und Bioland steigen.“ Plagge hingegen gibt sich optimistisch, dass der ruinösen Logik, die bisher das Einkaufsverhalten bei Lidl geprägt habe, nicht mehr gefolgt werde. Es gebe da einen Paradigmenwechsel bei Lidl. Und zur Not, so führt er an, habe man eine Ombudsstelle eingerichtet, die als Schiedsgericht aktiv werden könnte, für den Fall, dass Lidl rückfällig werden sollte, was seine alten Discounter-Geschäftsgewohnheiten (die für 95 Prozent seines Handels immer noch gelten – Anm. d. Red.) angeht.

Halten wir fest: Es ging nicht um ein Übermengenproblem. Die große Apfelernte 2018 und die vielen neuen Bioland-Umsteller bei den Milcherzeugern waren nicht das Problem. Es war also eine strategische Entscheidung. Es sollen Weichen für die Zukunft gestellt werden. Wie sieht nach diesem Deal die Zukunft aus für den Bioland Verband und vor allem seine Bauern? Ich meine: Ziemlich düster!

1972, also im Gründungsjahr des Bioland-Verband gab es noch circa eine Million landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetriebe. 2017 waren es noch knapp 270.000. Fast zwei Drittel haben aufgegeben! Mit dem Niedergang der Landwirtschaft und der zunehmenden Macht der Konzerne starben viele Lebensmittelhandwerker und viele Einzelhandelsgeschäfte mussten schließen. Das Ergebnis: Die fünf größten Handelskonzerne bestimmen weit über 80 Prozent des Lebensmittelmarktes.

Momentan liegt die Zahl der Bioland-Bauern bundesweit bei 7.300 Betrieben. Ist es wirklich zu pessimistisch zu denken, dass dieses kleine Häufchen Bioland-Bauern nicht den Hauch einer Chance hat, sich gegen diese Konzernmacht zu behaupten? Und welche Bioland-Bauern profitieren denn von diesem Deal? Allenfalls möglichst große und hochspezialisierte Höfe. Wie viel Prozent der Bioland-Höfe sind das momentan? Diese Antwort ist mir schon vor Jahren der Bioland-Landesverbandschefführer von Baden-Württemberg schuldig geblieben. Ganz sicher im unteren zweistelligen Prozentbereich. Sagen wir 1000 Betriebe bundesweit. Und was machen die anderen? Schnell wachsen? Hohe Summen investieren? Viel Technik einsetzen? Spezialisierung in der Produktion (Ade Kreislaufwirtschaft)? Was passiert mit einem hochspezialisierten und hochverschuldeten Betrieb in Handelsvereinbarungen? Er ist sehr leicht unter Druck zu setzen. Denn im Laufe der Jahre wird es keine alternative Abnahmestruktur mehr geben. Keine Mühlen, keine Bäcker, keine Metzger und auch keine Einzelhändler.

Der grüne Europaabgeordnete Martin Häusling, der selbst Bioland-Bauer ist, lehnt, wie viele andere in der Branche, den Deal ab: „Wer so eine Marktmacht hat wie Lidl, bestimmt am Ende die Preise.“ Bioland mache sich abhängig von einem großen

Abnehmer, der den Verband unter Druck setzen könne. Denn auch Bioland sei „schnell austauschbar“, so Häusling.

Was wird kommen? Die Glaubwürdigkeit von Bioland, Demeter und den anderen Verbänden wird massiv Schaden nehmen. Sie stehen ab sofort nicht mehr für eine bäuerliche Kreislaufwirtschaft, nicht mehr für eine handwerkliche und regionale Lebensmittelwirtschaft und nicht für einen wohnortnahmen unternehmergeführten Einzelhandel. Die Machtverteilung der ungleichen Partner wird zu einem Rückgang der Erzeugerpreise, zu einer Verwässerung der Verarbeitungskriterien für Bio-Lebensmittel, zu einer Spezialisierung und Systematisierung der gesamten Bio-Lebensmittelproduktion führen. Dies alles wird das Bio-Höfesterben und die Aufgabe beim verarbeitenden Handwerk und den Naturkostläden stark ansteigen lassen. Um dies zu verhindern, werden neue Zusammenschlüsse und Solidarisierung notwendig sein. Und diesmal zwischen Landwirten, Verarbeitern, Handel und VerbraucherInnen.

Vor allem Letztere sollten ihre Macht nicht unterschätzen.

Im September 2007 zog die Schwarz-Gruppe/Lidl ihre Investition bei der Biomarktkette Basic wieder zurück. Schon damals wollte sich Lidl mit einem kleinen Investment an der klammen bayrischen Biomarktkette, damals 25 Filialen, beteiligen. Dies hatte anschließend, angeführt durch Attac, zu derart heftigen Protesten und Umsatzeinbrüchen geführt, dass der Deal rückabgewickelt werden musste.

„Der öffentliche Druck sei zu groß geworden“, erklärte Basic-Vorstandsvorsitzender Josef Spanrund damals der „Süddeutschen Zeitung“. Spanrund führte weiter aus: Es sei „sehr viel Unruhe“ in das Unternehmen gekommen, weil viele Kunden gegen die Kooperation mit Schwarz protestierten und mehrere Lieferanten die Geschäftsbeziehungen zu Basic aufkündigten.

Da wünschen wir uns doch sehr viel Unruhe für die Bioland-Bosse in den nächsten Monaten. Ich notiere Ihnen einfach mal ganz unverbindlich zwei E-Mail-Adressen, falls Sie eine innere Unruhe verspüren:

jan.plagge@bioland.de (Bioland Präsident)

christian.eichert@bioland.de
(Geschäftsführer Bioland Landesverband BaWü)

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

spiegel.de Interview mit Bioland-Chef Plagge

↗ www.dml.onl/x

taz.de „Bioland gibt Lidl sein Siegel“

↗ www.dml.onl/y

faz.net „Basic stoppt Einstieg von Lidl“

↗ www.dml.onl/z



Yacouba Sawadogo

1-Mann-Entwicklungshilfe

Er ist 70 Jahre alt, lebt im Norden Burkina Fasos inmitten der afrikanischen Sahelzone, und wurde von vielen, auch aus seinem Dorf, lange Zeit als verrückter bezeichnet. Im Norden des Landes, in der Provinz Yatenga, wo die rote Erde rissig und staubtrocken ist, hat er einen Garten Eden geschaffen. So war das allerdings nicht geplant. Seine Eltern schickten ihn auf eine Koranschule in Mali. Dort sollte er Lesen und Schreiben lernen, um das ärmliche Familieneinkommen zu verbessern. Nach zehn mehr oder weniger erfolglosen Jahren wurde Yacouba heimeschickt. Am



letzten Tag wurde er zum Schulleiter gerufen. Der prophezeite ihm, dass er ein weiser Mann werden würde, der eines Tages Ratgeber für viele kluge Männer aus fernen Ländern sein würde. Aufgrund seines schulischen Scheiterns, sah es zunächst jedoch nicht danach aus. Er verdiente sein Geld erst einmal mit dem Verkauf von Haushaltswaren. Anfang der 1980er Jahre gab es in seinem Land eine verheerende Hungersnot mit annähernd einer Million Toten.

Im Zeit-Online-Artikel bezeichnet Yacouba diese Zeit als „die Zeit seiner Verwandlung“. Angesichts des erschreckenden Elends um ihn herum und seinem Ekel vor dem Geld, das er durch Handel verdiente, wuchsen in ihm Klarheit und Kraft. Er verkaufte alles, kehrte zurück in sein Dorf und nahm seine Hacke, um dort etwas zu schaffen, wo nichts war. Die Wüste ist nicht sein Feind, sondern sie ist seine Zukunft.

Diese Dürre hatte das Scheitern von Jahrzehnten westlicher Entwicklungshilfe offenbar gemacht. Der Einsatz von Technik, wie vollautomatische Pflüge und Bewässerungssysteme, die Verwendung von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln oder Düngern und der Anbau von für die Region völlig neue Pflanzen, wie z.B. Baumwolle, hatten in dem Landstrich alles nur noch schlimmer werden lassen. Es war ein Totalversagen mit tödlichen Folgen für die Menschen in Burkina Faso.

In diesen Jahren fing Yacouba Sawadogo an, die Hacke zu schwingen und mit einer neuen, von ihm entwickelten Methode, Hirse anzubauen und Bäume zu pflanzen. Das Ergebnis: Hunderte Hektar totes Land sind jetzt bewaldet und haben dazu geführt, dass der Grundwasserspiegel deutlich gestiegen ist. Er und viele Nachahmer seiner Methoden haben dies geschafft. Trotz in den ersten Jahren heftigen Widerstands und böswilliger Anfeindungen vieler seiner Bauernkollegen.

Die Zeit der ersten Begegnung mit Yacouba beschreibt der holländische Geologe Chris Reij von der Universität Amsterdam folgendermaßen: „Es war eine Zeit des Scheiterns. Ich hatte so viele schlechte, sinnlose Projekte gesehen, dass ich schon glaubte, wir würden das Problem des Hungers nie in den Griff bekommen. Dann traf ich Yacouba, und es war wie ein Lichtstrahl. Dieser Mann ist ein Visionär.“

Ende November bekam Yacouba Sawadogo den Alternativen Nobelpreis verliehen. Wissenschaftler aus aller Welt sind der Ansicht, dass er „für den Sahel mehr getan hat, als alle internationalen Forschungsinstitute und Entwicklungsexperten zusammen“.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

zeit.de „Der Mann, der die Wüste aufhielt“

↗ www.dml.onl/10

daserste.de Weltspiegel „Yacobas Wunder“

↗ www.dml.onl/11

Liebe Leserinnen & Leser,

Öffnungszeiten an Weihnachten

Europaplatz

22.12.	Samstag	9:00 – 18:00 Uhr	extra lange!
24.12.	Montag	8:00* – 14:00 Uhr	
31.12.	Samstag	9:00 – 14:00 Uhr	

Vogelbeerweg

22.12.	Samstag	8:30 – 14:00 Uhr	
24.12.	Montag	8:00* – 14:00 Uhr	
31.12.	Samstag	8:30 – 14:00 Uhr	

*wichtiger Hinweis:

vorbestelltes Brot kann am 24.12. erst ab 9:00 abgeholt werden! Trotz Öffnung ab 8:00

Anshina Schneiders Nihal Schneiders

Verkostungen im Dezember:

07.12. & 08.12.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMTAG AM EUROPAPLATZ

Schilcher mit „Via Mala“

Der Mitte der 90er gegründete Käsehandel von Bruno Schilcher ist uns bereits seit langer Zeit ein zuverlässiger Partner und mitverantwortlich für unsere großzügig bestückte Käsetheke. Das Schilcher-Verkostungsteam kommt dieses Mal gemeinsam mit Christian Simmen von der Sennerei Nufenen, die unseren „Via Mala“-Käse herstellt.
↗ www.schilcher-kaese.de

14.12. & 15.12.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMTAG AM EUROPAPLATZ

Weingut Hirth

Das Weingut Hirth wird jährlich mit Preisen für seine exzellenten Weine überhäuft. Machen Sie sich selbst ein Bild von der ausgezeichneten Qualität und Fragen Sie Frau Haug, die „Weinerlebnissührerin“ des Weinguts, was sie sonst noch wissen wollen.

↗ www.weinguthirth.de