

Gemeinsam Verpackungsmüll sparen

Im Marktladen wurden Lebensmittel einzeln und lose verkauft, lange bevor „unverpackt“ ein Trend war. Bis heute besteht der Großteil unseres Sortiments aus offener Ware. Wir machen uns viele Gedanken, damit Sie die Möglichkeit haben, verpackungsarm einzukaufen. Wie können wir gemeinsam dem irrwitzigen Verbrauch von Verpackungsmüll entgegenwirken? Ein Rundgang.

Wenn vor Ladenöffnung die nicht folierten (!) Rollwagen unseres Großhändlers Weiling abgeladen und die angelieferten Produkte in die Regale geräumt werden, wurde bereits ziemlich viel Verpackungsmaterial gespart: im Jahr 2017 insgesamt sage und schreibe 31.539 Quadratmeter Folie; das entspricht in etwa dem Kunststoffbedarf für rund 60.000 Nudelverpackungen. Durch den Einsatz von Mehrwegkisten im Bereich Obst und Gemüse werden bei Weiling jährlich etwa 13.000 Kilogramm Kartonagen eingespart, aufgestapelt wäre das ein rund zweieinhalb Kilometer hoher Turm.

An unseren Bedientheken (Bistro und Brot, Käse, Fleisch und Wurst, Obst und Gemüse) ist es möglich und erwünscht, sich von zuhause mitgebrachte Behältnisse befüllen zu lassen.

sen. Das können gespülte Einmachgläser für Antipasti, eigene (Tupper-)Dosen für Wurst und Käse und Stoffbeutel oder bereits gebrauchte Papiertüten für Brot, Obst und Gemüse sein.

Für Spontan-Einkäufer/innen halten wir sämtliche Mehrweg-Behältnisse und Transportmöglichkeiten bereit, die Sie immer wieder mitbringen und vielseitig nutzen können.

Aus hygienischen Gründen gibt es auch bei uns noch Einweg-Verpackungen. Die Hemdchen-Tragetüten am Obst und Gemüse sind so ein Beispiel. Wir verwenden Sie, um Ihnen Kresse, Spinat oder Feldsalat ohne Matschgefahr einzutüten – ein Kompromiss und Zugeständnis zugunsten der Lebensmittelqualität. Wir freuen uns über jede nicht gebrauchte Tüte! Durch die Wiederverwendung und anschließende Verwertung im gelben Sack erfahren die Tüten alternativ immerhin noch eine etwas bessere Öko-Bilanz. Helfen Sie uns auch, indem Sie zuhause das zweilagige Einschlagpapier, das Sie bei uns an der Käse- und Wursttheke bekommen, erst trennen und anschließend im gelben Sack und im Altpapier entsorgen. Gemeinsam können wir einen entscheidenden Beitrag zur Umweltschonung leisten!

Was wir anbieten:

Die **Kartonagen**, in denen unsere Trockenware morgens angeliefert wird, erfahren im Kassensbereich als Alternative zu Tragetaschen eine Mehrfachverwertung (auch hervorragend zum Umziehen oder Altpapier-Sammeln geeignet).

Für den nachhaltigen Nachhause-Transport von Antipasti bekommen Sie bei uns an der langen Theke die hübschen **Schraubgläser** von unserem regionalen Zulieferer Il Cesto in zwei Größen. Tipp: Auch Salate und Müsli lassen sich darin gut mitnehmen.

MeiBox, die Mehrweg-Eierbox aus recyclingfähigem Plastik bietet nicht nur Platz für acht Eier, sie eignet sich mit ihren hitzebeständigen Einsätzen auch für das Kochen der Eier. Regelmäßig befüllt, lassen sich in einem Vier Personen Haushalt mit der Mei-Box bis zu 60 Einweg-Eierkartons einsparen! (Standort: Eierregal)

Praktischer Begleiter im Alltag und schöne Geschenkidee: Die farbenfrohen Nana-**Brotboxen** von Ajaa! aus Filderstadt. Die innovativen, spülmaschinenkompatiblen Pausenbrotbehälter bestehen zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen (basierend auf Zuckerrohr und natürlichen Mineralien). Ein herausnehmbarer Trenneinsatz in jeder Box sorgt dafür, dass beim Pausenbrot-Transport nichts durcheinanderfällt.

Die weißen Ajaa!-**Aufbewahrungsboxen** eignen sich außerdem hervorragend für Käse- und Wurstwaren!

Die großen Marktladen-**Mehrwegtragetaschen aus PET** (erhältlich im Kassensbereich) bieten viel Stauraum, sind wasserfest und bei vielfacher Nutzung wesentlich umweltfreundlicher als eine einmal verwendete Papiertüte!

In den waschbaren **Mehrwegnetzen** von take5nets lässt sich Obst und Gemüse nicht nur sicher nach Hause transportieren, sie eignen sich auch gut zur Frischhaltung im Kühlschrank (Standort: Obst und Gemüse)

Für Backwaren gibt es am Bistro die **Marktladen-Brotbeutel** aus Biobaumwolle, in denen sich Brötchen und Brote auch zuhause gut aufbewahren lassen.

Tipp: Die **Marktladen-Tragebeutel** (gelb und grün) aus Biobaumwolle und die hübschen **Tragetaschen von Ushindi** Zanzibar (erhältlich an der Kasse) sind praktisch für Obst- und Gemüseeinkäufe.

Für Kaffeedurstige auf dem Sprung halten wir am Bistro seit Dezember 2018 die **recup-Becher** bereit. Der Clou: die recyclingfähigen Mehrwegbecher sind Teil eines bundesweiten Pfandsystems, in das man sich für nur einen Euro einkaufen kann. Und so geht's: Kaffee im recup-Becher bestellen, unterwegs genießen und anschließend wieder in Umlauf bringen. Die Becher werden bei allen recup-Partnern angenommen, gespült und wieder ausgegeben. (www.recup.de)

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

[Jetzt online bestellen](#). Wir liefern Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet:

shop.dermarktladen.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, www.dermarktladen.de
Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider

Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch

Konzept: Jessica Sabasch

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

Bild: ©reinholdmoeller (CC BY-SA 4.0)

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

Hurra!
Die Kirche
ist ge-
schlossen

55 | März 2019

Jahreszeiten Küche



Tabouleh

- 4 Bund glatte **Petersilie**
- 100g **Bulgur**
- 1,5 **Zitronen**
- 6 EL **Olivenöl**
- 2 **Tomaten**
- 1 **Schalotte**

Tabouleh ist ein Sommersalat aus der östlichen Mittelmeerregion. Wer dabei an Couscous-Salat denkt, ist jedoch schief gewickelt. Die Hauptrolle in dem Gericht spielt immer die Petersilie! Alle anderen Zutaten sind nur zweite Geigen und somit auch variabel. Durch den enormen Vitamin C-Gehalt der Petersilie (etwa acht Mal so hoch wie der von Orangen) eignet sich der Salat jedoch auch im Winter zur Prophylaxe.

Zur Zubereitung die Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. In der Zwischenzeit den Bulgur mit der eineinhalbfachen Menge Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten quellen lassen. Die Tomaten und die Schalotte würfeln. Alles in eine Schüssel geben und mit Zitronenabrieb- und Saft, Olivenöl, Salz, etwas Zucker und wer mag noch ein wenig frischer oder getrockneter Minze abschmecken.



Frittata mit Petersilie, Feta und Erbsen

- 150g **Feta**
- Ein Bund **Petersilie**
- 150g **TK-Erbsen**
- 6 große **Eier**
- 2 gekochte **Kartoffeln**
- 1 kleine **Zwiebel**
- 50g **Parmesan**
- Salz, Pfeffer

Frittata ist natürlich in erster Linie Resteküche. Wenn man also eh schon lange mal wieder den Kühlschrank aufräumen wollte oder dringend Eier verbrauchen muss, dann ist ihre Zeit gekommen. Denn als Füllung eignet sich fast jedes Gemüse, aber auch Wurst- und Käsereste können dazu.

Für diese Variante werden die Kartoffeln grob gewürfelt und mit Olivenöl in einer kleinen Pfanne angebraten. Wenn sie etwas Farbe annehmen, gibt man die fein gewürfelten Zwiebeln dazu. Kurz darauf die Erbsen. Ganz zum Schluss die grob gehackten, von den Stielen gezupften Blätter der Petersilie. Alles gut durchschwenken und in einer Schüssel beiseitestellen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel nur grob verquirlen. Das sorgt nachher für etwas mehr Zusammenhalt. Den geriebenen Parmesan unterrühren, Salzen und Pfeffern. In die Pfanne geben und sobald das Ei am Pfannenboden etwas gestockt ist, die Gemüsemischung gleichmäßig darüber verteilen und mit dem gewürfelten Feta bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180° C Oberhitze auf der mittleren Ebene in ca. 10 – 15 Minuten durchgaren.

KOLUMNE:
SCHNEIDERS SENF

Das Marktladen-Konzept

Wir haben höhere Preise als die meisten.
Das hat mit der DNA des Marktladen zu tun. Und mit Überzeugung.

Am ersten Februar saß ich mit meiner Gattin am Frühstückstisch. Immer eine gute Gelegenheit als Unternehmer-Ehepaar, über den gemeinsamen Betrieb zu plaudern. Dabei kommt mit Regelmäßigkeit das Thema auf den Tisch, dass sich MitarbeiterInnen manchmal subtil, manchmal süffisant und manchmal auch ziemlich frontal von KundInnen Beschwerden anhören müssen, dass der Marktladen „zu teuer“ sei. Was dabei mit „zu teuer“ gemeint ist, bleibt oft allerdings im Dunkeln. Manchmal hören wir den Zusatz, dass Alnatura oder Edeka Bio-Lebensmittel billiger anbieten würden. Und jetzt gibt es auch noch Bioland bei Lidl, Demeter bei Marktkauf. Die Bio-Verbände schließen sich mittlerweile sogar mit den preisaggressivsten Lebensmittelhändlern zusammen.

Mein erster Impuls ist, dass wir schon oft erklärt haben, warum wir im Marktladen Bio nicht so billig anbieten können wie die Großen. Aber bei einer Recherche in meinem Marktleser-Archiv stelle ich fest, dass der letzte große Artikel zu diesem Thema tatsächlich schon drei Jahre zurückliegt. Ich schrieb damals zu dem Thema unter dem Titel „David gegen Goliath?“. Nach drei Jahren ist eine Auffrischung vielleicht gar nicht so verkehrt. Es ist ja seither auch viel passiert. Die Bio-Verbände sind alle „unheilige“ Allianzen mit den großen Handelskonzernen eingegangen. Die Big Four (Edeka, Rewe, Aldi und Lidl) bestimmen mehr und mehr den Bio-Markt. Wichtige Naturkostmarken wie Davert, Bohlsener Mühle u.a. stehen in allen Supermarkttregalen oder werden kurzerhand von den Lebensmittelkonzernen aufgekauft, wie Soebbeke, Pukka Tee, Logona, Provamel etc.

Die größten Bio-Händler sind Dennree und Alnatura.

An erster Stelle im Naturkostbereich steht die Firma Dennree mit über 280 eigenen Denn's Bio-Märkten (Tendenz stark steigend) sowie mehreren hundert Kunden aus dem Naturkost Einzelhandel. Ähnlich wie beim Edeka-Konzept betreibt Dennree eigene Denn's Bio-Märkte und beliefert außerdem selbstständige Bio-Ladner oder regionale Bio-Supermarktketten. Insgesamt beliefert Dennree über 1400 Märkte.

Alnatura arbeitet in ganz großem Stil mit dem konventionellen Lebensmittelhandel in ganz Europa zusammen. In Deutschland sind viele gute Bekannte dabei: Die Edeka-Gruppe, Rossmann, die Müller Drogeriemärkte und tegut, um nur die wichtigsten zu nennen. Laut Angaben von Alnatura wird ihre Eigenmarke in 12.300 Geschäften bei 19 Handelspartnern angeboten. Da muten die gut 130 eigenen Alnatura-Filialen beinahe wie eine niedliche Dreingabe.

Nun die Frage: Warum sind wir teurer als unsere Konkurrenz? Das ist eigentlich ganz einfach zu erklären. Es ist die schiere Größe, die den hunderte Millionen Euro schweren Mitbewerbern klare Kostenvorteile verschafft. Hier die wichtigsten Punkte:

- 1. Einkaufskonditionen**
Es gilt wie in vielen anderen Bereichen unseres Wirtschaftssystems: Wer viel nachfragt, bekommt die besten Einkaufskonditionen. Oder verschafft sie sich durch seine Marktmacht. Das erklärt, warum dieselben Produkte bei den großen Mitbewerbern günstiger sind als im Marktladen.
- 2. Eigenmarken**
Höchste Attraktivität haben die Eigenmarken der Handelsketten bei der Kundschaft. Sie liegen meist im Preissegment und werden bei Produkten angeboten, die eine hohe Nachfrage („Schnelldreher“ wie Passata oder Spaghetti) oder ein besonders gutes Image (Babygläschen) haben, mit dem man sich profilieren will. Die Botschaft soll sein: Wir können hochwertige Bio-Qualität zum kleinen Preis. Solche Eigenmarken lassen sich aber nur ökonomisch erfolgreich anbieten, wenn über tausende Verkaufsstellen ein hoher Mengenabsatz garantiert ist. Durch die große Verkaufsmenge wird bei niedrigeren Margen der Erfolg erzielt.
- 3. Groß- und Einzelhandel in einer Hand**
Beide großen Naturkost- Mitbewerber agieren am Markt sowohl als Großhändler als auch als Einzelhändler. Damit wird eine Handelsstufe gespart und dadurch ein erheblicher Kostenvorteil erzielt.
- 4. Kostendegression in allen Betriebsabläufen**
Man muss sich klar machen, dass so große Unternehmen praktisch in allen Bereichen Kostenvorteile erzielen können: Beim Einkauf von Energie und Dienstleistungen. In der Verwaltungsoptimierung, der Öffentlichkeitsarbeit und natürlich beim Ladenbau.



Man kann es so zusammenfassen: Die Marktmacht dieser Konkurrenten verschafft ihnen in allen Bereichen Kostenvorteile. Eigentlich nicht wirklich überraschend.

Und die Besonderheiten des Marktladen-Konzeptes verschärfen den Kontrast.

Die Frage lautet: Was hat der Marktladen zu bieten?

- 1. Sortiment mit Originalität**
Wir arbeiten mit sehr vielen kleinen Lieferanten zusammen, über 60 an der Zahl. Aus diesem Grund haben wir für die Warenbeschaffung einen überproportional hohen Kostenaufwand. Aber das ist nicht Unvermögen, sondern Strategie: Wir versuchen, vielen kleinen und möglichst vielen regionalen Anbietern eine Vermarktungsplattform zu bieten. Wir möchten die regionale, bäuerliche Struktur und handwerkliche Tradition in der Lebensmittelwirtschaft unterstützen. Diese Betriebe sind in der Regel zu klein, um

die großen Handelsketten beliefern zu können. Stirbt der Bio-Fachhandel, dann sterben auch die regionale Erzeugung und Verarbeitung und damit das einstmals vielfältige und originelle Lebensmittel-Angebot. Wer also bei uns regional einkauft, unterstützt damit bewusst die regionale Erzeugung und Verarbeitung, und damit die Vielfalt auf dem Teller.

- 2. Sortiment mit Frischefaktor**
Der Umsatzanteil von Frischprodukten liegt im Marktladen bei fast 70 Prozent. Frisches Gemüse oder Obst und Fleisch oder Backwaren haben ein wesentlich höheres Risiko zu verderben. Die unausweichlichen Verluste sind höher, der Ertrag sinkt. Aber wir haben uns ganz bewusst dafür entschieden, ein qualitativ hochwertiges Frischwarensortiment zu führen. Dies ist auch aus Sicht ressourcenschonender Prozesse sinnvoll. Keine Verarbeitung und der Verzicht auf Verpackung bedeuten eine große Einsparung an Energie und Rohstoffen. Der Marktladen ist der größte Unverpackt-Anbieter in der Stadt. Und wir meinen, dass wir das attraktivste Bio- Frischsortiment in Tübingen und Umgebung haben. Regalmeter mit Trockenprodukten und Getränken zu füllen, stellt keine besondere Herausforderung dar.
- 3. Sortiment mit Breite**
Die am meisten nachgefragten, da häufig günstigen Produkte, sind in der Regel in den Händen großer Produktionsunternehmen. Hohe Professionalität, hohe Effizienz, großer Mengenausstoß. Dagegen ist im Prinzip nichts einzuwenden. Aber mit großen Produktionsstätten konzentrieren sich die Prozesse: Der Transportaufwand steigt und die Region verliert. Wir bieten Ihnen eine Sortimentsbreite, die Sie sonst nirgends finden. 100 Sorten Obst und Gemüse, 60 Sorten Wurst, 20 Sorten Fleisch, über 100 Sorten Käse und Dutzende von verschiedenen Backwaren. Auch damit steigt natürlich die Verlustquote, da wir uns nicht auf die „Schnelldreher“ konzentrieren. „Mainstream“ -Käse wie Gouda, Butterkäse oder Tortenbrie ist einfach und kann jeder. Aber bei wem bekommen Sie schon einen Büffelmozzarella aus Dürrenmettstetten im Schwarzwald oder echte bayrische Weißwurst von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten?
- 4. Sortiment mit Bedienung**
Weil wir über 70 Prozent des Sortiments in Bedienung verkaufen, kommen wir auf einen Personalkostenanteil, der mit Sicherheit fünf bis zehn Prozent über dem der großen Konkurrenz liegt. Und zwar bezogen auf den Umsatz. Ein Rechenbeispiel zur Veranschaulichung:

Bei einem Umsatz von einer Million Euro macht eine Differenz von 5 Prozent pro Jahr einen Kostenvorteil von wenigstens 50.000 € aus. Weil wir aber der Ansicht sind, dass der Verkauf hochwertiger Bio-Lebensmittel auch eine ebensolche Bedienung und Beratung brauchen, bemühen wir uns sehr um gute Arbeitsplätze und gut geschulte und motivierte MitarbeiterInnen. Wir können Fragen zur Produktherkunft und Inhaltsstoffen beantworten. Wir kennen viele unserer kleinen Lieferanten und deren Geschichte. Sie bekommen Ratschläge zu Unverträglichkeiten und Beratung zur Ernährung im Allgemeinen und im Speziellen. Wir können Ihnen Rezeptvorschläge machen oder Kochtipps geben. Außerdem wissen wir detailliert über die Anforderungen des ökologischen Landbaus und über die Tierhaltung auf den Bio-Höfen Bescheid.

Und wenn jemand von unseren MitarbeiterInnen mal etwas nicht beantworten kann, weiß die Kollegin Bescheid. Und wenn die es auch nicht beantworten kann? Nun, dann kümmern wir uns darum und beschaffen Ihnen gerne die entsprechenden Informationen. Wir sind der Ansicht, dass dieser Einsatz unsere Kompetenz und unsere Glaubwürdigkeit erhöht. Nur wer ein Bio-Sortiment führt, das Sie an jeder „Straßenecke“ bekommen, braucht niemanden zum Erklären. Aber das Marktladen-Sortiment ist so individuell, weil wir mit vielen tollen Partnern zusammenarbeiten, die Produkte mit „Gesichtern und Geschichten“ anbieten. Und das wollen wir auch so. Und wir bieten, ganz nebenbei, über achtzig Menschen einen Arbeitsplatz, den manche schon seit Jahrzehnten mit großem Engagement ausfüllen.

Dies sind nur die besonders ins Auge fallenden Unterschiede. Uns sind noch viel mehr Details für unsere Marktladen-Arbeit wichtig. Es leuchtet uns ein, dass Menschen sich über unsere Preise beschweren, wenn sie unser Konzept nicht interessant finden und lieber möglichst billige Bio-Lebensmittel einkaufen möchten. Das respektieren wir natürlich. Aber wir sind der Meinung, dass auch unsere Arbeit Respekt verdient. Die unserer MitarbeiterInnen und die unserer Lieferanten. Und das drückt sich auch in den Preisen aus. Wir sind sehr dankbar, dass uns in Zeiten des Bio-Schnäppchen-Fiebers so viele KundInnen treu bleiben und wir auch immer wieder neue hinzugewinnen.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLE:

biomarkt.info „Alnatura wächst wieder“
www.dml.onl/1f

NÄCHSTE LIEFERUNG:

Bruderhähne am 21. März

Bestellen Sie jetzt ihren Bruderhahn vor. Direkt im Marktladen an der Fleischartheke oder telefonisch: 07071 565550

Vorbestellung bis spätestens 12.März



lung zum Kirchenasyl. Dort heißt es sinngemäß, dass die Polizei zum Abbrechen eines Kirchenasyls und Abführen der Zufluchtsuchenden nicht während eines Gottesdienstes in die Kirche eindringen darf. Indem der vermutlich längste Gottesdienst gefeiert wurde, der jemals in einer Kirche ohne Unterbrechung abgehalten worden ist, konnte der Schutz der Familie gewährleistet werden. Alles begann am 26. Oktober 2018. Tag und Nacht wechselten sich PfarrerInnen in der Bethel-Gemeinde ohne Pause ab. Es wird berichtet, dass circa 1000 Priester und PastorInnen aus ganz Europa involviert gewesen seien. Mitte Dezember, nach fast 60 Tagen Kirchenasyl sagte ein Sprecher des Ministeriums für Justiz und Sicherheit auf Anfrage noch Folgendes: „Das Verstecken in einer Kirche ändert jedoch nichts daran, dass jemand nicht berechtigt ist, in den Niederlanden zu bleiben.“ Also wurde der Dauergottesdienst fortgeführt. Bis zum 96sten Tag. Dann war das Ziel erreicht. An der Kirchentür wurde nach Beendigung der Aktion ein Schild angebracht mit dem Hinweis „Hurra! Die Kirche ist geschlossen!“ Und nicht nur diese Familie hat in den Niederlanden ein Aufenthaltsrecht zugesprochen bekommen. Nach monatelanger und sehr kontrovers geführter politischer Debatte wurde dies auch noch 600 weiteren Minderjährigen und deren Familien gewährt. Über den großen Erfolg freute sich nicht nur der Vorsitzende des Kirchenrates: „Wir sind sehr dankbar über die sichere Zukunft für Hunderte von Flüchtlingsfamilien in den Niederlanden.“

– MICHAEL SCHNEIDER



Liebe Leserinnen & Leser,

kurz vor Weihnachten letzten Jahres hat unser kleines Städtchen mal wieder Schlagzeilen gemacht: „Tübingen beschließt Steuer auf Einwegverpackung.“ Mit einer Zwei-Drittel-Mehrheit, so wird berichtet. Wir vom Marktladen finden das super und haben Ihnen nochmal alles in dieser Marktleser zusammenge stellt, was wir seit vielen Jahren an Mehrweg-Verpackungen anbieten. Der größte Unverpackt-Laden in der Stadt sind wir! Wo wir schon dabei sind, uns zu erklären: Aus gegebenem Anlass möchten wir Ihnen noch einmal unser Marktladen-Konzept erläutern. Vielleicht ist es neu für Sie, oder altbekannt. Egal: Wir haben den Eindruck, dass eine Auffrischung bei diesem Thema nützlich sein könnte. Apropos Konzept: Ein ziemlich außergewöhnliches Konzept zum Schutz einer armenischen Flüchtlingsfamilie hat sich die Den Haager Bethel-Gemeinde ausgedacht. Mut machen auf Niederländisch! Und schließlich zwei Rezepte mit der heimischen Vitamin C-Bombe Nr. 1 Petersilie. So gesund kann Gutes aus der Region sein.

Christina Placide
Nihal Placide

Verkostungen im März:

14.03. DONNERSTAG IM VOGELBEERWEG
& 16.03. SAMSTAG AM EUROPAPLATZ
Ökoland

Ökoland ist ein Urgestein in der Naturkostbranche. Bereits seit 2001 haben die Pioniere Tiefkühl-Fertiggerichte im Angebot. Wenn Sie mal keine Zeit zum Kochen haben und trotzdem ein natürliches Essen wollen, dann sind Gerichte wie *Gemüse-Lachs-Pfanne*, *Schupfnudelpfanne vegetarisch* oder *Paella Spanische Art* genau das richtige.

www.oekoland.de

29.03. & 30.03.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMTAG AM EUROPAPLATZ

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Elfriede Hintz, die Verkaufsleiterin der Landerwerkstätten, besucht uns in schöner Regelmäßigkeit zur Verkostung der ausgezeichneten bayerischen Weißwürste und anderer feiner Fleisch- und Wurstwaren. Falls Sie die noch nie probiert haben wird es also dringend Zeit.

www.herrmannsdorfer.de

96 Tage Gottesdienst



Bild: ©betheldenhaag.nl

In der Bethel-Kirche in Den Haag saß Ende Oktober letzten Jahres eine armenische Familie mit ihren drei Kindern und suchte Schutz vor Abschiebung. Neun Jahre zuvor waren sie nach Morddrohungen gegen den Vater geflohen und lebten seit 2010 in den Niederlanden. Zweimal konnten sie gerichtlich eine Abschiebung verhindern, doch schließlich wurde beim dritten Verfahren eine Abschiebung angeordnet. Eine öffentliche Solidaritätswelle schwappte durch das kleine Land. So wurden beispielsweise mit einer Petition, die einen anderen Umgang mit Flüchtlingskindern forderte, 250.000 Unterschriften gesammelt.

Aber wie konnte die Abschiebung verhindert werden, wie die Familie in der Bethel-Kirche geschützt werden? Es gibt in der niederländischen Kirche eine bemerkenswerte Rege-