

Sehr verehrte Kundschaft,

für alle Pfingsturlauber – die Juni-Ausgabe der Marktlese liegt noch aus für Sie, falls Sie sie noch nicht gelesen haben. Bei unserer Mehrwegflaschen-Wein-Aktion im Juni haben wir 235 Flaschen verkauft. Da wir, wie versprochen, 50 Cent pro Flasche spenden, konnten wir 120.- € an das NABU Vogelschutzzentrum in Mössingen überweisen. Außerdem bitten wir Sie, die ausgelegten Formblätter für ein Volksbegehren „Rettet die Biene“ in Baden Württemberg auszufüllen und zu unterschreiben. Wir sammeln bis zum 20. Juli und leiten die Formblätter dann an die Kampagnen-Macher weiter. In dieser Ausgabe möchten wir noch einmal auf unser Bruderhahn-Angebot hinweisen. Außerdem stellen wir Ihnen ein tolles CO2-Kompensationsprojekt unseres wichtigsten Handelspartners vor. Im Senf geht's um die flächendeckende Vergiftung von Mensch und Umwelt im Bordeaux, und in der Mutmachgeschichte um zwei mutige Frauen, die sich deshalb mit der Bevölkerung und der mächtigen französischen Winzerlobby angelegt haben.

Viel Spaß beim Lesen!

Christina Schneider
Nina Schneider

NICHT DAS GELBE VOM EI:
Der Umgang mit Eintagsküken



Einer der wenigen Glücklichen. Bruderhähne auf dem Hofgut Martinsberg.

Vor drei Jahren, im Mai 2016, hatte das Oberverwaltungsgericht Münster in einem Richterspruch erklärt, dass die massenhafte Tötung von Küken nicht gegen das Tierschutzgesetz verstoße. Am 13. Juni 2019 sprachen die RichterInnen des Bundesverwaltungsgerichts zum Thema ein Urteil, demnach das Leben der Tiere über wirtschaftlichen Interessen stehen müsse und läuteten damit das Ende des Tötens von jährlich circa 45 Millionen männlichen Küken in Deutschland ein.

Es wird noch viele Jahre dauern, bis diese Praxis beendet wird, da sie an den Grundfesten unserer Lebensmittelerzeugung rüttelt. Wir haben nicht nur Abermillionen von Küken, sondern auch schon lange jedwede ethische Norm im Umgang mit den Tieren geschreddert – wenn wir uns das deutsche Konsumverhalten angucken.

Zu diesem Thema gibt es im Marktladen eine ausführliche Broschüre. Für Eilige hier noch einmal das Wichtigste in sehr kurz und sehr knapp:

- Ein Teil der „nutzlosen“ Brüder der in der Eiererzeugung gebräuchlichen „Legehennenrassen“ wird von unserem Bioland-Partner Hofgut Martinsberg in mobilen Ställen aufgezogen. In einem zehn- bis zwölfwöchigen Rhythmus können wir Ihnen frische Bruderhähne anbieten. Dazwischen gibt es, solange der Vorrat reicht, welche aus der Tiefkühltruhe.

IN EIGENER SACHE:



AB 01. JULI:

Bistro am Europaplatz bleibt sonntags geschlossen.

Die gute Nachricht: Unsere MitarbeiterInnen können sonntags jetzt wieder ausschlafen.

- Wir bieten Ihnen drei Verarbeitungsprodukte der Bruderhähne an: Hühnerbrühe, Hühnersuppe und Frikassee, jeweils im 400ml-Glas. Einfach aufwärmen und genießen!
- Außerdem bieten wir in blauen 6-er Eierkartons und lose auf blauen Eierträgern „Bruderhahneier“ an. Diese Bezeichnung, die bundesweit im Bio-Markt eingeführt ist, erzeugt manchmal etwas Verwirrung. Das Brüderleben, so muss man es unumwunden sagen, ist für den Hühnerhalter zu teuer. Vor allem die Fütterung ist zu teuer, wenn man sieht, wie rank und schlank die Jungs sind, wenn's zum Schlachten geht. Damit sich das für den Erzeuger wenigstens einigermaßen „rechnet“, muss ein Teil der von den Schwestern gelegten Eier einen „Bruderhahn-Aufschlag“ bekommen. Momentan ist der bei uns im Marktladen 5 Cent/Stück. Damit reichen wir die Mehrkosten vom Hofgut Martinsberg ohne Aufschlag durch.

Es sind also nicht Eier, die von Brüdern gelegt wurden, sondern solche, die die Aufzucht der Brüder finanziell unterstützen.

Fazit: Wir verkaufen noch lange nicht ausreichend Brüder, Suppen und Bruderhahn-Eier, damit alle dieses kurze, aber glückliche Leben auf der grüne Wiese im Neckartal erleben. Wir und unser Bioland-Partner vom Hofgut Martinsberg verdienen keinen Cent mehr an unseren Bemühungen. Vor allem für den Hühnerhalter ist es noch ein Zuschussgeschäft. Es würde uns sehr freuen, wenn Sie uns unterstützen, um die Sache der Brüder voran zu bringen. Detailliertere Auskunft bekommen Sie in unserem „Info-Blättle Bruderhahn“.

– MICHAEL SCHNEIDER



Liegt in den Läden aus: Die Broschüre zum Thema.



Die Bruderhähne werden vom Hofgut Martinsberg aufgezogen und in Balingen zu Convenience-Produkten weiterverarbeitet, so erfolgt die komplette Wertschöpfung in der Region.

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 von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

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.

Chefredaktion: Michael Schneider

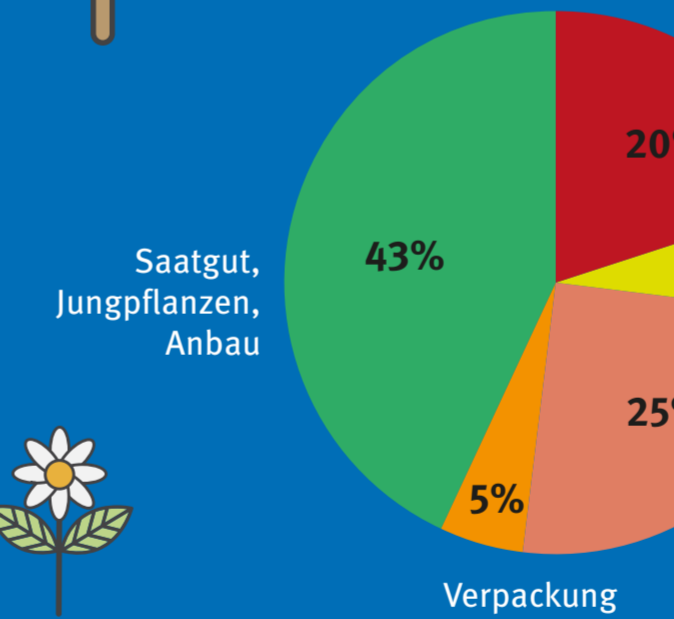
Lektorat: Franziska List

Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht mit mineralölarmlen Öko-Druckfarben und Chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

bioladen*-CO²-Projekt

In unserem Info-Blättle „bioladen-Partnerschaft“ berichten wir Ihnen ausführlich über die Bemühungen unseres wichtigsten Vorlieferanten, faire Partnerschaften zwischen Erzeugern und Händlern zu bewirken. Und dies weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. In Sachen nachhaltige Lebensmittelerzeugung hat die Firma Weiling nun ein weiteres Zeichen gesetzt, es geht um CO2-Kompensation.

Jede menschliche Aktivität, jeder menschliche Produktionsprozess erzeugt CO2. Im Lebensmittelhandel sind die einzelnen Stationen folgendermaßen beteiligt:



Die Tübinger Firma KlimAktiv hat für jedes der 750 bioladen-Obst- und Gemüseprodukte einen CO2-Fußabdruck ermittelt. Oberstes Prinzip ist natürlich nach wie vor, diesen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Dies wird durch die Beratung und Begleitung der Betriebe durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) gewährleistet. Die nicht vermeidbaren Emissionen werden durch ein zertifiziertes Klimaprojekt kompensiert.



Marktlese

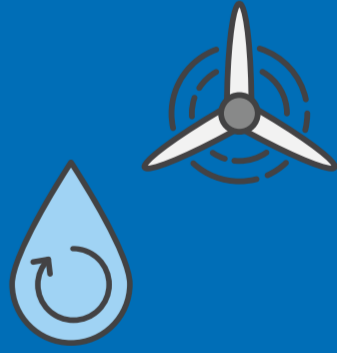
für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler



59 | Juli 2019



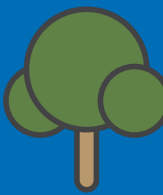
Drei-Steine-Feuerstelle



Die Auswertung von KlimAktiv hat Folgendes ergeben: Es entstehen pro Produkt im Durchschnitt 647g/kg bis es bei uns in der Auslage liegt. Damit kann anhand der vermarkteten Menge genau ermittelt werden, wie hoch die Kompensationsanforderungen sind. Unterstützt wird momentan ein Projekt in Ruanda. Dabei werden, ganz simpel, die gebräuchlichen und ziemlich ineffizienten Drei-Steine-Feuerstellen durch kleine energieeffiziente Kochöfen ersetzt. Dadurch wird zwei Drittel der erforderlichen Holzmenge eingespart. Das sind im Jahr immerhin 146.000 Tonnen Holz. So werden die Urwälder und die darin lebenden Arten, unter anderem die besonders gefährdeten Berggorillas und Goldmeerkatzen, geschützt.

Wir vom Marktladen werden so viel wie möglich vom CO2-kompensierten Obst und Gemüse im Sortiment führen. Damit bekommen Sie die Möglichkeit, aktiv an der Verminderung Ihres CO2-Fußabdrucks mitzuarbeiten.

Energieeffiziente Kochöfen ersetzen die traditionellen Feuerstellen. Das spart täglich zwei Drittel der Holzmenge pro Familie (~ 8 kg). Hochgerechnet auf 50.000 Haushalte in Ruanda sind das 146.000 t Holz pro Jahr.



KOLUMNE:
SCHNEIDERS SENF

Vergiftetes Paradies

Im Bordeaux werden seit Jahren zu viele Pestizide eingesetzt. Darunter leiden Mensch, Natur und Wein.

Es gibt im Zusammenhang mit der europäischen Agrarproduktion einiges, was einen fassungslos macht. Vergiftete Böden, vergiftete Lebensmittel und eine unsagbare Geldverschwendung, massiv beeinflusst von Lobbyisten, die ausschließlich von Eigeninteressen getrieben werden. Ganz besonders absurd wird die Situation, wenn Produkte und Anbaugelände in Verfall kommen, die zur absoluten Weltspitze gezählt werden. So erging es jetzt zum wiederholten Mal dem wohl bekanntesten Weinbaugebiet der Welt, dem Bordeaux, bzw. Bordelais, wie es im Französischen genannt wird.

Hier einige Superlative:

Das Weinbaugebiet Bordeaux ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt für Qualitätsweine. Es gibt etwa 6.000 Weingüter, darunter ungefähr 3.000 sog. Châteaux, die die weltberühmten Weine erzeugen und eine qualitative Hierarchie bilden. Insgesamt umfasst die Weinregion eine Fläche von 114.000 Hektar. Der Wert der Anbauflächen ist in den vergangenen Jahren exorbitant gestiegen. Da werden schon mal mehr als 2,5 Millionen Euro für einen Hektar angeboten, der Quadratmeter also für 250.- €. Dies hat allerhand Finanzinvestoren in die Gegend gelockt. Rufschädigung ist da in erster Linie eine ökonomische Katastrophe und muß unter allen Umständen vermieden werden! Darüber hinaus ist Bordeaux die ertrageichste Weinbauregion Europas, mit einem Volumen von jährlich ca. 600 Millionen Liter Wein.

Aber auch das sind Superlative im Bordelais:

Frankreich ist seit Jahren europäischer Spitzenreiter im Einsatz von Pestiziden. Das liegt hauptsächlich an den Winzern. Ihre Fläche beträgt nicht mehr als 3% der landwirtschaftlichen Nutzfläche, sie wenden aber 20% der gesamten synthetischen Spritzmittel in ihren Weinbergen an. 5 kg pro Hektar entfallen dabei auf Mittel, die nachweislich Krebs erregen, zu Unfruchtbarkeit führen, Föten oder Nerven schädigen und Hormonstörungen auslösen können. Aber der Weinbau ist ein starker Wirtschaftsfaktor und beschäftigt 55.000 Menschen. Die Weine und die Böden wurden nicht oder nur ausnahmsweise auf Rückstände untersucht. Es gab bisher keinerlei Interesse, am erfolgreichen Konzept, ja, am Weinmythos, zu rütteln.

Aber jetzt kommt Unruhe in's System, obwohl die Dinge teilweise seit Jahrzehnten bekannt sind. Schon Weine des Jahrgangs 2002 wiesen erhebliche Rückstände auf. Von der „Pesticides Action Network Europa“ damals durchgeführte Proben bei 40 Weinen aus dem Bordelais, wiesen alle Pestizidrückstände auf. Manche Proben bis zu 10 verschiedene Gifte. Und die Lage ist heute noch viel dramatischer. Überall werden mittlerweile gif-

tige Rückstände gefunden. In Wasser, Luft und Boden, sogar in den Austernbänken vor der Küste. Und auch die Menschen sind vergiftet. In Haaren und Urin lassen sich die Stoffe nachweisen. Und es gibt praktisch keinen konventionell erzeugten Wein im Bordelais, der nicht Pestizidrückstände enthielte. Würden die Weine wie Trinkwasser kontrolliert, wären die allermeisten für den menschlichen Verzehr nicht frei gegeben. Weil dem aber nicht so ist, und die Behörden bisher wenig Interesse haben, dies zu ändern, überschreiten viele der Gifte bis zum 3000-fachen der im Wasser erlaubten Grenzwerte. Für konventionellen Wein existieren grundsätzlich keine Grenzwerte.

Die französische Regierung hat mit einem 500 Millionen Euro Programm versucht, den Pestizideinsatz zu vermindern. Von 2008 bis 2018 sollte der Einsatz um 50% reduziert werden. Stattdessen ist er um 12 % gestiegen. Für die Kritiker des Programms ein „Ecofiasco“. Außerdem haben sie auch eine sehr überraschende und dennoch sehr plausible Erklärung für diesen hartnäckigen Pestizideinsatz. Sie behaupten, im Bordelais herrsche ein miserables Klima für Rebenanbau. Liest man die Beipackzettel der gängigen Pflanzenschutzmittel, so läßt sich zusammenfassen: Pilzinfektionen aller Art sind der Tod des Rebenanbaus im Bordelais. Es regnet zu viel, es ist zu feucht durch die großen Flüsse und den nahen Atlantik und es ist zu heiß und sonnig. Ein berühmter Klima-Cocktail, dem kaum zu entkommen ist. Der Anbau in Monokultur über tausende Hektar tut sein Übriges.

Die langfristigen Folgen sind für die Menschen der Region verheerend. Regierungsstellen gehen mittlerweile von bis zu 100.000 Menschen aus, die mit arsenhaltigen Pestiziden derart in Kontakt kamen, dass bei einem Teil schwerste Erkrankungen zu erwarten sind. 3000 Menschen könnten ein erhöhtes Blutkrebsrisiko haben und 7.000 bis 10.000 Menschen ein erhöhtes Parkinson-Risiko.

Zum ersten mal im Bordelais wurde im März 2019 ein Château-Besitzer schuldig gesprochen, durch „unentschuldbares Fehlen“ die Parkinson-Krankheit einer ehemaligen Mitarbeiterin verursacht zu haben.

Und der Widerstand regt sich mittlerweile auf breiter Front. 115 Winzer im Bordelais haben ihre Umstellung auf biologischen Anbau angekündigt. Einige Großhändler haben verlauten lassen, ab dem Jahrgang 2019 keine Weine mehr zu vertreiben, die mit Mitteln der hohen Gefährlichkeitsstufe behandelt wurden. Seit September 2018 demonstrieren Aktivisten der „Mohnblumen-Bewegung“ vor französischen Rathäusern gegen gefährliche Pestizide. Außerdem haben 850 Personen, bei denen erhöhte Werte von Glyphosat im Urin nachgewiesen wurden, eine Klage gegen die Zulassungsbehörden und die Hersteller der glyphosathaltigen Mittel eingereicht.

Es besteht also die Hoffnung, dass die flächenhafte Verseuchung einer ganzen Region samt ihrer Menschen endlich gestoppt wird.

Und bei uns im Marktladen finden Sie einige Bordeaux-Weine ohne Pestizid-Rückstände. Zum Wohlsein!

– MICHAEL SCHNEIDER

©istock.com/Val_Va



QUELLEN:

vinaria.at Proteste gegen Pestizid-Einsatz in Bordeaux

🔗 www.dml.onl/1k

spiegel.de Gift-Weine trüben Frankreichs Weingeschäft

🔗 www.dml.onl/1l

captaincork.com Pestizide: Frankreichs ewiger Rückstand

🔗 www.dml.onl/1m

vinum.eu Krebs aus Weinbergen – Einzelfall oder beunruhigender Trend?

🔗 www.dml.onl/1n

welt.de Das große Imageproblem des Bordeaux-Weins

🔗 www.dml.onl/1o

sueddeutsche.de Das Gift aus den Reben

🔗 www.dml.onl/1p



©PHOTO FABRIEN COTTEAU

UNBEUGSAME GALLIERINNEN

Irgendwann hatten es die beiden Frauen satt: Ständig mussten sie sich vorwerfen lassen, ihren Kampf wohl etwas zu emotional, zu aufgewühlt durch ihre persönliche Betroffenheit zu führen. Bernard Farges, der Präsident des Fachverbands der Bordeauxweine CIVB und Winzer, bemühte sich ganz besonders um ihre Diskreditierung in der Öffentlichkeit. Also ließ er Anfang 2018 den „Bordeaux Superior“ seines Châteaux auf Pestizidrückstände überprüfen. Das Ergebnis: Es wurden 16 verschiedene Pestizide nachgewiesen. Vier gehörten zu der gefährlichsten Klasse. Mehr musste nicht gesagt werden.

Diese Vorgehensweise von hatte sich schon einmal bewährt. Ende 2018 hatte ein selbsternannter „Bio“-Winzer vor hohen Verlusten beim Bio-Anbau gewarnt. Es stellte sich, durch die Recherche der beiden Frauen, heraus, dass das Château gar keine Bio-Zertifizierung hatte und die Untersuchung seiner Weine erhebliche Belastungen mit Pestiziden ergab. Wer sind denn diese Nestbeschmutzerinnen im Bordelais?

Valerie Murat ist Winzertochter aus dem Anbaugebiet Entre-deux-Mers. Ihr Vater starb an Bronchialkrebs. Seine Krankheit wurde als Berufskrankheit aufgrund des regelmäßigen Kontakts mit dem Fungizid Natriumarsenit anerkannt. Sie schreibt einen Blog mit dem Titel „Alerte aux Toxiques“ („Giftalarm“). Frau Murat nennt den Stoff „Asbest der Winzer“. Seit 1948 ist bekannt, dass das Mittel stark krebserregend ist. In Frankreich war es bis 2001 zugelassen.

Marie-Lys Bibeyran, ist Juristin und lebt wieder in ihrem Heimatdorf im Médoc. Auch sie ist in den Weinbergen des Bordelais aufgewachsen. Ihr Bruder starb mit 47 Jahren, ebenfalls an einem Krebsleiden. Sie hat einen Verein gegründet namens „Collectif Info Médoc Pesticide“.

Seit Jahren kämpfen die beiden gegen das Schweigen einer ganzen Region an. So ließen sie vor einigen Jahren Frauen und Männer, die jahrelang in den Weinbergen gearbeitet haben, untersuchen. In den Haaren wurden im Schnitt über sechs verschiedene Pestizide nachgewiesen. Ende 2013 wurde durch ihre Intervention vom wichtigsten französischen Verbrauchermagazin eine Untersuchung von französischen Weinen durchgeführt. Mit Abstand am schlechtesten schnitten die aus dem Bordelais ab. Kein einziger konventionell erzeugter Wein war ohne Pestizidrückstände.

Im Jahr darauf deckten sie einen Skandal mit Vergiftungen durch einen Pestizideinsatz in einem Dorf am Ufer der Garonne auf. Bei dem Wetter an diesem Tag hätte eigentlich nicht gesprüht werden dürfen. Unter anderem waren 23 Schulkinder betroffen. Die zuständigen Regierungsstellen schwiegen zu den Ursachen der Vergiftungen. Es gab keinerlei polizeiliche oder staatsanwaltschaftliche Ermittlungen.

Doch Marie-Lys Bibeyran und Valérie Murat geben nicht auf. Die Anwohner ignorieren das Problem lieber, die Weinlobby versucht die Bemühungen der beiden auszubremsen. Sie geben trotzdem nicht auf. Kurz vor seinem Tod gab Valérie Murats Vater ihr einen Ordner, mit Kaufbelegen sowie Gebrauchsanweisungen für die von ihm früher eingesetzten Pestizide, und bat sie, der Sache nachzugehen, damit außer ihm nicht noch mehr Leute an den Langzeitfolgen von Pestiziden sterben müssen. Genug Material und Verpflichtung, um den Kampf aufzunehmen.

– MICHAEL SCHNEIDER

Betrunkene Spaghetti

FÜR 4 PORTIONEN

- 500g **Spaghetti**
- 0,7 l **Rotwein**
- 1 große **Knoblauchzehe**
- 1 rote **Zwiebel**
- 1 Bund **Rosmarin**
- 1 rote **Chili**
- **Parmesan**
- **Salz, Zucker**

Wenn Rotwein nicht gerade giftig ist kann man fein damit kochen. Ein Klassiker, der gut in die Jahreszeit passt sind „betrunkene Spaghetti“. Bei sommerlichen Temperaturen will schließlich niemand lange am heißen Herd stehen.

1. Kochwasser aufsetzen und in der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden, Rosmarin von den Zweigen zupfen, Chili fein hacken.
2. Sobald alles fertig vorbereitet ist, können Rosmarin und Zwiebeln in eine Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze. Wenn die Zwiebeln weich sind, Chili und Knoblauch (ohne, dass er braun wird) mitdünsten und mit dem Rotwein ablöschen. 500ml Wasser und etwas Salz und je nach Restsüße des Rotweines etwas Zucker dazugeben.



3. Die Spaghetti im gesalzenen Kochwasser für ca. 3 Minuten kochen bis sie etwas biegsam sind. Dann abgießen und in die Pfanne mit dem Rotwein geben. So lange kochen, bis die Nudeln fertig sind. Falls nötig noch etwas Wasser nachgießen. Mit Parmesan und etwas frischer Petersilie servieren.

Jahres Zeiten Küche