

sehr viele Dinge werden in dieser Corona-Krise wie durch ein Vergrößerungsglas deutlich. Zum Beispiel, dass unser Wirtschaftssystem durch die Globalisierung einen Großteil seiner Resilienz eingebüßt hat. Lieferketten rund um den Globus sind geborsten. Nur die Lebensmittelwirtschaft wird zu den „Krisen-Gewinnern“ gerechnet. Allerdings offenbart sich durch den Tönnies-Skandal, dass sie selbst in einer veritablen Systemkrise steckt. Regionale Wertschöpfungsketten sind deshalb das Gebot der Stunde. Erst recht auf dem Weg in eine klimafreundlichere Zukunft. Denn ein Drittel(!) der weltweit verursachten Treibhausgase werden durch unsere Nahrungsmittelversorgung produziert. Umsteuern heißt deshalb, regional und vor allem saisonal einzukaufen. „Essen auf kleinem Fuß“ ist der Senf-Titel dazu. Apropos: Aktuell ist die Saison für Auberginen. Wir haben auch schon eine Idee, was sich damit Leckeres zaubern lässt. Und mit den beiden neuen Sommer-Weinen im Glas können Sie sich zurücklehnen und genießen, während Sie gleichzeitig unseren Winzer aus Neckarsulm unterstützen: Eine echte Win-Win-Situation! In der Randnotiz geht es einmal mehr um die rückwärtsgewandten Agrarpolitik von Frau Klöckner (CDU) und Frau Schulze (SPD), die einem die Zornesröte ins Gesicht treibt. Zum Aufmuntern habe ich zwei sehr schöne Mutmachgeschichten aufgeschnappt. Viel Spaß beim Lesen!

Christina Schneider
Michael Schneider

Neue Verkehrsführung AM EUROPAPLATZ

Leichte Erreichbarkeit aus Richtung Rottenburg



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermanktladen.de

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

shop.dermanktladen.de

IMPRESSION

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 5550, redaktion@dermarktladen.de, www.dermanktladen.de. Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

—

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Franziska List, Hannes Schneider

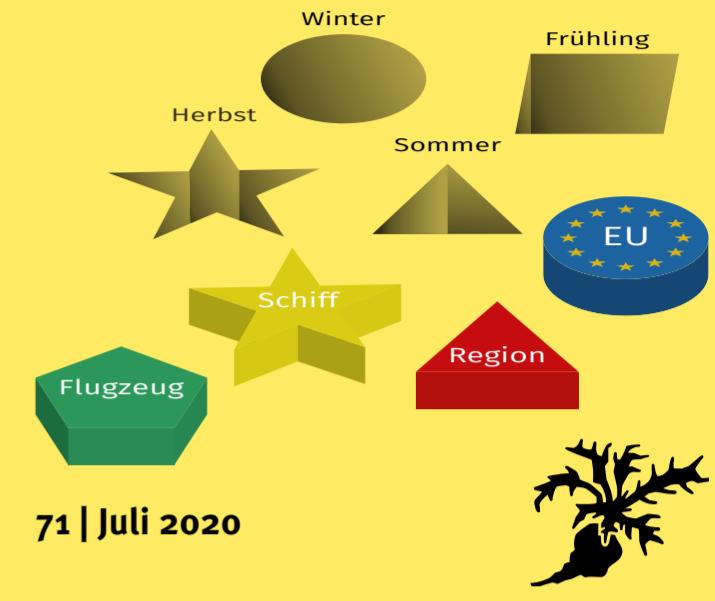
Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach
Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei
gebleicht mit mineralölarmen Öko-Druckfarben und chemie- und
wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-BW-006-19532-B

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

Was? Wann? Wie?



71 | Juli 2020



Fußballer für Kantinen

Foto: © Kieran Beaufort (CC BY-SA 3.0)



Marcus Rashford ist 22 Jahre alt und spielt als hoch gehandeltes Fußballtalent in der englischen Liga. Sogar in der Nationalmannschaft der Engländer wurde er schon eingesetzt. Mit 2,8 Millionen Followern im Netz kann man ihm eine gewisse Popularität nicht absprechen. Und diese weiß er einzusetzen. Der junge Mann, so wird berichtet, ist in äußerst prekären Verhältnissen aufgewachsen. Dabei war zum Beispiel das kostenlose Schulessen häufig die einzige Mahlzeit des Tages für ihn. Daran erinnerte er sich jetzt mitten im englischen Lockdown. Im Land sind momentan etwa 1,3 Millionen Kinder und Jugendliche für diese Schulspeisungen registriert. Eine Stiftung, die er mit initiierte, sollte Spenden für Mahlzeiten auftreiben, die an besonders Bedürftige, und eben auch an Kinder, verteilt werden sollen. 20 Millionen Pfund kamen so zusammen. Als die Entscheidung der Johnson-Regierung publik wurde, dass die Schulspeisungen, wie üblich, in den Sommerferien ausgesetzt werden, wandte sich Rashford wieder an die Öffentlichkeit. In einem offenen Brief an die Abgeordneten in Westminster bat er darum, auch in den Sommerferien die Ausgabe von Schulspeisen beizubehalten, da er befürchte, dass viele Kinder und Jugendliche sonst Hunger leiden würden. Bei diesem Aufruf äußerte er sich auch grundlegend kritisch und bezeichnete den Hunger als eine strukturelle Pandemie in seiner Heimat, solange fast ein Drittel der Kinder in jeder Schulklasse in Armut lebten. Die Krise ist seiner Meinung nach nicht in erster Linie Folge der Covid-19-Pandemie, sondern Ausdruck eines politischen und gesellschaftlichen Systemfehlers. Durch seinen Sprecher ließ Boris Johnson zunächst ausrichten, dass er auf den Brief von Rashford antworten werde, sobald er Zeit finde; und er lobte ihn dafür, dass er seine Popularität „auf eine positive Weise genutzt habe, um auf ein wichtiges Thema hinzuweisen.“ Das Schulessen solle aber wie üblich in den Ferien ausgesetzt werden. Damit ließ sich der Fußball-Star nicht abspeisen – und das Thema ging in der Öffentlichkeit „durch die Decke“, als er unter anderem in der Times dazu aufrief, eine politische Kehrtwende in der Politik einzuleiten. Auf Twitter erzählte er seine Followern, aus eigener leidlicher Erfahrung, „wie es sich für Kinder anfühlt, wenn sie Tee kochen wollen und der Energieversorger den Strom abgestellt hat, oder wenn sie duschen wollen, und das Wasser abgeschaltet wurde.“

Schließlich stieg die öffentliche Empörung und der Druck auf die Regierung derart an, dass Johnson einlenken musste und 120 Millionen Pfund für die Ausgabe von Schulessen auch in den Sommerferien zur Verfügung stellte. Rashfords Kommentar dazu: „Seht ihr, was wir erreichen können, wenn wir zusammenhalten? Das ist England 2020.“

sueddeutsche.de www.dml.onl/3j

Anonym und Großzügig

MENSCHEN IN ISTANBUL ZEIGEN SICH SOLIDARISCH

In der Zeitschrift PUBLIK FORUM (Ausgabe 10/2020) wurde unter dem Titel „Gute Menschen vom Bosphorus“ von einer sehr anrührenden Bürgeraktion in der türkischen Metropole Istanbul berichtet. Die Menschen in der Millionen-Stadt leiden ganz besonders an den Corona-Folgen, da der wirtschaftliche Niedergang auch durch den totalen Tourismus-Stillstand erheblich verschärft wird. Angefangen hat das Solidaritäts-Projekt, als immer mehr Menschen nicht mehr in der Lage waren, ihre Wasser- und Stromrechnungen zu bezahlen. Dadurch verschärft sich ihre sowieso schon prekäre Lage zusätzlich.

Deshalb wurde von Aktivist*innen aus der Stadtgesellschaft eine Website eingerichtet, auf der anonyme Spender online eingereichte Rechnungen für bedürftige Mitbürger*innen bezahlen können. Anfang Mai ging die Website online. Nach nur zwei Tagen wurden circa 80.000 Rechnungen mit einem Volumen von etwa 1,3 Millionen Euro beglichen. So berichtete es die Plattform. Und die Aktivitäten wurden durch die Spender*innen noch ausgeweitet. Sie übernahmen Rechnungen in Lebensmittel- und Haushaltswarengeschäften, die dort angeschrieben wurden, von Menschen, die nicht in der Lage waren, ihren täglichen Bedarf an Allernotwendigstem bezahlen zu können. Mittlerweile wetteifern der oppositionelle Bürgermeister der Stadt Ekrem İmamoğlu und die Zentralregierung von Recep Tayyip Erdogan um die Fürsorge-Hoheit. Der eine, Erdogan, hat dem ungeliebten Stadtoberen einfach mal eine eigene Spendenaktion verboten, um mit einer eigenen als fürsorglicher Landesvater groß rauszukommen. Die Empathie der Einwohner*innen Istanbuls grenzt sich zu diesen Hahnenkämpfen auf wohltuende Weise ab.

focus.de DPA www.dml.onl/3j

Sauvage 2018, trocken

ALKOHOL 12 % VOL RESTZUCKER 5,9 G/L SÄURE 5,9 G/L

Der Sauvage vom WEINGUT HIRTH ist eine Kreuzung zwischen einem Freiburger Sauvignon blanc und einem Riesling aus Weinsberg. Im Glas leuchtet der Sauvage in einem kräftigen Strohgelb. Der Duft überzeugt durch exotisch-frische Nuancen, im Mund entwickelt er seinen Aromenreichtum, mit unter anderem frisch Stachelbeeraromen, aber einer milden Säure, eingebunden in eine Nuance Restsüße. Auch die Juroren des Internationalen PIWI Weinpreises waren überzeugt und vergaben 88 PAR-Punkte und eine Silbermedaille.

Rosé 2019, trocken

ALKOHOL 11 % VOL RESTZUCKER 6,3 G/L SÄURE 4,4 G/L

Der Rosé, eine Cuvée aus Lemberger, Merlot und Spätburgunder, leuchtet lachsrot im Glas. Sein Duft nach frischen Erdbeeren, Vanille, einem Hauch von Stachelbeeren und Limetten lassen uns sofort an den Sommer denken. Frisch, spritzig und leicht präsentiert er sich dann im Geschmack sowie im Abgang. Ein Spitz-Sommerwein für draußen und drinnen!

Was wir nicht vergessen dürfen, hier noch zu erwähnen: Sie unterstützen mit diesen sogenannten PIWI-Weinen, (PIWI steht für pilzwiderstandsfähig) auch die Bodengesundheit als Größe im Weinbau. Denn diese besonders pilzresistenten Sorten kommen besser ohne chemisch-synthetischen Pflanzenschutz aus.

Wir hoffen auf einen großen Sommer, und dass Sie diese beiden Sommergenüsse für sich entdecken können. Wohl bekomm's!



KOLUMNE:

SCHNEIDERS SENF

Essen auf kleinem Fuß'

Wieso regional nicht alles ist und worauf man als Verbraucher*in achten kann

Wie können wir uns dauerhaft umweltverträglich ernähren? Angesichts des immer schneller fortschreitenden Klimawandels und der durch die Corona-Pandemie ausgelösten globalen Handelskrise muss diese Frage noch stärker als bisher in den Fokus gerückt werden. Es ist eine Frage des Überlebens, ob wir unsere Gewohnheiten in Sachen Konsum und Ernährung nachhaltig ändern können.

„Unsere Nahrungsmittelversorgung ist für 1/3 der weltweit verursachten Treibhausgase verantwortlich. Kein Fortschritt im Transportsektor und keine Energierevolution kann den Klimawandel so effizient verlangsamen wie eine intelligente Lebensmittelwahl. Die wirkungsvollsten Antworten auf das Pariser Klimaabkommen verstecken sich in unseren Kühlzimmern; sie sind also weder in unseren Garagen noch in unseren Heizungssystemen zu finden.“

So beschreibt es EATERNITY in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften. EATERNITY ist eine Schweizer Organisation, die sich mit dem ökologischen Fußabdruck von Lebensmitteln befasst. Weiter heißt es:

„Mit überlegten, saisonalen und regionalen Lebensmittelentscheidungen können wir diese Emissionen um mehr als 50% verringern. Veränderungen im Lebensmittelkonsumverhalten ist der effizienteste Weg, Treibhausgasemissionen zu reduzieren und den vom Pariser Klimaabkommen festgelegten Grenzwert eines maximalen Temperaturanstieges von 2 Grad einzuhalten.“

Die Autor*innen weisen in ihrer Studie nach, dass über 80 Prozent der Emissionen unserer Lebensmittelversorgung bei der Erzeugung entstehen – vor allem durch Waldrödungen (38 Prozent), Torfabbau (11 Prozent) sowie in der Landwirtschaft selbst (50 Prozent), wo Nutzterhaltung, Düngemittel und Reisproduktion den Bärenanteil ausmachen.

Gemessen werden diese Emissionen in sogenannten CO₂-Äquivalenten:

„Alle Treibhausgase, die mit der Lebensmittelproduktion zusammenhängen, werden in CO₂-Äquivalenten ausgedrückt. Das heißt, die Emissionen verschiedener Treibhausgase werden umgerechnet in die CO₂-Menge mit der gleichen Klimawirkung. Der CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln wird mit einer Ökobilanz (LCA für Life Cycle Assessment) gemessen. Es handelt sich dabei um eine systematische und quantitative Analyse der Umweltbelastung jeder einzelnen Lebensphase eines Produktes. LCAs schaffen Transparenz beim Vergleich

der Umweltbelastung verschiedener Produkte in Hinsicht auf Produktion, Transport, Lagerung und Entsorgung.“

Da erklärt sich wohl von selbst, dass regional produzierte und vertriebene Produkte bedeutend besser abschneiden als Importware. Oder?

Mitte Mai hörte ich im Geschäft auf einem Ohr mit, wie ein älteres Ehepaar nach deutschen Tomaten fragte und relativ ungestüm von dannen zog, als ihnen eine Mitarbeiterin antwortete, dass wir nur spanische Ware hätten. Deutsche Tomaten Mitte Mai? Machte das Sinn? Obwohl ich eigentlich „wusste“, dass das nicht der Fall ist, trieb mich die Frage weiter um. Für uns im Marktladen sind kurze Transportwege und ein geringer CO₂-Fußabdruck ein sehr wichtiges Einkaufsargument. Wir kaufen bis zu 40 Prozent unserer gesamten Ware aus der nächsten Umgebung, mindestens aber innerhalb Baden-Württembergs ein. Über 60 Lieferanten halten uns dabei ganz schön auf Trab und bieten Ihnen dafür ein reichhaltiges, regionales Sortiment.

Doch die Frage bleibt: In welcher Jahreszeit schneiden regionale Produkte jetzt besonders gut ab? Bis wann muss ich davon ausgehen, dass regionale Ware mit einem enormen Heizaufwand unter Glas angebaut wird? Wann ist es sinnvoller, Bio-To-

maten aus Spanien zu essen? Und ab wann haben deutsche/regionale Tomaten einen CO₂-Vorsprung? Um wieviel höher sind die Emissionen bei tierischen Erzeugnissen?

Welche Erkenntnisse können wir aus den Ergebnissen der Studien der Zürcher und Heidelberger Wissenschaftler*innen – siehe Schaubild – ziehen?

1. Frischgemüse oder Obst, das mit dem Flieger nach Deutschland kommt, ist ökologisch eigentlich inakzeptabel. Trotzdem haben wir im Marktladen auch einzelne Produkte im Sortiment, die auf dem Luftweg zu uns kommen, beispielweise Ananas oder Maracujas. Die von Kleinbauernverbänden ökologisch erzeugten Obstwaren finden im Anbauland keinen Absatzmarkt, der ihnen ihre Existenz sichert. Sie müssen außerdem auch deshalb exportiert werden, weil weder die Lagerkapazitäten noch die Konservierungsmöglichkeiten (in Form von Süßkonserven oder Trocknung) vorhanden sind. Dazu fehlen vor Ort meist das nötige Know-how sowie die finanziellen Mittel. In unseren Augen sind diese Produkte absolute Luxusgüter und sollten auch entsprechend behandelt bzw. konsumiert werden. Vergleichbar mit einem Sonntagsbraten. Ab und zu kann man sich die sonnenverwöhnten Früchte gönnen, allerdings nicht jeden Morgen im Frühstücksmüsli!

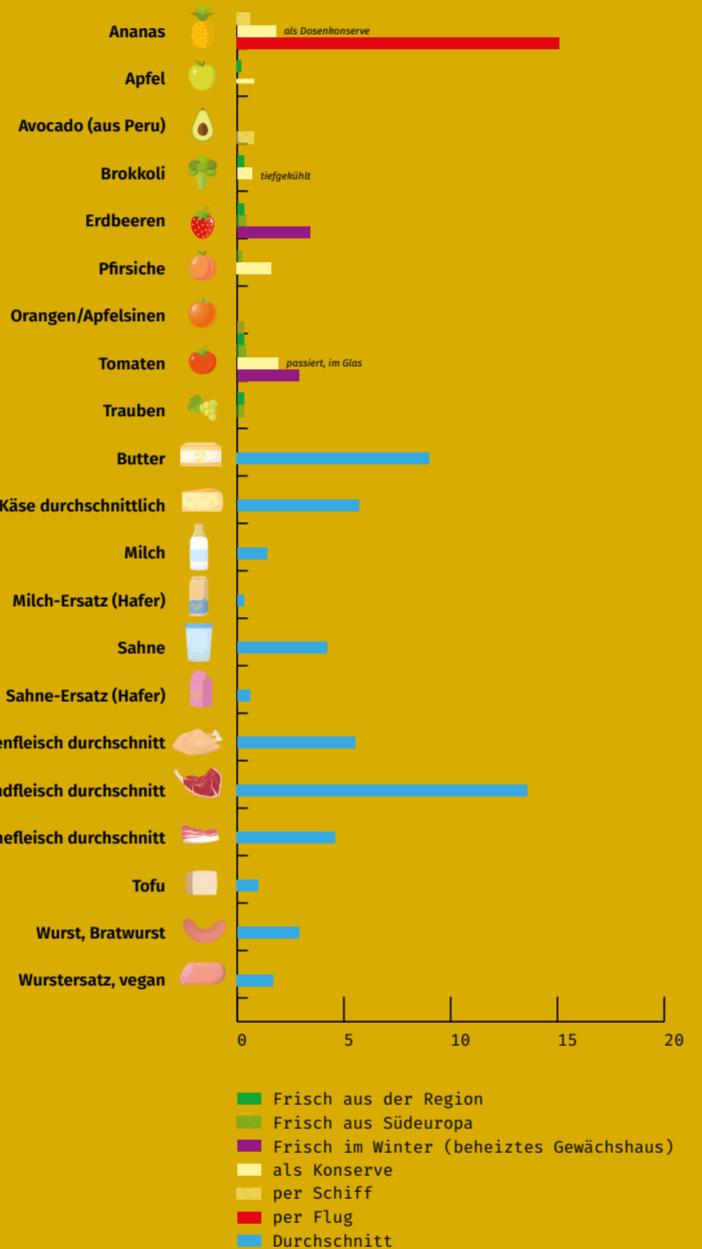
2. Positiv überrascht die Bilanz von Orangen (Zitrusfrüchten). Ich gehe davon aus, ohne dass dies explizit erwähnt wird, dass es sich um europäische Ware handelt. Abgesehen davon kommt die Überseeware (Südafrika) per Schiff, was offensichtlich ein ziemlich unbedeutender ökologischer Belastungsfaktor ist.

3. Die regionale Apfibelanz ist während der gesamten Verkaufskampagne deutlich besser als bei Ware aus Übersee. Leider weist die Studie nur einen Vergleich bis April aus. Damit berücksichtigt sie entweder nicht, dass im Mai eigentlich noch ein ziemlich gutes Angebot an regionalen/deutschen Äpfeln im Angebot ist, oder die Situation wird im Mai nicht signifikant schlechter. In den Monaten Juni und Juli sollte man aus ökologischen Gründen seinen Apfekonsum deutlich einschränken. Im August gibt es in der Regel schon ein kleines Angebot von Frühpfelsorten aus Frankreich und Italien.

4. Bei Erdbeeren ist natürlich auch aus Qualitätsgründen ein regionaler Einkauf sinnvoll. Der Konsum von frischen Erdbeeren aus Spanien ist aufgrund der Emissionen nicht prinzipiell zu verwerfen, allerdings gibt es im konventionellen Anbau zwei chronische Probleme: Es gibt kaum Proben, die nicht mit Pestiziden belastet sind. Der Wasserbedarf ist enorm und das Bohren illegaler und immer tieferer Brunnen ein stetig wachsendes Problem. „Wintererdbeeren“ aus Spanien sind unter nachhaltigen Gesichtspunkten ein No-Go. Sehr problematisch ist allerdings auch in Deutschland die Entwicklung, dass immer früher im Jahr Ware angeboten wird. Dies geht nur durch extreme „Verfrühungsbemühungen“ wie beispielsweise mit Foliengewächshäusern. Damit kann nicht nur früher die Nachfrage nach deutschen Beeren bedient werden, sondern das Wetterrisiko, das bei Beeren besonders schwer wiegt, wird ebenfalls minimiert. Dafür steigen Krankheitsdruck und somit der Pestizideinsatz im konventionellen Anbau.

Interessant wird es auch bei der Frage, wie es sich bei sogenanntem Feingemüse wie Paprika, Zucchini, Tomaten usw. ver-

Emissionen pro kg Lebensmittel in CO₂-Äquivalenten



Für saisonbewusste Genießer*innen sind die Sommermonate eine richtige Festzeit. Alles wächst nun auch bei uns im Ländle und so kann man aus dem Vollen schöpfen. Deswegen machen wir dieses Mal einen italienischen Sommerklassiker. Vegetarisch, viel Gemüse, gut vorzubereiten und ebenso gut kalt wie warm zu genießen. Was will man mehr?

Die Auberginen der Länge nach in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne rösten.

Währenddessen die Zwiebel schälen, klein würfeln und mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie leicht karamellisieren. Dann den fein geschnittenen Knoblauch zusammen mit dem Oregano kurz mit anschwitzen und alles mit den Tomaten ablöschen. Danach Salz und Zucker (nicht zu wenig!) dazugeben und ca. 20 Minuten einköcheln lassen.

Wenn alle Auberginen angebraten sind und die Tomatensauce fertig ist, geben Sie etwas Tomatensauce in eine ofenfeste Form und legen darauf eine Schicht Auberginescheiben, so dass diese sich leicht überlappen. Dann etwas Parmesan und wieder eine Schicht Tomatensauce geben. So lange wiederholen, bis alles in der Form geschichtet liegt.

Am Schluss den Mozzarella, zusammen mit dem restlichen Parmesan und ein paar Semmelbröseln, gleichmäßig auf dem Auflauf verstreuen und dann alles bei 200° (180° Umluft) ca. 20 Minuten im Ofen garen, bis der Käse eine schöne Kruste gebildet hat (dafür lohnt es sich, in den letzten fünf Minuten den Grill einzuschalten).

hält. Nachdem Regionalität auch bei den großen Handelsketten zum Verkaufschlager wurde, setzen sie alles daran, immer mehr und vor allem immer früher im Jahr regionale Produkte anzubieten. Edeka hat beispielsweise 2019 Ende Februar mit regionalen Tomaten geworben. Soll das gut für die Umwelt sein? Ein klares Nein ist die Antwort. Im Gegenteil: Der Fußabdruck der in der Studie definierten „deutsche Wintertomate“ ist zehnmal so hoch wie in der regulären Tomatensaison. Sehr viel sinnvoller ist es da, passierte Tomaten oder südeuropäische Ware zu kaufen. Diese kompensiert ihre Transportkosten fast vollständig durch die vorherrschenden klimatischen Vorteile. Im Prinzip gilt das auch für das gesamte andere Feingemüse.

Fazit: Mit ein wenig Know-how über Saisonen und Anbaubedingungen macht man vor allem mit dem Konsum von frischem Obst & Gemüse schon vieles richtig. Es lohnt sich also zu fragen: Welches Grünzeug gedeiht zu welcher Jahreszeit in der Region? Und ab wann gibt es die regionale Ware ohne extra Heizen für die frühe Ernte? So kann man als Endverbraucher*in bereits beim Einkaufen einen relevanten Beitrag zum Klimaschutz leisten.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

eaternity.org Smart Chefs Research Report
www.dml.on/3m

ÖKOLOGISCHE FUSSABRÜCKE VON LEBENSMITTELN UND GERICHTEIN IN DEUTSCHLAND Guido Reinhardt, Sven Gärtner, Tobias Wagner, IFEU, Heidelberg 2020

Die Randnotiz

Seit zwanzig Jahren verhindern wir Deutsche schärfere EU-Düngeanforderungen im Land. Im August 2019 war endgültig Schluss mit lustig: Die EU drohte mit drakonischen Geldstrafen! Anfang des Jahres blockierten dann Bauern mit ihren Traktoren viele deutsche Innenstädte. Thema war einmal mehr der gnadenlose Preiswahl im Lebensmittelhandel. Ganz nebenbei sickerten in die politische Diskussion Zweifel an der Richtigkeit der Messergebnisse für die Nitratwerte im Grundwasser. Die Lobbyisten der Agrarindustrie waren tatsächlich der Meinung, sie könnten die europäischen Vorgaben noch einmal aufschieben.

Allerdings musste Frau Klöckner ihr Klientel diesmal leider enttäuschen: „Forderungen, das gesamte Verfahren einfach auszusetzen und zunächst eine Überprüfung der Messstellen und -werte durchzuführen, sind wegen des bereits eingeleiteten Zweitverfahrens der EU-Kommission unrealistisch. Zudem wecken solche Forderungen die falsche, nicht einlösbare Hoffnung, dass Deutschland eine Änderung der Düngeverordnung abwenden oder massiv Zeit gewinnen könnte. Denn leider befinden wir uns nicht am Beginn eines konstruktiven Prozesses mit der Kommission, sondern am Ende eines juristischen“ stellte Klöckner unmissverständlich klar.

Und dann kam Ende März, mitten in der beginnenden Pandemie, folgende Meldung: „Weil die Landwirte durch die Corona-Krise derzeit ohnehin großen Belastungen ausgesetzt sind, will die Bundespolitik sie vorerst nicht mit neuen Düngeregeln behelligen. Deswegen bitten Umweltministerin Svenja Schulze (SPD) und Agrarministerin Julia Klöckner (CDU) bei der EU nun um eine Fristverlängerung für neue Vorgaben.“ Bis zum 1. Januar 2021, so heißt es. Sollte es tatsächlich möglich sein, dass es der Bauern-Lobby noch einmal gelingt, ihre umweltschädliche Überdüngung der Böden beizubehalten?

In der Mutmachgeschichte der Oktober-Marktlese 2019 habe ich Ihnen Dirk Messner vorgestellt. Er ist seit Januar 2020 Präsident des Umweltbundesamts (UBA), der größten europäischen Umweltbehörde. Mein Schlussatz im Oktober über ihn lautete: „Ich habe die Hoffnung, dass hier der richtige Mann an der richtigen Stelle zur richtigen Zeit eingesetzt wird.“

Quasi als Antwort auf Frau Klöckner veröffentlichte er mit dem Agrarwissenschaftler Dr. sc. Knut Ehlers, der den Fachbereich Landwirtschaft im UBA leitet, einen Aufsatz mit dem Titel „Gegen Dürre und Überdüngung: Landwirtschaft neu denken!“ in der Juni-Ausgabe der BLÄTTER FÜR DEUTSCHE UND INTERNATIONALE POLITIK. Unter anderem formulieren sie unter der Überschrift „Die Gewässerbelastung reduzieren“ die Anforderungen an eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Ihr Fazit: „Die Erfahrung mit der Novellierung der Düngegesetzgebung sollte Deutschland eine Warnung für die Zukunft sein: Je länger wir Umweltprobleme im Bereich der Landwirtschaft aufschieben, anstatt zu beheben, desto geringer wird unsere Freiheit, eigenständige Lösungen zu entwickeln und umzusetzen. Darunter leidet aber nicht nur die Umwelt, sondern letztlich leiden auch die Landwirtinnen und Landwirte.“

Ob das die Frau Schulze und die Frau Klöckner gelesen haben?

QUELLEN:

br.de „Neue Düngeregeln: Bundesregierung bittet EU um Fristverlängerung“ www.dml.on/3l

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (AUBERGINENAUFLAUF)



MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

- 800 g Tomaten (aus der Dose)
- 1 kg Auberginen
- Olivenöl
- 250 g Mozzarella
- 100 g Parmesan
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Oregano, Basilikum
- wenn übrig: Semmelbrösel

Für saisonbewusste Genießer*innen sind die Sommermonate eine richtige Festzeit. Alles wächst nun auch bei uns im Ländle und so kann man aus dem Vollen schöpfen. Deswegen machen wir dieses Mal einen italienischen Sommerklassiker. Vegetarisch, viel Gemüse, gut vorzubereiten und ebenso gut kalt wie warm zu genießen. Was will man mehr?

Die Auberginen der Länge nach in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne rösten.

Währenddessen die Zwiebel schälen, klein würfeln und mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie leicht karamellisieren. Dann den fein geschnittenen Knoblauch zusammen mit dem Oregano kurz mit anschwitzen und alles mit den Tomaten ablöschen. Danach Salz und Zucker (nicht zu wenig!) dazugeben und ca. 20 Minuten einköcheln lassen.

Wenn alle Auberginen angebraten sind und die Tomatensauce fertig ist, geben Sie etwas Tomatensauce in eine ofenfeste Form und legen darauf eine Schicht Auberginescheiben, so dass diese sich leicht überlappen. Dann etwas Parmesan und wieder eine Schicht Tomatensauce geben. So lange wiederholen, bis alles in der Form geschichtet liegt.

Am Schluss den Mozzarella, zusammen mit dem restlichen Parmesan und ein paar Semmelbröseln, gleichmäßig auf dem Auflauf verstreuen und dann alles bei 200° (180° Umluft) ca. 20 Minuten im Ofen garen, bis der Käse eine schöne Kruste gebildet hat (dafür lohnt es sich, in den letzten fünf Minuten den Grill einzuschalten).