

Liebe Leserinnen & Leser,

„immer die armen Schweine“ möchte man ausrufen angesichts der aufgedeckten Missstände im Gärtringer Schlachthof. Das „System Tönnies“ ist überall, dies ist die bittere Erkenntnis. Und die Empörung folgt prompt nach der Aufdeckung – ein wiederkehrendes Ritual seit Jahrzehnten. Gibt es einen Ausweg?

Und noch ein Skandal der letzten Wochen: Die Richter\*innen des Bundesverfassungsgerichts haben höchstgerichtlich das sogenannte *Containern* unter Strafe gestellt. Die Welthungerhilfe meldet, dass 30 Prozent der weltweit erzeugten Lebensmittel verloren gehen. Jährlich 1300 Millionen Tonnen. Wenn man bedenkt, dass ein Drittel der Treibhausgase weltweit aus der Lebensmittelherstellung stammen, wird das Ausmaß des Skandal-Urteils deutlich. Auf Millionen Hektar Fläche wird für die Abfall-Tonne produziert und so sinnlos der Klimawandel beschleunigt. Denn auch in Corona-Zeiten gilt: Der Klimawandel ist unser viel größeres Problem. Deshalb: Auf zum Klimastreik am 25. September! Und für den beginnenden Herbst empfehlen wir, auch vor oder nach der Demo: Umgedrehten Zwiebelküchen mit dem charmanten italienischen Namen Foccacia. Ach, was für eine Sprache!

Christina Schneider  
Michael Schneider



Liebe Kundinnen und Kunden,

es gilt weiterhin die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in Einzelhandelsgeschäften. So sind die gesetzlichen Anweisungen ([www.dml.onl/3s](#)), für deren Einhaltung wir Ladenbetreiber verantwortlich sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir außer bei glaubwürdigen Arztattesten, die uns vorgelegt werden müssen, keine Ausnahmen machen können!

*Bitte sehen Sie von Diskussionen über Sinn und Unsinn der Mundschutzregelung ab.*

Berücksichtigen Sie bitte, dass andere Kund\*innen und auch unsere Mitarbeiter\*innen ein Recht auf körperliche Unversehrtheit haben! Wir schätzen das Mund-Nasen-Schutz-Tragen als eine wichtige Maßnahme, um dies zu gewährleisten.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

Im Corona-Jahr geriet die Klimakrise in den Hintergrund, dabei gibt es nach wie vor viel zu tun. Im Folgenden drucken wir den Aufruf des Bündnisses ab, den wir ausdrücklich unterstützen und an dem wir uns beteiligen.



KLI  
MA  
STR  
EIK  
25.9.

Wer unsere Stimme für die Bundestagswahl im nächsten Jahr will, muss spätestens 2030 aus der Kohle aussteigen. Wir lassen nicht zu, dass Menschen heute noch für Kohle ihr Zuhause verlieren – in den Dörfern im Rheinland, in der Lausitz und weltweit. Für die Energiewende brauchen wir jetzt den massiven Ausbau der Erneuerbaren: auf mindestens 75 Prozent bis 2030.

Mit den Corona-Konjunkturhilfen nimmt die Bundesregierung viel Geld in die Hand. Statt Staatshilfen für klimaschädliche Industrien braucht es angesichts der Klimakrise jetzt eine sozial-ökologische Transformation der Wirtschaft: Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit müssen die Eckpfeiler aller Investitionen sein. Die klimapolitischen Herausforderungen eröffnen die Chance, Soziales neu zu denken und so mehr Lebensqualität für alle zu schaffen. Wir wollen einen solidarischen Sozialstaat, in dem Strom, Wohnen, Lebensmittel und Mobilität klimafreundlich und für alle bezahlbar sind.

Für starke EU-Klimaziele, einen Kohleausstieg 2030 und eine sozial-ökologische Transformation gehen wir als Klimaaktivist\*innen, Umwelt-, Entwicklungs- und Sozialverbände am Freitag, den 25. September bundesweit auf die Straßen. Wir protestieren Corona-konform mit Alltagsmaske und Abstand. Gemeinsam stellen wir uns hinter Fridays for Future und ihren weltweiten Aktionstag. Der Protest und die Forderungen der Schüler\*innen sind notwendig, um die Erderhitzung zu stoppen.

Sei dabei für eine Zukunft ohne Klimakrise!

“



Der letzte große Klimaprotest ist schon ein Jahr her. Zeit die Politik mal wieder daran zu erinnern, dass immer noch viel zu tun ist!

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

[www.marktlese.de](#)

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

[www.demarktladen.de](#)

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

[shop.demarktladen.de](#)

#### IMPRESSION

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.

Chefredaktion: Michael Schneider

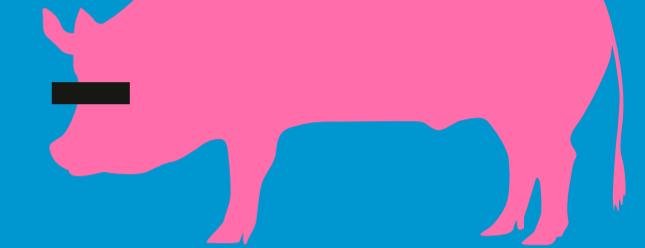
Lektorat: Franziska List, Christina Schneider

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

## Skandal um Rosa



73 | September 2020



## FOCACCIA MIT ZWIEBELN UND FRISCHKÄSE



MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

#### FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pkg Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 340 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g säuerlicher, fester Frischkäse (Ziege oder Kuh)
- Je 3 Zwiebeln Rosmarin und Thymian
- 3 eingekochte Sardellen-Filets
- Ca. 700 g rote Zwiebeln
- Olivenöl

**F**ür die Tage zwischen Sommer und Herbst braucht man Gerichte wie eine Übergangsjacke. An warmen Tagen mit einem Salat kombiniert und, falls es doch schon kühler ist, vielleicht zu einer Kürbissuppe eignet sich dieser umgedrehte Zwiebelkuchen mit italienischem Flair.

**1.** Zunächst die Trockenhefe mit Zucker im lauwarmen Wasser verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen. Danach mit Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten.

**2.** Den Teig nun halbieren und die Hälften in eine ofenfeste Form drücken, so dass der Boden bedeckt ist. Den restlichen Teig in eine Schüssel geben. Beides mit einem feuchten Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen.

**3.** Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Alle, bis auf eine Hand voll, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Rosmarin, Thymian und Sardellen-Filets leicht anbraten, bis sie Farbe bekommen, zusammenfallen und süß werden.

**4.** Wenn der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat (nach etwa einer Stunde), verteilen Sie die Zwiebelmischung zusammen mit dem zerkrümelten Käse auf dem Teig in der Ofenform, sodass der äußere Rand frei bleibt. Formen Sie jetzt mit den Händen aus der zweiten Teighälfte einen Deckel, den sie auf die Zwiebelmischung legen. Zum Schluss bestreuen Sie die Focaccia mit dem Rest der Zwiebeln und etwas Olivenöl. Dann kommt alles bei 180° C für ca. 40 Minuten in den Ofen.

## KOLUMNE:

### SCHNEIDERS SENF

# „Tönnies“ ist überall

Im Gärtringer Schlachthof wurde nun ein erneuter Fleisch-Skandal aufgedeckt.

Wie kann so etwas passieren? Auf dem Video der Organisation „Soko Tierschutz“, das heimlich gefilmt wurde, ist zu sehen, dass im Gärtringer Schlachthof, zumindest zeitweise unhaltbare Zustände herrschten. Mittlerweile wurde der Schlachthof geschlossen. Das öffentliche Interesse und die Empörung sind riesig.

Bevor ich weiterschreibe, und meinen Senf dazu abgabe, möchte ich ausdrücklich betonen, dass ich nicht in der Lage bin, die tatsächliche Situation in Gärtringen einschätzen zu können. Aber die monatelange öffentliche Diskussion um die Missstände in Tönnies Fleischfabriken, um den Erhalt des Rottenburger Schlachthofs und jetzt die aufgedeckten Missstände in Gärtringen macht mir das Stillhalten beim Thema Schlachtung und Fleischverarbeitung unmöglich. Erst recht als Bio-Fleisch-Vermarkter mit fast 30-jähriger Erfahrung, wie wir sie im Marktlaufen haben.

Welche Erkenntnisse gibt es aus den vergangenen Monaten?

#### ERKENNTNIS 1:

Ein kleiner, in der Region geführter Schlachthof, ist keine Garantie für einen Betrieb, der den Tierschutz ernst nimmt. Wer es genau wissen will, muss sich informieren.

Warum ist das so? Weil „die Region“ keine Insel ist und weil die Republik vom „System Tönnies“ beherrscht wird. Und das bis in den hinteren Gau-Winkel hinein! Der ökonomische Druck ist für solche kleinen Schlachteinheiten derart hoch, dass die Wahrscheinlichkeit, dass Missstände aufgedeckt werden können, mindestens so groß ist wie bei Tönnies-Fleischfabriken. Wie soll es sonst möglich sein, dass ein kleiner Schlachthof wie der in Gärtringen, bei um ein Vielfaches höheren Fixkosten pro Schlachtung, sich am Markt behaupten kann? Ohne „Zugeständnis“ an Hygiene und Tierwohl? Die Bereitschaft, beim Metzger des Vertrauens mehr Geld auszugeben, ist in der Bevölkerung durchaus vorhanden. Aber halt nicht „zu viel“ Geld. Offensichtlich ist das leider noch zu wenig für einen geordneten Betrieb in Gärtringen.

Im Jahr 2019 wurden in Deutschland 59,7 Millionen Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde geschlachtet. Einschließlich des Geflügels produzierten die Unternehmen damit knapp acht Millionen Tonnen Fleisch. Der größte deutsche Schlachtbetrieb ist das Unternehmen Tönnies, gemessen an der Anzahl der Schlachtungen, mit einem Marktanteil von 30,3 Prozent. Andere

große Schlachtbetriebe sind Westfleisch (14 Prozent), Vion (13,8 Prozent) und Danish Crown (6 Prozent). Insgesamt machen diese vier Unternehmen fast zwei Drittel des Gesamtmarktes bei der Fleischverarbeitung aus. Wichtigste Geschäftspartner dieser Großkonzerne sind die „Big Five“ im Lebensmittelhandel Edeka, Rewe, Schwarz-Gruppe, Aldi-Gruppe und Metro-Gruppe mit einem Anteil am Gesamtmarkt von weit über 75 Prozent. Also sowohl in der Verarbeitung als auch im Handel eine Marktmacht ohnegleichen! Wo soll es da eine „sichere“ (Vermarktungs-)Insel geben?

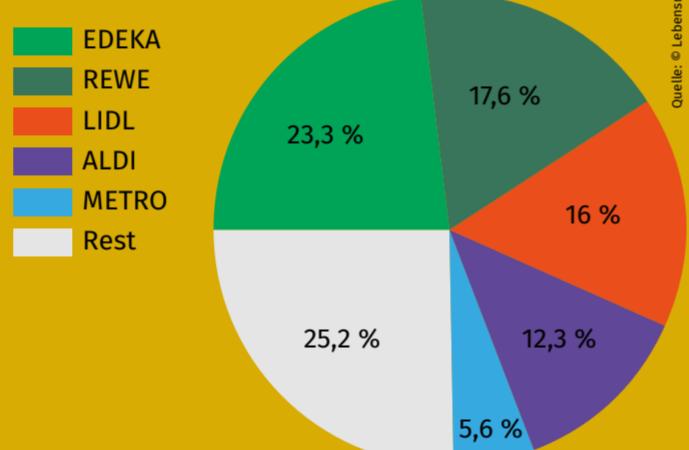
#### ERKENNTNIS 2

Großindustrielle Vertriebswege im Bio-Bereich bedeuten Verrat an öko-sozialen Standards und Zielen. Das ist der Preis, den der Bio-Sektor durch die prominenten „Partnerschaften“ aller großen Bio-Verbände (Bioland, Demeter, Naturland...) mit den Mächtigen der Lebensmittelbranche zu bezahlen hat.

Ist Bio besser? Diese Frage wird in der „Welt“ vom 18. Juni dieses Jahres gestellt.

„Tönnies ist nicht nur Marktführer beim konventionellen Fleisch, sondern auch Deutschlands größter Bio-Schlachtbetrieb. Und für die von Bio-Bauern angelieferten Tiere gelten keine gesonderten Bedingungen. [...] Bio ist keine Frage der Schlachtung und Verarbeitung, sondern der Tierhaltung.“, erklärte ein Tönnies-Sprecher. Die Produktionseinheiten, sprich die landwirtschaftlichen Bio-Betriebe werden immer größer, die Transporte immer länger und die Situation für die Bio-Schlachttiere genauso unerträglich wie in der konventionellen Mast. Und die Arbeitssituation für die Menschen in den Schlachtfabriken ist und bleibt ein Skandal. Billig-Bio hin oder her. Die Folgen dieser „Schlacht- und Vertriebseffizienz“ spiegeln sich, natürlich, in den Preisen für Bio-Fleisch- und Wurstwaren bei den großen Lebensmittelkonzernen wieder.

#### Die „Big Five“ Lebensmittelhändler 2018 in Deutschland



Seit Jahren beobachte ich dieses Phänomen. Die Preisabstände zum Naturkosthandel sind in der Warengruppe Obst und Gemüse viel geringer als im Fleisch – und Wurstsortiment. Nur ein Beispiel aus dem EDEKA-Flyer vom Samstag, dem 05.09.2020, also an dem Tag, als die Meldung vom geschlossenen Gärtringer Schlachthof kam. Demeter – Hackfleisch wird zu einem Verkaufspreis angeboten, der minimal über unserem Einkaufspreis liegt. Im selben Flyer sind Bioland Mini-Roma-Tomaten im Angebot für einen Preis von 0,98 €/100g. Unser Normal-Preis für entsprechende Tomaten ist in derselben Woche 0,99 €/100g.

Bio-Fleisch- und Wurstangebote gehen anscheinend viel billiger als die bei Obst oder Gemüse. Warum wohl? Die industriellen Strukturen, die Großkonzerne wie Edeka und Tönnies auch im Bio-Bereich eingeführt haben, machen es möglich. Wie unfassbar naiv war es, dass die Vorderen von Demeter, Bioland und anderen tatsächlich geglaubt haben, sie könnten verhindern, dass die Großkonzerne im Bio-Lebensmittelbereich konventionelle Strukturen etablieren, die völlig am Grundgedanken ökologischer Erzeugung und Wertschöpfung vorbeigehen. Bio für alle?! Fragt sich nur, zu welchem Preis und wer die Zeche zahlt?

#### ERKENNTNIS 3

Müssen wir jetzt alle aufhören, Fleisch und Wurst zu essen? Nein, natürlich nicht. Aber eben viel weniger – und viel mehr dafür bezahlen. Und am besten Bio-Fleisch aus der Region.

Unsere wichtigsten Lieferanten im Marktlaufen schlachten alle selbst und direkt im Betrieb: Die METZGEREI ALLMENDINGER in Sonnenbühl, die HERRMANSDORFER LANDWERKSTÄTTEN, die CHIEMGAUER NATURFLEISCH-Bauern und unser Bio-Putenlieferant FAMILIE WALLNER schlachten alle im eigenen Betrieb.

Etwas komplizierter ist die Sache bei den Bruderhähnen von unserem Bioland-Partner HOFGUT MARTINSBERG aus Rottenburg. Es gibt keinerlei Schlachtkapazitäten für kleinere Geflügelanhäfen in der Region. Momentan findet die Schlachtung der Bruderhähne auf dem Bachbauernhof bei Augsburg statt. In der dortigen Hofschlachterei. Leider ist dieser Transport momentan ohne Alternative – ein Grund mehr, in Rottenburg einen Schlachthofstandort zu sichern und auszubauen.

Beim Hähnchenfleisch haben wir das Problem, dass unser regionaler Lieferant aus Vaihingen/Enz Ende 2018 mit der Hofschlachtung aufgehört und die komplette Bioland-Geflügelhaltung beendet hat. Warum? Weil die technischen und hygienischen Anforderungen an einen neuen bürgerlichen Schlachtbetrieb derart hoch sind, dass sie sich mit dieser kleinen Stückzahl an Tieren vom Hof nicht „rechnen“ ließ. Die Familie hatte nicht den Mut, die erforderlichen 1,5 Millionen Euro in ihre Hofschlachterei zu investieren. Das haben wir sehr gut verstanden. Trotzdem war dies äußerst ernüchternd, da die Familie Jungclaussen mit ihrem Bioland-Hof weit und breit der einzige Betrieb mit Bio-Geflügel und einer Schlachtmöglichkeit auf dem eigenen Hof war. Unser Hähnchenfleisch wird momentan in Riedlingen geschlachtet. Die Tiere kommen von verschiedenen Betrieben aus dem süddeutschen Raum. Es sind alles Familienbetriebe, mit bürgerlicher Produktionsstruktur und ausschließlich Bio-Verbandsbetriebe. Ohne jeden Zweifel sehr gute Ware mit in jeder Hinsicht höchster Qualität. Aber wir sind weiter auf der Suche nach einem Familienbetrieb mit Bio-Hähnchenhaltung, mit dem wir dann in direkten Geschäfts kontakt treten können.

– MICHAEL SCHNEIDER

#### QUELLEN:

[stuttgarter-nachrichten.de](#) „Wegen Tierquälerei – Gärtringer Schlachthof in Kritik“ ↗ [www.dml.on/3t](http://www.dml.on/3t)

[br.de](#) Warum Bio-Fleisch nicht immer „bio“ geschlachtet ist ↗ [www.dml.on/3u](http://www.dml.on/3u)

[dw.com](#) Fleischindustrie: Milliardenschwer und unter Druck ↗ [www.dml.on/3v](http://www.dml.on/3v)



## Lebensmittelverschwendungs – höchststrichterlich genehmigt

Zwei junge Frauen aus Bayern wurden 2019 vom Amtsgericht Fürstenfeldbruck wegen Diebstahls verurteilt. Sie wurden beim sogenannten Containern erwischen. Sie haben also in Hintertüren von Supermärkten aus Abfallbehältern weggeworfene Lebensmittel „gestohlen“. Die beiden beschlossen, gegen das Urteil beim Bundesverfassungsgericht Beschwerde einzulegen. Diese wurde Ende August unter anderem mit der Begründung abgelehnt, dass der Gesetzgeber Eigentum grundsätzlich, also auch an wirtschaftlich wertlosen Dingen, strafrechtlich schützen darf. Die obersten Richter\*innen stellen also klar: Die mächtigen Lebensmittel-Konzerne definieren, was in Deutschland wertlos, ungenießbar, was also Abfall ist und deshalb weggeworfen werden darf. Menschen, die beschlossen haben, vollkommen unbedenkliche Lebensmittel aus dem Abfall zu retten, um diese selbst zu essen oder zu verteilen, sind Verbrecher\*innen.

Am „Tag der Lebensmittelverschwendungs“, dem 02. Mai, schreibt der WWF in einer Erklärung unter anderem: „Würden wir in Deutschland alle vermeidbaren Lebensmittelabfälle verwerten, statt sie in den Müll zu werfen, könnte umgerechnet eine landwirtschaftliche Nutzfläche größer als Mecklenburg-Vorpommern eingespart werden. [...] Etwa 70 Prozent der Verluste an biologischer Vielfalt gehen auf die Erzeugung von Nahrungs- und Futtermitteln zurück. Wir können das ändern, indem wir unsere Produktions- und Ernährungsweisen verändern. Dazu gehört maßgeblich der Kampf gegen Lebensmittelverschwendungs, denn bisher landet buchstäblich wertvoller Lebensraum in unseren Abfalltonnen.“

Der Journalist Heribert Prantl schreibt unter der Überschrift „Müll verpflichtet“ in der SZ vom 22./23. August 2020 zum Thema: „Die Richter tun so, als sei das Eigentum ein natürliches absolutes Recht. Das ist es aber nicht. [...] Das unumschränkte Herrschaftsrecht des Eigentümers und das freie Spiel der Kräfte, [...], produzieren nämlich, wenn man nicht reguliert, unannehbare Ergebnisse [...]“. Er nennt einige Beispiele für die gesetzlichen Regeln und politischen Entscheidungen, die zu Beschränkungen dieses Herrschaftsrechts führen, wie z.B. den Umweltschutz oder das Kartellrecht. Abschließend fasst er zusammen: „Die Bestrafung des Containern bestraft einen Protest, der eigentlich belohnt gehörte. Die Belohnung dieses Protest bestünde darin, das Wegwerfen von Lebensmitteln unter Strafe zu stellen.“

Laut Welthungerhilfe werden jährlich in Deutschland ca. 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen.

#### QUELLEN:

[dw.com](#) „Containern verboten – Die perverse Logik der Wegwerfgesellschaft“ ↗ [www.dml.on/3p](http://www.dml.on/3p)

[welthungerhilfe.de](#) „Lebensmittelverschwendungs | Ursachen & Fakten“ ↗ [www.dml.on/3q](http://www.dml.on/3q)

[wwf.de](#) „Lebensmittel retten, Lebensraum bewahren“ ↗ [www.dml.on/3r](http://www.dml.on/3r)

xäls

Veranstaltungen  
im Herbst



### Betriebsbesichtigung der Metzgerei Griesshaber

29.09. METZGEREI GRIESSHABER,  
REUTLINGER STR. 37, 72116 ÖSCHINGEN

Die Skandale in den Großschlachtbetrieben haben viele aufgeschreckt. Aber wie kann ein Schlachtbetrieb aussehen, der die Würde der Tiere ebenso berücksichtigt wie das Wohl der dort arbeitenden Menschen? Wie wirkt sich das auf die Qualität des Fleisches aus? Und was ist uns das wert? Das können wir aus erster Hand in der Bio-Metzgerei Griesshaber in Öschingen erfahren, unserem Xäls-Partnerbetrieb (Dauer ca. 2 Stunden). Die Plätze sind aus räumlichen und Corona-Gründen begrenzt. Teilnahme daher nur nach vorheriger Anmeldung und Teilnahmebestätigung! Verbindliche Anmeldung per E-Mail an: [desiree@metzgerei-griesshaber.de](mailto:desiree@metzgerei-griesshaber.de)

### Betriebsbesichtigung des Hofgutes Martinsberg

10.10. HOFGUT MARTINSBERG,  
RIEGLWIESE 6, 72108 ROTTENBURG

Joachim Schneider, seit über 25 Jahren Bioland-Betrieb und Pionier in der biologischen Legehennenhaltung, hat im

Jahre 2010 durch eine bahnbrechende, selbst entwickelte Haltungsform mit mobilen Ställen Aufmerksamkeit erregt. Dieses innovative und wegweisende Konzept wurde mit dem Tierschutz-Preis BaWü ausgezeichnet. Kommen Sie mit auf die Grüne Wiese und machen Sie mit dem Bio-Landwirt Joachim Schneider einen Rundgang bei den Bioland-Legehennen auf dem Martinshof. Wetterfeste Kleidung ist erforderlich. Nach der Besichtigung gibt es einen „Ständerling“ mit kleiner Stärkung.

Für Xäls-Mitglieder ist die Teilnahme frei, alle anderen bitten wir um einen Teilnahmebeitrag von 5 Euro (ermäßigt 2 Euro). ↗ [www.hofgut-martinsberg.de](http://www.hofgut-martinsberg.de)

### Filmabend: Unser Boden – Unser Erbe

12.10. & 14.10. BALI KINO, BALINGEN

Filmabend mit anschließender Diskussion.

Der Dokumentarfilm „Brot“ von Harald Friedl bietet authentische Eindrücke in die heutige Welt des Brotes. Aus dem einfachen Grundnahrungsmittel ist ein Markenprodukt mit immer mehr Sorten und Anbietenden geworden. Wir begleiten kleinen Handwerksbäckern wie auch Konzernchefs, die sich dem täglichen Brot verschrieben haben. Wie sehen sie die Zukunft unseres Brotes? Und: Was essen wir da eigentlich? Anschließend Vorstellung der Xäls-Genossenschaft und Diskussion!

### Filmabend: BROT – Das Wunder, das wir täglich essen

27.09. KINO IM WALDHORN, ROTTENBURG

05.10. & 07.10. BALI KINO, BALINGEN

Filmabend mit Vorstellung von Xäls eG – Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb

Der Dokumentarfilm „Brot“ von Harald Friedl bietet authentische Eindrücke in die heutige Welt des Brotes. Aus dem einfachen Grundnahrungsmittel ist ein Markenprodukt mit immer mehr Sorten und Anbietenden geworden. Wir begleiten kleinen Handwerksbäckern wie auch Konzernchefs, die sich dem täglichen Brot verschrieben haben. Wie sehen sie die Zukunft unseres Brotes? Und: Was essen wir da eigentlich? Anschließend Vorstellung der Xäls-Genossenschaft und Diskussion!

Karten gibts direkt beim Kino Waldhorn bzw. beim Kino Bali.

↗ [www.kinowaldhorn.de](http://www.kinowaldhorn.de) ↗ [www.bali-kino.de](http://www.bali-kino.de)