

Appelle renommierter Wissenschaftler*innen zu Fragen der Biodiversität und des Klimawandels, die wir jetzt seit Jahren erleben, bewirken meistens – nichts. Zumindest nicht viel. Leider auch in diesem Herbst. Ein dringender Appell namhafter Wissenschaftler*innen an die Politik zu „mutigen Entscheidungen“ ist bei Frau Klöckner und ihren europäischen Kolleg*innen verhakt. Sieben Jahre gemeinsame Agrarpolitik und fast 400 Milliarden Euro Ausgaben bis 2027 wurden beraten – und die einzigen, die zufrieden sein können, sind die Vertreter der Agrar-Lobby. Dazu gehören auch die mächtigen Bosse der Lebensmittelkonzerne. Diese sind, ganz im Verbogenen, seit Jahren auf Einkaufstour bei Naturkost-Herstellern und übernehmen so immer mehr die Macht in diesem Marktsegment. Glücklicherweise gibt es überall auf der Welt Auflehnung gegen das scheinbar Unvermeidliche. Diesmal berichten wir von Bäuerinnen aus dem Niger. Und bevor die deftigen Feiertage kommen, noch ein besonders tolles Hokkaido-Gericht für alle, die Kürbissuppe nicht mehr riechen können.

Christina Schneider
Julia Kloeckner

Die Randnotiz

Dass sich der Bio-Lebensmittelmarkt in einem historischen Umbruch befindet, steht außer Frage. Nicht erst seit den Partnerschaften aller großen Bio-Anbauverbände mit den mächtigen Konzernen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) ist klar, dass ein Strukturwandel in der Bio-Lebensmittelwirtschaft bevorsteht, der den Wandel in der konventionellen Erzeugung, Verarbeitung und im Handel von Lebensmitteln an Rigorosität noch in den Schatten stellt.

Das liegt einerseits daran, dass die Naturkostbranche (12 Mrd. Jahresumsatz 2019, inkl. Bio-Umsätze im LEH mit über 7 Mrd.)



nur eine kleine Nische in der großen Lebensmittelwirtschaft (ca. 210 Mrd. Umsatz im LEH) ausmacht. Doch nicht nur die Tatsache, dass der Bio-Umsatz zunehmend von den mächtigen Konzernen des LEH dominiert wird, völlig unbeachtet durch die Öffentlichkeit wirkt sich auch noch ein weiterer Aspekt des Strukturwandels immer stärker aus: Die Übernahme von Marken und Firmen aus dem Naturkostbereich durch konventionelle Großkonzerne. Damit können diese bedeutend schneller authentische, glaubwürdige Bio-Kompetenz durch bekannte und beliebte Naturkostmarken aufbauen. Das ist deutlich sicherer und einfacher als die Strategie, mit einer eigenen Marke den Markt erobern zu wollen. Bio-Kompetenz wird dem konventionellen LEH von den Verbraucher*innen schließlich eher selten unterstellt.

Den größten Erfolg erzielt diese Vorgehensweise, wenn es in der Öffentlichkeit nicht bekannt wird. Deshalb hier mal ein paar Hinweise, was so passiert ist in den letzten 10 Jahren.

KONZERN/ HOLDING	UMSATZ IN EUR	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	BIOMARKE
Nestlé	85,64 Mrd.	74%				100%								Wagner Bayer
Unilever	52 Mrd.						49%							pukka
L'ORÉAL	30 Mrd.							100%						LOGOCOS NATURKOSMETIK AG
MIGROS	26,55 Mrd.							100%						tegut... Sternsinger
DANONE	22,85 Mrd.								100%					Provamel vegetarisch
scJohnson	10,12 Mrd.								100%					ECO-VERDE
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY	4,41 Mrd.								80%					Paul SÖBBEKE
BELL FOOD GROUP	3,79 Mrd.									100%				Cante
Emmi GROUP	3,24 Mrd.								25%	76%	100%			GLÄSERNE KÜCHEN
Dr.Oetker	1,9 Mrd.								51%	100%				BIONADE
HiPP	0,33 Mrd.										100%			barnhouse
Adiuva Capital	-													SANTAVERDE
midsona	0,21 Mrd.													DAVERT

ZUM SCHAUBILD:

Mehrere Dinge fallen ins Auge: Einerseits starten 100-prozentige Übernahmen gerne „klein“ und die Anteile werden über die Jahre immer weiter ausgebaut. Dann scheint es ab 2017 geradezu einen „Run“ zu geben auf die begehrten, gut etablierten Bio-Marken. Und als Randnotiz zur Randnotiz: bei den häufigen Redesigns der Marken-Logos nach der Übernahme durch große Investoren wird besonders gerne die Jahreszahl der Gründung mit ins Logo integriert, wie z.B. bei PROVAMEL, SÖBBEKE und BARNHOUSE

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

IMPRESSUM

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

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Hannes Schneider

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

DE-BW-006-19532-B

Bild: twitter.com/JuliaKloeckner

Marktlese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

**Hurra!
Es ist ein
Reförmchen**

Lesen Sie jetzt
alles über
Julia und
ihre Agrar-
politik!

75 | November 2020

SPIRELLI MIT KÜRBIS UND SALBEI

MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kleiner Hokkaido
- 1 Pkg. Spirelli
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Salbei
- Etwas geriebener Parmesan
- 50g Speck
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker bei Bedarf

Kräuseln sich bei Ihnen auch die Nackenhaare beim Gedanken an Kürbissuppe und die Tatsache, dass diese einen gerne den ganzen Winter über begleitet und dabei oft eher wie ein Teller Babybrei daherkommt denn wie eine Mahlzeit für Erwachsene? Jedenfalls gibt es auch noch andere Dinge, die man mit Kürbis machen kann. Etwa diese schnelle Pasta, bei der der Kürbis zu seinen Stärken Cremigkeit und dem erdig-süßlichen Geschmack noch zwei interessante Spielpartner zur Seite gestellt werden: Crème fraîche für die Säure und Salbei und Speck (alternativ vegetarisch mit Kapern) für Knusprigkeit und Würze.



1. Zuerst den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne rauslöpfen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Dann bei ordentlich Hitze in der Pfanne anbraten, bis die Würfel anfangen zu karamellisieren und weich werden. Kurz vor Ende der Garzeit den fein geschnittenen Knoblauch, Zimt und Muskat hinzufügen. Nebenbei Nudelwasser aufsetzen.

2. In einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze erst den Salbei, dann den Speck knusprig braten.

3. Während der Kürbis in der Pfanne brät, sollten Sie schon das Nudelwasser aufgesetzt haben. Sobald es kocht, die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

4. Sobald der Kürbis gar ist ein paar Würfel davon zur Seite legen und den Rest mit Crème fraîche und etwas zurückgehaltenem Nudelwasser pürieren, bis die Konsistenz etwas zu flüssig für eine Pastasauce scheint (die Nudeln saugen das auf). Je nach Süße des Kürbisses etwas Zucker zugeben. Sauce und Pasta in einer Pfanne zusammenmischen.

5. Die Pasta mit geriebenem Parmesan, Salbei, Speck und den beiseitegelegten Kürbiswürfeln bestreuen.

