

Liebe Leserinnen & Leser,

in dieser Ausgabe ist die Mutmachgeschichte wieder zum Senf geworden. Es geht um eine inspirierende und Hoffnung machende Initiative aus Südkorea. Mit Kooperation in einer zukunftsfähige Lebensmittelversorgung, das ist die Idee von HANSALIM. Und das geht uns alle an! Und Sie können dabei mithelfen, auch in unserer Region eine ähnliche Initiative aufzubauen: Werden Sie Genoss\*in bei XÄLS eG. Wie wichtig eine Regionalisierung der Lebensmittelwirtschaft ist, zeigt eine neue Studie des Statistischen Bundesamts. Immer mehr Konzerne und Finanzinvestoren kaufen Agrarflächen auf. Mit unabsehbaren Folgen. Dagegen muß vorgegangen werden. Auch in der Region. Besuchen Sie die Veranstaltungen der XÄLS eG und lernen Sie die Partnerbetriebe kennen! Wir würden uns sehr darüber freuen! Weil wir Ihre Unterstützung brauchen!

Für Ihre regionale Küche gibt es ab sofort bei uns regionales Hackfleisch von der Metzgerei Allmendinger. Und wenn's vegetarisch sein soll empfehlen wir Polenta aus frischem Mais, der derzeit geerntet wird. Ein echtes Schmankerl!

Christina Schneider  
Nikola Schneider



**N**atürlich bewegt man sich auf dünnem Eis, wenn man von sich behauptet, ein ganz guter Hobbykoch zu sein. Und ich möchte jetzt auch überhaupt nicht darüber reflektieren, dass Sie womöglich ganz spontan denken: „... ach, das sieht man ja auch.“ Nein, etwas ganz Anderes soll das Thema sein: Ich habe immer wieder das Glück und die große Freude, für eine Meute junger Kerle, Freunde von unserem Jüngsten, eine Bolo (Spaghetti Bolognese) zu machen. Und die Anziehungskraft meiner mediterranen Nudelsauce ist ganz erheblich. Wenn dann selbst ein ausgewiesener Pasta-Fachmann in dieser Jung-Männergruppe, mit italienischen Wurzeln, eines Abends bemerkt: „Das ist die beste Bolo, die ich je gegessen habe.“ Dann mischt sich zu der Freude außerdem ein wenig Stolz.

Doch jede Bolo ist auch nur so gut wie ihre Zutaten. Und in diesem Zusammenhang gibt es eine wichtige Neuerung im Marktladen:

Seit Anfang August gibt es **täglich frisches Hackfleisch** aus regionalem Fleisch von der Bioland-Metzgerei Allmendinger. Wir haben uns in der Filiale im Vogelbeerweg technisch so ausgestattet, dass wir Ihnen das ab sofort anbieten können. Damit ersetzen wir das Hackfleisch von Chiemgauer Naturfleisch in der Hartplastikschale. Dadurch werden die Wege jetzt wesentlich kürzer und die Verpackung hat eine deutlich bessere Ökobilanz. Aus hygienischen Gründen vakuumieren wir das Fleisch in 250 bis 500-g-Portionen. Damit ist nicht nur der Transport und die Lagerung im Kühlschrank völlig unproblematisch, sondern die Tüten sind auch für die Tiefkühltruhe geeignet. In der Filiale im Vogelbeerweg können wir für Sie auch individuelle Mengen herstellen. Bei größeren Mengen bitte vorbestellen (Vortag reicht). Am Europaplatz können wir Sondermengen nur mit einem Tag Vorlauf anbieten, also bitte ebenfalls vorbestellen. In beiden Fällen erleichtern Sie uns sehr die Arbeit, wenn wir von Ihren Wünschen nach anderen Hackfleischmengen rechtzeitig erfahren. Wir hoffen, dass auch Sie dieses neue Angebot beflügelt, zum Beispiel die beste Bolo weit und breit auf den Tisch zu bringen!

– MICHAEL SCHNEIDER

## Veranstaltungen



### Hofgut Martinsberg Betriebsbesichtigung 24. September • 16 – 18.30 Uhr

Seit über 45 Jahren betreiben Joachim und Susanne Schneider mit ihrem Mitarbeiterteam ökologischen Landbau aus Leidenschaft und Überzeugung – insbesondere in der Hühnerhaltung: Die von ihnen selbst entwickelten mobilen Ställe wurden 2013 mit dem Tierschuttpreis Baden-Württemberg ausgezeichnet und durch ihre langjährige Erfahrung in der Futtermittelherstellung konnten sie sorgfältig auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmte Rezepturen entwickeln.

**Mit Einblicken in die Futtererzeugung, Snack und abschließender Fragerunde auf dem Hof.**

Verbindliche Anmeldung bis zum **22.09.2021** per E-Mail an: [tessa.bornemann@xaels.de](mailto:tessa.bornemann@xaels.de)

Kosten: 5 € für Erwachsene, 2 € für Ermäßigte. Gratis für Kinder und Xäls-Mitglieder.



### Ziegenhof Ensmad Betriebsbesichtigung 25. September • 10 – 12 Uhr

Die Hofstelle Ensmad wird seit über 40 Jahren nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Zwischen 1973 und 1995 war Ensmad Versuchsgut für Ökologischen Landbau der Universität Hohenheim. Heute ist der Betrieb auf Milchziegenhaltung mit eigener Milchverarbeitung spezialisiert.

**Mit Käseverkostung und abschließender Fragerunde auf dem Hof.**

Verbindliche Anmeldung bis zum **23.09.2021** per E-Mail an: [tessa.bornemann@xaels.de](mailto:tessa.bornemann@xaels.de)

Kosten: 9 € für Erwachsene, 5 € für Kinder und Xäls-Mitglieder.



### Filmabend: „Wurzeln des Überlebens“ 22./23. September • 19.30 Uhr Bali-Kino-Palast, Balingen 29. September • 20 Uhr Kino Waldhorn, Rottenburg

In dem Film „Wurzeln des Überlebens“ zeigt Bertram Verhaag fünf innovative Landwirt\*innen, die sich das im Zuge der agrarwirtschaftlichen Industrialisierung beinahe vergessene bäuerliche Wissen der letzten Jahrtausende zu Nutze machen und weiterentwickeln. Ihr Plädoyer: „Wir Bauern müssen selbstbewusster werden, uns nicht mehr alles gefallen lassen von der Politik und von der Wissenschaft!“

Im Anschluss: **Vorstellung der Xäls-Genossenschaft und Diskussion.** Am 22.09. mit Xäls-Aufsichtsrät\*innen Sabine Franz vom b2 Biomarkt und Manfred Kränzler vom Schönberghof. Am 29.09. mit Mitgründer Joachim Schneider vom Hofgut Martinsberg und Xäls-Entwicklungskoordinatorin Tessa Bornemann.

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

[www.marktlese.de](http://www.marktlese.de)

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

[www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.de)

**Jetzt online bestellen.** Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet.

[shop.demarktladen.de](http://shop.demarktladen.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](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.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 mineralölfreien Öko-Druckfarben und chemie- und  
wasserfreier Druckplattenherstellung.  
DE-ÖKO-006

# Marktlese

für regionale Wertschätzer und kulinarische Weltenbummler

## Stadt Land Genuss

Eine südkoreanische  
Genossenschaft  
zeigt wie

84 | Aug./Sep. 2021



## Frischmais-Polenta mit Spätsommer-Gemüse



### FÜR DIE POLENTA

4	rohe Maiskolben, ca. 500g
50 g	Butter
50 g	Parmesan, gerieben
	Salz

### FÜR DAS SPÄTSOMMERGEMÜSE

2 mittelgroße Zucchini	trockener Weißwein
80 ml	Knoblauch
1 Zehe	frische Kräuterseitlinge
200 g	Thymian
3 Zweige	Butter
30 g	Salz



1.

Die Maiskolben von Blättern und Haaren befreien und die Maiskörner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Dabei kann es helfen, den Kolben mit einem großen Messer einmal mittig durchzutzen. Dadurch kann man die Hälften auf den entstehen Schnittflächen leichter aufstellen.

2.

Die Maiskörner in einem Topf mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen. Anschließend die Körner in ein Sieb abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Körner mit Butter und Parmesan nun in einem Mixer zu Brei pürieren. Gegebenenfalls etwas Kochwasser zugeben, bis die perfekt cremige Konsistenz entsteht.

3.

Für das Spätsommergemüse zuerst die in Scheiben geschnittenen Zucchini sehr kurz (ca. eine Minute) und bei hoher Hitze in etwas Olivenöl anbraten und anschließend beiseite stellen. Sie sollten nur leicht gebräunt sein und ihren Biss behalten.

4.

Dieselbe Pfanne etwas abkühlen lassen und dann die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Kräuterseitlinge mit Butter, klein geschnittenem Knoblauch, abgezupftem Thymian und Salz bei mittlerer Hitze so lange dünsten, bis die Pilze leicht gebräunt sind und anfangen zu duften. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen, bis der Alkohol verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zucchini wieder dazugeben.

5.

Jeweils einen tiefen Teller mit Polenta füllen und das Gemüse darauf mit ein paar Spänen Parmesan und einem Spritzer Olivenöl anrichten.

S



Sogar ausgewiesene Polenta-Muffel werden bei Polenta aus frischem Mais ähnlich geschmeidig wie die traditionelle italienische Beilage selbst. Geschmacklich schlägt die frische Variante die getrocknete um Längen, der extra Aufwand lohnt sich also. Damit aus der Beilage ein veritabler Hauptgang wird, gesellt sich zum Gericht ein Pfannengemüse wie ein leicht wehmüiger Handschlag zwischen Sommer und Herbst. Zucchini und Kräuterseitlinge ergänzen sich perfekt und versöhnen einen schon einmal im Voraus mit der herauziehenden gräulich-nassen Jahreszeit.

## Hansalim

Wieso eine Genossenschaft mit 646.300 Mitgliedern eine gute Idee ist

Seoul ist ein städtebaulicher Superlativ. Knapp zehn Millionen Einwohner\*innen leben in dieser Stadt. Das sind fast dreimal so viele Menschen wie in Berlin und, was die Einwohnerdichte angeht, ist es dort viermal so eng. Seoul ist das Zentrum der Metropolregion Sudogwon, in der über 25 Millionen Menschen wohnen. Südkorea ist einer der vier ursprünglichen „Tigerstaaten“, also eines der Länder im südostasiatischen Raum, die in den 1980er Jahren dank sehr hoher Wirtschaftswachstumsraten vom Entwicklungsland zur Industrieland aufstiegen. Beim Bruttoinlandsprodukt belegt Südkorea aktuell weltweit den 14. Platz. Die Landwirtschaft verliert, wie ist es anders zu erwarten, seit Jahrzehnten immer mehr an Bedeutung für das Land. Die südkoreanischen Bäuerinnen und Bauern erleben einen heftigen Strukturwandel, wie in allen anderen Industriestaaten auch, hin zu immer größeren Produktionseinheiten.

Aber dann gibt es dort auch HANSALIM („Bewahre alles Lebendige“), die größte ökologische Genossenschaft weltweit. Unmittelbar vor den Toren der Stadt. Bereits vor 35 Jahren gegründet, also 1986, war die Genossenschaft zunächst ein eher lockerer Zusammenschluss von Landwirt\*innen, die ihre Produkte in der Metropole verkaufen wollten. Heute zählen zu der Genossenschaft landesweit fast 2300 landwirtschaftliche Betriebe, die rund 644.000 Haushalte versorgen; das heißt zwei Millionen Menschen bekommen täglich regionale Produkte geliefert!

„HANSALIM ist ein Schutzschild für uns“, sagt Landwirt Kyung. Er sieht aber auch neue Herausforderungen: „Die jungen Leute leben allein und kochen einfach nicht mehr. Wir müssen unser Angebot weiterentwickeln. Wir brauchen Betriebe, in denen Fertigprodukte hergestellt werden können.“ An den Verarbeitungsbetrieben der Genossenschaft sind in der Regel Menschen aus der Produktion, aber auch Konsument\*innen beteiligt. Das Prinzip der Genossenschaft, so definierten es die Gründerväter, sei ein „gemeinschaftlicher Individualismus“.

1989 wurden die Statuten in einem Manifest festgelegt. Die beiden wichtigsten lauten: Solidarität zwischen Stadt und Land sowie Schutz der Umwelt. Jedes Jahr entscheidet ein Gremium über den Verdienst der Landwirt\*innen und die Preise für die Produkte. Dazu gibt es monatlich vorbereitende Treffen zwischen Produzierenden und Konsumierenden, bei denen beide Seiten die Kosten der Bäuer\*innen und die Belastung der Käufer\*innen abschätzen, die vergangene Ernte auswerten und Prognosen für die kommenden Saison erstellen. Dass es dabei auch zu Uneinigkeit kommt, liege in der Natur der Sache, meint ein Bauer, denn die Interessen beider Gruppen stünden sich ja eigentlich eher entgegen: „Die einen wollen viel Ertrag und hohe Preise, die anderen gute Qualität, die wenig kosten soll.“ Er nennt das die „eingesickerte kapitalistische Logik“ in die Genossenschaft. Aber er sagt auch: „Noch gelingt es uns ganz gut, Kompromisse zu finden, also Löhne und Preise, mit denen beide Seiten einverstanden sind.“

Damit dies auch weiterhin gelingt, wird in der Schaltzentrale mit rund 200 Mitarbeitenden hart gearbeitet, z.B. mit Newslettern oder einer monatlichen Mitgliederzeitschrift. Ganz besonders wichtig sind die von der Zentrale organisierten und durchgeführten gegenseitigen Besuche. Die Landwirt\*innen kommen in die Stadt und die Stadtbewohner\*innen fahren raus aufs Land. „Die Menschen müssen sich gegenseitig ihre Geschichten erzählen“ ist das Motto. Die Geschäftsführerin der Genossenschaft sagt, ihr Job bedeute vor allem eines: zuhören. Die Mitglieder reden nicht nur bei den Preisen mit, sondern auch bei den Standards in Sachen Produktsicherheit und Umweltschutz. Das sei manchmal anstrengend, sagt sie. Aber gemeinsam für etwas verantwortlich zu sein, spreche viele Menschen an.

Immer mehr sind davon überzeugt, dass Unternehmen nicht nur nach Gewinn streben, sondern auch eine soziale Funktion in der Gesellschaft haben sollten. Hansalim passte zu diesem Bewusstseinswandel: „Die Leute kaufen nicht nur Reis oder Gemüse in guter Qualität, sie kaufen eine Erfahrung. Sie sind Teil einer Bewegung.“ Jedes Jahr kommen Tausende neue Genossenschaftsmitglieder hinzu.



Foto: hansalim.or.kr

aus Erzeugung, Verarbeitung und Handel an einen Tisch bringen, ermöglichen wir Austausch und fördern Verständigung untereinander. Auf diesem Weg wird Interessenausgleich und Solidarität möglich gemacht. Wir wollen eine Lebensmittelwirtschaft mit fairen Preisen und angemessener Entlohnung auf allen Stufen.

Das Ziel ist es, eigene Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen aufzubauen und eigene Mittel einzuwerben, um Unabhängigkeit von den wenigen preisbestimmenden Großkonzernen zu gewährleisten und die Partnerbetriebe zu unterstützen. Denn so wird die Region langfristig vor den Kapitalinteressen rein renditeorientierter Banken und Investor\*innen geschützt.

XALS wird finanziell und inhaltlich maßgeblich von den Verbraucher\*innen getragen und gestaltet. Deshalb braucht es die breite Beteiligung von Menschen in der ganzen Region Neckar-Alb, die sich aktiv einbringen.

**Die Leute kaufen nicht nur Reis oder Gemüse in guter Qualität, sie kaufen eine Erfahrung. Sie sind Teil einer Bewegung.**

Klar, dass wir vom Marktladen XALS-Partnerbetrieb sind. Aber wir sind noch ganz am Anfang mit der Genossenschaft. Und die Pandemie hat unsere Öffentlichkeitsarbeit ordentlich ausgebremst. Viele Veranstaltungstermine mussten abgesagt werden. Doch die letzten anderthalb Jahre haben gezeigt, wie verwundbar unsere globalen Lieferketten sind. Und wie wichtig es ist, sich schnell und entschieden über eine grundlegende ökonomische Neuaustrichtung in der Gesellschaft zu verständigen. Wir haben erlebt, wie viele Dinge mit noch so vielen Milliarden Euro nicht mehr zu unseren Gunsten geregelt werden können. Und auch, wie ein einziges Containerschiff den Sueskanal blockieren und dadurch globale Warenströme auf Monate hinaus beeinträchtigen kann.

Wenn rund um den Globus Tagelöhner, die größtenteils unter unsäglichen Arbeitsbedingungen für unseren Wohlstand schuften, in den Lockdown geschickt werden, dann funktioniert auch das nicht mehr, was wir bisher für selbstverständlich hielten: Die möglichst günstige Befriedigung unserer Konsumbedürfnisse. Plötzlich wurden auch billige Masken, billige Medikamente, billi-

ge Halbleiterplatten und billige Mikrochips knapp. Es wird deutlich: Die Anfälligkeit der bisherigen Wirtschaftslogik für globale Krisen ist enorm. Das System der permanenten und systematischen Ausbeutung von hunderten Millionen Menschen in den „Billiglohnländern“ ist absolut inakzeptabel. Das globale Wirtschaftssystem muss komplett neu organisiert werden.

Fangen wir damit in unserer Region an! Am besten sofort! Denn wir brauchen diesen Umbau zu einer ökologischen und regionalen Wertschöpfungskette schon längst. Und deshalb ist es in wirklich jeder denkbaren Hinsicht wichtig, dass wir uns jetzt zusammenschließen und gemeinsam zeigen, dass und wie es möglich ist, anders zu wirtschaften!

**Werden auch Sie Teil einer aktiven Bewegung für mehr Ökologie und Solidarität!** Hier in der Region Neckar-Alb: Werden Sie Genoss\*in bei der XALS EG!

Umfassende Informationen finden Sie auf: [www.xaels.de](http://www.xaels.de)

Sie wollen uns persönlich kennenlernen, dann beachten Sie bitte unsere Veranstaltungen in den kommenden Monaten: [www.xaels.de/termine](http://www.xaels.de/termine)

– MICHAEL SCHNEIDER

### QUELLEN:

[brandeins.de](http://brandeins.de) „Zu Tisch Genossen!“ [www.dml.onl/5y](http://www.dml.onl/5y)

Film „Zeit für Utopien“ [www.dml.onl/5z](http://www.dml.onl/5z)

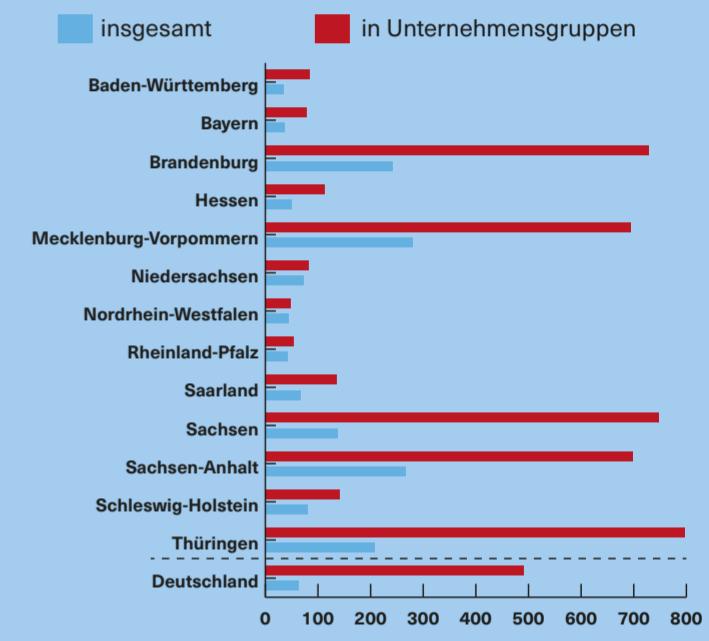
[genonachrichten.de](http://genonachrichten.de) „Universum im Reiskorn – Südkoreas genossenschaftlicher Bio-Koloss“ [www.dml.onl/60](http://www.dml.onl/60)

schied zwischen Ost und West. Während im Westen allerlei Unternehmensgruppen „nur“ 31 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche unter dem Pflug haben, sind es im Osten 53 Prozent. Mit 1,73 Millionen Hektar (94 Prozent) liegt fast die gesamte durch Unternehmensgruppen kontrollierte landwirtschaftliche Fläche in den ostdeutschen Bundesländern. Diese extreme Verteilung hat vor allem damit zu tun, dass die Größe westdeutscher Betriebe im Durchschnitt nicht mal einem Viertel der Größe eines ostdeutschen Betriebs entspricht. Bei den aufgeföhrten Betrieben der Rechtsform juristische Person oder Personengesellschaft sind die Größenunterschiede mit 68 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche im Westen und 669 Hektar im Osten entsprechend noch viel deutlicher.

Interessant ist hier auch folgender Sachverhalt: Der Pachtanteil der bewirtschafteten Flächen ist im Osten deutlich höher (68 Prozent Ost; 56 Prozent West).

Der Anteil der im Eigentum befindlichen Flächen stieg im Osten von 25 Prozent auf 31 Prozent, im Westen sank die Quote im gleichen Zeitraum um 4 Prozent auf 42 Prozent. Es wurde also in den vergangenen gut 10 Jahren erheblich mehr Ackerfläche im Osten als im Westen des Landes aufgekauft. Das liegt primär daran, dass die Agrarstruktur, besonders die Größe der Betriebe, wesentlich interessanter ist für Großinvestoren. Kauf- und Pachtpreise steigen unaufhörlich und drängen dadurch immer mehr Bauernfamilien aus dem Wettbewerb.

### Durchschnittsgröße der Betriebe in 2020 in Hektar



## Die Randnotiz

### Der (un)heimliche Landraub

**Das statistische Bundesamt bestätigt, was einige schon länger wissen: Investoren kaufen Agrarflächen im großen Stil – zu Lasten der kleineren Bauern.**

In den Weiten Mecklenburg-Vorpommerns, und nicht nur dort, herrschte der Adel über viele Jahrhunderte über die Landwirtschaft. Mitte der 1820er Jahre wurde die Leibeigenschaft per Gesetz abgeschafft, aber es dauerte noch ein weiteres Jahrhundert, bis sie auch auf den adeligen Ländereien ausgemerzt war. Im Osten Deutschlands wurde dann nach dem zweiten Weltkrieg das Land zum Volkseigentum. Wieder war es nichts mit dem freien Bauersmann und der freien Bauersfrau. Nach der Wende stürzten sich westdeutsche Großagrarier auf die LPG's, und eh es sich die ostdeutschen Bauern versahen, war Grund und Boden in Wessi-Hand. Nach viel Aufregung und berechtigter Empörung, auch politischer Art, ist es dann wieder relativ ruhig in der (ostdeutschen) Landwirtschaft geworden. Und in aller Stille tut sich seither etwas, in Ost und West, was kaum Beachtung findet und doch äußerst folgenreich für die Lebensmittelbranche werden könnte.

Das Statistische Bundesamt hat es aufgedeckt. Zum ersten Mal überhaupt. Unter dem Titel „Wem gehört die Landwirtschaft?“ hat sich das Amt mit den Veränderungen im Besitzerstatus der deutschen landwirtschaftlichen Produktionsfläche befasst. Und das Ergebnis lässt aufhorchen:

„Share deals“, also Komplettverkäufe von landwirtschaftlichen Betrieben an Investoren und Unternehmen, spielen eine immer wichtige Rolle in Deutschland. Vier Prozent der insgesamt 262.800 landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland sind in Form einer juristischen Person oder Personengesellschaft organisiert, das entspricht 10.200 Betrieben, und bewirtschaften zusammen 22 Prozent der gesamtdeutschen landwirtschaftlichen Nutzfläche. Von diesen Betrieben wiederum waren 3.700 Betriebe (36 Prozent) Teil einer Unternehmensgruppe, im Osten fast doppelt so viel (26 Prozent West; 48 Prozent Ost) wie in den alten Bundesländern. Diese 3.700 Betriebe bewirtschafteten ungefähr die Hälfte der landwirtschaftlichen Flächen der juristischen Personen und Personengesellschaften und damit mehr als 11 Prozent der gesamtdeutschen landwirtschaftlichen Flächen. Auch hier gibt es einen signifikanten Unter-

Die massive Subventionierung von Biogas-Anlagen und die Tatsache, dass immer mehr Investoren Geld für die sichere Kapitalanlage „Boden“ einsetzen, hat die Preise explodieren lassen. Die Höhe der Pachten stieg z.B. seit 2010 bundesweit um 62 Prozent. Die durchschnittlichen Kaufpreise haben sich in den letzten zehn Jahren fast verdreifacht. Und für den heutigen Geldadel und Großagrarier hat das ganze Engagement noch einen zusätzlichen Anreiz, der durchaus eingeplant ist: Zu den größten Nutznießern europäischer Agrarsubventionen gehören häufig branchenfremde Konzerne, die sich angesichts der Niedrigzinsphase hohe Renditen aus ihrem Investment erhoffen und sich dieses gerne mit öffentlichen Geldern aus Brüssel und Berlin auch noch vergolden lassen. Dadurch drängen kapitalkräftige Investoren durch hohe Pachten und Bodenpreise immer mehr Bäuerinnen und Bauern aus der Produktion, bis hin zur Hofaufgabe. Mit massiver Unterstützung aus öffentlichen Geldtöpfen werden so die Agrarstrukturen klammheimlich und langfristig verändert.

### QUELLEN:

[destatis.de](http://destatis.de) „Wem gehört die Landwirtschaft“ [www.dml.onl/61](http://www.dml.onl/61)

[agrarheute.com](http://agrarheute.com) „Bodenpreise: Das kostet der Hektar Ackerland die Bauern in Europa“ [www.dml.onl/62](http://www.dml.onl/62)

SZ vom 21.Juli 2021 „Hof ohne Bauer“

