

INFO*blättle*



UNSERE LIEFERANTEN



Der Marktladen

Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln boomt wie nie zuvor. Und „Regional“ ist für die großen Handelskonzerne ein viel interessanteres Verkaufsargument als „Bio“. Der Kreis der potentiellen KundInnen ist viel größer und der Begriff viel unschärfer. Man kann ein gutes Gefühl erzeugen, ohne sich konkret festgelegt zu haben. Wer mit „Regional“ wirbt, muss gar nichts erfüllen, außer vielleicht irgendwelche diffusen heimatlichen Erwartungen der VerbraucherInnen.

Es stellt sich angesichts des Engagements der großen Handelskonzerne allerdings die Frage, ob es im Sinne einer regionalen Nachfrage ist, wenn riesige, technik- und kapitalintensive Spezialbetriebe entstehen, die zwar in der Lage sind, die großen Handelsketten zu beliefern, dabei aber weit entfernt von einer bäuerlichen und flächendeckenden Kreislauf-Landwirtschaft und handwerklicher Verarbeitung sind.

DER MARKTLADEN entstand vor über 25 Jahren aus einer Initiative von neun *Bioland*-Landwirten aus der näheren Umgebung Tübingens und der Schwäbischen Alb. Sie suchten eine Möglichkeit, die Vermarktung ihrer Produkte stärker in die eigenen Händen zu



nehmen. Und auf den MARKTLADEN ist immer noch Verlass! Das vor zehn Jahren eingeführte Logo „aus'm Ländle“ hat mitgeholfen, die Menge an regionalen Produkten zu vervielfachen. Es bedeutet: Biologisch erzeugt und/oder verarbeitet in Baden-Württemberg.

In dieser Broschüre können Sie unsere regionalen Handelspartner ein wenig näher kennenlernen. Wir möchten so zeigen, dass es für uns vom MARKTLADEN-Team immer noch ein großes Anliegen und wichtiges Element unserer Bio-Vermarktung ist, Bindeglied zwischen regionalen, bäuerlichen Familienbetrieben, handwerklichen Verarbeitern und Ihnen als VerbraucherInnen zu sein.

Viel Spaß beim Schmökern!

Inhalt

Bäcker

Bäcker Berger 8

Bäckerei Eselsmühle 10

BeckaBeck Backstube 13

Gärtner

Föll Biohof 17

Biohof Seemann 18

Gärtnerei Bender 20

Gärtnerei Gaiser und Fischer 22

Gärtnerei Landes 25

Gemüsehof Hörz 26

Hof Engelhardt 28

Uricher Gemüsebau 31

Gärtnerei Umbach 32

Käsereien

Büffelspezialitäten Steinwand 36

Dorfkäserei Geifertshofen 38

Käserei Zurwies 40

Käsküche Isny 43

Ziegenhof Ensmad 44

Hofkäserei Boschenhof im Allgäu 46

Biolandhof Schelkle 49

Metzger

Hofgut Martinsberg 52

Metzgerei Allmendinger 54

Wenthof Hezel 56

Bauern

Biohof Braun 60

Demeterhof Freytag 62

Hofgut Martinsberg 64

Rösslerhof 66

Weingüter

Weingut Hirth 70

Weingut Pix 73

Weingut Schäfer-Heinrich 74

Manufakturen

Emils Bio-Manufaktur 78

Imkerei Honigunde 80

Ölmanufaktur Rilli 82

Papillon Bio-Mandelmanufaktur 84

Tennentaler Gemeinschaften e. V. 86

troki 89

Il Cesto 90

Bäcker





Bäcker Berger

ORT

Reutlingen

BETRIEBSART

Familienbetrieb in der
zweiten Generation
(seit 1965)

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

1994

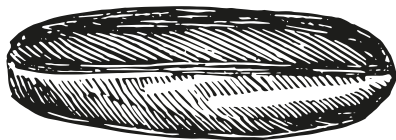
SPEZIALITÄT

Hefefreies, fein
ausgemahlenes
Dinkel-Vollkornbrot aus
Fermentsauerteig

WEBSITE

www.vollkornbaeckerei-berger.de

Die *Bäckerei Berger* ist eine Institution in Reutlingen und weit darüber hinaus. Schon in den 1980er Jahren hat sie den kompletten Vollkornbereich auf *Bioland*getreide umgestellt. Anfang der 1990er Jahre kam dann die Umstellung bei Auszugsmehlen hinzu. Seit 2000 besteht das vollständige Zutatensortiment in der Backstube aus kontrolliert biologischer Erzeugung. Anfang 2007 wurde auch die Konditorei komplett umgestellt. Bei der von *Bioland* zertifizierten Bäckerei arbeiten mittlerweile 66 Personen und machen jeden Tag leckere Brote, Kleinbackwaren und Kuchen! Dabei werden auch noch zehn junge Menschen ausgebildet. DER MARKTLADEN arbeitet schon seit 1994 mit der *Bäckerei Berger* zusammen. Durch diese Zusammenarbeit konnte von Jahr zu Jahr das Bioangebot verbreitert werden. Bis hin zu feinsten Torten kann nun alles in Bioqualität angeboten werden.



Hubert Berger ist bereits in zweiter Generation der Chef des Familienbetriebs. Nach Lehr- und Wanderjahren in verschiedenen Betrieben in Stuttgart, Tübingen, Friedrichshafen sowie in England und Jugoslawien lenkt er seit 1991 die Geschicke des elterlichen Betriebes.



Bäckerei Eselsmühle

ORT

Leinfelden-Echterdingen

BETRIEBSART

Traditionsbetrieb in der
dritten Generation

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

1998

SPEZIALITÄT

Italienisches Weißbrot

WEBSITE

www.eselsmuehle.com

Die Besonderheit dieser Bäckerei ist, dass sie noch über einen *Holzbackofen* verfügt und somit ein Stück traditionelles Bäckerhandwerk lebendig hält. Da so ein Holzofen über keinen Schalter zur Hitzeregulierung verfügt, brauchen die Bäcker hier vor allem Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Und das schmeckt man auch: Die Rosinenbrötchen sind ein Seelentrost und die Brote, wie alles aus der *Eselsmühle*, ausschließlich aus *Demeter*-zertifizierten Bio-Rohstoffen. Auf die saisonalen Variationen an Kuchen und süßen Stückerle freuen wir uns immer schon im Voraus, wie zum Beispiel den Rhabarberkuchen oder den Aprikosenplunder.

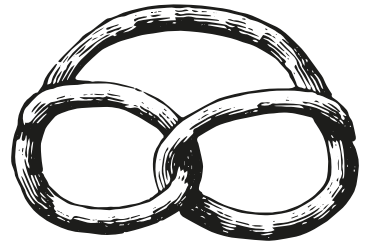


Die acht Holzöfen mit Tannen- und Fichtenholz anzufeuern erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl von den Bäckern. Die Belohnung: eine konstante Hitze, die Geschmack und Haltbarkeit verbessert.





Das Ehepaar Beck, mit viel Sinn und Engagement für die Region Schwäbische Alb.



Entscheidend für die bekömmlichen Backwaren sind lange Ruhenzeiten.



BeckaBeck Backstube

Im Schwäbischen gibt es eine Redewendung für jemanden wie Heiner Beck: „der ka vor Kraft kaum laufa“ (für Nichtschwaben: der hat Energie für fünf). Vieles hat er bewegt in den vergangenen Jahren. „Schwäbischer Alb-Dinkel“ ist so eine Bewegung. Seit Jahren engagiert er sich für den Anbau von Dinkel auf der Alb und dessen regionale Verarbeitung und Vermarktung. Die *Römersteiner Mühle* als kleine Mühle vor Ort ist ein Beweis für den Erfolg dieses Konzepts. Erstklassige Backwarenqualität und regionale Vermarktung, da ist der Weg zum Biobackwarenangebot nicht mehr weit. Momentan werden 160 Mitarbeiter und 20 Azubis beschäftigt. Eigentlich kann man bei diesem erstklassigen Sortiment nichts hervorheben. Aber als wir die Zusammenarbeit mit der Eröffnung des MARKTLADENS am Europaplatz im Jahre 2004 begonnen haben, habe ich eine Aussage von Kundinnen und Kunden immer und immer wieder gehört: „Das schmeckt wie früher bei meiner Mutter“. Gemeint waren die hervorragenden Mürbteigkuchen mit vielen verschiedenen Belägen. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

ORT

Böhringen

BETRIEBSART

Familienbetrieb in der
zweiten Generation

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2004

SPEZIALITÄT

Himbeerschmand-
Kuchen

WEBSITE

www.beckabeck.de



Gärtner





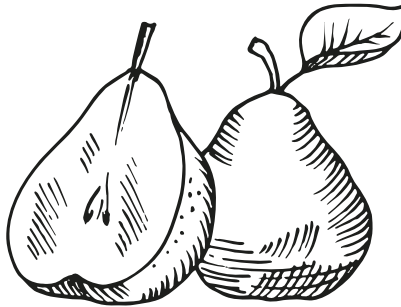


Marion und Marcus Föll betreiben neben ihrem Obstbau auch noch einen Bioladen.



Föll Biohof

Der von den Eltern übernommene, kleine Bauernhof entwickelte sich unter der Leitung von Marion und Marcus Föll zu einem vielseitigen Obstanbaubetrieb. Seit 1997 wirtschaften sie mit ihrem Team nach den *Bioland*-Richtlinien. Seit 2003 haben sie die zusätzliche Anerkennung als *Demeter*-Betrieb. Heute werden auf der ungefähr 24 Hektar großen Obstanbaufläche in mildem Weinbauklima auf fruchtbaren Lössböden eine große Vielfalt an Obst und Beeren von höchster Qualität zu erzeugt.



ORT
Ilfeld-Wüstenhausen
BETRIEBSART
*Familienbetrieb in der
zweiten Generation*
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2015
WEBSITE
www.foell-biohof.de

Bioland

demeter

Biohof Seemann

ORT

Eberdingen

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2005

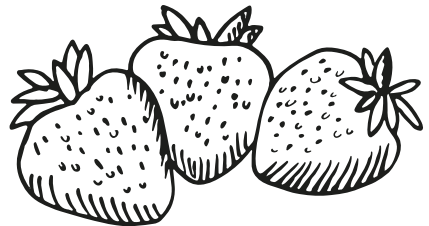
SPEZIALITÄT

Erdbeeren

WEBSITE

www.biohof-seemann.de

Die Gemeinde Eberdingen liegt ziemlich genau zwischen Stuttgart und Pforzheim, jeweils ca. 25 km entfernt. Seit 1967 betreibt die Familie Seemann Landwirtschaft auf der Gemarkung „Schillerhöhe“, nördlich von Eberdingen. Hier hat man einen wunderschönen Fernblick und dies hat vielleicht auch dazu geführt, dass Sven Seemann, der Hofnachfolger, 2004 mit der Umstellung des Betriebs auf biologischen Landbau begonnen hat. Die Sonderkultur Erdbeeren wird von der Familie Seemann auf 5 Hektar angebaut. Dies hat uns, den MARKTLADEN und den *Bioland*-Landwirt, zusammengebracht. Wir hatten seit Jahren das Problem, dass im Tübinger Raum weit und breit kein Biobetrieb war, der auch nur annähernd unseren Bedarf an tagesfrischen Erdbeeren bedienen konnte. Die Familie Seemann hatte das Problem, dass die Vermarktung von Erdbeeren in dieser Menge in der unmittelbaren Umgebung nicht möglich war. So kamen wir zusammen und freuen uns jedes Jahr aufs Neue auf die leckeren Früchte.



Mehr als zehn verschiedene Erdbeersorten baut die Familie Seemann jede Saison an. Jahreszeitenunabhängig haben wir seit einiger Zeit die außerordentlich leckeren „Fruchtix“-Marmeladen im Angebot.



Gärtnerei Bender

ORT

Lorch Waldhausen

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2018

SPEZIALITÄT

Kräuter

WEBSITE

www.gaertnerei-bender.de

250 Sorten Kräuter werden in der *Gärtnerei Bender* komplett in Eigenproduktion hergestellt. Von der Saatgutgewinnung bis zu den ausgewachsenen Topfkräutern liegt die Produktion ganz in den Benderschen Gärtnerhänden. Neben der umfänglichen Kräuterproduktion sind die Erzeugung von essbaren Pflanzen und Blüten, die Kultivierung von mediterranen Kübelbäumchen und ein großes Fruchtgemüsesortiment die Produktionsschwerpunkte des Betriebs. Ganz besonderes viel Herzblut steckt in den 50 verschiedenen Chili-Sorten, die von mild bis extrem scharf das ganze Schärfespektrum abdecken. Die Gärtner beginnen im Januar mit der Aussaat der Kräuter, sodass Anfang März schon die ersten Überwinterungskräuter für den Verkauf bereit sind. Das komplette Angebot ist ab Anfang April verfügbar. Gemüsepflanzen gibt es ab Ende April.



Bioland



Beim Gärtnereibesuch wurde eifrig gefachsimpelt – die Benders und unser erfahrener Mitarbeiter (und ehemals Bioland-Gärtner) Andreas Müller (r.).




Gärtnerei Gaiser und Fischer

Wenn man nach dem Ortsausgang von Häslach Richtung Schlaitdorf links abbiegt und kurz darauf auf dem Hof der Gärtnerei aus dem Auto steigt, ist man überwältigt von dem wunderschönen Blick auf den Höhenzug der Schwäbischen Alb. Vielleicht wurde Gaiser Senior Anfang der 1970er Jahre durch diesen Weitblick





Das Ehepaar Brigitte und Hans Fischer, die Hälfte der *Gärtnerei Gaiser & Fischer*, mitten in einem duftenden Meer aus Basilikum-Töpfen.



inspiriert. Auf alle Fälle war die *Gärtnerei Gaiser* 1972 die erste baden-württembergische *Bioland*-Gärtnerei. Mittlerweile bauen zwei Familien samt ihren vier Mitarbeitern jährlich ca. 30 verschiedene Kulturen nach *Bioland*-Richtlinien an. Ca. 20 Prozent der Gesamtproduktion geht mittlerweile über die MARKTLADEN-Tische. Mit stark steigender Tendenz. Eine tolle und verlässliche Zusammenarbeit seit 15 Jahren!

Bioland

ORT
Walddorfhäslach
BETRIEBSART
Familienbetrieb in der
dritten Generation (seit
1972)
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
1992
SPEZIALITÄT
Schmelzkohlrabi
WEBSITE
www.gaiser-fischer.de

Eberhard Landes setzt in seinem Betrieb auf Schädlingsbekämpfung ohne Pestizide. Die Larven der Gallmücken etwa vernichten schädliche Blattläuse auf natürliche Weise.



Gärtnerei Landes

Familie Landes bewirtschaftet mit ihrem Team eine Fläche von ca. fünf Fußballfeldern (je ca. 7100 m²). Gemüse und Kräuter machen den Löwenanteil des Anbaus aus. Dazu kommen Streuobstwiesen, Getreide und Klee gras zur Bodenregeneration. Angefangen hat für Eberhard Landes alles nach einem landwirtschaftlichen Studium auf einem halben Hektar Freiland und rund 400 m² Glashaushäuser, also eher einem Bolzplatz denn einem Fußballplatz. Für uns gehört die *Gärtnerei Landes* heute zur „zweiten Reihe“ der regionalen Lieferanten, was allerdings eine Entfernungsfrage und keine Qualitätsfrage ist. Denn der größte Teil des Sortiments von Familie Landes liegt im Laufe des Jahres auch bei uns im MARKTLADEN in der Auslage. Je nachdem, welche Lieferlücken unsere Gärtner im Tübinger Raum haben. Angebaut werden im Freiland verschiedene Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Thymian, Bohnenkraut) sowie unterschiedliche Salatsorten, u.a. Kopfsalat, Batavia und Eichblatt. Außerdem Kohlrabi, Buschbohnen, Fenchel und diverse Kohl- und Rettich-Arten. Unter Glas wachsen verschiedene Gurkensorten, diverse Tomatensorten, Auberginen und bunter Paprika.

ORT
Oedheim bei Heilbronn
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2015
WEBSITE
www.bio-landes.de



Bioland

Gemüsehof Hörz

ORT

Filderstadt-Bonlanden

BETRIEBSART

Familienbetrieb (seit 1995)

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2010

WEBSITE

www.biogemuesehof-hoerz.de

1995 haben Beate und Jörg Hörz ihren landwirtschaftlichen Betrieb in Filderstadt-Bonlanden auf ökologischen Landbau umgestellt. Seither arbeiten sie auf ca. 20 Hektar nach den strengen *Bioland*-Richtlinien. 2003 siedelten sie aus dem Ortskern Bonlandens an den südlichen Rand der Gemarkung, dem „Bühlerfeld“. Mit zwölf Mitarbeitern führen sie einen Betrieb, der ein sehr reichhaltiges Angebot für uns hat. Sie liefern Salate, diverse Kohlarten, Lauch, Möhren, Paprika, Tomaten, Zucchini, Zuckermais, Fenchel und vieles andere mehr. Zeitweise umfasste ihr Sortiment fast 40 Sorten Gemüse. Im Frühjahr 2010 ist Jörg auf uns im MARKTLADEN gekommen. Er hatte eine große Menge an Salaten in den Folienhäusern und sein Absatz stockte. Wir waren gerne bereit, ihm „auszuhelfen“ und haben über 1500 Köpfe in wenigen Tagen vermarktet. Aus dieser spontanen geschäftlichen Begegnung ist eine sehr gute Zusammenarbeit geworden, die hoffentlich noch viele Jahre dauern wird.



Bioland





Jörg und Beate Hörz betreiben
ihren Hof seit 2001 im Vollerwerb.
Mittlerweile beschäftigen sie über 40
Mitarbeiter.

Hof Engelhardt

ORT

Untermünkheim

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

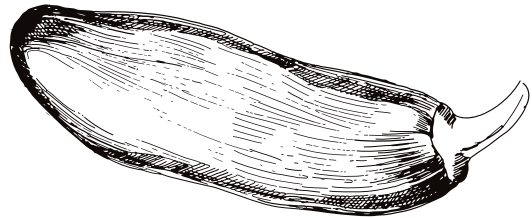
SEIT:

2016

WEBSITE

www.hof-engelhardt.de

Die Engelhardts arbeiten in zehnter Generation als Landwirte. Hartmut Engelhardt, der der jüngste Spross in der 300-jährigen bäuerlichen Familientradition ist, bewirtschaftet heute mit seinen 14 Mitarbeitern den *Bioland*-Betrieb, der seit 1989 besteht. Für den Gemüseanbau sind 35 Hektar Ackerfläche ziemlich beachtlich. Bislang wird alles im Freiland angebaut. Dort wachsen neben Getreide und Klee verschiedene Sorten Kraut, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Lauch, Fenchel und vieles mehr. Pro Vegetationsphase ca. 40 verschiedene Kulturen. Allerdings ist für die nächsten Jahre geplant, mit geschütztem Anbau in Folien- bzw. Gewächshäusern zu beginnen. Dadurch könnten bestimmte Kulturen, wie z.B. Tomaten und Gurken, Auberginen und Paprika selbst angebaut und damit das Angebot des Hofes erweitert werden.



Hartmut Engelhardt deckt den gesamten Energiebedarf seines Betriebes mit selbst gewonnener Solarenergie.



Zusätzlich hat er ein Wasserreservoir gebaut, das ihm mit 20 Millionen Litern aus der naheliegenden Kocher die immer trockeneren Sommermonate über die Ernte sichert.



Uricher Gemüsebau

Auf der Insel Reichenau bewirtschaftet die Familie Uricher neun Hektar im Freiland und einen Hektar unter Glas bzw. Folie. Der Hofnachfolger des Familienbetriebs Manuel Uricher arbeitet dort mit seinen Eltern Gerhard und Gerda, den Hofgründern. Gemeinsam wird gepflanzt, gehegt, gepflegt und schließlich geerntet – seit 2010 ausschließlich nach *Bioland*-Richtlinien.

Im MARKTLADEN bekommen Sie fast alles aus dem reichhaltigen Sortiment der Urichers. Hauptsächlich in der Zeit der verlängerten Vegetationsperiode, also besonders im Spätherbst, im Winter und im Frühjahr. Die *Gärtnerei Uricher* von der Reichenau hat unser „regionales Fenster“ zeitlich deutlich geöffnet. Es gibt dort eine längere Vegetationsperiode, weil die große Wasserfläche rund um die Insel als großer Licht- und Wärme-Reflektor dient. Wie eine riesige natürliche Klimaanlage sorgt der See außerdem für geringe Temperaturschwankungen und verhindert Frühjahrs- und Herbstfröste. Der Alpenföhn sorgt zusätzlich für günstige Wetterverhältnisse.

Das Jahr beginnt mit der Produktion von Feld- und Schnittsalat. Im April ernten die Urichers zuerst Radieschen, danach Schlangengurken. Im Mai gibt es dann die ersten Landgurken und Kohlrabi. Und manchmal kommen die ersten Tomaten von der Reichenau sogar auch schon im Mai.

ORT
Reichenau
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2017



Bioland

Gärtnerei Umbach

ORT

Heilbronn

BETRIEBSART

Familienbetrieb in der
zweiten Generation
(seit 1959)

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2018

WEBSITE

www.gaertnerei-umbach.de

Klaus Umbach und seine Frau Doris Burger-Umbach haben 1997 die Gärtnerei übernommen. Sie sind beide vom Fach, haben ihren Meister gemacht und den Betrieb mit ihrem Team nach einigen Modernisierungs- sowie Erweiterungsmaßnahmen schrittweise auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt. Die 1959 von Klaus Eltern gegründete *Gärtnerei Umbach* ist seit 2016 *Bioland*-zertifizierter Erzeugerbetrieb für Blumen, Gemüsepflanzen und insbesondere Goji-Pflanzen. Nachhaltige Produktion heißt bei den Umbachs: computergesteuerte Bewässerung und Klimaführung, Ebbe- und Fluttsche, Tröpfchenbewässerung und geschlossene Kulturflächen mit Wasseraufbereitung für alle Kulturen. Beim Verkauf wird darauf geachtet, möglichst regionale Abnehmer zu finden. Bei uns im MARKTLADEN finden Sie zum Beispiel die Goji-Beere von den Umbachs, die Gärtnerei baut eine süße Variante an, die auch roh wunderbar schmeckt.





Auf 25.000 m² Gesamtfläche bauen Doris Burger-Umbach und Klaus Umbach vor allem Topfpflanzen an. Die Blumen-Ampeln, die von der Decke hängen, helfen den begrenzten Platz im Gewächshaus optimal zu nutzen.

Käsereien







„Der Wasserbüffel ist eigensinnig, sehr sozial, frei von BSE und eignet sich nicht für die klassische Massentierhaltung.“

Büffelspezialitäten Steinwand

Haben Sie je von dem Ort Dürrenmettstetten gehört? Gut 50 km in südwestlicher Richtung von Tübingen entfernt und etwa eine Stunde Fahrtzeit? Wir auch nicht, bis zum Besuch bei Familie Steinwand und ihren Wasserbüffeln. Das Dorf ist der höchstgelegene Stadtteil von Sulz am Neckar. Hier weiden einige der rabenschwarzen Exemplare dieser südostasiatischen Rinderrasse. Der neue Büffelstall steht etwas außerhalb des Dorfes. Die Familie

Markus Steinwand hat sich mit seiner Frau bewusst für Wasserbüffel entschieden. Sie sind nicht überzüchtet und damit weniger anfällig für Krankheiten, geben reichhaltige Milch und cholesterin- und fettarmes Fleisch.



Steinwand hat hier in der Herde, neben den zotteligen Wasserbüffeln, auch ein paar „normale“ Kühe, die mitlaufen. Herr Steinwand erklärt, dass die Wasserbüffeln viel weniger Milch geben als eine normale Kuh. Man kann von nicht mehr als 30–40 Prozent der Milchkuhleistung ausgehen. Das macht die Milch also zu einem knappen Gut, und das Büffelkalb steht in direkter Konkurrenz zum bio-affinen Menschen mit einer Vorliebe für Büffelmozzarella. Nicht sofort nach der Geburt, aber nach einigen Tagen. Damit beide nicht zu kurz kommen, jubelt man dem Büffelkalb eine normale Kuh als Amme unter.

Während der Stallbesichtigung strecken einige Halbstarke die Nase zur Tür herein, um zu schauen, was es Neues gibt. Sie toben in kleinen Gruppen auf der angrenzenden Weide. Auf dem Weg zu seiner kleinen Käserei erklärt Herr Steinwand, dass seine Produkte aus reiner Büffelmilch hergestellt werden. Er will sich bewusst von der andernorts durchaus üblichen Praxis abgrenzen, die Büffelmilch mit (billigerer) Kuhmilch zu strecken. Das besondere Aroma der Bio-Büffelmilch ist es nämlich, was die Steinwand-Büffelkäse so lecker macht.

ORT
Dürrenmettstetten
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2015
SPEZIALITÄT
Büffel-Mozzarella
WEBSITE
www.hof-steinwand.de





Zur Zeit beliefern zehn
Heumilchbauern die
Dorfkäserei. Die Milch
trägt das EU-Gütesiegel
g.t.S. (garantiert tradi-
tionelle Spezialität)



Dorfkäserei Geifertshofen

Wenn man sich durch den Ballungsraum Stuttgart gekämpft hat, eröffnet sich gen Norden eine wunderschöne Landschaft. Bühlerzell/Geifertshofen liegt am Rande vom Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald, dem Limpurger Land.

Die *Dorfkäserei* verwendet ausschließlich *Bioland*- und *Demeter*-milch aus der Umgebung und arbeitet nach traditionellen Rezepturen schweizer Käsemeister. Der Gang durch den Keller ist sehr beeindruckend. Bis unter die Decke ist der Raum voll mit Käseläben. Und es wartet noch viel Arbeit. Denn Käsepflege ist hier noch eine aufwendige, handwerkliche Prozedur, von der die Kundschaft an der Käsetheke nichts mitbekommt. Oder vielleicht doch? Vielleicht schmeckt man aus den wunderbaren Käsearomen auch etwas die Mühe heraus, die in das Käsen gesteckt wird.

ORT

Bühlerzell

BETRIEBSART

Erzeugergemeinschaft

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2010

SPEZIALITÄT

Heumilchkäse

WEBSITE

www.dorfkaserei.de

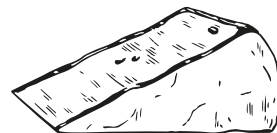


Im Vergleich zu den meisten ihrer Artgenossen dürfen die Tiere der zehnten Geifertshofener Heumilchbauern ihre Hörner behalten.



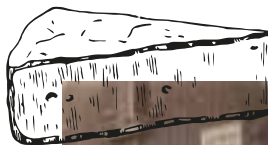
ORT
Wangen im Allgäu
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
1997
SPEZIALITÄT
L'amour rouge
WEBSITE
www.zurwies.com

Käserei Zurwies



Direkt bei Wangen im Allgäu findet man die kleine *Bio-Käserei Zurwies*. Wie der Name schon andeutet, liegt sie mitten in den grünen Wiesenhügeln, die für diese Gegend so typisch sind. Schon 1899 wurde ein Käsereilokal Zurwies erbaut. 1990 pachtete Anton Holzinger mit einem Partner die seit Jahren stillgelegte Käserei. Seit-her erlebten die Zurwieser einen ununterbrochenen Käse-Boom.

Anton Holzinger ist mittlerweile in Rente und Tochter Luise hat die Geschäftsführung übernommen.



Die Käserei Zurwies hat eine langjährige Tradition. Der erste Bau erfolgte bereits 1899.

Das Gebäude wurde in mehreren Schritten vergrößert und die Produktion kontinuierlich ausgebaut. 2016 ging Anton Holzinger in Rente und seine Tochter Lissy Holzinger übernahm die Käseharfe. Die Käserei produziert mittlerweile ausschließlich Weichkäse in vielen unterschiedlichen Varianten. Frau Holzinger ist die Chefin von über 40 MitarbeiterInnen. Aktuell werden ca. 4 Millionen Liter Bio-Heumilch pro Jahr verarbeitet. Die 16 Landwirte, von denen sie beliefert wird, sind Partner, die entweder nach *Demeter*- oder *Bioland*-Richtlinien produzieren.



Die Sennerin und gelernte Landwirtin Evelyn Wild ist zuständig für die Verarbeitung der Heumilch zu gereiften Käsespezialitäten.

Käsküche Isny

Wie so oft werden die wichtigsten Entscheidungen für die Zukunft in einer Krise getroffen. Diese Krise stand den ökologisch produzierenden Milchbauern in der Region Isny ins Haus. Die Großmolkerei vor Ort weigerte sich, die Bio-Milch anzunehmen. Und so nahmen die Bauern ihre Milch selbst „in die Hand“. Mit Evelyn Wild fanden sie eine erfahrene Sennerin mit dem nötigen Sachverstand und ganz viel Herzblut. Die gelernte Landwirtin ist zuständig für die Verarbeitung der Heumilch zu gereiften Käsespezialitäten. Aber es war ein sehr hartes Stück Arbeit.

Heute werden jährlich 1.000.000 Liter von sechs Bauern aus der Region verarbeitet. Daraus entstehen rund 65.000 Kilogramm Käse in sechs verschiedenen Sorten sowie Joghurt, Quark und Butter. Mit der *Käseküche Isny* haben die Bauern einen fairen Partner mit Milchpreisen, die die Zukunft der Höfe sichern können. Mit den Produkten können wir Ihnen Genuss auf höchstem Niveau anbieten. 2011 wurde Frau Wild vom „Feinschmecker“ zu einer der besten Sennerinnen Deutschlands gekürt. Zum ersten Januar 2018 konnte Frau Wild ihre Käserei vertrauensvoll an die Familie Diet übergeben. Vater Diet und der Schwiegersohn sind ausgebildete Käser. Frau Diet hat die Aufgaben im Käsereiladen übernommen und wird seit 2019 von ihrer Tochter unterstützt. Eine ganze Familie sorgt sich also um den Fortbestand der *Käseküche Isny*.




ORT

Isny

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

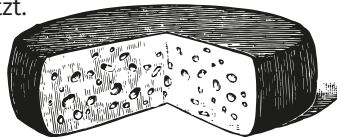
2002

SPEZIALITÄT

Adelegger „Bergkäse“

WEBSITE

www.kaeskueche-isny.de



Ziegenhof Ensmad

ORT

Langenenslingen

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2015

SPEZIALITÄT

Ziegenfrischkäse-Rollen
mit Kräutern.

WEBSITE

[www.ziegenhof-
ensmad.de](http://www.ziegenhof-ensmad.de)

Um zur *Hofkäserei Ensmad* von Maria Ehrlich und Steffen Rübeling zu kommen, muss man definitiv dahin, wo sich „Fuchs und Has' Gute Nacht sagen“. Der Hof liegt – nebst Wallfahrtskapelle – malerisch und verborgen hinterm Wald in Einsiedlerlage am Südrand der Schwäbischen Alb nahe Ittenhausen. Wer die Abgeschiedenheit liebt, kann hier sein Glück finden. Für Ziegen ist es ganz ohne Zweifel ein Platz an der Sonne. Kräuterreiche Wiesen, die seit 40 Jahren biologisch bewirtschaftet werden, im Sommer und einen warmen, mit Stroh gestreuten Laufstall im Winter, was will die Ziege mehr?

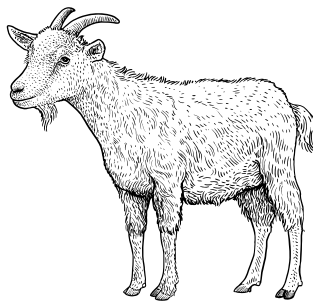
Mit so viel Motivation bei Mensch und Tier können nur erstklassige Lebensmittel entstehen. Die Milchverarbeitung geschieht in handwerklicher Tradition. Ein Teil der Käse reift im hofeigenen Reifekeller, der andere Teil der Milch wird zu köstlichen Frischkäsespezialitäten verarbeitet.



Ein Großteil der 120 Ziegen der Rasse „Weiße Deutsche Edelziege“ werden das ganze Jahr über gemolken. Bei uns im Laden kommt es dennoch regelmäßig im Frühjahr zum Lieferstopp, da ein Teil der Tiere in „Mutterschaftsurlaub“ geht.



Seit 2011 bewirtschaften Stefan Rübeling
und seine Frau das ehemalige Ver-
suchsgut für Ökologischen Landbau der
Universität Hohenheim.



Hofkäserei Boschenhof im Allgäu

ORT

Leutkirch

BETRIEBSART

Traditionsbetrieb seit
1978

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2017

SPEZIALITÄT

Roter Mainauer

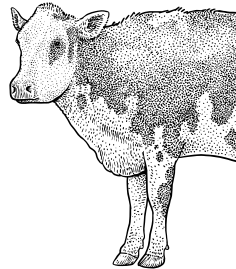
Weichkäse, Boschenhof
Bergkäse

WEBSITE

www.boschenhof.org

Auf dem *Boschenhof* darf das Original Allgäuer Braunvieh von April bis November auf die Weide und bekommt sogar im Winter zweimal täglich Auslauf. Silagefutter ist komplett tabu, genauso wie Milchleistungsfutter. Die qualitativ hochwertige Rohmilch, die so entsteht, wird handwerklich zu einem *Demeter*-Käse nach traditionellen Rezepten verkäst. Außer Käsekultur, Naturlab und Meersalz kommen bei der Herstellung der Bergkäse keine weiteren Zutaten zum Einsatz. Sogar das Waschen und Wenden der Käse wird noch von Hand erledigt.

Das nachhaltige Konzept des *Boschenhofs* beinhaltet nicht nur die Pflege der biologisch-dynamischen Landwirtschaft aus Überzeugung und den Erhalt vom Aussterben bedrohter Arten, sondern der Hof versteht sich selbst auch als Lebensgemeinschaft. Drei Familien leben und arbeiten hier zusammen mit mehreren Mitarbeitern und zwei Jugendlichen, die über die *ISE Boschenhof* (Jugendhilfe) eine intensive sozialtherapeutische Einzelbetreuung erfahren.





Der Boschenhof wird seit 2012 von einer Stiftung betrieben. Seit 2016 sind Monika Schneider und Ekkehard Balser die verantwortlichen Betreiber des Hofes.



Der Boschenhof ist ein sogenannter „Archehof“, was unter anderem bedeutet, dass auf ihm mindestens drei gefährdete Nutztier-Rassen aus zwei verschiedenen Tierarten-gruppen leben und artgerecht gehalten werden.



Ulrich ist eigentlich studierter Maschinenbauer hat aber auch zwei Jahre lang eine landwirtschaftliche Abendschule besucht.

Bioland





Anette Schelkle und ihr Mann Ulrich haben beide schon mal saisonweise eine Alp bewirtschaftet. Zudem hat Anette eine Ausbildung zur Hofkäslerin absolviert. Es ist also reichlich Kompetenz vorhanden.



Biolandhof Schelkle

Bei Familie Schelkle ist jeder Laib Käse ein Unikat. Das liegt daran, dass die Milchmenge natürlichen Schwankungen unterliegt und auch die Fütterung übers Jahr variiert. Dadurch verändern sich Konsistenz und Geschmack der leckeren Schelkle-Käse. Das ist ein Qualitätsmerkmal landwirtschaftlicher Arbeit, wenn kein künstlich genormtes Produkt, sondern ein Bio-Käse mit Charakter dabei entsteht.

Annette Schelkle ist studierte Agrarwissenschaftlerin und betreibt in der Nähe von Uttenweiler mit ihrem Ehemann Ulrich den gemeinsamen Hof, der von der ersten Stunde an als *Bioland*-Hof konzipiert worden ist. Artgerechte und extensive Tierhaltung sind dem Ehepaar dabei besonders wichtig. Für die Ziegen und Kühe stehen Gras und Klee gras vom Acker und Heu auf dem Speiseplan – keine Zufütterung mit Getreide. Aus ca. 450 Litern Kuhmilch und etwa 80 Litern Ziegenmilch werden so um die 50 Kilogramm Bio-Käse am Tag hergestellt. Bei Schelkles sind das ausschließlich Bio-Rohmilchkäse.

ORT
Uttenweiler
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2018
SPEZIALITÄT
Roter Schupfenberger
WEBSITE
www.biolandhof-schelkle.de

Metzger





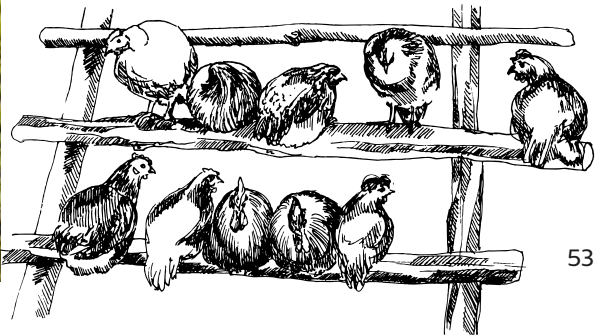
Hofgut Martinsberg



Unser Lieferant von *Bioland*-Eiern, Joachim Schneider vom *Hofgut Martinsberg*, hat im Herbst 2017 beschlossen, eine kleine Herde von Bruderhähnen aufzuziehen. Auf der grünen Wiese im Neckartal, um sie so vor dem frühen Kükentod zu bewahren.

Zunächst sind die Buben in einem Stallgebäude gemeinsam mit ihren Schwestern untergebracht. Nach acht Wochen geht es dann in einem Mobilstall auf die Wiese. Die Bruderhähne werden nach ca. 16 Wochen geschlachtet und sollen bis dahin ein gutes und artgerechtes Leben führen. Die Aufzuchtzeit von 16 Wochen ist keine beliebige Größe, sondern hat damit zu tun, dass die Hähne dann in die Geschlechtsreife kommen und fortan die Fetzen bei den hormongesteuerten Junghähnen fliegen. Alle 12 Wochen bieten wir frisch geschlachtete Bruderhähne an. Zudem versuchen wir, lückenlos tiefgefrorene Ware im Angebot zu haben.

Seit Herbst 2018 können wir Ihnen außerdem drei verschiedene Convenience-Produkte anbieten: Brühe, Suppe und Frikassee im 400 ml Glas. Für die schnelle und gesunde Küche. Hergestellt werden diese Konserven von einem Bio-Verarbeiter aus Balingen. Damit schließen wir den regionalen Kreis zwischen Landwirtschaft, Hersteller und Naturkosthandel.



Metzgerei Allmendinger

ORT

Sonnenbühl-Undingen

BETRIEBSART

Familienbetrieb in der
vierten Generation
(seit 1911)

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

1994

SPEZIALITÄT

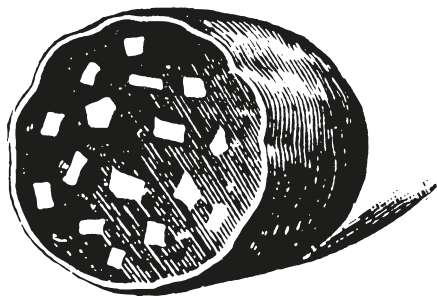
Sonnenbühler Hütten-
speck

WEBSITE

[www.metzgerei-
allmendinger.com](http://www.metzgerei-allmendinger.com)

Seit 1994 arbeiten wir mit der *Metzgerei Allmendinger* aus Sonnenbühl-Genkingen zusammen. Damals waren wir der erste Bio-Einzelhandelsbetrieb, der nach direkter Belieferung fragte. Wir vom MARKTLADEN waren außerdem einer der ersten Naturkostläden bundesweit, die in einer Bedientheke offen Wurst und Fleisch angeboten haben. Dies wäre ohne die verlässliche Zusammenarbeit und den Pioniergeist der Familie Allmendinger überhaupt nicht möglich gewesen. Schon acht Jahre früher, 1986, waren die Allmendingers die ersten in Baden-Württemberg, die eine *Bioland*-Verarbeiterlizenz erhalten haben. Wieder ein Pionier!

Die Metzgerei in vierter Generation wird von *Bioland*-Landwirten aus der unmittelbaren Umgebung beliefert. Damit entfallen lange, für Tier und Mensch anstrengende Transporte. 16 Personen, davon drei in Teilzeit und ein Azubi, arbeiten in der Metzgerei.





Drei Generationen der Familie Allmendinger

Die Metzgerei Allmendinger wurde bereits 1911 von Christian Allmendinger gegründet



Emilie Allmendinger, die Schwiegertochter des Gründers und Großmutter von Marco Allmendinger, in der Metzgerei.

Wenthof Hezel

ORT

Epfendorf

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

1998

SPEZIALITÄT

*Damwildfleisch zu
Weihnachten*

WEBSITE

www.wenthof.com



Nach gut einer Stunde Autofahrt, von Tübingen aus, steht man bei Familie Hezel auf dem Wenthof inmitten von Wiesen und Weiden auf fast 600 Metern Höhe. Schon von Weitem erkennt man die typischen weißen Flecken im rötlich-braunen Fell des Damwilds. Sogar für den Laien ein offensichtliches Unterscheidungsmerkmal zum Rotwild. Außerdem sind sowohl die Innenseite der Beine als auch der Bauch weiß. Damwild ist sehr anpassungsfähig und lässt sich sehr gut in Gattern halten. Die Kälber werden im Juni geboren und laufen dann ca. 18 Monate in der Herde mit. Anfang Dezember werden die Tiere geschlachtet.

Herr Hezel war lange Zeit hauptberuflicher Förster und schießt die Tiere deshalb einzeln aus 40 bis 50 Metern Entfernung. Anschließend wird im hofeigenen Schlachthaus das Fleisch für den Verkauf vorbereitet. Das männliche Damwildfleisch ist in der Regel magerer, das weibliche dafür schöner marmoriert. Insgesamt ist das Fleisch vergleichsweise kurzfasrig und sehr fettarm, was manche Stücke zum Kurzbraten prädestiniert. Da die Tiere Wiederkäuer sind und viel rohfaserreiches Futter fressen, ist das Fleisch dunkel und reich an Mineralstoffen, ganz besonders an Eisen. Außerdem ist der Fettgehalt des Wildfleisches zwar sehr gering, dafür aber der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, besonders die vielgelobten Omega-3-Fettsäuren, sehr hoch.



Hermann Hezel führt mit seiner Frau Hilde den seit 1992 Bioland-zertifizierten Wenthof. Neben dem Damwild leben noch ca. 30 Pferde auf dem Hof.



Bauern





Biohof Braun

ORT

Weilheim

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

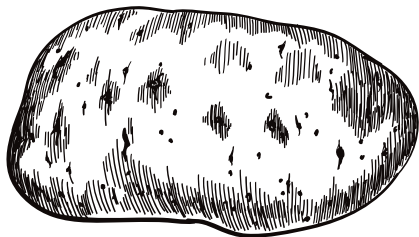
SEIT:

1992

SPEZIALITÄT

Apfelsaft

Die Familie Braun betreibt seit 1990 ihren Hof nach *Bioland*-Richtlinien. Der große, luftige Kuhstall mit den schwarz-weißen Kühen ist sehr beeindruckend. Alle Tiere können sich frei bewegen, fressen, saufen und ruhen, wie's der Kuh grad gefällt. Für uns ganz wichtig wurde in den letzten Jahren die Zusammenarbeit im Kartoffelbereich. Im Frühjahr 2007 waren bereits 25 Tonnen Kartoffeln aus dem Jahr 2006 verkauft. Deshalb wurden im Laufe der Zeit immer mehr Kartoffeln angebaut. Heute sind es über 100 Tonnen jährlich. Außerdem bekommen wir den leckeren Apfelsaft von den Streuobstwiesen der Brauns.



... und hier mit dem Seniorchef Frieder Braun.



Hin und wieder muss man sich eben auch die Zeit nehmen für einen kurzen Plausch. Hier ist der MARKTLADEN-Chef mit dem Betriebsleiter Stefan Braun und der Seniorchefin Waltraud ins Gespräch vertieft ...





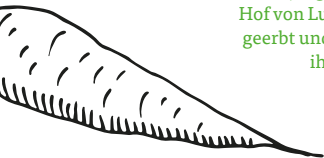
Demeterhof Freytag



Hoch über'm Großen Lautertal bei Bichishausen wird seit 1954 nach *Demeter*-Richtlinien Landwirtschaft betrieben. Ein typischer Gemischtbetrieb, wie ihn die Alb seit Jahrhunderten kennt. Kühe, Ziegen, Schweine, Katzen, Hasen, ein Hund und ein Pferd. Und viel Arbeit für Familie Freytag. So leicht läßt sich die rauhe Alb die Lebensmittel für Mensch und Tier nicht abtrotzen. Zwiebeln, Lauch, Pastinaken, Rote Bete, Karotten und Kartoffeln werden von uns im MARKTLADEN, soweit vorhanden, von den Albrechts verkauft. Und wer als gestresster Städter mal wirklich Ruhe braucht, dem seien die Ferienwohnungen auf dem Hof empfohlen. Mehr Erholung und Entschleunigung ist kaum vorstellbar!



Albrecht und Lucia
Freytag haben den
Hof von Lucias Eltern
geerbt und betreiben
ihn seit 1990.



ORT
Münsingen
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2002
SPEZIALITÄT
Die besten Karotten
WEBSITE
[www.demeterhof-
freytag.de](http://www.demeterhof-freytag.de)

Für ihr außergewöhnliches Konzept der „mobilen Ställe“ wurden Susanne und Joachim Schneider 2013 mit dem Tierschutzpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Hofgut Martinsberg

ORT

Rottenburg

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

1992

SPEZIALITÄT

Bruderhahn-Eier

WEBSITE

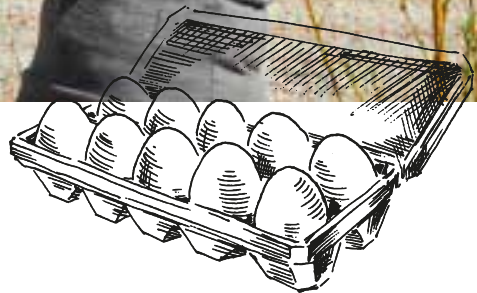
www.hofgut-martinsberg.de

Der Betrieb von Susanne und Joachim Schneider ist, von 1961 bis 1999 in Tübingen-Kilchberg angesiedelt, in den Jahren 1993 bis 1999 in mehreren Schritten auf den Spitalhof nach Rottenburg umgezogen. Dort stehen auch die Stallungen für die Hühner, die nach *Bioland*-Richtlinien gehalten und gefüttert werden. Seit 2010 werden völlig neue, den neuen Richtlinien entsprechende Ställe gebaut, und bald werden sich alle Hühner auf der grünen Wiese tummeln können. Schon in den 1970er Jahren wurde von Joachim Schneiders Vater im Ackerbau damit begonnen, nach *Bioland*-Richtlinien zu produzieren. Also auch einer der ganz frühen Bio-Pioniere. DER MARKTLADEN bezieht seit seiner Gründung Eier, Mehl und Nudeln vom *Bioland*-Betrieb *Hofgut Martinsberg* (vormals Hofgut Kilchberg).



Bioland





Hühner gehen nur raus ins Freie, wenn sie sich sicher fühlen. Deshalb wurden um die mobilen Ställe schnellwachsende Hölzer gepflanzt, um den schreckhaften Hühnern Deckung über den Kopf wachsen zu lassen.

Rösslerhof

ORT
Schlier

BETRIEBSART
Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2000

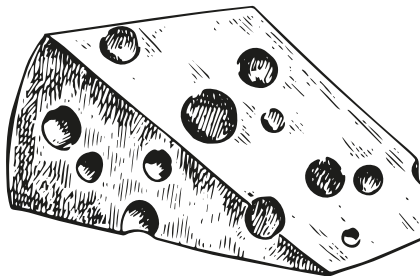
Spezialität
Allgäuer Emmentaler

WEBSITE
www.roesslerhof.de

Bioland

Der Emmentaler vom *Rösslerhof* ist eigentlich eine kleine Sensation: Er war 1984 der erste aus Rohmilch gefertigte Bio-Hartkäse auf dem europäischen Markt. Die frische Milch kam damals wie heute vom Rösslerhof, der inmitten der schönen Hügellandschaft Oberschwabens liegt.

Gereon und Bianka Guldenberg mit Ihren Kindern Silas, Sophia und Mauritz bewirtschaften gemeinsam mit ihren Mitarbeitern insgesamt 125 Hektar Land nach *Bioland*-Richtlinien. Auf dem *Rösslerhof* gibt es Milchvieh- und Rinderhaltung sowie Acker- und Streuobstbau. Artgerechte Tierhaltung mit viel Weidegang und muttergestützter Kälberaufzucht sorgen für die besonders hohe Qualität der Milch. Diese Kühe kennen keine Fertig-Kraftfuttermischung, sondern werden mit selbsterzeugtem und regionalem Öko-Getreideschrot oder hofeigenem Heu gefüttert. Aus dieser Milch fertigt Martin Bauhofer in seiner Käserei in Kofeld nach bewährtem schweizer Verfahren im Kupferkessel mit Naturlab, Salz und Reifekulturen den leckeren, vollmundigen Allgäuer Emmentaler.





Gereon Gülkenberg bewirtschaftet seine Felder mit einer fünfgliedrigen Fruchtfolge. D.h. fünf Jahre lang werden jedes Jahr andere Früchte auf dem Acker angebaut. Dieses Verfahren hält die Böden gesund.

Weingüter





Weingut Hirth

ORT

Obersulm

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2015

SPEZIALITÄT

Auxerrois

WEBSITE

www.weinguthirth.de

Auf der A81 in Richtung Heilbronn müssen wir die Autobahn bei Weinsberg/Ellhofen verlassen. Dann geht's über Lehrensteinsfeld nach Willsbach. Wer das *Weingut Hirth* besucht, wird vermutlich auch mit Frau Haug sprechen, der „Weinerlebnisführerin“ des Betriebs. Sie ist die kenntnisreiche und auskunftsfreudige Gastgeberin für jede Weinprobe. Mit einem Gläschen Wein in der Hand lauscht man dann der Geschichte des Weinguts.

Zur Jahrtausendwende übernahm Helmut Hirth das Weingut seines Onkels. Da die Anbaufläche mit anfangs sechs Hektar recht klein bemessen war, wusste er sofort, dass dies nur eine Richtung zulassen würde: Qualität und höchste Ansprüche. Seit 2009 arbeitet das *Weingut Hirth* nach den Kriterien von *Ecovin*, dem größten Bio-Verband für ökologisch produzierende Weingüter. Allein im





Sonnenschein, ein Glas mit Wein und ein lehrreiches Gespräch mitten im Weinberg mit der Vermarktungschefin Frau Haug vom Weingut Hirth – so lassen sich Lieferantenkontakte gerne pflegen.

Nebenerwerb war dies für Herrn Hirth kaum zu schaffen. Deswegen holte er sich 2010 Herrn Kayser als Betriebsleiter und Kellermeister auf den Hof. Dessen Erfolgsrezept: Den Dingen Zeit lassen. Seine eigene Zeit verbringt er vor allem im Weinberg und im Keller, um stets genau zu wissen, wie sich der Wein entwickelt. Während der Reifephase werden die Trauben stark reduziert. So kann man eine hohe Konzentration im Erntegut erzielen, allerdings zum Preis eines deutlichen Mengenrückgangs von bis zu 50 Prozent im Vergleich zu konventionellen Kollegen. Dass sich die Mühen dieser Arbeit trotzdem lohnen, sieht und schmeckt man in jedem Glas des vielfach ausgezeichneten Hirth-Weins.





Weingut Pix

Helga und Reinhold Pix haben 1984 das Weingut als *Bioland*-Betrieb gegründet. Seit 2013 arbeiten sie nach den strengen *Demeter*-Richtlinien. Die Weinberge liegen in den besten Lagen des Kaiserstuhls, bei Ihringen. Ziel ihrer Arbeit war von Anfang an der Ausbau qualitativ sehr hochwertiger Weine. Auch in schwierigen Jahren wird dieser Anspruch durch radikale Selektion der Trauben – alles in Handarbeit – erfüllt. So entstehen, oft in kleinsten Mengen, hochklassige Weine, die die ganze Kunst der Arbeit im Weinberg und im Keller offenbaren. Bei den Prämierungen der besten Ökoweine anlässlich der *Biofach*-Messe gehört das Weingut regelmäßig zu den Gewinnern. 2017 haben sie die dritte Traube im *Gault Millau* Wein-Guide bekommen.

2017 haben Hannes Pix und seine Frau Sonja-Luisa Pix den elterlichen Betrieb übernommen. Der studierte Weinbauer setzt damit die über dreißigjährige Bio-Anbautradition fort. Ziemlich spektakulär ist die Entscheidung, aus dem deutschen Prädikatsweinsystem auszusteigen, das die Qualitätsstufe nach der Höhe des Zuckergehalts in Qualitäts- bzw. Kabinettsweine und Spätlesen einteilt. „Seit Jahren werden die Weintrauben durch den Klimawandel [...] immer früher reif. Zum Reifezeitpunkt haben die Weintrauben [...] fast überall Spätlesequalität erreicht. Der Winzer muss also die meisten Weine herabstufen.“ Die „Gutsweine“ sind jetzt die Pix'schen Basisweine und die „Selektion“-Weine sind sozusagen die Flaggschiffe des Winzers.

ORT
Ihringen
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2006
WEBSITE
www.weingut-pix.de



Weingut Schäfer-Heinrich

ORT

Heilbronn

BETRIEBSART

Familienbetrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2002

WEBSITE

www.schaefer-heinrich.de

Die Weinberge der Familie Hieber liegen am südlichen Stadtrand von Heilbronn. Seit 1990 sind sie Mitglied des ökologischen Weinbauverbands *Ecovin*. Mit allergrößter Sorgfalt und viel Fachwissen entstehen hier tolle Weine, produziert im Einklang mit der Natur.

„Alles was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand“. Das Zitat von Darwin kann man als Motto auf der Homepage des Weinguts nachlesen. Trotz oder vielmehr gerade wegen dieser Vorgabe entstehen im Winzerkeller Weine von allerbesten Qualität. Die Liste der Auszeichnungen ist schier unüberschaubar lang: Drei Sterne im *Eichelmann 2018*, mehrere Goldmedaillen beim *Bio-Weinpreis 2018*, eine Traube im *Gault Millau 2017*. Und das geht seit vielen Jahren so. In jedem Wein-Jahrgang gelingen der Winzerfamilie ganz besondere Tropfen. Diese Auszeichnungen drücken allerhöchste Sorgfalt bei extensiver Bewirtschaftung der Weinberge und höchste Winzerkunst im Winzerkeller aus. Ein toller Tipp für alle passionierten baden-württembergischen „Vierteles-Schlotzer“!





Andreas Hieber bewirtschaftet mit seiner Frau Elke das Weingut Schäfer-Heinrich bereits seit 1986. Im Weinführer Eichelmann werden sie mit drei Sternen als „sehr gutes Weingut“ geführt.



Manufakturen



Emils Bio-Manufaktur

ORT

Freiburg

BETRIEBSART

Manufaktur

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2011

SPEZIALITÄT

vegane Mayonnaise

WEBSITE

www.emils.com

Leckere Dressings, Ketchups oder vegane Mayos – wie selbstgemacht, ohne Zusatzstoffe und in Bio? Ja, sowas gibt's und zwar von Emils Bio-Manufaktur aus Freiburg. Und dann auch noch ohne Kristallzucker. Die beiden Gründer Michael Wiese und Jens Wages wollten Fertigsachen, aber ohne unnötigen Schnickschnack. Was die Küche hergibt und wie die Oma es auch gemacht hätte, nur in vegan. Dabei sind sie auf folgende Formel gekommen: hochwertige Rohstoffe + ausgeklügelte Rezepte = leckere Produkte. Für die Vermarktung ihrer Produkte legen sie besonderen Wert auf Regionalität, die für sie ein wichtiger Teil ihres Nachhaltigkeitsverständnisses ist.





Jens Wages und
Michael Wiese
kündigten 2009
ihre Jobs und
machen seither
„Convenience-Pro-
dukte für Leute, die
kein Convenience
mögen“

Imkerei Honigunde

ORT

Mössingen

BETRIEBSART

1-Frau-Betrieb im Nebenerwerb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2003

SPEZIALITÄT

Edelkastanienhonig

WEBSITE

www.honigunde.de



Bioland

Sabine Schultz ist seit 2001 Imkerin im Nebenerwerb und seit 2003 *Bioland* zertifiziert. *Honigunde* betreut zwischen 40 und 60 Bienenvölker und ist damit eine sehr kleine Imkerei. Für die Zucht ihrer Bienenvölker sind Frau Schultz drei Kriterien besonders wichtig: die Sanftmütigkeit des Volkes, sein Fleiß und seine Reinlichkeit im Bienenstock. In der vielfältigen Landschaft des Albaufstiegs sind ihre Bienenvölker zuhause. Mit seinen Streuobstwiesen, seinem Kräuterreichtum, den diversen Schutzgebieten und teilweise großflächigen ökologischen Bewirtschaftungen, also erstklassige Voraussetzungen für ein hochwertiges Produkt aus der Region. Die wichtigsten und beliebtesten Honigsorten werden hier produziert: Der Frühjahrsblüten- und der Sommerhonig. Für andere, sortenreine Honige – wie Akazien- oder Edelkastanienhonig – wird in die Pfalz oder das Saarland aufgewandert. Für ihre Wald- und Weißtannenhonige geht sie mit ihren Bienen in den Schwarzwald.

Rapshonig findet man bei *Honigunde* bewusst keinen, da Rapspflanzen mit chemischen Pestiziden hoch belastet sind. Das wäre für die Bienengesundheit nicht gut und für den Honig natürlich auch nicht. Für Frau Schultz verbindet sich ihr Hauptberuf Hebamme und ihr Nebenberuf Imkerin zu einem gesamten Ganzen: einem Arbeiten für das Leben. Und das hört sich bei ihr überhaupt nicht abgehoben, sondern angenehm bodenständig an.



Ganz schön lecker – Honig-Probieren
direkt an der Quelle. Kombiniert mit ein
wenig Nervenkitzel durch die umher-
schwirrenden Bienen Ein bisschen wie
bei den „Kirschen in Nachbars Garten“.





ORT
Walddorfhäslach
BETRIEBSART
Familienbetrieb
ZUSAMMENARBEIT
SEIT:
2015
SPEZIALITÄT
Kümmelöl
WEBSITE
www.oelmanufaktur-rilli.de

Ölmanufaktur Rilli

Die Familie Rilli aus Walddorfhäslach hat sich der Herstellung von feinem Bio-Speiseöl verschrieben. Unter dem Motto „so viel Bio wie möglich, so regional wie möglich“ verarbeitet Sebalt-Ernst Rilli in seiner kleinen Ölmühle ausschließlich ökologische Ölsaaten und Nüsse, zum Teil aus *Demeter*-Anbau. Zwar ist sein Weg zur Arbeit nicht weit – die Mühle befindet sich im Keller seines Hauses – trotzdem ist die Ölherstellung ein Vollzeitjob für den 64-jährigen. Rilli





war vorher Leiter der Nudelmanufaktur der Karl-Schubert-Werkstätten in Filderstadt, aber statt in Rente zu gehen machte er sich selbständig. Mit im Boot: die vier Söhne. Informatiker Julian kümmert sich um den Onlineshop, Produktdesigner Christoph hat die edlen Weißblech-Dosen entworfen, in denen die Öle lichtgeschützt lagern. Sohn Andreas managt das Lager und Konstrukteur Raphael ist für alles Technische zuständig.

Nicht nur bei der Saatenauswahl haben die Rillis hohe Ansprüche, auch bei der Herstellung geht es streng zu: Naturbelassen und unfiltriert werden die Öle ausschließlich kaltgepresst. Das Ergebnis: hocharomatische Öle, die wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine und Carotinoide noch enthalten. Es werden nur kleine Chargen produziert und beliefert wird direkt aus Walddorfhäslach. Die Öle, die Sie bei uns im MARKTLADEN kaufen, wurden also erst vor wenigen Wochen gepresst.



Papillon Bio-Mandelmanufaktur

ORT

Stuttgart

BETRIEBSART

1-Frau-Betrieb

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2016

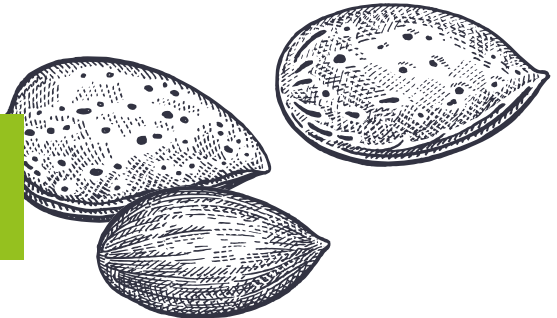
SPEZIALITÄT

Panforte

WEBSITE

www.mandelmanufaktur.de

Die Idee für die kleine Stuttgarter Mandelmanufaktur hatte Sibel Özdemir während ihrer Elternzeit, als sie im Urlaub die Mandelbaumplantage ihres Schwiegervaters sah. Kinder und Manufaktur sind also quasi gemeinsam gewachsen. Heute sind wir von Papillons feinsten Patisserie rund um die Mandel restlos überzeugt, da alles (auch die Gewürze) ausschließlich aus Bio-Zutaten handgefertigt wird. Helles Nougat mit Pistazien oder Pinienkernen, Panforte und Cantuccini. Die Mandelspezialitäten schmecken, wie wir nach zahlreichen Selbstversuchen bestätigen können, ausgezeichnet zu Espresso, Kaffee oder Tee, aber auch einfach so, ohne alles andere. Weil die Verpackungen so hübsch sind, eignen sich die Päckchen übrigens auch sehr gut als kleine Geschenke oder Mitbringsel. Und da bei der Fertigung stets Randstücke bleiben, arbeiten die Stuttgarter (wie auch DER MARKTLADEN) mit Foodsharing zusammen.





Wer am Wochenende in Stuttgart ist, sollte Sibel mal in ihrem Café in der Glemsgastr. 51 besuchen gehen. Da gibt's neben den bekannten Papillon-Spezialitäten Pâtisserie vom Feinsten.

Tennentaler Gemeinschaften e. V.

ORT

Deckenpfronn

BETRIEBSART

Verein

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2019

SPEZIALITÄT

Frischkäse,
konservierte Kräuter

WEBSITE

www.tennental.de

Es ist tatsächlich nur gut eine halbe Stunde Autofahrt von Tübingen entfernt. Und doch gibt es erst seit diesem Jahr eine direkte Zusammenarbeit zwischen der *Tennentaler Gemeinschaft* in Deckenpfronn und dem MARKTLADEN. Wir hatten über die Jahre durch einen regionalen Großhändler das eine oder andere Produkt zwar gelistet, aber dann wurde die Zusammenarbeit mit dem Großhändler durch die Hofgemeinschaft stark begrenzt und entschieden, die Vermarktung mit Wiederverkäufer-Kunden selbst in die Hand zu nehmen. Die *Tennentaler* haben einiges zu bieten: Besonders die Einmachküche, die Gärtnerei sowie die Käserei und deren Produkte sind für uns Tübinger interessant. Und natürlich alles in *Demeter*-Qualität!





Manchmal liegt das Glück der Erde nicht
auf dem Rücken der Pferde, sondern
eben im Stall bei den Kühen.

Vor 30 Jahren wurde die *Dorfgemeinschaft* ins Leben gerufen. Ausgangslage waren zwei Aussiedlerhöfe bei Deckenpfronn, die im Zuge einer Nachfolgeregelung von der anthroposophisch inspirierten Lautenbacher Gemeinschaft übernommen werden konnten. In den Wohngruppen, den Familien, leben bis zu neun Menschen mit Behinderungen unterschiedlichen Schweregrades. Gemeinsam gearbeitet wird in unterschiedlichen Bereichen: Im Dorfladen, in einer Holzwerkstatt, in einer Bäckerei, in einer Einmachküche, in einer Gärtnerei, in einer Käserei, in einer Metallwerkstatt, in einer Schreinerei und in der Landwirtschaft.



Die exzellente Qualität der getrockneten Früchte und Gemüse verbindet Maria Abbate in ihren Fertigerichten mit präzise eingesetzten, hochwertigen Gewürzen. Was wie Marketingsprech klingt, stimmt hier ausnahmsweise wirklich.



troki

Angefangen haben sie mit der Trocknung von Süß- und Sauerkir-schen. Deshalb auch *troki*. Heute trocknen und veredeln Maria Ab-bate und Robert Witlake viele verschiedene regional erzeugte Bio-Obst- und Bio-Gemüsesorten. Saisonale Überschüsse oder auch Ware mit geringen optischen Mängeln werden in der *troki*-Ma-nufaktur einer sinnvollen Verwendung zugeführt. Damit wird der Lebensmittelverschwendung aktiv etwas entgegengesetzt. Die re-gional erzeugten Rohstoffe werden schonend luftgetrocknet und behalten dadurch einen Großteil ihrer wertvollen Inhaltsstoffe.

Praktisch für die schnelle und vollwertige Küche im Alltag, aber auch ideal als Verpflegung beim Trekking – zum Beispiel der „Bul-gur aus 1001 Nacht“ mit Auberginen, Tomaten, Aprikosen und Weinbeeren. Seit 2011 ist die *troki*-Manufaktur offizieller Partner der *Regionalwert Bürgeraktiengesellschaft Freiburg*, einem Netz-werk biologisch wirtschaftender Betriebe, das sich für den Aufbau einer nachhaltigen Regionalwirtschaft einsetzt.

ORT

Dachsberg / Vogelbach

BETRIEBSART

Einzelunternehmen

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2017

SPEZIALITÄT

*getrocknete Fertig-
gerichte*

WEBSITE

www.trokimanufaktur.de



Il Cesto

ORT

Walddorfhäslach

BETRIEBSART

GmbH & Co. KG

ZUSAMMENARBEIT

SEIT:

2015

SPEZIALITÄT

Marokkanische Oliven

WEBSITE

www.ilcesto.de

Bei *Il Cesto* in Walddorfhäslach werden feinste Bio-Oliven in einem äußerst schonenden, entschleunigten Verfahren nur mit Meersalz und Wasser entbittert, damit der Geschmack bestmöglich erhalten bleibt. Michael Kammerer, einer der beiden *Il Cesto* Gründer, weiß, dass sich so viel Sorgfalt lohnt. Denn ebenso wie Rainer Weiß, dem experimentellen Kopf der Genussverfechter von *Il Cesto*, ist ihm wichtig, dass die Oliven mit höchster Qualität auf den Markt kommen und wunderbar köstlich schmecken. Erstaunlich ist, dass die *Il Cesto*-Rohkostoliven in kaltgepresstem Rapsöl eingelegt werden, es also keine „heimliche“ Nachhilfe fürs Oliven-Aroma mit Olivenöl gibt, sondern die Olive geschmacklich auf sich allein gestellt ist.

Zum Einsatz kommen bei allen Bio-Antipasti und dem Bio-Olivenöl von *Il Cesto* ausschließlich beste, zu 100 Prozent kontrolliert biologisch angebaute, Rohstoffe.





Die Philosophie bei der Erzeugung ihrer Antipasti: „Hochwertige Grundzutaten, Fingerspitzengefühl und frische Zubereitung!“

Bildnachweis

iStock.com/la_puma 22, 29, 52, 53, 60, 65 | iStock.com/MarinaVorontsova 84 | iStock.com/ONYXprj 17, 18, 63, 73
stock.adobe.com/jenesesimre 45, 46 | www.markus-berroth.de 16

www.dermarktladen.de
shop.dermarktladen.de
info@dermarktladen.de

Europaplatz 2, 72070 Tübingen

(07071) 52 58 2

MO – FR: (7:30*) 9:00 – 19:00 Uhr

SA: 9:00 – 16:00 Uhr

**nur Bistro*

Vogelbeerweg 4, 72076 Tübingen

(07071) 56 555 0

MO – FR: 8:30 – 19:00 Uhr

SA: 8:30 – 14:00 Uhr

DE-BW-006-19532-B

