



08 | Februar 2015

**Senfgeschichten.**  
**Möbile Hühnerställe.**  
**Gärtnerereibesuch.**  
**MALWETTBEWERB**

**Marktlese**  
für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltbummler

**Noch mehr Neuigkeiten,  
Fotos & Hinweise auf  
Veranstaltungen:**

[facebook.com/dermarktladen](https://www.facebook.com/dermarktladen)



#### 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.dermarktladen.de](http://www.dermarktladen.de). Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider. Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider  
Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch  
Konzept: Jessica Sabasch  
Artdirection & Layout: Jonas Schneider  
Fotoredaktion: Jonas Schneider  
Lektorat: Franziska List  
Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover  
klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

# Bioland-Gemüse aus Walddorfhäslach



Gespräch mit der Chefin Brigitte Fischer

**Ein Besuch bei Freunden. Schon seit 23 Jahren arbeiten wir mit der Familie Gaiser & Fischer zusammen.**

**Der 13. Januar war wunderbar sonnig, ein für diese Jahreszeit viel zu warmer Dienstag.** Fährt man von Walddorf kommend durch die Teilgemeinde Häslach in Richtung Schlaitdorf bis zum Ortsende, muss man links abbiegen und eine kleine Steigung hochfahren, dann sieht man rechter Hand

schon den Betrieb. Dort angekommen, eröffnet sich einem ein fantastischer Blick auf den Höhenzug der Schwäbischen Alb.

Vor fast 23 Jahren haben wir vom Marktladen angefangen, mit Walter Gaiser Bio-Geschäfte zu machen. Schon 1972 hat der gelernte Landwirt mit dem Bio-Anbau begonnen, also vor über 40 Jahren. Damit war er einer der ersten Bio-Bauern überhaupt in Baden-Württemberg. Ein echter Pionier. Heute betreiben Tochter Brigitte Fischer und Sohn Werner Gaiser samt ihren Partnern die Bio-Gärtnerei. Außerdem arbeiten seit einiger Zeit drei Enkelkinder hauptberuflich im Betrieb mit.

Jetzt im Januar schauen wir uns die Besonderheiten der Winterproduktion an. Vier Kulturen werden von November bis März bzw. von Dezember bis April angebaut. Ackersalat (teilweise im Freiland), Kresse, Postelein und Chicorée. Ackersalat wird momentan auf ca. 5000 m<sup>2</sup> produziert. Das ergibt eine Erntemenge von insgesamt 4000 kg. Wir vom Marktladen haben allein in den drei Tagen vor Weihnachten 2014 115 kg verkauft. Insgesamt verkaufen wir über 30% der Gesamtproduktion. Bei einem Rundgang durch die Gewächshäuser kann man den MitarbeiterInnen beim Ernten und Pflanzen zuschauen. Allerdings nicht ohne schon vom Zusehen Rückenschmerzen zu bekommen. Besonders beim Postelein. Ziemlich tief



Werner Gaiser mit seinem Sohn Benjamin



Der Chicorée wächst im Dunkeln.

bücken muss man sich dafür. Auf 500 m<sup>2</sup> wird während der Saison dreimal geerntet. Dann kommen wir in das Gewächshaus mit den begehrtesten Arbeitsplätzen, wie uns Brigitte Fischer erzählt. Hier stehen im gleißenden Sonnenlicht 180 „Tischplatten“, die mit Erde gefüllt sind. Darauf wächst Kresse. Pro Platte werden 1,5 bis 2,0 kg geerntet, also insgesamt ca. 300 kg. Und tatsächlich: Hier kann man sich gut vorstellen, dass die Ernte eine schöne und begehrte Arbeit ist.

Nach dem Rundgang durch die Gewächshäuser kommen wir zu der wichtigsten Winterkultur des Betriebs, dem Chicorée. In einer Art offenem Schuppen sind Werner Gaiser und sein Sohn Benjamin damit beschäftigt, Chicoréewurzeln für die Treiberei vorzubereiten. 180.000 Wurzeln werden insgesamt im Laufe der Monate von Hand in große Holzkisten gepackt und mit Humus aus dem eigenen Betrieb bedeckt. In den Treiberäumen stehen die Holzkisten dicht an dicht. Es ist relativ warm und zappenduster. Bei einer Lufttemperatur von ca. 15 °C, einer Bewässerungstemperatur von 18 °C („der Kopf muss im Kühlen stehen, die Wurzel im Warmen“), einer hohen Luftfeuchtigkeit und völlig im Dunkeln treibt die Knolle aus den Wurzeln. In einer guten Ernteperiode können über 12.000 kg geerntet werden

Chicorée aus Erdtreiberei ist mittlerweile eine absolute Rarität. Üblicherweise werden die Wurzeln in Wasser und flüssigen Nährstoffen getrieben. Das macht die Produktion billig, geht aber ganz deutlich auf Kosten der Qualität. Chicorée ist ebenso wie Ackersalat, Postelein und Kresse sehr vitamin- und mineralstoffreich. Man kann ihn hervorragend als Gemüse verarbeiten und somit seinen Wintergemüsespeiseplan ausweiten. Er enthält außerdem viele Ballaststoffe, ist extrem kalorienarm und wirkt säurebindend. Nach dem Rundgang habe ich mir vorgenommen, das regionale Salatangebot noch mehr, gerade auch im Winter, zu nutzen. – MICHAEL SCHNEIDER



Junger Ackersalat-Setzling

# Großer MALWETTBEWERB

Male Dich in Deinem Faschingskostüm!  
Zur Belohnung für Dein Bild gibt's einen Berliner.



©iStock.com/kaktus2936

## Deutschland braucht mehr Biobauern!

Sagen alle. Sagte auch Herr Plagge (Präsident vom Bioland e.V.) im Vorfeld der Internationalen Grünen Woche, die Ende Januar stattfand. Außerdem forderte er vom Handel das Paket „Bio & Regional“ und eine Abkehr von der „Bio-Billig-Strategie“. Die Bio-Verbände haben in den letzten Jahren verstärkt versucht mit den großen Supermarktketten zu kooperieren und jetzt stagniert der Bio-Absatz. „Regional“ ist das neue Zauberwort – aber ohne Bio! Doch eine Abkehr von der Billig-Bio-Strategie ist nicht in Sicht. Was aus Bio werden kann, wenn die Großen mitspielen, davon erzählt die Kolumne *Schneiders Senf*. In der wir uns in Zukunft regelmäßig mit Aufregern und aktuellen Bio-Themen beschäftigen werden. Und natürlich kann der Senf auch mal scharf geraten ... Wie konsequente Biolandwirtschaft aussehen kann, was für ein enormer Aufwand oftmals betrieben wird, wissen wir dagegen von unseren langjährigen regionalen Zulieferern. Seit mehr als 20 Jahren bekommen wir unsere Eier von Joachim Schneider vom Hofgut Martinsberg in Rottenburg. Wir haben mit ihm über seine Erfahrungen in der Hühnerhaltung und über die selbst entwickelten mobilen Hühnerställe gesprochen. Und wir haben mal aus der Hühnerperspektive gefragt: Was brauchen Hühner eigentlich? Außerdem haben wir bei einem weiteren regionalen Partner von uns, der Bioland-Gärtnerei Gaiser & Fischer vorbeigeschaut.

**Wichtig für Kinder:** In dieser Ausgabe gibt es zum ersten Mal eine Kinderseite mit Faschings-Malwettbewerb.

Viel Spaß beim Malen – und beim Lesen!  
Christina und Michael Schneider

## Kreppel, Berliner, Pfannkuchen

Dort, wo ich herkomme, heißen sie Kreppel oder auch Kräppel. Die meisten Deutschen kennen sie wohl als Berliner. Die Berliner wiederum nennen sie Pfannkuchen. Und dann gibt es noch diejenigen, die Krapfen dazu sagen. Sie sind meistens mit Pflaumenmus oder Himbeerkonfitüre gefüllt, und so mag ich sie auch am liebsten. Die Österreicher versehen ihre Faschingskrapfen mit einer gelben Füllung. Marillenkönfitüre. Die finde ich auch ganz okay. Aber es gibt einen Faschingsbrauch, bei dem sich in dem Siedegebäck ein eher ungewöhnlicher Inhalt versteckt. Ich habe diese Variante kennengelernt, als ich in der Grundschulzeit zum Faschingsgeburtstag einer Klassenkameradin eingeladen war. Auf dem Esstisch stand ein riesiger Berg gezuckerter Kreppel. Wir Kinder wollten uns natürlich sofort darauf stürzen, doch die Mutter meiner Freundin bremste uns: In einem der Kreppel sei eine Überraschung versteckt und wer die finde, der bekomme noch einen zweiten. Also knabberten wir ganz vorsichtig an unseren Kreppeln. Als ich in die Nähe der Mitte kam, wo die süße Konfitüre zu erwarten war, schmeckte es plötzlich komisch. Ich sah auf meinen Kreppel. Anstelle der gewohnten roten Farbe war er innen gelb. „Iiuh, das ist ja Senf!“ rief ich. Alle Kinder lachten. Ich auch. Zur Entschädigung bekam ich noch einen ohne Senffüllung. Seitdem greife ich bei Faschingsfeiern und Kreppelbergen nicht mehr so unbekümmert zu. Aber verleiden konnte mir dieses Erlebnis die süßen Hefeköstlichkeiten nicht. Zum Glück! – *FRANZISKA LIST*



## Rezept des Monats

## Überbackener Chicorée

Häufig unterschätzt: die tollen Qualitäten von Chicorée als Gemüsehauptspeise.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 4 Chicorée
- 300g saure Sahne
- 20g Parmesan
- 4 große Scheiben Kochschinken
- Salz, Muskat, Pfeffer

Chicorée säubern und den Strunk aushöhlen. Etwa 10 Min. in Gemüsebrühe kochen und abtropfen lassen.

Nun den Chicorée in den Schinken einschlagen, in eine Backform legen und mit der sauren Sahne übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das ganze anschließend großzügig mit Parmesankäse bestreuen und eine halbe Stunde bei 180 °C überbacken.

Tipp: Wenn die Saure Sahne-Sauce gerinnt, kann man sie vor dem Servieren für eine glatte Textur noch einmal kurz aufmixen.

Dazu passen Salzkartoffeln.  
– *SUSANNE SPÄTH*



**Termine** **08.02.** 11 UHR, ZIMMERTHEATER TÜBINGEN  
SPRECHZIMMER. HERMANN BAUSINGER:  
ERGENISGESELLSCHAFT, FACETTEN DER ALLTAGSKULTUR  
Der emeritierte Professor für Volkskunde, konturiert das Phänomen „Ergebnisgesellschaft“ an einer Fülle von Beispielen aus unserem Alltag: Z.B. im Sport, beim Einkauf, im Verhältnis zum Geld und zur Liebe, beim Spiel und auf Reisen.

[www.goo.gl/zVoRoA](http://www.goo.gl/zVoRoA)

**13.02. & 14.02.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG CAMPOJOYMA

Auberginen, Paprika, Zucchini, Gurken und Tomaten sind die Hauptprodukte der Erzeugergemeinschaft Campojoyma aus dem Südosten Spaniens. 30 Erzeuger gehören zu dem Bio-Betrieb nahe des Naturparks Cabo De Gata. Die Gegend hat den Status eines Biosphärenreservats.

**20.02. & 21.02.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG BIO-VERDE

Höchste Bio- und Genuss-Qualität vom Naturkost-Pionier aus Eresing in Oberbayern. Kennen Sie die leckeren Antipasti, Teigwaren und Käsespezialitäten?

**20.02.** 19:00 UHR,

PALÄONTOLOGISCHES MUSEUM TÜBINGEN

NACHTS IM MUSEUM. EINE DINO-RALLYE FÜR KINDER

Kinder aufgepasst! Glaubt ihr manchmal auch, dass nachts im Museum die Flugsaurier, Säbelzahniger und Quastenflosser lebendig werden? Freut euch auf Spiel, Spaß und Spannung bei der Dino-Rallye. (Ab 10 Jahre)

## Fasnetsküchle

## Im Februar freuen wir uns auf:

Im Wohnzimmer tanzen, einfach so  
**MAL WIEDER INS MUSEUM**

**Bunte Wimpel**  
(in den Altstadtgassen)

## KONFETTI Verkleiden

Spielerabende mit Freunden

Erste Primeln, Tulpen & Ranunkeln  
Bundesliga

## 5 Fragen an Joachim Schneider

**ZUR PERSON:** Joachim Schneider und seine Frau Susanne betreiben das Hofgut Martinsberg (ehemals „Kilchberg“), das sich seit 1993 auf dem Spitalhof in Rottenburg befindet, in zweiter Generation. Seit über 20 Jahren beliefern sie uns mit Eiern, Mehl und Teigwaren. Für die mobilen Hühnerställe und seine innovative Tierhaltung wurde Joachim Schneider 2013 mit dem Tierschutzpreis Baden-Württemberg ausgezeichnet.



**WIE VIELE HÜHNER LEBEN AUF DEM HOGGUT MARTINSBERG UND WIE VIELE EIER LEGEN SIE TÄGLICH?**

Hier bei uns auf dem Martinsberg leben bis zu 6.400 Hühner. Mit den Tieren, die bei unseren langjährigen Kooperationspartnern, den Biolandhöfen Mollenkopf in Treffensbuch und Obergfell in Deißlingen leben, sind es insgesamt 11.000 Hennen. Diese legen gemeinsam im Schnitt pro Tag ungefähr 8.000 Eier.

**MAL AUS DER HÜHNERPERSPEKTIVE GEFRAGT: WAS BRAUCHEN HÜHNER?**

Hühner brauchen ein Umfeld, in dem sie ihre art eigenen Verhaltensweisen ausleben können: Sie sind einen Großteil des Tages mit der Nahrungsaufnahme beschäftigt. Sie picken und wollen auf dem Boden scharren. Zudem brauchen Hühner ausreichende Bewegungsmöglichkeiten. Zum Legen der Eier suchen sie einen geschützten Platz im Stall. Während der Nachtruhe bevorzugen sie einen Platz zum Sitzen auf Stangen. Um ihnen eine überschaubare Sozialstruktur zu geben, leben in den Hühnerherden außerdem Hähne, die warnen, falls ein Greifvogel gesichtet wird.

**WIE KAM DIE IDEE, IHRE HÜHNER MOBIL UNTERZUBRINGEN?**

Ohne andere schützende Strukturen halten sich Hühner bevorzugt in Stallnähe auf, um vor Angriffen durch natürliche Feinde (z.B. Hühnerhabicht) sicher zu sein. Dadurch bleiben nahe des Stalles bald keine Pflanzen mehr übrig. Auch die Nährstoffe in den Ausscheidungen der Tiere können vom Boden nicht mehr aufgenommen werden. Um diese Probleme zu entschärfen, kamen wir auf die Idee, die Stellplätze der Ställe und damit den kompletten Auslauf regelmäßig zu wechseln.

**DAMIT WIR ES UNS BESSER VORSTELLEN KÖNNEN: ERKLÄREN SIE UNS BITTE KURZ DAS STALLKONZEPT?**

Jeder der Ställe ist 13 Meter lang, neun Meter breit, vier Meter hoch und steht auf sechs Rädern. Als Regen- und Sonnenschutz für die Tiere dienen zwei Meter breite Vordächer.

Ein Stall für 1000 bis 1200 Tiere besteht aus drei Modulen. Die einzelnen Module können zu Reinigungszwecken zum Hof transportiert werden. Jedem Mobilstall sind mehrere Auslaufparzellen zugeordnet, die mit Weiden und Pappeln so bepflanzt sind, dass die Tiere schnell schützendes Gehölz erreichen. So nutzen die Tiere den gesamten Auslauf und nicht nur den Nahbereich der Ställe. Nach dem Versetzen eines Stalles auf die nächste Parzelle wird die Begrünung des verlassenen Standortes nachgesät und kann sich über einen längeren Zeitraum regenerieren.

**WELCHE ROLLE SPIELT DER ANBAU VON SOJA FÜR IHRE LANDWIRTSCHAFT?**

Hühner benötigen für die Erzeugung von Eiern sehr viel hochwertiges Eiweiß. Soja enthält davon wesentliche Anteile. Unser Legehennenfutter besteht zur optimalen Versorgung der Tiere aus ungefähr einem Dutzend verschiedener Komponenten. Wir stellen unser Futter selber her, der überwiegende Teil, seit 2009 auch das Soja, stammt aus eigenem Ackerbau. – *Die Fragen stellte JESSICA SABASCH*

**KOLUMNE:**  
*Schneiders Senf*

## Von faulen Eiern

Haben Sie was mitbekommen? Alle Jahre wieder gibt es einen Bio-Eier-Skandal. Seit Oktober 2014 köchelt eine ziemlich unappetitliche Suppe, bei der bereits klar ist, wer sie am Ende auslöffeln muss. Am 17.12.2014 wurden 18 Öko-Legehennenbetriebe gesperrt. Der Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof bei Rostock ist einer der größten deutschen Bio-Eier-Produzenten und beliefert diverse (Bio-)Supermarktketten. Tagesproduktion ca. 250.000 Eier. Die Sperrung der Höfe erfolgte erst nach über acht Wochen. Es fanden sich zwei Pestizide im Bio-Sonnenblumenpresskuchen aus der Ukraine. Die Weihnachtsbäckerei war wohl zum Zeitpunkt der Sperrung größtenteils abgeschlossen. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt.

Dann ging es im neuen Jahr Schlag auf Schlag. Am siebten Januar kam die Meldung, dass 27 Betriebe in Brandenburg, 22 in Mecklenburg-Vorpommern und zwei in Niedersachsen gesperrt wurden. Auch in Sachsen-Anhalt tauchte das verseuchte Futter aus der Ukraine und Bulgarien auf. Am zwölften Januar kam dann von dort die Meldung, dass ein weiterer großer Bio-Eierproduzent, der Geflügelhof Deersheim, Tageslegeleistung ca. 170.000 Eier, gesperrt wurde. Somit sind wir momentan bei einer Tagesleistung von über 400.000 Eiern, was einer Jahresproduktion von etwa 140 Mio. Bio-Eiern entspricht. Und – überrascht?

Die Eierproduktion ist ein gutes Beispiel dafür, was im Bio-Sektor insgesamt seit einigen Jahren schiefläuft. Bio-Eier sind ganz besonders begehrt bei den VerbraucherInnen. Diese große Nachfrage will der

Lebensmittelhandel unbedingt sofort bedienen. Doch wer außer den konventionellen Eier-Erzeugern ist in der Lage, solche Mengen zu produzieren? Nicht selten werden deshalb die hohen Qualitätsanforderungen für Bio-Eier herabgesetzt. Damit „Bio“ auch „billig“ funktioniert, werden schon mal Ausnahmegenehmigungen für Bestandsgrößen (möglichst groß!), Futtermittelbestandteile (möglichst billig!) und Jungennen (teilweise aus konventioneller Haltung!) vom Amt oder vom Verband ausgesprochen. Und plötzlich werden die Produktion und der Handel von Großbetrieben dominiert, was eine bäuerliche Bio-Eierproduktion ökonomisch praktisch unmöglich macht.

So wird der Wert eines Produkts geschreddert, obwohl die Nachfrage kaum bedient werden kann. Das führt zum Ende einer bäuerlichen und regionalen Kreislaufwirtschaft – und die Bio-Verbände machen sich nicht selten zu Handlangern dieser Entwicklung. – *MICHAEL SCHNEIDER*

