

Markt*lese*

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

Rekordkühe.
Butternut mit Dip.
Weinreuter.
Frühe Aufbau-Vögel.

16 | **Oktober** 2015



Saure Milchbauern

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Oktober ist nicht nur der Monat mit den intensivsten Farben in Feld und Flur, sondern auch der wichtigste Erntemonat für die regionalen Lagerfrüchte, die unsere Winterspeisekarte bereichern. Und nirgends wird in Tübingen mehr Bio aus der Region angeboten als bei uns. Wenn Sie also mehr über unsere regionalen Lieferanten erfahren wollen, können Sie viele von ihnen Ende Oktober an unseren Regionaltagen persönlich kennenlernen.

Wissen Sie, warum die Milchbauern sich schon wieder so lautstark beschweren und auch vor Randalen in München, Berlin und Brüssel nicht zurückschrecken? Wir haben recherchiert und ein paar Antworten gefunden. Das Kühemelken ist bei Bauernfamilie Weinreuter längst Geschichte. Heutzutage sind sie Winzer mit Leib und Seele. Ihre Weine bereichern seit einigen Monaten unser Sortiment. Für alle, die es noch nicht bemerkt haben und neugierig sind, stellen wir in dieser Ausgabe die Menschen und das Weingut näher vor.

Es gibt Marktladen-Kundschaft, die sich schon so manches Mal darüber geärgert hat, dass wir morgens nicht früher mit dem Verkauf beginnen. Dazu erzählt eine wirklich ausgeschlafene Mitarbeiterin über ihre besondere Liebe zum Backwarensortiment und ihre Aufgabe, alles bestmöglich vorzubereiten. Außerdem, so hört man, gibt es Menschen, die Hokkaidosuppe nicht mehr sehen, nicht mehr riechen, geschweige denn essen können. Falls es Ihnen ebenso geht, ist Ihnen das tolle Butternut-Rezept wärmstens zu empfehlen.

Christina Schneider
Michael Schneider

Termine

01.10.

VORMITTAGS IM VOGELBEERWEG, NACHMITTAGS AM EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG ÖLMANUFAKTUR RILLI

Ganz neu im Marktladen: Kaltgepresste Speiseöle aus der Region. Unter dem Motto „So viel Bio wie möglich. So regional wie möglich“ stellt die Ölmühle Rilli aus Walddorfhäslach edle Bio/Demeter Speiseöle her. Probieren Sie z.B. das aromatische Kümmelöl und das feine Senföl aus Baden-Württemberg. www.oelmanufaktur-rilli.de

16.10. & 17.10.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

PEIJO FALAFEL-VERKOSTUNG

Seit 2008 stellt unser Hechinger Zulieferer Peijo leckere Bio-Falafel in drei Geschmacksrichtungen her: „Classic“, „Curry“ und „Paprika“ sowie Hummus und Auberginen-Sesam-Mus (alles glutenfrei und vegan!). Inzwischen gibt es alle drei Falafel-Sorten auch als Bio-Fertigmischung für Zuhause.

www.peijo.de

23.10. & 24.10.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

VERKOSTUNG BIOLADEN*

Probieren Sie köstliche Kokosmilch und Ananas-Stücke von unserem bioladen*-Partnerprojekt auf Sri Lanka. Die Kokosnüsse werden in Handarbeit gepflückt, geschält und zu Milch verarbeitet. Für viele regionale Bio-Vertragsbauern und die Beschäftigten der Kokosmühle bedeutet dies ein regelmäßiges Einkommen und eine eigenständige Existenz.

Bio- Regional- Tage

30.10. &
31.10.

**FREITAG UND SAMSTAG IN
BEIDEN MARKTLÄDEN**

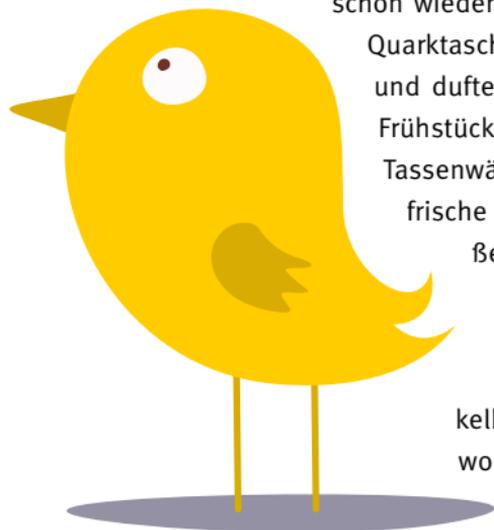
Unsere regionalen Erzeuger stellen ihre Produkte vor und freuen sich auf all Ihre Fragen. Natürlich gibt's auch überall etwas zu probieren. Mit dabei sind unter anderem die Metzgerei Allmendinger aus Sonnenbühl, unsere Honiglieferantin Sabine Schultz aus Öschingen „Honigunde“, Albrecht Freytag vom Demeterhof Freytag im Lautertal. Außerdem mit dabei: die Bioland-Bäckerei Berger aus Reutlingen, und die Demeter-Holzofenbäckerei Eselsmühle aus dem Siebenmühlental. Freuen Sie sich auch auf unsere neuen Käse-Lieferanten, den Büffelhof von Familie Steinwand aus Sulz am Neckar.

Mehr Infos und weitere Erzeuger, die mitmachen, finden Sie auf unserer Facebook-Seite. [📌 facebook.com/dermarktladen](https://www.facebook.com/dermarktladen)

Der frühe Vogel im Vogelbeerweg

Für nichts anderes als warmes Brot und fluffige Rosinenbrötchen würde ich morgens um halb sechs aufstehen! Oft beginnt die Frühschicht im Marktladen schon am Abend vorher. Mit Fragen von Freunden, die sich wundern, dass ich so früh nach Hause gehe. „Der Laden macht doch erst um halb neun auf – wieso müsst ihr schon um halb sieben anfangen?“ Na, weil die Theke sich nicht von allein füllt. Weil jemand die Bäckerfahrer mit ihren Brotwägen reinlassen; ihnen einen Kaffee zum Mitnehmen machen muss. Weil Hafer fürs Müsli gemahlen werden möchte. Morgens um halb sieben raspele ich Äpfel und schneide Birnen in feine Scheiben, ich würfle Mangos für den Obstsalat und schiebe Croissants in den Ofen. Später streiche ich zimmerwarme Butter auf knusprige Berger-Brezeln. Mittlerweile schätze ich sogar die meditative Wirkung von frühmorgendlichem Gemüseschnippeln: Tomaten, Gurken und Paprika für den griechischen Salat. Ich mag es, mich mit den Kollegen zu unterhalten, während ich Seelen mit Kümmel und Körnern auf Silbertabletts staple. Jetzt im Herbst, wenn es morgens noch dunkel und kalt ist und im Bus niemand sitzt, außer dem Busfahrer und mir, schaue ich unterwegs in beleuchtete Fenster, frage mich, wer wohl in den Häusern wohnt, stelle mir Vesperbrot streichende Mütter und müde Schulkinder am Küchentisch vor. Bevor sie um zehn Uhr zum zweiten Frühstück zu uns ins Bistro kommen, steige ich auf den kleinen Holzhocker und räume Italienische Weißbrote (möglichst fallsicher) in die oberste Brotregalreihe. Weiter unten türme ich bemehlte Ciabattas quer neben aufrechte, ausgeschlafene Baguettes. Ich halbiere ein noch warmes genetztes Dinkelbrot. Wenn noch kein anderer Kollege Musik gemacht hat, suche ich mir eine CD zum Aufwachen aus – oft gibt es gleich Protest von den Gemüsekollegen, weil Simon and Garfunkel und

Bob Dylan klingen wie „ich schlaf gleich wieder ein“. Schade, denn kaum eine Musik passt so gut zu Kirsch- und Käsekuchen, den ich vorsichtig aus Kartons hebe. Mit dem Kuchen-Einteiler werden zwölf gleichmäßige Stücke daraus. Karamellisierte Mandeln, die lose im Karton liegen, gib'ts später als Pausen-Dessert. Nebenan hebt meine Kollegin Styroporplatten von der Kühltheke und deckt Würste auf, als müssten auch sie erst geweckt werden. Dann piept im Rückraum schon wieder der Ofen: Die Apfel-Nuss-Brötchen,



Quarktaschen und Streuselküchlein dampfen und duften. Die Kassenskollegin holt sich ein Frühstücksbrötchen bei mir ab. Ich stelle den Tassenwärmer der Kaffeemaschine an, fülle frische Milch in die weißen Behälter. Draußen ist es unbemerkt hell geworden. Auf Knopfdruck läuft heiße Milch aus der linken Kaffeemaschine in meine Tasse, dann ein Strahl dunkelbrauner Espresso. „No coffee, no work“, steht auf einer Postkarte, die auf Chefin Christina Schneiders Schließfach klebt. Den Kaffee

für uns frühe Aufbau-Vögel spendiert der Chef. Das ist nur eine von vielen Kleinigkeiten, die das Arbeiten im Marktladen sehr angenehm machen. Kurz vor acht schließe ich die Stühle und Tische auf der Terrasse auf, bitte meinen Kollegen, der größer ist als ich, mir die Schirme aufzuspannen. Drin fehlen noch frische Blumen auf den Tischen – und die kleinen Brothappen mit Marmelade, damit die Kunden das Wochenangebot probieren können. „Es ist offen“, ruft die Kassens-Kollegin, die das rote Band an der Eingangstüre aufmacht. „Okay“, rufe ich und freue mich auf die ersten Frühstückskunden. Der Tag ist noch frisch, die Schürzen sind glatt, die Zeitungen noch nicht zerknittert. – JESSICA SABASCH

21.000 Liter Milch pro Jahr

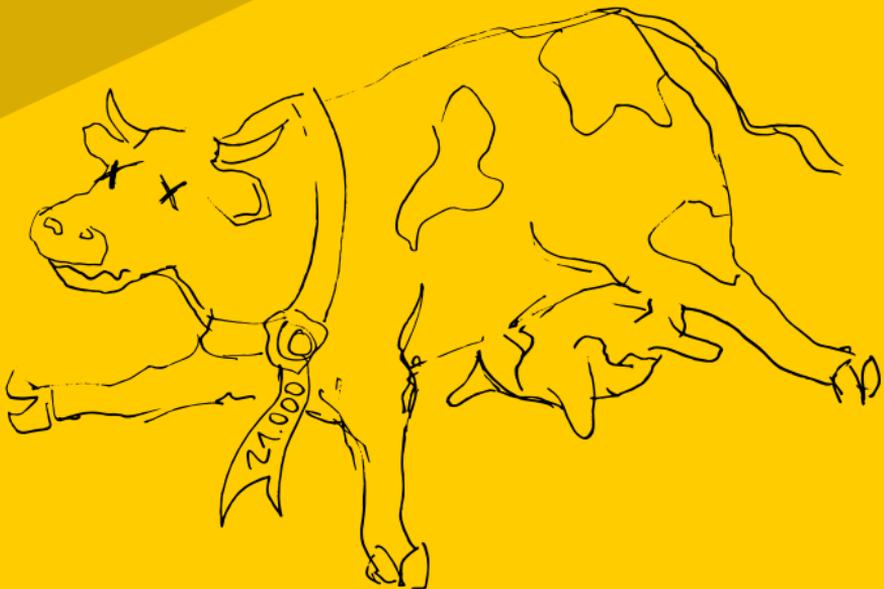
Können Sie sich das vorstellen? So viel Milch hat eine einzige Kuh in einem Jahr gegeben. Weltrekord! Zugegeben, das ist keine durchschnittliche Milchleistung, aber auch die hat sich in den letzten fünf Jahrzehnten mehr als verdreifacht. Warum also reißen wütende Bauern wieder polizeiliche Absperrungen ein und errichten brennende Barrikaden? Ich erinnere mich noch gut an meine Kindheit in einem kleinen Dorf auf der Schwäbischen Alb. Bis Anfang der siebziger Jahre hat man die Milch in Kannen auf einem Bollerwagen zur dörflichen „Molke“, der Milchannahmestelle, gebracht. Dort wurde sie gekühlt und zwischengelagert, bis das „Milchauto“ ins 15 km entfernte Ulm fuhr.

Nach der Schließung der Molkereien mussten die Milchbauern eigene Lager- und Kühlkapazitäten auf ihren Höfen einrichten. Die neuen technischen Anforderungen führten zu einem (politisch vorangetriebenen) Strukturwandel. Immer mehr Bauern hörten auf. Die, die übrig blieben, wurden immer größer und produzierten immer effektiver. Anfang der achtziger Jahre wurden die „Milchseen“ immer größer und die „Butterberge“ immer höher. Die EU garantierte feste Abnahmepreise und kaufte die nicht nachgefragten Mengen auf. Diese Lagerhaltung kostete in den siebziger und achtziger Jahren hunderte Millionen Steuergelder. Alle Versuche, die Überproduktion zu stoppen, waren wirkungslos. 1984 wurde die sogenannte Milchquote europaweit eingeführt. Für jedes Land wurde eine ma-

ximale Produktionsmenge festgelegt. Übermengen wurden mit empfindlichen Bußgeldern belegt. Deutschland gehörte seit Mitte der neunziger Jahre zu den Ländern mit den höchsten Bußgeldzahlungen.

Es wurde also immer noch zu viel produziert. Außerdem bestand durch die Mengenbegrenzung die Gefahr, dass die Betriebe nicht weiter in Wachstum investieren konnten. Der weitere Strukturwandel hin zu einer für den globalen Wettbewerb aufgestellten Landwirtschaft schien bedroht. Wachstumswillige Landwirte wurden mit der Möglichkeit gelockt, Milchquoten von verkaufsbereiten Kollegen aufzukaufen. Außerdem wurden immer mehr mengenunabhängige Transferzahlungen in die Landwirtschaft gepumpt. So konnte man auf der einen Seite die Einkommen der Milchbauern sichern, auf der anderen Seite die „Modernisierung“ der Nahrungsmittelerzeugung voranbringen.

Allerdings hatte bei aller Begeisterung für die Entwicklung niemand so recht bedacht, dass sich die Struktur der Marktpartner auch ändert – und zwar noch viel rasanter als in der Landwirtschaft. Die Machtverhältnisse verschoben sich ganz deutlich zu Ungunsten der Bauern. Von den 3000 Molkereien 1960 gab es 2014 noch 100. Im Lebensmitteleinzelhandel



generieren heute die fünf größten Unternehmen über 80 Prozent des Gesamtumsatzes in Deutschland. Und dieser „freie und globale Milchmarkt“ reagiert extrem empfindlich auf Nachfrageschwankungen. Zumal die Milcherzeuger das Problem haben, nicht so einfach die Menge drosseln zu können. Die mit großem Abstand wichtigsten internationalen Abnehmer sind Russland und China. Die einen bekommen aufgrund eines Importstopps seit einigen Monaten nichts mehr, die Chinesen wollen nicht mehr so viel wie erhofft.

Der Auszahlungspreis der Molkereien liegt derzeit bei um die 25 Cent für einen Liter. Mindestens 40 Cent, so sagen die Bauern, brauchen sie, um überleben zu können. Im Discounter kostet Trinkmilch zwischen 50 und 60 Cent. Diese explosive Konstellation trifft jetzt nicht nur die kleinen Bauern ins Mark, sondern auch die großen, die zukunftsfähigen, die Millionen investiert haben in den letzten Jahren. Plötzlich geraten Betriebe mit mehreren hundert Kühen in Schieflage, die allzu sehr an die optimistischen Prognosen des globalen Marktes glauben wollten. Verstehen Sie jetzt die rabiaten Proteste? Es geht für viele Betriebe ums Überleben.

Außerdem lasten die Folgen für unsere „billige“ Milch schwer auf den (globalen) Gesellschaften. Weite Landstriche Südamerikas werden durch den Sojaanbau ökologisch und sozial zerstört. Agrarmärkte anderer Länder werden mit unseren Übermengen per Exportsubvention geflutet, mit fatalen Folgen für die heimische Produktion. Die Nitratwerte in deutschen Seen und Flüssen und im Grundwasser steigen seit Jahren wieder an. Kranke und überlastete Tiere stehen in unseren Kuhställen und sind nach drei, vier Jahren Milchproduktion reif für den Metzger. 1975 lag der Verbraucherpreis pro Liter Milch bei 1,06 DM (umgerechnet ca. 0,54€). Vierzig Jahre Preisstabilität mit hohen Nebenkosten. – *MICHAEL SCHNEIDER*

Weitere Informationen unter:

 <https://www.tagesschau.de/wirtschaft/milchpreise-101.html>



Rezept des Monats



OFEN-BUTTERNUT MIT DIP

Vegan und schnell gemacht

- 1 **Butternut-Kürbis** (ca. 1 kg)
 - **Meersalz, Pfeffer** aus der Mühle
 - **Olivenöl, Rosmarinzweige, Lorbeerblätter**
 - **4 Knoblauchzehen**
-

DIP:

- 1x **Sojade** natur (400 g)
 - **Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 – 2 EL Olivenöl**
-

Den Kürbis der Länge nach teilen, Fruchtgehäuse mit dem Löffel rausholen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kürbishälften auf der Schnittseite rautenförmig einschneiden.

Üppig mit Olivenöl einreiben, Salz & Pfeffer drauf.

Knofi in dickere Scheiben schneiden und mit den Lorbeerblättern und den Rosmarinzweigen auf den Kürbis drapieren. ▶ Ab in den Ofen für ca. 45 Min.

Für den Dip alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Dazu passt eine Schüssel Feldsalat mit Walnüssen. Wem das Ganze zu vegetarisch ist, der bruzzelt ein Steak dazu. Und zum Nachtisch reiche ich warmen Apfelkuchen (Bauck Dinkelfertigmischung) mit einer Kugel Walnusseis und einem Viertel neuen Süßen.

Voilà, so schmeckt Herbst bei mir. – *CHRISTINA EHRHARDT*



Die
Der alte Wachturm auf dem Heuchelberg dient auch d



W

Die steilen Südlagen am Fuß des Heuchelbergs gehören zu den Besten in der Region.

dem Weingut als Wappen.



Weingut einreuter





Gut 300m über N.N. geht unser Blick in nördlicher Richtung über Leingarten, das am Fuße des Heuchelbergs liegt, bis zu den ersten hohen Gebäuden Heilbronn in nordöstlicher Richtung. Was für eine Aussicht! Nach Süden sieht man über das „Zabergäu“, nach Südwesten schließt der Naturpark Stromberg an. Wir sind froh, dass wir den Aufstieg nicht zu Fuß bewältigen mussten, sondern als „landwirtschaftlicher Verkehr“ mit Frau und Herrn Weinreuter samt Jungwinzer Philipp auf die Höhe fahren konnten. Gemeinsame Bekannte haben die Winzerfamilie aus Leingarten und uns, die „Tübinger Bioladner“ zusammen geführt.

Schon länger waren wir auf der Suche nach einem zusätzlichen württembergischen Weinangebot, mit dem wir auch die preisbewussteren Kunden begeistern können. Das haben wir jetzt bei den Weinreuters gefunden.

Neben den sortenreinen Weinen gefallen uns die Cuvées aus verschiedenen Traubensorten ausgesprochen gut. Wir wollen uns von „Land und Leuten“ ein noch intensiveres Bild verschaffen. Deshalb sitzen wir bei unserem zweiten Besuch nach fröhlicher Fahrt durch die umliegenden Weinberge zusammen. Die Freude und Begeisterung der Winzerfamilie ist ansteckend, insbesondere Hofnachfolger Philipp, seines Zeichens ausgebildeter Weinbautechniker, beeindruckt mit seiner Hingabe und seinem Weinwissen. Häufig bremst Herr Weinreuter senior mehr oder weniger abrupt auf der Fahrt durch den Wengert, und es gibt einen kurzen Gang durch die Rebreihen.

Die Weinreuters zeigen uns die verschiedenen Weinsorten und deren Besonderheiten und erzählen von ihrem über sechsjährigen Bio-Weinanbau. Von Höhen und Tiefen, von großem Unverständnis ihrer „konventionellen“ Kollegen für ihre Umstellung und von den schwierigen Witterungsbedingungen im





Jungwinzer Philipp kümmert sich mit Hingabe um die Weinstöcke.

aktuellen Jahr. Eins wird uns überdeutlich: Die Weinreuters sind Bio-Winzer mit Leib und Seele. Ihr Herzblut für den Bio-Weinanbau, der Enthusiasmus, mit dem sie arbeiten und ihre große Offenheit sind bemerkenswert.

Wir lernen, dass die Gebiete, in denen ihre Weine angebaut werden, Heuchelberg, Weinsberger Ranzenberg und Talheimer Schloßberg heißen. Die Böden sind mineralreiche und warme Keuper- und Lößböden. Damit sei der Grundstock für einen guten Wein bereits gelegt. Angebaut werden die Rotweinsorten Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Samtrot und Dornfelder. Sowie die Weißweinsorten Riesling, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Silvaner, Kerner, Traminer, Müller-Thurgau und Sauvignon blanc.

Nach einem gemeinsamen Tässchen Kaffee in der „Heuchelberger Warte“, hoch oben über Leingarten, kehren wir zurück zum Hof der Weinreuters, der außerhalb von Leingarten in südwestlicher Richtung umgeben von Weinbergen liegt. Stocknüchtern, aber voll mit neuen Erkenntnissen zum biologischen Weinanbau machen wir uns auf den Heimweg nach Tübingen. Probiert hatten wir die Weine der Familie Weinreuter schon bei unserem ersten Besuch Anfang des Jahres. Das sollten Sie auch tun! Wir können es Ihnen nur empfehlen. – *MICHAEL SCHNEIDER*

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

 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, 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