

Markt*lese*

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

Tiroler Käse.
Genießerabend.
Konzernatlas.
Winterspargel.

31 | Februar 2017



Liebe Kundinnen & Kunden,

am 26. März 1992 wurden die Türen der Markthalle Kelter geöffnet. Damit begann die 25-jährige Geschichte des Marktladens. Die Zeit in der Markthalle währte zwar nur fünf Jahre, aber wir hatten das große Glück, nur einige Meter entfernt in der Schmiedtorstrasse unsere Geschichte weiter schreiben zu können. Bis zum heutigen Tag. Dieses Jubiläum muss gefeiert werden. Die Auftaktveranstaltung ist ein Genießerabend mit vielen regionalen Erzeugern und mit einem Konzert des Tübinger Klezmer-Ensembles *Jontef*.

Mitte Februar dann legen wir ein komplettes Jahresprogramm aus. Bitte beachten Sie, dass einige der Veranstaltungen nicht kostenlos sind. Über eine rechtzeitige Anmeldung freuen wir uns, weil wir davon ausgehen, dass einige Abende recht schnell ausverkauft sein werden.

Außer unserem Jubiläum gibt es natürlich auch noch andere Themen in der neuen Marktlese. Wir haben eine neue Rezepte-Rubrik: In unserer *Jahreszeitenküche* stellen wir Ihnen saisonale Obst- oder auch Gemüsesorten vor. Kurioses und Klassiker und was man daraus Leckeres zaubern kann. Was wir tun können, angesichts immer größerer Marktmacht im globalen Lebensmittelhandel, darum geht es in der Kolumne *Schneiders Senf*.

Während eines kurzen Österreich-Urlaubs im August letzten Jahres haben wir bei der *Sennerei Hatzenstädt* vorbeigeschaut, die Käse für die Genossenschaft *Bio vom Berg* produziert. Zwar nicht unseren Tiroler Bergkäse – der kommt von den Kollegen aus der *Käserei Reith* im Alpbachtal – aber andere tolle Käsesorten, die Sie beim Genießerabend kosten können. Auch Obmann Heinz Gstir wird mit dabei sein. Es war in vieler Hinsicht eine tolle Begegnung. Wir hoffen, dass wir das Erlebte vermitteln können. Viel Spaß beim Lesen.

Christina Schneider
Nikola Schneider

Jahres Zeiten Küche



Die Schwarzwurzel

(scorzonera hispanica)

Die mit dem Löwenzahn verwandte Pflanze kommt ursprünglich aus Spanien und wurde früher in ihrer wilden Form als Heilpflanze gegen Schlangenbisse eingesetzt. Heute begegnen uns die Wurzeln als feines Wintergemüse zum Beispiel in Suppen, als Einlage in Eintöpfen, aber auch als gekochte Beilage zu Fisch oder Fleisch. Die unter anderem als „Winterspargel“ bekannten Schwarzwurzeln liefern viele Mineralstoffe und Vitamine. Sie sind ein wertvolles Gemüse für Diabetiker, weil sie Inulin enthalten, das im Magen in Fructose aufgespalten wird und den Blutzuckerspiegel nicht belastet.

Für die Zubereitung muss die braun-schwarze, korkartige Rinde entfernt werden. Und man sollte Handschuhe tragen, da beim Anschneiden der Rinde ein harziger Milchsaft austritt. Der leicht würzige, nussige Winterspargel schmeckt etwas milder als weißer Spargel. Angebraten und mit Zitronensaft beträufelt im Salat sind sie eine vorzügliche Abwechslung im Gemüserepertoire. Wir im Marktladen bekommen unsere Schwarzwurzeln aus süddeutschem ökologischen Anbau: vom Naturland-Hof von Gustav und Isolde Tietze in Sennfeld.



Schwarzwurzelsalat mit Orange

FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g **Schwarzwurzeln**
- 2 **Orangen**
- 120 g **Postelein** (alternativ: Feldsalat)
- 1 **Lauchzwiebel**
- 1 TL **Honig**
- 1 TL **Dijon-Senf**
- 2 EL **heller Balsamico**
- 5 EL **Olivenöl**
- 30 g **Pinienkerne** (od. Zedernnüsse)
- Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer

Die Schwarzwurzeln erst säubern, dann schälen, in Rauten schneiden und in Zitronenwasser legen, da sie sonst schnell braun werden.

Den Postelein waschen, verlesen und in eine Schüssel geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Orangen schälen und Orangenfilets schneiden. Alles zur Seite stellen.

Die Orangenreste auspressen und mit Essig, Honig, Senf und Olivenöl zu einem Dressing verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schwarzwurzeln dazugeben, direkt salzen, leicht zuckern und kurz anbraten, bis sie ein wenig Farbe bekommen. Danach abgedeckt in etwa 10 bis 15 Minuten gar dünsten, wenn nötig etwas Wasser dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Lauchzwiebeln in die Pfanne geben.

Die Schwarzwurzeln direkt aus der Pfanne in die Schüssel zum Postelein geben, mit den Orangenfilets und den Pinienkernen bestreuen und noch warm servieren.

Konzernatlas

denn täglich wird die Welt gerettet ...

Das mit dem Welt-Retten ist ja so eine Sache. Dass die momentan eingeschlagene Richtung des globalen Lebensmittelhandels für die Menschheit nicht gerade zukunftssichernd ist, wissen wir. Für viele große Konzerne im Agrar- und Nahrungsmittel-Sektor ist das allerdings genau die richtige Richtung. Man könnte es so ausdrücken: Was für die Menschheit zum Kollaps führen kann, hat das Potenzial für wenige Menschen das Geschäft ihres Lebens zu werden.

Und schon wird's für die Verbraucher kompliziert. Welcher Konzern hat weltweit welche Interessen? Sind meine Informationen glaubwürdig? Wie ist die Quellenlage? Das ist alles ganz schön zeitaufwendig. Also brauchen wir eine zuverlässige Quellenlage und eine plausible, nicht zu zeitraubende Handlungsalternative. Nur wenn wir Dinge durchschauen, ist es möglich, Abläufe zu beeinflussen. Dann wird's vielleicht doch noch etwas mit dem Welt-Retten.

Im Januar dieses Jahres wurde ein „Konzernatlas“ veröffentlicht, der auf die Konzentration in der weltweiten Lebensmittelindustrie hinweist und die Folgen für die Verbraucher zeigt. Herausgeber sind die Heinrich-Böll-Stiftung, die *Rosa Luxemburg Stiftung*, der *BUND*, *Germanwatch*, *LE MONDE diplomatique*, und *OXFAM Deutschland*.

„Auf allen Stufen der Lieferkette“, so heißt es im Vorwort, „vom Acker bis zur Ladentheke finden Konzentrationsprozesse mit einer enormen Dynamik statt. Und es zeigt sich, dass die größten Player am schnellsten wachsen

und ihre Interessen und Normen durchsetzen.“

Dabei sind in den letzten Jahren Konzernfusionen entlang dieser Wertschöpfungskette ein probates Mittel gewesen, diesen Prozess weiterhin zu beschleunigen. Allein in den Jahren 2015 und 2016 wurden Fusionen mit einem Transaktionsvolumen von knapp einer Billion Dollar in den entsprechenden Geschäftsfeldern vereinbart.

Die Konzentration des Agrar- und Nahrungsmittel-Sektors führt gesellschaftlich betrachtet allerdings zu erheblichen Nachteilen und gefährdet langfristig nicht nur die Grundversorgung vieler Menschen, sondern auch die Wahlfreiheit des Einzelnen, da die Vielfalt des Angebots nur vorgegaukelt wird. Viele Konsequenzen haben sich, unbemerkt von der Öffentlichkeit, bereits schon eingestellt. Einige der bedeutendsten Entwicklungen zeigt der Konzernatlas auf, der eine breit geführte gesellschaftliche Debatte dazu anstoßen will. „Nur wenn wir die Geschäftsmodelle und Wachstumsstrategien der Konzerne durchschauen, können wir uns für die notwendigen politischen Änderungen einsetzen.“ Wir haben einige wichtige Punkte für Sie zusammengefasst:

BODEN

Seit einigen Jahren ist eine wilde Jagd auf die knappe Ressource Boden zu beobachten. Und dabei geht es nicht nur um Nahrungsmittelproduktion, sondern verstärkt um sogenannte Flexcrops, also flexibel verwertbare Feldfrüchte.

Zu den Stars dieses Genres gehören Palmöl, Mais, Zucker und Soja. Riesige Monokulturen prägen das Bild in den Anbauländern, vorwiegend in Südamerika und Asien. Es geht also nicht mehr um die landesweite Ernährungssicherheit in diesen Ländern, sondern um die industrielle Nutzung von hochwertigen Lebensmitteln. Damit werden große Konzerne zum Bestandteil des wirtschaftlichen Aufschwungs von Schwellenländern. Vom Landkauf besonders stark betroffen sind die Ukraine und Russland, Brasilien und Argentinien sowie Indonesien und Papua-Neuguinea.

WASSER

Monokulturen tragen weltweit zu Humusabbau, Bodenerosion und damit einer geringeren Wasserspeicherfähigkeit bei. Der Wassereinsatz steigt und die ökologische Effizienz sinkt. Das Bestreben internationaler Konzerne, dass nicht die ökologische Effizienz sondern der höhere Profit für die Verteilung von Wasser entscheidend ist, wird sogar von der Weltbank unterstützt. Der lokale und regionale Lebensmittelanbau droht regelrecht ausgetrocknet zu werden.

SAATGUT UND PESTIZIDE

So soll es bis Ende 2017 in diesem Bereich aussehen: *Dow Chemical* (Welt-rangliste Agrarchemie Platz 4) fusioniert mit *DuPont* (6). *Chem China* (7) will *Syngenta* (1) übernehmen und *Bayer* (3) *Monsanto* (5). Damit würden drei Konzerne entstehen, die weltweit 60 Prozent des kommerziellen Saatgutmarktes und dem Markt für Agrarchemikalien dominieren. Ziel ist es jeweils, möglichst in einigen Feldern marktbeherrschende Stellung zu erreichen, frei nach dem Motto: „Wer die Saat hat, hat das Sagen“.

AGRARROHSTOFFE

Weizen, Mais und Sojabohnen sind die drei wichtigsten Produkte des Welt-handels mit landwirtschaftlichen Rohstoffen. Vier Konzerne haben 70 Prozent Weltmarktanteil am globalen Handel mit den wichtigsten pflanzlichen Lebensmitteln. Dafür besitzen sie Hochseeschiffe, Häfen, Eisenbahnen, Raffinerien, Silos, Ölmühlen und Fabriken zur Verarbeitung bzw. Aufbereitung für den Verkauf. Sie bestimmen, ob die Produkte zu Lebensmitteln, Kraftstoffen oder Futtermittel verarbeitet werden. Je nach Ertragslage für den Konzern.

LEBENSMITTELHERSTELLER

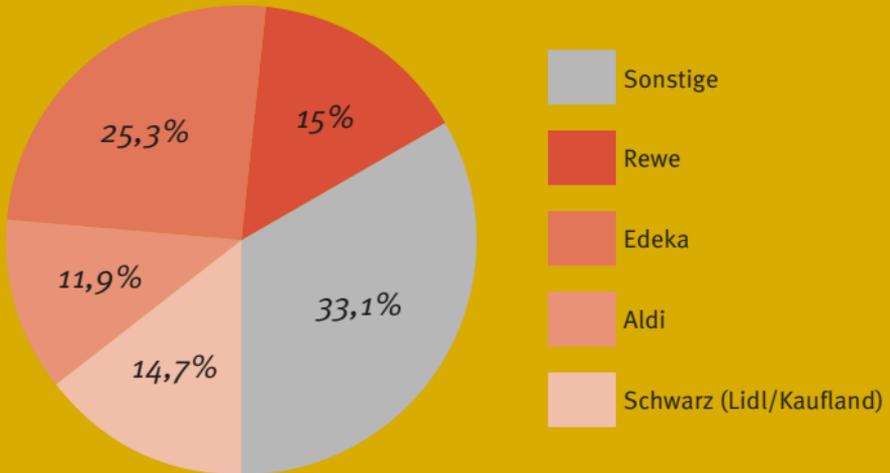
Neben der Generalisierung des Geschäfts durch die schiere Größe ist auch die Spezialisierung ein wichtiger Antrieb für die Konzerne. Beim verpackten Kaffee beispielsweise beherrschen zwei Großkonzerne (*Nestlé* und die *JAB Holding*) 43 Prozent des weltweiten Marktes. Bei Tee werden 80 Prozent

DIE ZEHN GRÖßTEN LEBENSMITTELEINZEL- HÄNDLER IN DER EU NACH MARKTANTEILEN

2000 2015

8	1	Schwarz Group
3	2	Tesco
1	3	Carrefour
5	4	Aldi
6	5	Edeka
4	6	Rewe Group
11	7	Leclerc
2	8	ITM (Intermarché)
7	9	Auchan
8	10	Sainsbury

MARKTANTEILE IN DEUTSCHLAND, 2015, IN PROZENT



ciated British Foods beherrscht. *Nestlé* führt als Weltmarktführer die Liste der größten Lebensmittelhersteller an. Weitere sehr bekannte sind *Unilever* auf Platz 7 und *Danone* auf Platz 8.

EINZELHANDEL

Der Lebensmittelhandel ist zu einem extrem einflussreichen Teil der Wertschöpfungskette geworden. Er bestimmt, was in den Regalen steht und zu welchem Preis.

Durch ihre große Macht können die Handelsketten besonders in sogenannten Schwellenländern die Entwicklung der Angebotsstruktur massiv beeinflussen und schließlich durch Zerstörung der lokalen Handels- und Erzeugerstruktur großen Einfluss auf die Lebensmittelversorgung eines ganzen Landes nehmen.

Weltweit steht der Walmart-Konzern an der Spitze der Handelsketten mit einem Umsatz von fast 500 Milliarden US Dollar im Jahre 2016. Zum Vergleich: Die bevorstehende Fusion zwischen *Bayer* und *Monsanto* zur Num-

mer eins in der Agrochemiebranche ergibt einen Konzernumsatz von ungefähr 65 Milliarden US Dollar.

Der deutsche *Schwarz*-Konzern (*Lidl, Kaufland* ...) ist europaweit mit ca. 80 Milliarden Euro Umsatz die Nummer eins. Die vier größten deutschen Konzerne (*Schwarz-Gruppe, Aldi, Edeka* und *Rewe*) haben in Deutschland einen Marktanteil von 66 Prozent. Europaweit nehmen die Konzerne *Schwarz-Gruppe, Tesco* (UK), *Carrefour* (F) und *Aldi* eine noch größere Vormachtstellung ein.

Dass auch im Naturkostbereich ein ähnlich rabiater Konzentrationsprozess eingesetzt hat und mit zunehmender Geschwindigkeit Fakten schafft, die unumkehrbar sind und den ursprünglichen Ideen des biologischen Landbaus entgegenstehen, möchte ich in der März-Marktlesung näher beleuchten.

Die Tatsachen rauben einem manchmal die Zuversicht. Die Milliardensummen stehen für große Macht und wenig Ansätze, die Dinge wirklich zu ändern. Aber ich finde, dass wir uns beim Kauf von Lebensmitteln am allerwenigsten herausreden können. Viele langlebige Konsumgüter sind eine viel größere Herausforderung, wenn es uns wichtig ist, nach ökologischen oder sozialen Kriterien zu entscheiden. Ein Hausbau ist eine Lebensentscheidung, ein Autokauf mindestens eine für fünf oder zehn Jahre. Schuhe oder Klamotten für bestenfalls ein paar Jahre. Der tägliche Konsum wird aber mit ganz großem Abstand vom Essen und Trinken geprägt. Wenn wir wollen, können wir uns jeden Tag auf's Neue mit unserem Lebensmitteleinkauf für eine gerechtere und ökologischere Welt einsetzen.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLE DATEN UND SCHAUBILDER:

- *LINK ZUM KONZERNATLAS ALS PDF:*

 <http://bit.ly/2ik64nB>



Draußen vor der Sennerei steht ein klobiger Holztisch, der Besuch oder vorbeikommende Wanderer zur Rast einladen soll. Als wir von der Sennerei-Besichtigung kommen, liegen Tisch und Bank in der wärmenden Mittagssonne und animieren uns zum Verweilen. Heinz Gstir, der die Führung durch die Käserei gemacht hat, lässt uns frische, kalte Buttermilch servieren. Ein Trinkerlebnis, das einen schier sprachlos macht vor Begeisterung. Wie weit haben wir uns doch durch die Verarbeitung von Lebensmitteln von ihrem ursprünglichen Geschmack entfernt! In so einem Moment spürt man diesen Verlust besonders schmerzlich.

In den vergangenen zwei Stunden haben wir viel Interessantes über die Bio-Käserei hier in Niederndorferberg bei Kufstein erfahren. Unter der Marke *Bio vom Berg* vermarkten insgesamt elf Kleinsennereien in ganz Tirol über 20 verschiedene Sorten Schnitt-, Weich-, und Hartkäsesorten in unterschiedlichen Reifegraden. Im Marktladen gibt es unter anderem den Tiroler Bergkäse aus der Käserei Reith im Alpbachtal in zwei Reifegraden, drei und 12 Monate.

Die Hatzenstädter Sennerei ist mit 38 Milch-Lieferanten eine eher kleine. Obmann dieser Bauern und Vertreter ihrer Interessen ist Heinz Gstir. Hier wird überwiegend Emmentaler produziert. Er reift, so erzählt es uns Herr Gstir, vom Kern zur Rinde hin. Das ist beim Emmentaler eine Besonderheit, andere Bergkäse-Sorten reifen von außen nach innen. Im Reifekeller können bis zu 50.000 Kilogramm Käse gelagert werden. Dies entspricht so ungefähr 625 Emmentaler-Laiben (wenn man von einem Gewicht von 80 Kilogramm pro Laib ausgeht). Um die 5.000 Liter Milch werden hier täglich verarbeitet. Die Bauernhöfe sind klein und liegen weit verstreut in den Bergen. Der kleinste Bauer liefert Milch von vier Kühen, der größte hat 19 Kühe zu melken. Man bekommt eine Ahnung von dem Aufwand, der hier betrieben wird. Als ich vor 30 Jahren meine landwirtschaftliche Ausbildung absolvierte, habe ich auf meinem zweiten Lehrbetrieb 80 Kühe gemolken, und dies allein, natürlich nach einigen Wochen der Unterweisung. Heute müssen überschuldete Milchviehbetriebe in Deutschland aufgeben, die mehrere hundert Kühe melken. Aber in Österreich wie in der Schweiz gilt es als nationales Interesse, eine artenreiche Kulturlandschaft zu erhalten. Dazu gehört auch die Beweidung und Mahd wirtschaftlich uninteressanter Flächen und die Produktion von Milch und Käse, die mit der industriellen Massenproduktion preislich nicht mithalten kann. Und diese Tradition ist bald 800 Jahre alt. Die erste urkundliche Erwähnung der Käseherstellung am Niederndorferberg geht auf das Jahr 1224 zurück.



Heinz Gstir kommt auch zu unserem Jubiläums-Genießerabend und bringt Ihnen verschiedene Käse der Genossenschaft zum Kennenlernen mit.

Diesbezüglich ist die Hatzenstädter Sennerei natürlich noch recht jugendlich. Aber in diesem Jahr feiern die Bauern das 80-jährige Jubiläum. Man spürt den Stolz des Obmanns im Gespräch ganz deutlich. Sie, die Bauern, haben sich vor zwei Generationen zusammengeschlossen, um ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Die Bio-Bauern bekommen im Vergleich zu ihren konventionellen Kollegen momentan 20 Cent mehr pro Liter Milch, allerdings auch bei deutlich geringerer Milchleistung. Letzteres liegt natürlich auch daran, dass die Bio-Bauern weder Mais noch sonstige leistungssteigernde Kraftfutter in der Futtermittelration einsetzen. Das Ergebnis ist eine hochwertige Milch aus Weidehaltung im Sommer und Heufütterung im Winter.

Bild: Sennerei

Als wir so in der Sonne sitzen und die zweite Runde Buttermilch vor uns stehen haben, kommen wir auf den kuriosen Transport der Milch aus Höhen über 1000 Meter ins Tal zur Sennerei zu sprechen. Zwei Drittel der Milch wird über Seilbahnen ins Tal gebracht. In der Gegend sind noch acht Seilbahnen in Betrieb. Das Erschließen einzelner Höfe per Straße ist sehr aufwändig und die Kosten für die Seilbahn (ca. 12 Euro pro Jahr und Bahn!) so niedrig, dass bis auf weiteres mit diesem Transport zu rechnen ist. Die Milch ist maximal 12 Stunden



Zweimal am Tag wird Milch per Seilbahn

„alt“ bis sie verarbeitet wird. Diese kurze Transport- und Lagerzeit und die Verarbeitung der rohen Milch sind die Ausgangslage für ein Spitzenprodukt wie den Emmentaler aus der Sennerei Hatzenstädt. Beim Thema Transport mit der Seilbahn-Gondel hat Heinz Gstir allerhand wilde Geschichten parat, wobei die Entbindung eines Kindes während der Bergab-Fahrt für uns die eindrücklichste war.



Heinz Gstir, der Obmann der Bio vom Berg-Genossenschaft zeigt uns seinen Betrieb.

Als wir beim Gespräch in die Mittagssonnen blinzeln, erfahren wir, dass die Gegend mit 1500 Millimetern sehr niederschlagsreich sei. „Käsereigebiete sind immer regenreiche Gebiete mit viel Grünlandanteil und Weidefläche, die nur Milchviehhaltung als landwirtschaftliche Nutzung erlauben.“, erzählt Heinz Gstir. Wieder ein gutes Argument gegen ausschließlich vegane Küche, geht es mir durch den Kopf. Tausende von Hektar Grünland allein in Österreich würden aus der landwirtschaftlichen Erzeugung von Lebensmitteln fallen. Auch im globalen Fokus wäre das völlig undenkbar.

ereigenossenschaft Hatzenstädt



n direkt in die Sennerei geliefert.

Mittlerweile sitzen wir zu fünft am Tisch. Ein Fahrer der Sennerei hat sich zu uns gesellt, allerdings, wie er betont, sei er eigentlich schon in Rente und nur aushilfsweise eingesprungen. Deshalb dürfe er sich die Rast bei uns am Tisch auch erlauben.

Plötzlich dreht sich das Gesprächsthema und wir stecken mitten in einer Diskussion über die Flüchtlingsströme aus dem Nahen Osten. Wenn ich eines in diesem Moment nicht will, dann mit stockkonservativen österreichischen Bauern über die „Flüchtlingskrise“ diskutieren und die bisher so schöne Begegnung gefährden. Doch alles kommt ganz anders. Es scheint fast so, als ob der Geist Andreas Hofers, Freiheitskämpfer, Volksidol und Anführer

der Tiroler Aufstandsbewegung plötzlich über uns schwebt. Nun, das ist womöglich etwas übertrieben, aber meine Frau und ich sind schon sehr erleichtert, dass wir in unserer politischen Einschätzung doch sehr mit unseren österreichischen Geschäftspartnern übereinstimmen. An der Politik ihrer eigenen Regierung lassen sie kein gutes Haar und gleichzeitig loben sie unsere deutsche Kanzlerin als einzige in Europa, die auf das Flüchtlingsleid richtig reagiert. Vielleicht fast ein bisschen viel Lob für unseren Geschmack, aber das kann man gut aushalten.

Als wir mit dem Auto vom Hof fahren, haben wir beide den Eindruck, dass der letzte Teil des Gesprächs uns noch mehr darin bestärkt hat, weiterhin mit viel Freude und Engagement möglichst viel Käse von den Bio-Bauern vom Berg zu verkaufen. – MICHAEL SCHNEIDER



Zur Käseherstellung wird die Milch in Kupferkesseln unter Zugabe von Lab „dickgelegt“. Das aus den Gefäßwänden gelöste Kupfer wirkt sich als Spurenelement dabei positiv auf den Reifeprozess aus.



Eintritt frei!

Mit allen Sinnen genießen

Ein kulinarischer und kultureller Feierabend mit dem Klezmer-Ensemble Jontef

Am 23.02.
ab 19 Uhr

IM MARKTLADEN VOGELBEERWEG

Den Auftakt für unser Jubiläumsjahr – 25 Jahre Der Marktladen in Tübingen – wollen wir mit einem ganz besonderen Abend einläuten. Am 23.02. schließen wir nicht unsere Türen, sondern öffnen noch einmal unsere Theken für Sie. Zur Verkostung regionaler Spezialitäten. Kommen Sie einfach ohne Anmeldung vorbei!

Probieren Sie Antipasti von *Il Cesto* aus Walddorfhäslach, Weißwürste und Schinken von den *Herrmannsdorfer Landwerkstätten*, Büffelkäse von *Familie Steinwand* aus Sulz am Neckar, Tiroler Käsespezialitäten von *Bio vom Berg*, leckere Gemüsepflanzen von *Ökoland*, Eier vom *Hofgut Martinsberg* in Rottenburg und Apfelsaft von *Rosecker Streuobst!* Unterhalten Sie sich mit unseren Erzeugern, lassen Sie sich ausführlich beraten, kaufen Sie in Ruhe ein. Für die Wein-Begleitung sorgt das *Weingut Hirth* aus Willsbach-Obersulm. Von Sibylle Haug können Sie alles über ökologischen Weinbau erfahren. Programmpunkt 2: Ab 21 Uhr spielt das Tübinger Klezmer-Ensemble *Jontef*, über das die *Süddeutsche Zeitung* schrieb: „(...) ein Quartett aus Tübingen, das nicht nur auf eine fabelhaft unspektakuläre natürliche Art jiddische Klezmermusik interpretiert, sondern auch mit hinreißend erzählten Geschichten ein ganz eigenes Lebensgefühl vermittelt“.

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