

Kennen Sie Wassermelonen-Salat mit Büffelmozzarella? Diese Kombination sollten Sie unbedingt noch probieren im langsam abklingenden Hochsommer. Mit Büffelmozzarella vom Bio-Hof Steinwand aus Dürrenmettstetten oberhalb des Neckartals. Und noch eine Frage: Kennen Sie Werchojansk? Der Ort gilt mit einem Rekord von minus 67,8 °C als kältester Ort der Welt. Am 20. Juni 2020 wurde dort ein Hitzerekord von +38°C gemessen. Bis Juni lag die durchschnittliche Temperatur mehr als fünf Grad Celsius höher als der Durchschnitt der Jahre 1981 bis 2010. Im Juni sogar bei zehn Grad über dem langjährigen Mittel. Gibt es noch irgendwelche Zweifel daran, dass wir radikal umsteuern müssen? Wir haben damit angefangen: Mit der Gründung von *Xäls eG* vor einem Jahr. Und wir steuern ab September die Mehrwertsteuer um. Damit wirklich etwas Vernünftiges mit Olaf Scholz' „Wumms“ passiert. Lesen Sie mehr in dieser MARKTLESE. Viele Erkenntnisse und viel Vergnügen dabei!

*Christina Schneider
Michael Schneider*



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de
Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Franziska List, Hannes Schneider

Druck: Uhl-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87730 Bad Grönenbach

Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei

gebleicht mit mineralölfarbenen Öko-Druckfarben und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-BW-006-19532-B

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

WIR
STEUERN
UM!

72 | August 2020



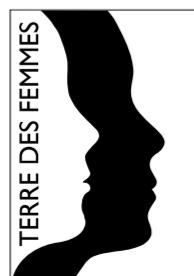
Wir steuern um!

Die Mehrwertsteuersenkung, der „Wumms“ von Finanzminister Scholz, hat uns als Einzelhändler ziemlich kalt erwischt. Zügig mussten die Fragen geklärt werden: „Geben wir den ‚Wumms‘ an die Kundschaft weiter?“ und falls ja: „Wie machen wir das technisch?“. Und davor stand noch die übergeordnete Frage im Raum, wie wir als Naturkosthändler und ausgewiesene Wachstumskritiker den „Wumms“ überhaupt finden? Wer unsere Marktleser kennt, kann es sich vermutlich denken: Wir halten diese Maßnahme für völlig ungeeignet, um nachhaltiges Wirtschaften zu befördern.

Bei unserem Sortiment ist der Bonus einigermaßen wirkungslos, da vermutlich niemand zusätzliche Karotten oder mehr Käse kauft, weil sie oder er zwei Prozent Rabatt darauf bekommt. Was soll das auch für einen Sinn machen, bei Lebensmitteln zum Mehrkauf zu animieren? Mehr essen? Mehr wegwerfen? Abgesehen davon möchten wir uns entschieden gegen die Idee stellen, dass wir durch mehr und vor allem oft unnötigen Konsum die Wachstumskurve wieder nach oben drücken sollen. Das sind die immer gleichen Ideen, die seit über 30 Jahren kursieren.

In jüngeren Jahren habe ich „Die Grenzen des Wachstums“ des Club of Rome und „Ein Planet wird geplündert“ von Herbert Gruhl, einem CDU-Bundestagsabgeordneten, gelesen. Seither ist wenig besser und viel schlechter geworden. Und es wird immer noch gepredigt, dass wir mehr konsumieren müssten, damit der Tanker wieder Fahrt aufnimmt. Dass dieses „Immer mehr“ nach wie vor auf Kosten der Länder der Dritten Welt und des Klimas geht, hat sich in den vergangenen 30 Jahren nicht geändert. Im Gegenteil: Die Zunahme der Weltbevölkerung verschärft die Problematik weiter.

– MICHAEL SCHNEIDER



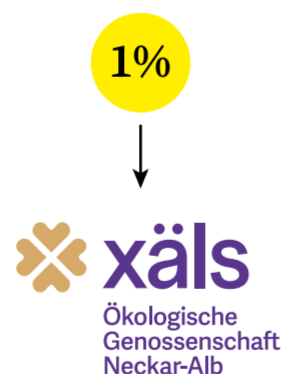
WIE FUNKTIONIERTS?

Wir haben uns zum **Umsteuern** entschlossen! Ab dem 1. September werden wir Ihnen die reduzierte Mehrwertsteuer von zwei Prozent wieder berechnen (also den „alten“ Mehrwertsteuersatz wieder einführen) und diese an Organisationen weiterleiten, die wir auch in Corona-Zeiten gerne unterstützen möchten. In den nächsten vier Monaten geben wir die Hälfte der einbehaltenen Mehrwertsteuer an die folgenden Organisationen weiter:

1. Terres des Femmes
2. Seebrücke Tübingen
3. Asylzentrum Tübingen
4. Difäm

Die anderen ein Prozent überweisen wir an *Xäls – ökologische Genossenschaft Neckar-Alb*.

Denn bei allem „Wumms“ wollen wir nicht vergessen, dass bei vielen Menschen in vielen Teilen dieser Erde die Eindämmung und Bewältigung der Pandemie zu einer Überlebensfrage geworden ist.



Neben der regionalen Perspektive ist es uns wichtig, über den eigenen Tellerrand hin-auszuschauen. Deswegen unterstützen wir monatlich wechselnde Organisationen, die auch überregional tätig sind.

WIR
STEUERN
UM!

WASSERMELONEN-SALAT

MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

- Eine reife kleine **Wassermelone** (2-2,5 kg) *am besten direkt aus dem Kühlschrank*
- 150 g **gemischte Oliven**
- 50 g **Kapern**
- 1 Handvoll **Basilikum**
- 1 **Büffelmozzarella**
- **Zitronensaft** und Schale
- 5 EL **Olivenöl**



Sie können diesen Salat in der ausgehöhlten Melonenschale servieren. Das spart den Abwasch und erzeugt vielleicht eine Cluburlaub-Stimmung, die sie im Corona-Sommer bisher vermisst haben. So oder so müssen zunächst einmal das Fruchtfleisch und der Mozzarella in Würfel geschnitten werden. Die Zitrone mit einem Messer schälen (es soll ruhig auch was vom weißen Teil der Schale dabei sein) und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Das Basilikum grob schneiden, die Zitrone auspressen und alles zusammenmischen. Ab jetzt läuft die Zeit: Wassermelone hat die Tendenz sich rasend schnell in Suppe zu verwandeln, sobald sie geschnitten ist. Weswegen sich dieser Salat nur bedingt zum Vorbereiten eignet.

Ideal eignet sich dieser erfrischende Salat als Zwischensnack, wenn man etwas essen sollte, aber eigentlich hitzebedingt keinen Hunger hat oder zu gegrilltem Schweinefleisch.

Jahres
Zeiten
Küche

Xäls im Lockdown

Vor einem Jahr, am 08. August 2019, haben Bio-Betriebe zusammen mit Verbraucher*innen aus der Region eine neue regionale Genossenschaft gegründet. Über zwei Jahre Vorbereitung lagen hinter uns, um den Schritt der Genossenschaftsgründung sorgfältig vorzubereiten. Mitte November 2019 fand in Tübingen die erste Auftaktveranstaltung statt, Mitte Januar diesen Jahres die zweite in Balingen. Und die Resonanz war überwältigend! Über 700 Menschen kamen allein zu diesen beiden Veranstaltungen. Und es waren noch viele weitere in der Region geplant. Doch dann kam der Lockdown und alles stand still.

Natürlich ist uns bewusst, dass dieser Stillstand von Xäls nur eine Randnotiz der Corona-Pandemie ist. Natürlich wissen wir, dass rund um den Globus viel Elend und Leid ausgelöst wurde und leider nach wie vor wird. Und wir wissen auch, dass viele Menschen und Unternehmer, z.B. Händler und Gastronomen,

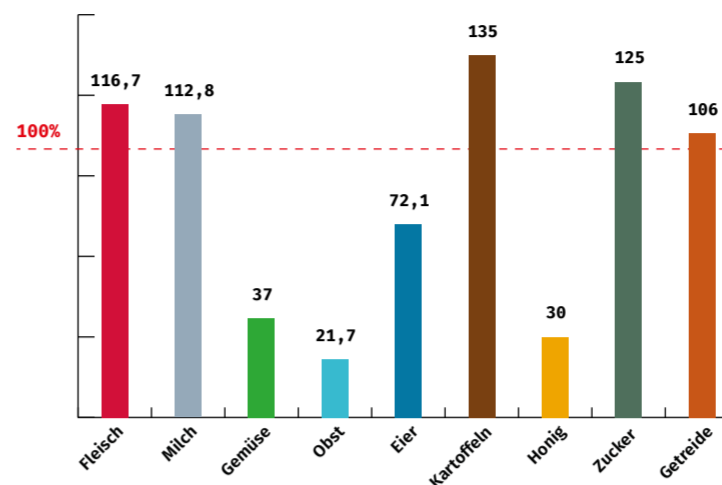
große Existenzängste haben. Da möchte man meinen, dass es nicht besonders ins Gewicht fällt, wenn eine neu gegründete Genossenschaft einen holprigen Start hat.

Doch das Grundanliegen der Xäls eG ist es, ein *resilientes regionales Wertschöpfungskonzept* zu befördern, dass genau in solchen Situationen, wie wir sie jetzt gerade erleben, weniger einsturzgefährdet ist, als das jetzige Konzept der langen Lieferketten und intransparenten Strukturen. Die globalisierte Lebensmittelwirtschaft wird von einigen Dutzend Großkonzernen der sogenannten „Industriestaaten“ dominiert. Wir haben die Versorgung unserer grundlegenden Bedürfnisse und die Sicherung unseres Überlebens in die Hände sehr mächtiger Konzerne gelegt, deren erstes Ziel die Steigerung des *shareholder values* (Aktionärswert) ist. Die Ausbeutung von Mensch und Natur rund um den Planeten ist kein Kollateralschaden, sondern gehört zum Geschäftsmodell dieser Konzerne. Die Auslagerung von ökologischen und sozialen Kosten und die Maximierung von Gewinnen sind oberstes Gebot der Unternehmensführung. Nun gehört die Lebensmittelbranche ja zu den mutmaßlichen Gewinnern der Pandemie. Noch. Denn wenn die Infektionszahlen weiter steigen – vor allem in Anbau- und Zuliefererländern – dann haben wir ein Problem. Diese sind die Hotspots einer modernen Sklavenhaltung mit menschenverachtenden Arbeitsbedingungen. Und sie leiden heute schon unter den Auswirkungen des globalen Klimawandels durch zunehmend schlechtere Anbau- und Erntebedingungen.

Denken wir einmal darüber nach, was passieren könnte, wenn der globale Anbau und der Umschlag von Lebensmittel nachhaltig ins Stocken geraten würden. Und nicht nur die Versorgung von Übersee, sondern auch die Warenflüsse innerhalb

Europas beeinträchtigt würden. Aus dem Schaubild lässt sich entnehmen: Wir erzeugen genug Kartoffeln, genug Zucker und genug Getreide.

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland in %



Damit wäre unser Speisezettel allerdings ziemlich einseitig. Bei Gemüse und besonders bei Obst sieht es sehr schlecht aus. Gemüse wird zu fast zwei Dritteln importiert. Die wichtigsten Importländer sind Spanien und Italien. Beim Obst müssen gar vier Fünftel importiert werden. Das liegt natürlich auch daran, dass wir uns angewöhnt haben, nicht nur viel Bananen zu

verzehren, sondern dass unser Konsumkalender im Gegensatz zum Anbaukalender jährlich zwölf Monate umfasst. Orangen im Juni kein Problem! Ebenso Äpfel oder Birnen. Und Trauben zu Weihnachten oder Erdbeeren zu Ostern. Oder beides an beiden Festen.

Sollte Ihnen nun der Gedanke kommen, für schlechte Zeiten einfach mal den Vorratsraum mit Obst- und Gemüsekonserven zu füllen, sei Ihnen gesagt, dass nicht nur der Mund-Nasen-Schutz und Antibiotika vorwiegend aus China kommen, sondern dass auch bei vielen Lebensmittelkonserven die Zutaten teilweise zu über 90 Prozent aus China importiert werden. Auch die italienische Bolognese wird immer häufiger aus chinesischem Tomatenkonzentrat hergestellt oder die Apfelschorle enthält immer öfter Saftkonzentrat, das in China produziert wird. Die Anbieter müssen die Herkünfte nicht ausweisen auf den Konserven. Deshalb lesen Sie diese Info vielleicht sogar zum ersten Mal. (Siehe SWR-Doku „betrifft – Billige Lebensmittel aus Fernost“ www.dml.onl/3n)

Der hohe Versorgungsgrad bei tierischen Produkten ist ebenfalls nur scheinbar eine sichere Sache. Denn unser wichtigstes Futtermittel wird in Brasilien angebaut: Soja! Auf Millionen von Hektar, vielfach auf illegal gerodeten Urwaldflächen. Kommt dieser Import zum Erliegen, ist die Selbstversorgungsquote bei Lebensmitteln aus tierischer Erzeugung bundesweit im freien Fall. (www.dml.onl/3o)

Gründe genug, Ihnen noch einmal oder zum ersten Mal das Xäls-Rezept vorzustellen:



Die vier Blätter symbolisieren die vier beteiligten Interessengruppen. Nur zusammen ergeben sie die Genossenschaft.

Xäls ist...

... schwäbisch

für „Marmelade“: Schmackhaft, selbstgemacht, traditionell, vielfältig, von hier, **von heute – für morgen** ... eben: Xäls-Genossenschaft!

... einzigartig

Alle Marktakteure der Lebensmittelwirtschaft sind gleichberechtigt vereint in einer Genossenschaft: Erzeugerinnen, Verarbeiterinnen, Händlerinnen und Verbraucherinnen. Das ist **bundesweit völlig neu**. Wir setzen auf ein solidarisches Zusammenwirken aller Marktakteure, auf **Kooperation statt Konkurrenz**, auf angemessene Preise statt „Hauptsache billig“, auf Austausch und **gegenseitige Hilfe**: zum Schutz von Umwelt und Natur auch **für nachfolgende Generationen**.

... logisch

Solidarisches Handeln ist in einer konkurrenz-basierten Wirtschaft nicht vorgesehen. Doch nur durch partnerschaftliche Zusammenarbeit können wir etwas ändern. Darum war die Gründung einer regionalen Genossenschaft, die alle Beteiligten an einen Tisch bringt, für uns die logische Konsequenz unserer jahrzehntelangen Erfahrung in **Erzeugung, Verarbeitung und Vertrieb** von biologischen Lebensmitteln. Gemeinsam etablieren wir eine umfassende Alternative zur herkömmlichen Lebensmittelwirtschaft. **Für die Region. Für die Vielfalt. Für die Zukunft.**

Die Kühe vom Schönberghof grasen von Anfang Mai bis Ende Oktober auf der Weide. Die Kälber sind bei den Müttern.



... zukunftsweisend

Was ökologisch in der Region erzeugt werden kann, das soll auch hier erzeugt, verarbeitet und verkauft werden. Dafür brauchen wir Sie, die Verbraucherinnen. *Sie sind es*, die mit ihrem Engagement und Kaufverhalten entscheiden, welche Wirtschaftsweise und welche natürliche Vielfalt in wenigen Jahren den **Lebensraum Neckar-Alb** prägen.



... unabhängig

Xäls agiert als selbstständiges Unternehmen. Das nötige Kapital beschaffen wir aus **eigener Kraft**, durch eigene Erlöse und durch Einlagen der Genossinnen. Dadurch sind wir unabhängig von Investoreninteressen und sorgen dafür, dass die **Wertschöpfung hier in der Region** geschieht. Und weil in einer Genossenschaft jedes Mitglied das gleiche Stimmrecht hat, können auch keine „Großaktionäre“ unseren Kurs bestimmen. **Wer Geld sinnvoll, regional, nachhaltig und nachvollziehbar investieren möchte, kann das in der Xäls-Genossenschaft ab sofort tun.**

... mutig

Wir organisieren **eigene Handelsstrukturen** zwischen unseren Partnerbetrieben mit einem eigenen **Regional-Label**. Partnerbetrieben helfen wir bei **notwendigen** Investitionen im Sinne der Genossenschaft. Wir unterstützen uns gegenseitig beim Absatz unserer Produkte. **Unsere Verbündeten sind Sie**: die Betriebe und Konsumentinnen in der Region, die zur Sicherung einer **wirklich regionalen und ökologischen Wirtschaftsweise** beitragen möchten.

Das Xäls-Logo

... notwendig

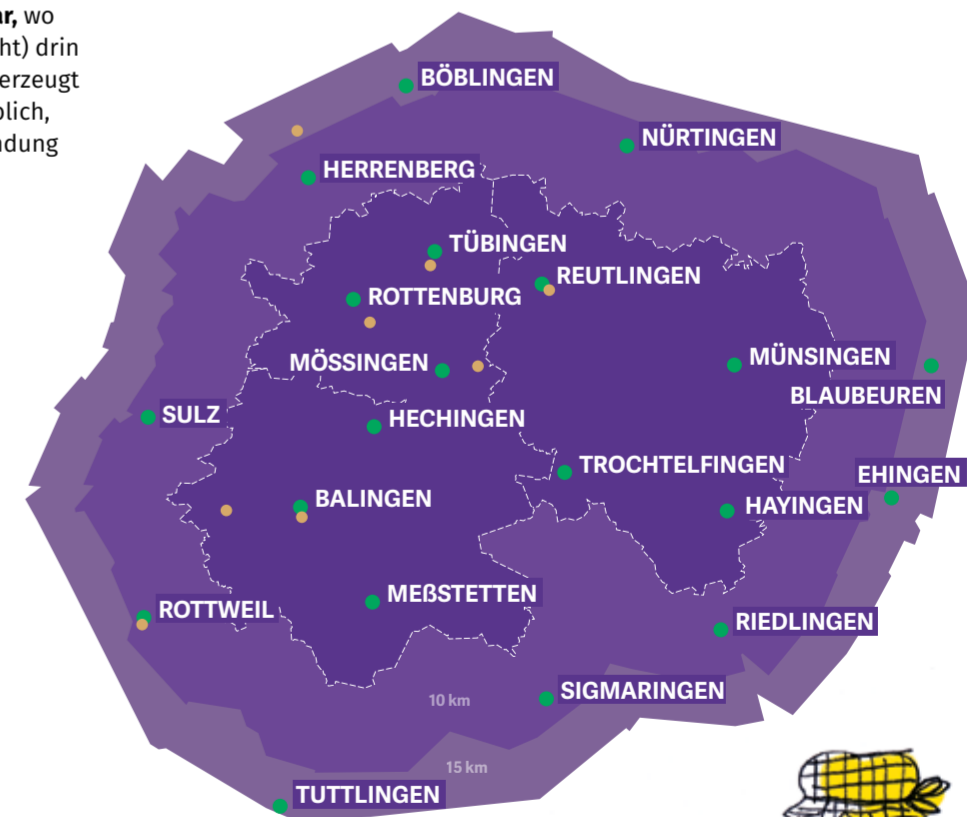
Höfe- und Artensterben, Lebensmittelskandale u.v.m. sind Folgen des „wachse oder weiche“-Strukturwandels der letzten Jahre. Dem stellen wir uns entgegen, indem wir **regionalen ökologischen Betrieben** durch faire Preise und sichere Produktabnahmen eine Zukunft ermöglichen. Denn *gerade* sie stehen für Handwerk, Innovation und Nachhaltigkeit. Verlässliche Handelsbeziehungen eröffnen auch potentiellen Betriebsnachfolgern wieder **attraktive Perspektiven**. All das sichert Lebensmittelversorgung und Arbeitsplätze in der Region. Und „nebenbei“ sorgen wir für weniger Verkehr durch kurze Transport- und Einkaufswege.

... transparent

Wir legen die Kriterien offen, nach denen Betriebe wirtschaften müssen, um Xäls-Partnerbetrieb sein zu dürfen. Für die Verbraucherinnen ist damit auf einen Blick **nachvollziehbar**, wo die Xäls-Produkte herkommen, was (nicht) drin ist und unter welchen Bedingungen sie erzeugt wurden. Wie in einer Genossenschaft üblich, legen wir auch die Herkunft und Verwendung unserer **Finanzmittel** offen.



Das Xäls-Gebiet



Die Xäls-Mitgliedsbetriebe

- b2 biomarkt**
Balingen/Rottweil
- Schönberghof**
Rosenfeld-Isingen
- Dorfgemeinschaft Tennental**
- Hofgut Martinsberg**
Rottenburg
- Der Marktladen**
Tübingen
- Bäckerei Berger**
Reutlingen
- Metzgerei Griebhaber**
Öschingen



Machen Sie mit! Werden Sie Mitglied! Alle Infos gibt es unter:

www.xäls.de