

# Markt*lese*

für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltenbummler

---

**Fruchtix.**  
Sizilianische Pasta.  
**Die Renner.**  
Europäische Werte?

---

23 | Mai 2016



# *Liebe Kundinnen & Kunden,*

dieses Jahr kommen alle HobbygärtnerInnen ordentlich in Zeitdruck. Die Pfingstreisewelle geht los, kaum dass die Eiseheiligen vorbei sind. Wo soll denn da Luft sein, für eine entspannte Erstbepflanzung in Haus und Garten? Aus diesem Grund haben wir unseren ersten Blumen- und Pflanzenmarkt schon auf den 30. April gelegt. Für alle, die diesen Termin nicht wahrnehmen konnten, hier nochmal der Hinweis, dass der zweite „Blümlesmarkt“ am 7. Mai im Vogelbeerweg stattfindet.

Die frühen Pfingstferien sind auch für Spargelbauern ein echtes Problem. Zur Haupternteperiode sind die Baden-Württemberger voraussichtlich in aller Welt verstreut. Essen italienisch, spanisch oder türkisch – bloß keinen deutschen Spargel! Bei dem Besuch bei unserem Spargel-Lieferanten, der Familie Renner, haben wir so manches über die Besonderheiten des Spargel- und Erdbeeranbaus in ihrem Bioland-Betrieb gehört. Einiges davon können Sie in unserem Reisebericht lesen.

Und wenn Sie beim Reiseproviant noch einen süßen Aufstrich brauchen, dann probieren Sie unbedingt einen der neuen Fruchtaufstriche von unserem Erdbeerlieferanten *Seemann*.

Kleiner Trost für die Daheimgebliebenen: Bekocht werden Sie in dieser Marktlesung von unserer Mitarbeiterin Sara Fierravanti. Ein bisschen mediterrane Lebensart für zuhause.

*Christina Schneider  
Michael Schneider*

# Termine

**05.05.** 11 & 15 UHR, **06.05.** 17 UHR, **07.05.** 16 UHR

KINDERHAUS ALTE MÜHLE, DERENDINGEN

## „SCHROTTKOMPOTT“

Auf der Wiese hinter dem Kinderhaus alte Mühle präsentiert der Tübinger Kinder- und Jugendzirkus Zambaioni seinen neuesten Wurf. In „Schrottkompott“ geht es um einen Schrottplatz, wo ein buntes Völkchen eine Menge Dinge findet, mit denen sich noch was anfangen lässt: Olchi-ähnliche Clowns bauen sich ihre Welt aus Müll, auf dem Trampolin wird aussortiert, auf dem Drahtseil anprobiert und mit allerlei Ausgedientem jongliert. Im glanzneuen rot-gelben Kuppelzelt!

🔗 [www.zambaioni.de](http://www.zambaioni.de)

**06.05. & 07.05.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

## VERKOSTUNG *bioladen*\* NUSSMUSE

Cashew, Haselnuss oder Mandel? Deftig oder süß? Probieren Sie vielfältige Nuss-Mus-Variationen und erfahren Sie tolle Rezepte für schnellen Nuss-Genuss!

In den *bioladen*\* Nussmuseen steckt hundert Prozent pure Nuss.

**07.05.** VOGELBEERWEG

## GROßER BLUMEN- UND PFLANZENMARKT

Sie möchten in Ruhe nach Tomatenpflänzchen und Salatsetzlingen schauen? Und dabei einen Plausch mit unseren Bioland-Gärtner/innen halten? Sie wünschen sich praktische Pflegetipps und Expertenrat? Für eine entspannte Erstbepflanzung in Haus und Garten veranstalten wir jedes Jahr den „Blümllesmarkt“. Mit dabei: Die Sachkundigen der regionalen Gärtnereien Bleiholder und Gaiser und Fischer.



# *Großer Blumen & Pflanzen Markt*

**AM 07. MAI  
IM VOGELBEERWEG**



*vielekücheneinladen*



# **BELLA ITALIA**



— SARA FIERRAVANTI

*Dieses Rezept erinnert mich sehr an meine Heimat: Sizilien. Vor allem an diese Zeit, in der es frische dicke Bohnen und Erbsen gibt. Ideal an warmen Frühlingstagen und zum Beispiel mit einem feinen Weißwein zu genießen.*

— FÜR 4 PORTIONEN

- 450 g **Spaghetti**
- 400 g frischer **Lachs**
- 200 g **grüner Spargel**
- 60 g **Pinienkerne**
- 1/2 **Chilischote**
- 300 g dicke **Bohnen** oder **Erbsen** (am besten frische)
- 2 **Lorbeerblätter**
- **Olivenöl**, Salz & Pfeffer

Das Hölzerne vom Spargel schälen und ihn in rautenförmige Stücke (ca. 3 cm) schneiden.

Lachs in Würfel schneiden und mit einem Hauch Öl leicht anbraten. Ein Lorbeerblatt und die halbe Chili hinzufügen. Leicht salzen und pfeffern.

Pinienkerne rösten, dicke Bohnen oder Erbsen (geschälte, wenn man frische nimmt) dazugeben und 6-7 Minuten mit ein bisschen Öl weich dünsten.

Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, das zweite Lorbeerblatt, Spargel und Spaghetti zusammen „al dente“ kochen. Danach circa eine Tasse Wasser vom Nudelwasser mit in die Pfanne mischen, damit Lachs und Gemüse nicht zu trocken werden.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und BUON APPETITO!

KOLUMNE:  
*Schneiders Senf*

---

# Europäische Werte?

---

*„Der Tatort Brüssel erinnert uns ganz besonders daran: Die Täter sind Feinde aller Werte, für die Europa heute steht und zu denen wir uns als Mitglieder der Europäischen Union gemeinsam bekennen, und zwar gerade an diesem Tag und mit großem Stolz: die Werte der Freiheit, der Demokratie, des friedlichen Zusammenlebens als selbstbewusste Bürgerinnen und Bürger. Unsere Kraft liegt in unserer Einigkeit, und so werden sich unsere freien Gesellschaften als stärker erweisen als der Terrorismus.“*

So lautete der Schluss der offiziellen Stellungnahme unserer Kanzlerin nach den terroristischen Anschlägen in Brüssel Ende März. Es seien Werte, so sagte sie, für die Europa stehe. Also nicht nur „europäische“ Werte, sondern „universelle“ Werte. Wenn wir uns diese Werte, für die Europa angeblich stehen soll, genauer ansehen, wie werden sie dann von Europa nach außen hin vertreten?

## **FREIHEIT FÜR WEN?**

Wir Europäer, nehmen uns die Freiheit, ein Kilo Bananen für 79 Cent einzukaufen. Geerntet von den Tagelöhner in den Plantagen. Wir schenken Freunden einen Rosenstrauß für 4 Euro 99, angebaut und geerntet in Zentralafrika, von Menschen, die chronische Krankheiten bekommen, weil sie ständiger Pestizidbelastung ausgesetzt sind. Wir trinken ein Tässchen Grüntee, der Leib und Seele regeneriert. Geerntet von Frauen mit 16 Stunden-Schichten und einem Hungerlohn. Und weil wir es uns angewöhnt haben, vom Hähnchen nur Brust und Keulen zu essen, schaffen wir den Rest tiefgefroren und mit Exportsubventionen der EU nach Afrika und zerstören

dort mit Dumpingpreisen den heimischen Markt. Dass andere Menschen in Unfreiheit leben, um unsere Bedürfnisse in Freiheit zu erfüllen, steht für die Betriebswirtschaftsprofessorin Evi Hartmann am Lehrstuhl für Supply Chain Management der Uni Erlangen-Nürnberg außer Frage. Ihr viel diskutiertes Buch hat den provokanten Titel „*Wie viele Sklaven halten Sie? Über Globalisierung und Moral*“ (erschienen im Campus Verlag). Sie schreibt von der Unfreiheit von Kindern, die anstatt zur Schule zu gehen, durch Kinderarbeit ihre eigene Zukunft verlieren. Sie spricht von der Unfreiheit der Näherin in Bangladesch, sich gegen unmenschliche Arbeitsbedingungen und katastrophale Sicherheitsstandards in den Nähereien zu wehren. Von den entrechteten und ihres Landes beraubten Plantagenarbeitern. Wir Europäer nehmen uns das Recht, diese Menschen ihres angemessenen Lohns zu berauben, um unsere individuelle Freiheit und Lebensgestaltung zu ermöglichen. Millionen von Menschen werden so zu modernen Sklaven des 21. Jahrhunderts.

## DEMOKRATIE

Wir wissen und schätzen es alle. In einer Demokratie hat das Individuum den größtmöglichen Einfluss auf die politischen und gesellschaftlichen Entwicklungen. Jeder hat die Freiheit und die Pflicht, in die öffentliche Meinungsbildung einzugreifen. Demokratie soll Grund- und Menschenrechte garantieren. Aber wir bauen unseren Wohlstand auf dem Rücken anderer auf. Als Exportweltmeister machen wir Geschäfte rund um den Globus. Auch mit Regierungen, die ihre Bevölkerung unterdrücken und in ihren Grund- und Menschenrechten stark beschneiden. Wir verdienen Milliarden. Wohin die Waffen, die wir liefern, gelangen, wohin die Einnahmen korrupter Regierungen fließen, das wollen wir lieber nicht so genau wissen. Hauptsache, wir kaufen billig und verkaufen teuer. Was schert uns die Destabilisierung anderswo? Statt demokratische Strukturen zu fördern, finanzieren wir lieber die Unterdrückung in außereuropäischen Staaten. Unsere politische Stabilität ist nicht unabhängig von den Zuständen, die wir

woanders begünstigen und schaffen. Wir dürfen nicht verdrängen, dass wir für unser Handeln eine Verantwortung tragen. Denn unser demokratisches System „funktioniert“ offensichtlich nur so lange, wie unsere modernen Sklaven weiter Sklaven bleiben und sich nicht auf den Weg zu uns machen und die Wohlstandsschere innerhalb unserer Gesellschaft sich nicht zu weit öffnet. Wen wundert es da noch, dass Radikale mit ihrer hasserfüllten Propaganda (nicht nur) bei den Perspektivlosen Erfolg haben?

## WESSEN FRIEDEN?

Abgesehen vom bewaffneten Konflikt in der Ukraine ist Europa ein Kontinent des Friedens. Der Vordere und Mittlere Osten hat einen Anteil von knapp 40 Prozent aller bewaffneten Konflikte weltweit. Afrika hat einen Anteil von 30 Prozent (Quelle: Arbeitsgemeinschaft Kriegsursachenforschung, Institut für Politikwissenschaft Universität Hamburg). Betrachtet man den Nahen Osten und die nordafrikanischen Staaten, so muss man eigentlich von einem seit Jahrzehnten nicht enden wollenden Dauerkonflikt sprechen. Unmittelbar betroffen von den verschiedenen militärischen Auseinandersetzungen sind in diesen Regionen ungefähr 700 Millionen Menschen. Die Flüchtlingsströme kommen also aus einer Region, in der mehr als zwei Drittel der weltweiten Kriege toben. Die Menschen fliehen aus Todesangst und Perspektivlosigkeit. Die einen sterben unbemerkt, die anderen retten Leib und Leben, indem sie sich auf die Flucht machen und stehen heute an unseren Stacheldrahtzäunen und die dritten werden radikalisiert und ziehen in den Krieg. Der Krieg ist zwar nicht in Europa, aber von Europa und der sogenannten Westlichen Welt mit verursacht und mit finanziert.

Während Frau Merkel die Werte Freiheit, Demokratie und Frieden für Europa hochhält, hält Europa den Großteil der Flüchtlinge draußen.

Erstaunlich, dass die Konsequenzen, die unser jahrzehntelanges globales Handeln im Namen von Freiheit, Demokratie und Frieden hat, selbst einem CSU-Politiker längst klar sind. Entsprechend möchte ich abschließend Gerd Müller, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, zitieren:

*„Wir haben unseren Wohlstand auf dem Rücken der Entwicklungsländer aufgebaut. Das wird nicht mehr lange gutgehen. Diese Spannungen entladen sich. Dann ist egal, was wir hier festlegen. Die Menschen werden uns nicht fragen, ob sie kommen können.“* (Quelle: Die Welt vom 10.01.2016)

– MICHAEL SCHNEIDER





Dieter Renner

**Als wir mit dem Auto über den Rhein fahren, lässt es sich nicht mehr leugnen: Wir mussten „das Ländle“ verlassen, um unserem Spargel-Lieferanten einen Besuch abzustatten.** Ungefähr 20 Kilometer müssen wir uns auf rheinland-pfälzisches Terrain vorwagen. Das bekannte Spargel-Anbaugebiet um Bruchsal liegt rechtsrheinisch auf badischem Gebiet, circa 40 Kilometer von Böbingen entfernt. Als wir in das 800-Seelen-Dorf hineinfahren, fällt uns sofort die für diese Gegend typische Bauweise auf: dicht gedrängt steht Haus an Haus, nur der neomodische Gehweg hält sie auf Abstand zur Straße. Bei manchen ist die Hofeinfahrt offen, bei manchen verriegelt. Ein

großes Holztor, die Zufahrt in den Innenhof. Bei Renners angekommen, ist im Hof alles schmuck hergerichtet. Wir ahnen, dass es weitaus schlechtere Standorte gibt, um in der Landwirtschaft sein Auskommen zu finden. Da wir uns durch zwei Staus auf der Autobahn verspätet haben, wartet das Ehepaar Renner schon auf uns. Wir werden sehr herzlich begrüßt und zuallererst zu selbst hergestelltem Beerensirup und Kaffee eingeladen, dazu leckere süße Stücke.

Wir sitzen zum ersten Mal gemeinsam an einem Tisch, obwohl wir schon seit mehreren Jahren Spargel vom Bioland-Hof Renner bekommen. Eingefädelt hat diesen Kontakt unser Erdbeer-Lieferant Seemann. Da die beiden Familien sich schon seit Jahren kennen und miteinander arbeiten, wurden wir vom Marktladen auf den Hof der Renners aufmerksam. Im Jahre 2001, also vor 15 Jahren, haben Dieter Renner und seine Frau Gabi, ein Jahr nach der Hofübernahme, ihren landwirtschaftlichen Betrieb neu strukturiert und auf Bioland-Anbau umgestellt. „Bevor man den Betrieb umstellt, muss man erst den Bauern umstellen.“ So beschreibt Dieter Renner diesen Prozess. Man spürt, dass es eine intensiv Zeit war und dass die Renners inzwischen Bio-Bauern mit Leib und Seele sind. Den Hof bewirtschaftet Herr Renner in der fünften Generation. Vor allem in den letzten Jahren hat sich viel verändert. Sein Vater betrieb noch einen typischen Gemischtbetrieb mit Feldern, Wiesen und natürlich Tieren. 1989 wurden die Milchkühe abgeschafft und mit der Bullenmast begonnen, in der Hoffnung, das Auskommen damit zu sichern. Der vergleichsweise kleine Betrieb baute dann Zuckerrüben, Getreide, Kartoffeln und Wein an. „Wir hatten eine hundertprozentige Ablieferungsmentalität. Wir produzierten, die Genossenschaft war für den Absatz zuständig“, sagt Renner. Auch heute noch seien sie zu klein für eine Belieferung des Großhandels und zu groß, um die anfallenden Mengen selbst zu vermarkten.

Mit ihrer Spezialisierung als Bio-Betrieb und mit ihren tollen Erzeugnissen haben die Renners die richtigen Entscheidungen getroffen. „98 Prozent der Ware wird direkt am Hof abgeholt.“ Entweder von Endverbrauchern

# SPARGEL & *Die Renner a*

oder aber von Kollegen oder Ladnern, die als Wiederverkäufer bei ihnen einkaufen. Für Familie Renner ist dieser direkte Kontakt mit ihren Kunden eine große Bereicherung, ein „Zusatzlohn“, wie Herr Renner es ausdrückt. „Wir empfinden es als große Wertschätzung unserer Arbeit, wenn unsere Kunden zufrieden sind.“

Nachdem wir uns gestärkt haben, geht es raus. Tatsächlich hat sich heute der erste warme Frühlingstag angekündigt, und die Sonne lädt sehr zu einem Rundgang auf die Felder ein. Als wir über den Hof gehen, kommt uns Herr Renner Senior entgegen. Er unterstützt die Familie immer noch bei der täglichen Arbeit, und ist über ein kurzes Schwätzchen auch nicht unglücklich. Die wichtigsten Kulturen auf Renners Hof sind Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, und Getreide. Den Spargelanbau gibt es schon seit 1985. Damals nur weißer Spargel auf noch ganz kleiner Fläche. 1989 kam dann der grüne Spargel hinzu.

Die Spargelfelder liegen etwas abseits vom Hof. Hier werden auf circa 13





Das Pflanzen der Erdbeeren auf Dämmen erleichtert das Pflücken und verhindert das Aufliegen und Faulen der Früchte.

Hektar grüner und weißer Spargel angebaut. Für die Renners stehen die nachhaltige Pflege des Bodens und die Qualität ihrer Produkte im Vordergrund, weshalb sie auch gegen den massiven Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sind. Lieber bauen sie weniger an und ermöglichen den Pflanzen somit ein gesünderes Wachstum und eine höhere Widerstandsfähigkeit. Sollten Spargelhähnchen oder Spargelkäfer doch mal Überhand gewinnen, hilft im Notfall ein Extrakt des indischen Neembaumes.

Seit 2012 haben die Renners Bioland-Erdbeeren im Unter-Tunnel-Anbau, also im geschützten Anbau. Durch den immer früher einsetzenden Erntebeginn im europäischen Ausland kommen die deutschen Erzeuger immer mehr unter Zeitdruck. Da schon ab Anfang März Erdbeeren und wenig später auch Spargel angeboten werden, verlieren viele VerbraucherInnen ihr Interesse und wollen nicht bis Mai warten. Es muss also alles getan werden, um den Erntetermin vorzuziehen. Was beim Spargel die weiße beziehungs-

# ERDBEEREN

## *aus Böbingen*

weise schwarze Folie, und manchmal sogar noch ein Folientunnel über dem Damm bewirken, wird mittlerweile auch beim Erdbeeranbau angewandt. Die Pflanzen werden in einen hohen Damm gepflanzt, der mit einer Folie bedeckt ist. Darüber wird ein transportables Folienhaus gestellt.

Heute ist der zweite April und als wir uns gebückt in ein Folienhaus begeben, liegt vor uns ein Teppich weißer Blüten und ein geschäftiges Summen in der Luft. Hummeln, Bienen und andere Nützlinge tun ihre Arbeit und man ahnt, dass trotz aller Anbautricks und diesen fleißigen Helfern noch einige Wochen bis zum ersten Erdbeerkuchen aus heimischem Anbau ins Land gehen werden. Aber wer will schon warten bis Mitte oder Ende Mai? Die Tunnel sind ziemlich kurz und gut belüftet, um Pilzkrankheiten, verursacht durch ein feuchtwarmes Klima, zu vermeiden. Außerdem werden sie im Laufe der Vegetationsperiode umgestellt und für die Himbeersträucher genutzt. Im Folgejahr wird mit den Erdbeeren dann auch „umgezogen“; also auf einer anderen Fläche angebaut. Dies ist für eine mehrjährige Kultur sehr überraschend, vermindert aber die Gefahr von Pflanzenkrankheiten erheblich. Besonders gegen Schnecken und Mäuse ist so ein Umzug sehr wirkungsvoll. Auch die fühlen sich beim geschützten Anbau besonders wohl.

Als wir schon wieder Richtung Bioland-Hof unterwegs sind, stößt Frau Renner wieder zu uns. Vielleicht sind es die „Vibrations“ einer Pfälzer Hausfrau oder aber die einer Bauersgattin, die fürs Geld zuständig ist, vielleicht ist es auch reiner Zufall, aber plötzlich befinden wir uns in einer leidenschaftlichen Diskussion über eine „angemessene“ Preisgestaltung. Und

es wird allen Beteiligten deutlich, so zumindest mein Eindruck, dass es sehr nützlich ist, wenn Erzeuger und Händler in Kontakt bleiben und sich austauschen. Um gemeinsam den Wert des Produktes und den Wert ihrer Arbeit zu reflektieren. Denn Kunden, die ein fair gehandeltes, ökologisch produziertes Produkt und dessen hohe Qualität wertschätzen, sind auch bereit, dafür einen angemessenen Preis zu zahlen. Zum Schluss bringt Herr Renner noch einen großen Arm voll grüner Spargel, „die erste Grünspargelernte auf unserem Hof“. Voller Vorfreude auf mindestens zwei, wenn nicht drei Spargelgerichte in den kommenden Tagen, machen wir uns auf den Heimweg ins Ländle. – *MICHAEL SCHNEIDER*



Dieters Frau Gabi

Jetzt ist er endlich da, der lang ersehnte deutsche Spargel! Manche wissen es vielleicht schon, der Biohof Seemann liefert bald auch die ersten regionalen Erdbeeren. Gefolgt von Himbeeren, sämtlichen Johannisbeersorten, Brombeeren und Stachelbeeren. Das sorgt für einen duftenden Traum an der Gemüsetheke. Aber wissen Sie auch schon, dass unser Lieferant Swen Seemann zusammen mit seiner Frau feine Fruchtaufstriche, „Fruchtix“ genannt, herstellt? Sie verarbeiten, neben natürlich ihrem eigenen Obst, ausschließlich regionale oder deutsche Bioland-Ware. Sogar Zucker und Apfelpektin kommen aus der Region! Mit viel Liebe gemacht. Das können wir schon an den kleinen und wissenswerten Details auf den Etiketten erkennen. Schauen Sie doch mal nach! — Mein besonderer Favorit ist übrigens die Schwarze Johannisbeere. Im Geschmack erst frisch-säuerlich, wenig süß und leicht herb, gefolgt von intensivem Fruchtgeschmack. Das ist Sommer im Glas! – ELKE DELION

# *Fruchtig!*



HANDVERLESENE  
ZUTATEN

Bioland

FRUCHTIX

ERDBEER-RHABARBER-FRUCHTALSTREIFEN

Genieß dir  
etwas Gutes



# Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

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