

Zehn Kilometer nördlich von Schwäbisch Hall liegt oberhalb des Kochertals der kleine Weiler Schönenberg auf circa 400 Meter Höhe. Der Fluss zieht etwa 150 Meter tiefer im sogenannten Kochereck nordöstlich bis östlich durch ein etwa 1,5 Kilometer breites Tal. Noch bis vor 30 Jahren war diese Gegend geprägt von – in Süddeutschland über Generationen typisch – bäuerlichen Gemischtbetrieben. Meist lagen diese in Familienhand und hatten eine vergleichsweise geringe Spezialisierung. Es gab Kühe, Schweine und oft noch Geflügel, und die Fluren zeigten ein sehr vielgestaltiges Allerlei an Kulturpflanzen. Heutzutage steht dieses Gebiet für intensiven Ackerbau und ebensolche Tierhaltung. Besonders eine intensive Schweinehaltung findet man hier häufig. Mittlerweile lässt sich auch mit der hohen Spezialisierung auf den Höfen kein ausreichendes Einkommen mehr erzielen. „Das Höfesterben ist schon lange in den guten landwirtschaftlichen Lagen angekommen.“, weiß Hartmut Engelhardt, der Besitzer und Geschäftsführer des Hof Engelhardt in Schönenberg.



Hartmut Engelhardt

neben Getreide und Klee verschiedene Sorten Kraut, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Lauch, Fenchel und vieles mehr. Pro Vegetationsphase circa 40 verschiedene Kulturen. Allerdings ist für die nächsten Jahre geplant, mit geschütztem Anbau in Folien- bzw. Gewächshäusern zu beginnen. Dadurch könnten bestimmte Kulturen, wie z.B. Tomaten und Gurken, Auberginen und Paprika selbst angebaut und damit das Angebot des Hofes erweitert werden.

Insgesamt sei die Situation für den biologischen Landbau nicht schlecht auf der Hohenloher Ebene, sagt Hartmut Engelhardt. Die Böden seien zwar schwer und bei schwierigen Witterungsverhältnissen mit viel Nässe nicht einfach zu bearbeiten, aber der ständig wehende Wind schütze die Pflanzen vor den gefährlichen Pilzkrankheiten, die zu großen Ernteverlusten führen könnten. Dies ganz besonders im Bio-Anbau, wo entsprechende chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verboten sind. Ganz besonders wichtig, so erzählt er, sei für den Bio-Bauern das Einhalten einer möglichst weiten Fruchtfolge: „Viele Krankheiten und Schädlinge werden von einer Generation der gleichen Pflanzenart zur anderen weiter gegeben. Deshalb müssen Anbaupausen bei Kartoffeln, Getreide, Kohlgewächsen oder Möhren gemacht werden, um die Verschleppung von Krankheiten und Schädlingen von einer Vegetationszeit auf die andere zu verhindern.“ Engelhardt betont, dass eine vielgliedrige Fruchtfolge auch für die Bodengesundheit von großer Bedeutung sei. Besonders der Humusgehalt leide im konventionellen Anbau mit ausschließlicher Mais- und Getreidefruchtfolge. „Der Verlust von Humus im Boden ist fast unwiederbringlich, da er die Fruchtbarkeit auf Jahrzehnte hinaus zerstört.“

Bei großer Hitze wird die schattenlose Feldbegehung recht zügig gestaltet, was durchaus in unserem Sinne ist. Auf dem Rückweg kurz vor den Hofgebäuden kommen wir an drei riesigen Erdaushebungen vorbei. Hier sollen in Kürze 20 Millionen Liter Wasser zwischengelagert werden. Obwohl die jährlichen Niederschlagsmengen zwischen 800 und 1000 mm/qm liegen und sich damit eigentlich kein Wasserproblem für den Anbau ergeben sollte, hat sich in den letzten Jahren nach Aussage von Bauer Engelhardt vor allem die Niederschlagsverteilung erheblich verändert. Er spricht ganz eindeutig von Veränderungen als Folgen des beginnenden Klimawandels. Also hat er sich mit Möglichkeiten einer stabileren und gleichmäßigeren Wasserversorgung beschäftigt und als „Kocher-Anrainer“ natürlich nicht allzu lange gebraucht, um über ein Anzapfen des Flüsschens nachzudenken. Immer wieder unterstreicht er seine Schilderungen mit einem Kopfschütteln, ganz besonders, wenn er erzählt, wie viele Fachleute von unterschiedlichen Behörden er für diese Planungen hinzuziehen und ko-

PORTRAIT: Bioland-Gemüse-Hof Engelhardt



Die Engelhardts arbeiten in zehnter Generation als Landwirte. Hartmut Engelhardt, der jüngste Spross in der 300-jährigen bäuerlichen Familientradition, begrüßt uns mit kalten Getränken und einem schönen Platz zum Sitzen unter schattigen Bäumen. Bei über 35 Grad im Schatten ist dieser Ort hervorragend dafür geeignet, mehr vom Hof zu erfahren, der seit 1989, also seit über 25 Jahren als Bioland-Betrieb besteht. Hartmut Engelhardt bewirtschaftet mit insgesamt 14 Mitarbeitern 35 Hektar Ackerfläche. Dies ist für einen reinen Getreidebaubetrieb nicht viel, allerdings für Gemüsebau ziemlich ordentlich. An den Hofgebäuden kann man die Veränderung der Bewirtschaftung über die Jahre gut ablesen. Neben ganz modernen Lager- und Maschinenhallen schließen sich Gebäude aus einer anderen Zeit an. Der alte Kuhstall und auch der Schweinestall wurden umgebaut, sie beherbergen heute Büroräume, Mitarbeiterunterkünfte und Packstellen für die Abokiste. Nur der Hühnerstall, der momentan leer steht, hat noch seine ursprüngliche Funktion. Eine kleine Herde Junghennen wird ihn bald wieder beleben.

Milchvieh- und Schweinehaltung auf Engelhardts Hof sind schon lange Geschichte. Der ständige Druck auf die Erzeugerpreise fordert ein unerbittliches Wachsen oder Weichen. Und Wachsen bedeutet oft Spezialisierung. Auch hier, in der landwirtschaftlich bevorzugten Hohenloher Ebene. Engelhardt hat sich zu einem spezialisierten Bioland-Gemüsebauer entwickelt. Bisher wird alles im Freiland angebaut. Dort wachsen

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, www.dermarktladen.de. Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider. Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider
Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch
Konzept: Jessica Sabasch
Layout: Jonas Schneider
Lektorat: Franziska List
Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover
klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht
Bildrechte: Hasenbilder designed by Freepik

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

33 | April 2017

ordinieren musste. Es wird deutlich, dass die finanziellen und technischen Herausforderungen dieses Projekts nicht die einzigen Hürden waren.

Jetzt stehen wir also am Rand des tiefsten der drei Erdlöcher und erfahren, dass es mit der Flutung bald soweit sei. Die 20 Millionen Liter werden aus dem Kochertal auf die Höhe gepumpt, um zukünftig als Wasservorratsspeicher zur Verfügung zu stehen.

Besorgte Nachfragen, ob das nicht eine ziemlich große Entnahme für so einen kleinen Fluss sei, kann Hartmut Engelhardt schnell zerstreuen: „Diese Menge Wasser führt der Kocher bei Hochwasser in 30 Sekunden!“. Die großen Vorzüge einer gleichmäßigen Wasserversorgung für seine Kulturen leuchten uns ein.

Am Hof angekommen suchen wir schnell wieder den kühlen Schattenplatz auf und freuen uns auf das schon bereitstehende Mittagessen von einem nahegelegenen Bio-Restaurant. Nach den süßen Schnittchen und einem Tässchen Kaffee verliert das Fachgesimpel allmählich seine Intensität, die vielen neuen Eindrücke müssen sich erst setzen. Nach dem Aufbruch ersetzt der Sitz im Reisebus die Hängematte für den Mittagsschlaf.

– MICHAEL SCHNEIDER



Das größte von drei Wasserlöchern zur Sicherung der Wasserversorgung.

O S T E R W E I N E

Mit Blick aufs beginnende Frühjahr und das kommende Osterfest wurde mir nahegelegt, drei Kombinationen von Wein und Essen zu finden und zu beschreiben.

Beginnen wir mit einer Cuvée des *Weinguts Keth* aus Rheinhessen: *Eisbachtal Jahrgang 2016*. Dieser Weißwein kommt mit feiner, zarter, duftiger und floraler Nase daher. Ein leichter, deutscher Wein mit feinen italienischen Komponenten und einer angegeduteten, ausgereiften Säure. Passt wunderbar zu klassischen Spargelvariationen und auch zu grünem Spargel in der gekochten Variante. Alles in allem eine runde, harmonische Sache.



Meine zweite Wahl fiel auf einen französischen Wein: *Gens et Pierres Nord-Sud Blanc*, der wie der Winzer selbst sagt, „das Beste aus zwei Welten vereint“. Hierbei handelt es sich auch um eine Cuvée aus Trauben aus dem Languedoc und Sauvignon Blanc von der Loire. Dieser Wein kommt mit grünen, grünen Noten aromatisch und mit einem leichten Nachhall daher. Er besitzt eine klare, weiche Säure und eine schöne Mineralität und passt wunderbar zu Fisch (Dorade, Zander oder auch Lachs); beispielsweise mit leichter, zitroniger Sauce und mit grünen, kräuterigen Noten. Im Resümee auch hier eine runde harmonische Verbindung. Für ein interessantes und kontrastreicheres Spiel sei Fisch mit Thai-Würzung (nicht zu scharf) empfohlen.

Als Drittes (mir ans Herz und an den Gaumen gelegt vom Chef persönlich) kommt aus Württemberg ein *Lemberger Jahrgang 2014* vom *Weingut Hirth* mit dunklen ausgereiften Beeren und englischen Herrenclub-Noten, der schon für sich allein eine super Sache ist, aber noch wie der Punkt auf dem i zu Lamm mit Rosmarin und klassischer dunkler Sauce (also nicht mit Knoblauch, sondern eher die traditionelle Wild-Würzung) passt. Zusammen eine tolle Kombi.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß damit!
– MARC REMY



Mangold

Beta vulgaris subsp. *vulgaris* var. *flavescens*

Mangold ist ein vielseitiges Gemüse. Blattmangold (var. *cicla*) ist etwas kleinstieliger und hat meist krausere Blätter. Die Stiele des Stielmangolds kann man blanchieren wie Spargel, sie schmecken dann leicht nussig. Die Blätter eignen sich wunderbar zum Einrollen, Verpacken, Ummanteln von zu garendem Fleisch, Tofu, Fisch oder Käse und sind im Geschmack etwas kräftiger als Spinat. Früher hat man die Wurzeln des Mangold auch zur Zuckergewinnung genutzt, bis sich die verwandte Zuckerrübe durchsetzte. Die farbenfrohen leuchtenden Stiele mancher Sorten sind roh zwar ein toller Hingucker, doch wer sie schon einmal blanchiert hat, weiß, dass sich das bunte Leuchten leider nicht über das Garen hinaus erhalten lässt. Kalorienarm und eiweißreich ist der Mangold ein guter Lieferant für u.a.: Folsäure, Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen. Da er sich im Kühlschrank nicht besonders lange hält, empfiehlt es sich ihn möglichst kurz vor der Zubereitung zu kaufen oder ihn gegart und gut abgetropft einzufrieren. Der Stielmangold im Marktladen kommt von unserem Partnerbetrieb aus Filderstadt dem Bioland-Gemüsehof Hörz.



Mangoldsuppe mit pochiertem Ei

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 große Kartoffel
- 500 g Stielmangold
- 1 Bund frischer Kerbel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 2 Stangen Sellerie
- 150 ml trockener Weißwein
- 200 g Sahne
- 4 sehr frische Eier
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Muskat
- 1 Zitrone (Saft)

Die Kartoffel und die Zwiebel schälen und würfeln. Den Mangold waschen, die Stiele und die Blätter in Streifen schneiden. Den Sellerie ebenfalls klein schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln und Stiele mit der Hälfte der Blätter in einem Topf ein paar Minuten in Butter anschwitzen. Zum Ende hin den fein geschnittenen Knoblauch zugeben. Dann mit Weißwein und 0,5l Wasser ablöschen und in ca. 20 Min. weich kochen lassen.

Seit Spitzenkoch Heston Blumenthal wissen wir: Ein perfekt pochiertes Ei ist kein Hexenwerk. Legen sie hierzu einen Teller verkehrt herum auf den Boden eines Topfes, den Sie etwa 10 cm hoch mit Wasser befüllt haben. Schlagen Sie ein sehr frisches Ei auf eine Schaumkelle, so dass der wässrige Teil des Eiweißes abläuft. Lassen Sie das Ei nun vorsichtig in das möglichst exakt 80 Grad heiße Wasser gleiten und in 4 Min. garen.

Die fertig gegarte Suppe pürieren, Sahne zugeben und noch einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker und je nach Geschmack etwas frischem Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in vier Tellern mit je einem Ei und bestreut mit den übrigen Mangoldblättern und Kerbel servieren.

Jahreszeitenküche

Chicken-Nuggets aus Sklavenhaltung

Als wir früher mit unseren drei Söhnen unterwegs oder im Urlaub waren, musste auch ein Naturkosthändler-Ehepaar hin und wieder dem Druck und dem Gequengle auf dem Rücksitz nachgeben, und beim „Restaurant“ mit dem großen M einen Zwischenstopp machen. Glücklicherweise war man ja fern der Heimat – potentielle Marktladen-Kunden konnten uns dabei nicht überraschen. Pommes, Burger und Chicken-Nuggets, lecker! Gut zu erleben, dass diese kleinen Freiheiten und Zugeständnisse bei unseren Söhnen nicht zu negativen Langzeitwirkungen geführt haben: Für alle drei ist Kochen mit hochwertigen Produkten heute selbstverständlich.

Chicken-Nuggets gehören aber längst auch zum Lagerbestand in bundesdeutschen Tiefkühltruhen. So praktisch, so lecker, so preiswert. Nach meinen Recherchen scheint Edeka mit seiner Eigenmarke „gut&günstig“, die billigsten im Angebot zu haben: 44 Cent für 100 Gramm Chicken-Nuggets. Für solche Preise produziert selbst die Massentierhaltung in Deutschland noch zu teuer.

Woher also die billigen Chicken-Nuggets importieren? Aus einem großen Land, mit großen Fleischproduktions- und -Verarbeitungskapazitäten. Mit scharenweise billigen Arbeitskräften, ohne störende Arbeiterrechte. Aus einem Land mit günstigen Krediten und einer wirtschaftlich schwierigen Lage.

aus Brasilien. Das billig erzeugte Geflügelfleisch aus deutscher Massentierhaltung reicht anscheinend nicht aus, um die deutschen Verbraucher zu locken. Es muss noch billiger in Brasilien produziert werden!

Den fünf Millionen Menschen, die direkt oder indirekt in der brasilianischen Fleischindustrie arbeiten, stehen mächtige Unternehmen gegenüber. Zum Beispiel die brasilianische Aktiengesellschaft JBS mit einem jährlichen Umsatzvolumen von 49 Milliarden Euro. Damit ist JBS der weltweit größte Fleischproduzent und größtes Fleischverarbeitungsunternehmen Südamerikas. JBS allein schlachtet fast die Hälfte der sechs Milliarden Hühner im Land.

„JBS hat sich bewusst eine Politik der Prekarisierung von Arbeitsverhältnissen zueigen gemacht“, sagt die kleine aber rührige *Christliche Initiative Romero (CIR)*. Der Verein setzt sich für Arbeits- und Menschenrechte in Ländern Mittelamerikas ein. Im Sinne ihres Namensgebers, Oscar Arnulfo Romero, dem Bischof von El Salvador, der sich für soziale Gerechtigkeit und Frieden einsetzte. In einer bundesweiten Kampagne macht die CIR seit 2016 auf die Missstände in Brasiliens Fleischfabriken aufmerksam. Das Motto: „Sklavenarbeit ist billiger“: GeflügelzüchterInnen verschulden sich laut eigener Angaben; für ein Huhn werde ihnen vom Verarbeiter sieben Cent bezahlt; allein die Produktionskosten beliefen sich dabei auf neun Cent pro Huhn. Ein paar Cent für ein geschlachtetes Huhn!

Der mächtigste Geflügel-Abnehmer auf brasilianischer Seite ist der Lebensmittelkonzern BRF mit einem Jahresumsatz von zehn Milliarden Euro. Einen Teil der Verarbeitung übernimmt das deutsche Tochterunternehmen Plusfood. Mit von der Partie bei der Verarbeitung von brasilianischem Geflügelfleisch ist auch die deutsche PHW-Gruppe (bekannteste Marken sind Wiesenhof und Bruzzler) mit einem Jahresumsatz von knapp 2,4 Milliarden Euro.

In Deutschlands Supermärkten tauchen die Produkte dann bei den Dis-

Wir in Deutschland assoziieren bei hohen Preisen immer sofort, dass „uns da jemand ausnehmen“ will, sich jemand „auf unsere Kosten“ bereichert. Besonders bei Lebensmitteln. Da kann es oft nicht billig genug sein. Es wird immer offensichtlicher, dass genau die entgegen gesetzte Frage gestellt werden muss: „Warum ist das Produkt so dermaßen billig? Wer zahlt den wirklichen Preis, wer übernimmt die wirklichen Kosten?“ Die billigsten Nuggets von Edeka kosten 44 Cent pro 100 Gramm. Bei uns kosten 100 Gramm 2 Euro 70, also sechsmal so viel. Was ist ein würdiges Leben und Arbeiten von fünf Millionen BrasilianerInnen wert? Wie viel eine artgerechte Tierhaltung? Wie viel eine nachhaltige Produktion?

Und wieder können wir als VerbraucherInnen ein bisschen helfen, die Welt zu retten:

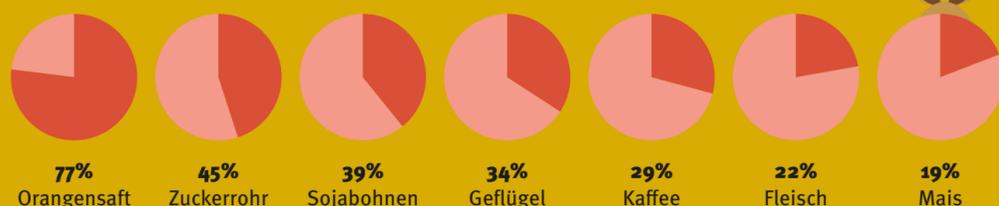
Unterstützen Sie die Kampagne der CIR und machen Sie Ihre Nuggets selber. Und wem das Panieren zu blöd ist, der sollte sich wenigstens die TK-Nuggets in Bio-Qualität leisten. In manchen Supermarkt-Tiefkühltruhen auch schon im Angebot – bei uns auf alle Fälle. Und ich bin sehr zuversichtlich: Die werden Ihren Kindern schmecken – „obwohl“ sie Bio sind.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLE DATEN UND SCHAUBILDER:

- www.ci-romero.de
- www.nord-sued-netz.de
- www.slaughteringpeople.org
- <https://netzfrauen.org>
- www.supplychainge.org
- www.topagar.com
- www.fleischwirtschaft.de
- www.handelsblatt.com

BRASILIENS ANTEIL AM GLOBALEN EXPORT NACH PRODUKTEN



Brasilien steckt seit 2015 in einer schweren Rezession. Die Rohstoffpreise, besonders der lange zurückgehende Ölpreis, hat das bevölkerungsreichste Land Südamerikas schwer getroffen. Die Produktivität in der Industrie ist gering, was vor allem der miserablen Infrastruktur geschuldet ist. Die Arbeitslosigkeit liegt bei 12 Prozent – das entspricht ca. 12 Millionen Menschen – und hat sich in den vergangenen Jahren mehr als verdreifacht. Keine Arbeit, kein Einkommen, zurückgehender Binnenkonsum, welcher mit 80 Prozent am Bruttoinlandsprodukt Brasiliens wichtigster Wachstumsfaktor ist.

Deshalb steigt die Bedeutung des Exports und somit der Agrarproduktion. Hier ist das Land weltweit in einigen Bereichen der wichtigste Anbieter.

Besonders die Fleischproduktion wächst schneller als in jedem anderen Land. Bei Geflügelfleisch ist Brasilien bereits die Nummer eins. Jährlich werden 6.000.000.000 (Milliarden!) Hühner geschlachtet. Besonders verarbeitete Geflügelfleischprodukte sind beliebt. Die EU importiert aus Brasilien 270 000 Tonnen Geflügelfleisch jährlich, davon drei Viertel als verarbeitete Ware, wie zum Beispiel Chicken-Nuggets. Mehr als die Hälfte der Einfuhren von verarbeitetem Geflügelfleisch nach Deutschland stammen

countern oder als Billig-Marke (Ja!, Gut&Günstig) bei Rewe, Edeka, Lidl und Aldi auf. Hinter den goldbraunen Nuggets aus dem Ofen steckt eine globale Industrie, in der Menschen unter sklavenähnlichen Bedingungen lebten und arbeiteten, so die *Christliche Initiative Romero*.

Besonders schlimm seien die Zustände in den Schlachtbetrieben: Schwere Schnitt- und Gelenkverletzungen – häufig durch das extreme Arbeitstempo verursacht – sind an der Tagesordnung. Ein Arbeiter muss in einer Minute vier Hähnchenkeulen entbeinen. Um einen Knochen zu lösen, sind 20, bei vier Keulen 80 Bewegungen pro Minute nötig. Bei mehr als circa 30 Bewegungen geht man von einer nachhaltigen Schädigung der Skelettmuskulatur aus. Auch psychische Probleme nehmen einen hohen Anteil der Krankheitsausfälle ein. 2011 wurde eine BRF-Fabrik verklagt, weil sie Arbeiter 15 Stunden pro Tag im Akkord arbeiten ließ. Dies bedeutete 75 Hühner pro Minute, 4500 pro Stunde und pro Arbeitstag über 50.000 Hühner zu schlachten. Ganz am Anfang der Ausbeutungskette stehen Wanderarbeiterinnen, die in den großen Mastbetrieben als Geflügelfängerinnen arbeiten. Sie arbeiten bis zu 17 Stunden am Tag. So sieht Sklavenarbeit im 21. Jahrhundert aus.

Liebe Kundinnen & Kunden,

man nimmt an, dass von den Kirchenoberen seit dem zweiten Jahrhundert nach Christus ein bestimmter Tag im Jahr zum festlichen Gedenken an die Auferstehung Jesu gesucht wurde. Nachdem es einigen Zoff unter den frommen Christen über den richtigen Termin gab, einigte man sich beim großen Konzil von Nizäa im Jahre 325 endgültig und bestimmte den ersten Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond zum Ostersonntag. Aufgrund dieser Festlegung kann Ostern zwischen dem 22. März und dem 25. April sein.

Weil das Osterfest dieses Jahr auf einen späten Termin fällt, hat unser Spargelbauer bereits den ersten weißen Spargel angekündigt. Zum Ostermenü empfehlen wir Ihnen zwei sehr unterschiedliche Weißweine aus dem Wonnegau und aus Südfrankreich und einen Rotwein aus Württemberg. In der Jahreszeitenküche schlagen wir Ihnen ein Rezept für den ersten deutschen Mangold vor. Spinat kann schließlich jede/-r, aber Mangold?

1900 gab es in Deutschland noch circa 5.600.000 Bauern. 2016 waren es noch 275.000. Bald werden wir die letzten Höfe suchen müssen in der Landschaft. Davon kann auch Hartmut Engelhardt vom gleichnamigen Gemüse-Hof bei Schwäbisch Hall berichten. Was aber hat die stolze *Landpomeranze* Dietlinde Ellsäßer mit dem Höfesterben zu tun? Auch das erfahren Sie in der neuen Marktlese. A propos „suchen“: Mit einem fröhlichen Osterhasensuchen möchten wir auch unseren kleinen Lesern Vorfreude auf Ostern machen.

Christina Schneider
Nithal Schneider

Probieren Sie jetzt unseren Lieferservice aus!

bestellen Sie unter:
shop.dermarktladen.de
oder per Telefon:
07071 56555 0



Bis 12 Uhr bestellt – am selben Tag geliefert!

5 Fragen an Dietlinde Ellsäßer

ZUR PERSON:

Die Autorin, Regisseurin und Schauspielerin Dietlinde Ellsäßer trägt mit Stolz den Titel „Landpomeranze“. Die Theaterei ist ihr Beruf und ihre Berufung. Das Erlebte, die eigene Herkunft schwingt in ihren Stücken immer mit. Auch in „Der Feierabendbauer“. Karl Hofreiters Antwort auf die Krisen in der Welt: Er verkauft seinen letzten Acker und macht sich auf den Weg.

FRAU ELLSÄSSER, WIE WICHTIG IST ES IHNEN ZU WISSEN, WOHER DAS KOMMT, WAS SIE ESSEN?

Sehr wichtig. Das Lebensmittel ist Mittel zum Leben. Ich möchte mir gern Gesundes zumuten, schaue nicht so auf den Preis, obwohl ich freischaffende Künstlerin bin. Da spare ich lieber am Reisen. Da ich „vom Acker“ komme, weiß ich um die Wichtigkeit von Lebensmitteln. Ich mag gesunde Sachen, für die der Bauer nicht in der Verzweiflung rumspritzen musste. Ich mag krumme Gurken mehr als gerade. Ich mag, wenn Essen mich anspricht. Im Winter gab's und gib't bei uns halt keine Tomaten. Man hat ja auch nicht das ganze Jahr den Christbaum im Wohnzimmer! Ich mag's am liebsten frisch. Was der Acker eben gerade hergibt.

SIE SIND VIEL UNTERWEGS, HABEN SIE DA ÜBERHAUPT ZEIT, FÜR SICH SELBST ZU KOCHEN?

Ich bin keine Langzeitköchin. Ich mache etwas aus dem, was im Kühlschrank ist; koche eher nach Tagesgelüsten. Und ich bin eine Schleckige. Wenn's mir nicht schmeckt, höre ich auf. In Tübingen ist nicht viel los auf den Restaurant-Tellern. Da geh' ich lieber zu meiner Tante nach Hemmendorf und freu mich schon eine Woche vorher auf erdige, ländliche Küche. Und ich hab schon immer mehr zum Gsälzbrot als zum Fleisch geneigt. Früher gab es nur am Sonntag einen Braten, nicht diese unter der Woche Fleischfresserei.

SIE SIND IN HEMMENDORF BEI ROTTENBURG AUFGEWACHSEN. HEUTE LEBEN SIE IN TÜBINGEN. GAB ES IN IHNEN MAL EINE SEHNSUCHT, WEGZUGEHEN?

Meine Sehnsucht geht ins Denken. Durch die Theaterei kann ich mich immer wieder neu erfinden, in der Sprache. Das Bleiben ist mir Halt; ich muss wissen, wo ich stehe, damit ich Grund unter mir hab. Ich könnte mir gut vorstellen, einmal zwei Monate auf eine Almhütte zu gehen. Weg vom „Geld-regiert-die-Welt-Rummel“ hin zu „was brauche ich heute?“ und sich danach richten. Die Kuh, die Wiese, den Himmel, das Gras regieren lassen. Als Kind hab ich die Schafferei auf dem Acker gehasst. Arbeit hat für meine Mutter dazugehört wie das Brot auf dem Tisch. Es gab keine Freizeit. Heute ist mein freies Schaffen meine freie Zeit. „Was ist heute eigentlich wichtig?“, versuche ich mich jeden Tag zu fragen. Wenn ich selbst auf dem richtigen Weg bin, streue ich davon auch etwas in die Gesellschaft.

SEINEN LETZTEN ACKER VERKAUFEN UND MIT DEM LEITERWAGEN LOSZIEHEN IST KARL HOFREITERS ANTWORT AUF DIE KRISEN DER WELT. IST DIE AKTUELLE LAGE IN DER LANDWIRTSCHAFT FÜR SIE ANSTOß GEWESEN, DAS STÜCK DER FEIERABENDBAUER ZU SCHREIBEN?

Ich hab mir nicht überlegt, der Bauer hat's schlecht, darüber will ich etwas schreiben. Es ist eher so, dass ich gerne über Dinge schreibe, zu denen ich eine authentische Nähe habe. Da war bei mir plötzlich eine Wachheit für die Situation der Bauern. Ein rebellischer Schwung ist in mir aufgekommen, angesichts der Milchpreise und des Zubauens von Ackerflächen mit noch einem Lidl. Man könnte doch so viele Äcker von Projekten für Senioren, Kindergartengruppen oder Schulkindern bewirtschaften lassen. Sie würden im Acker graben und am Abend müde sein. Es geht mir um eine Hinwendung zur Natur. Da muss sich etwas wenden, wie beim Frühling – sonst bricht es zusammen.

Wir haben in der ganzen Ausgabe Häschen versteckt. Finde alle und Du bekommst eine kleine Belohnung an der Kasse im Marktladen!



Bild: © Fanny Fazi!

WAS DÜRFEN WIR VON IHREM STÜCK ERWARTEN; WAS IST DAS BESONDERE DARAN?

Der Schauspieler Berthold Biesinger, der den Karl Hofreiter spielt, hat auch eine bäuerliche Herkunft. Er weiß, wovon er redet. Er hat die Figur zu seiner eigenen gemacht. Mit Victor Oswald, der wunderbar Akkordeon spielt, hat er ein Gegenüber. Die 28. Aufführung war in Ertingen auf einem Hoffest. Da hab ich Bauern nicken und lachen sehen über die Katastrophe ihres Standes. Sie fühlten sich wertgeschätzt. Die Not eröffnet dem Feierabendbauer Karl Hofreiter auch Gutes, Neues. Sie ist notwendig; er wird wendig in der Not.

Die Fragen stellte: JESSICA SABASCH

Theater:
Der Feierabendbauer
mit Berthold Biesinger & Victor Oswald (Musik) Regie:
Dietlinde Ellsäßer

27. April
um 20 Uhr

IM SUDHAUS
(GROSSER SAAL)

EINTRITT: 10/12€

Kaufen Sie Tickets online: shop.dermarktladen.de oder in den beiden Marktläden an der Kasse