

Pioniere auf Abwegen

Über die Prinzipientreue der großen Bio-Verbände

Vor über 30 Jahren, im Herbst 1985, haben wir uns in Münsingen auf der Schwäbischen Alb kennengelernt. Wir machten beide auf unterschiedlichen Höfen eine landwirtschaftliche Ausbildung. Und in Münsingen gab es eine Berufsschule, in der wir in dieselbe Klasse gingen. Er war damals schon, im Gegensatz zu mir, auf einem Bio-Hof, genauer, einem *Demeter*-Hof in der Lehre. Mit Haut und Haar ein Überzeugungstäter. In einer Zeit, als Bio-Bauern noch als wunderliche Ausnahmerecheinung ohne Zukunftsperspektive galten.

Heute ist er „Entwicklungsbegleiter“, eine Art Unternehmensberater für Betriebe, Gemeinschaften und Höfe. Er hat sich nach seiner Lehre zum Agraringenieur ausbilden lassen und war seit 1993 im Dienste von *Demeter* unterwegs. 20 Jahre lang. Als Berater, als Geschäftsführer der *Demeter* Milchbauerngemeinschaft, als geschäftsführender Vorstand im *Demeter* e.V. und im Vorstand des Bio-Dachverbands BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft). 2013 hat er alles hingeschmissen. Seine Karriere beim *Demeter*-Verband beendet. Mit Anfang 50!

Als ich ihn nach seinen Beweggründen fragte, hat er vieles erklärt. Ein Gedanke blieb bei mir besonders hängen: Dass sich die Realität der *Demeter*-Betriebe und der Inhalt der Hochglanzbroschüren des *Demeter*-Verbands seit Jahren immer weiter auseinander entwickelten. „In Wirklichkeit sind die Themen nicht mehr flächendeckende bäuerliche Landwirtschaft, Kreislaufwirtschaft und Diversifizierung, sondern die neuen *Demeter*-Betriebe sind hochspezialisierte Produktionseinheiten, die sich auf die effiziente Erzeugung von Lebensmitteln konzentrieren, um die Nachfrage der großen (Bio-)Supermärkte zu bedienen.“ Daran wollte er sich nicht mehr beteiligen. Als Geschäftsführer des *Demeter* e.V., also in einer Schlüsselposition des Verbands, sah er sich nicht mehr in der Lage, diese Entwicklungen zu stoppen.

Seit die Großkonzerne des konventionellen Lebensmittel-Einzelhandels zu wichtigen Partnern der Bio-Verbände geworden sind, steigt der Druck, große Mengen günstiger Bio-Lebensmittel zu produzieren. Die Idee, die Produktion und Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln massiv zu steigern, führt dazu, dass ursprüngliche Strukturen in Erzeugung, Verarbeitung und Handel zerstört werden. Noch stehen die größten Verbände *Bioland* und *Demeter* für eine besonders hochwertige landwirtschaftliche Produktion von Lebensmitteln. Sie sind die Pioniere und leben vom Nimbus des „wahren Bio“. Und keine Frage, die Kompromisse, die im Rahmen der EU-Bio-Siegel in Erzeugung und Verarbeitung gemacht werden, sind so unerfreulich, dass wir froh sein können, über die Qualität der Verbandsware. Aber ich denke, die Zeit wird kommen, in der es nottun wird, ein neues Bio-Label zu etablieren, weil die heutigen Verbände, unter anderem durch die Zusammenarbeit mit den großen Supermarktketten, ihre eigenen Grundsätze preisgegeben haben.

Wie ist es überhaupt so weit gekommen? Im Mai 2012 wurde vom *Bioland*-Landesverband Baden-Württemberg eine Kooperationsvereinbarung mit Edeka Südwest geschlossen. Seither wird die Zusammenarbeit Jahr um Jahr intensiviert. Damals gab es im Vorfeld zwischen der Verbandsleitung, Vertretern einer *Bioland*-Erzeugergemeinschaft und Bauern als Erzeugern eine Arbeitsgruppe zu diesem Themenkomplex. Überraschenderweise wurde ich vom *Bioland*-Geschäftsführer zu dieser Beratung eingeladen. Ich nutzte die Plattform, um meine Bedenken in Bezug auf eine Kooperation mit Edeka-Südwest einzubringen. Meine Befürchtungen in Bezug auf die Entwicklung nach so einem Schritt haben sich leider alle bestätigt. Im kritischen Agrarbericht 2016 heißt es dazu treffend: „Die Logik des Wachsens oder Weichens gilt auch hier [im Biosektor / d.Verf.]“

Die Bio-Freunde von *Demeter* waren den *Bioland*-Bauern aber schon voraus. Im März 2007 meldeten die Nachrichten, dass die Südwest-Edekaner ihr Sortiment im Bereich Molkereiprodukte durch die Zusammenarbeit mit dem *Demeter*-Bund erweitern würden. Der nächste ganz große Schritt in der Kooperation zwischen den beiden war die Einführung einer exklusiven *Demeter*-Marke für den Großkonzern, die *Demeter*-Babykost-Marke SunSan. Der nächste Paukenschlag von *Demeter* Deutschland folgte im Oktober 2016: Der *Demeter*-Verband habe eine neue Vertriebsstrategie beschlossen, so hieß es im Fachmagazin bio Handel online, „mit ei-

ner weiteren differenzierten Öffnung zum konventionellen Handel“.

Aus der Pressemitteilung:

„Der Vertrieb von Produkten unter der Marke *Demeter* wird künftig an qualitative Kriterien gebunden. Damit umfasse der Qualitätsanspruch von *Demeter* auch den Handel, teilt der Verband mit. Die biodynamische Markengemeinschaft gebe so ein Signal für zukunftsfähiges, faires Wirtschaften auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette.“

So werden Verarbeiter zu Partnern stilisiert, die nur 25 Prozent Bio-Umsatz und letztlich gerade mal 2,5 Prozent *Demeter*-Umsatz machen. Händler werden zu *Demeter*-Partnern, wenn sie mindestens sechs Prozent (Bundesdurchschnitt im LEH) Bio-Umsatz machen und zehn Prozent davon, also insgesamt 0,6 Prozent ihres Umsatzes, *Demeter*-Umsatz. Das heißt, wenn ein Verarbeiter bis zu 75 Prozent seiner Produktion mit konventionellen Produkten und Händler bis zu 94 Prozent ihres Umsatzes ebenfalls mit konventionellen Produkten machen, mit teilweise verheerenden Folgen für Mensch und Umwelt, dann werden sie heute zu *Demeter*- oder *Bioland*-Partnern erhoben.

Aber *Demeter* setzt sogar noch einen drauf: „Neben der weiterhin klaren Ausrichtung auf den Naturkostfachhandel besteht damit auch für Verkaufsstellen des Lebensmitteleinzelhandels die Möglichkeit, *Demeter*-Ware anzubieten – sofern diese Unternehmer sich mit den Grundsätzen und Werten von *Demeter* verbinden [lassen]“, erklärt der Verband.

Für Händler, die diesen Kriterien nicht entsprechen, aber mindestens fünf Prozent Bio-Waren in ihrem Sortiment führen, stehen künftig Produkte mit einem biodynamischen Siegel zur Verfügung. Die Bio-Verbände werden mehr und mehr zu Handlangern der konventionellen Handelsstrukturen, kurz gesagt sogar zum Hemmschuh einer Ökologisierung der Lebensmittelwirtschaft. Warum auch sollten die Handelsriesen, wenn mit dem „biologischen Feigenblatt“ das Wichtigste verdeckt werden kann, ihr erfolgreiches System ändern, das ihnen so viel Macht und ökonomischen Erfolg gebracht hat?

Auch in einem Gespräch mit dem ehemaligen Geschäftsführer einer großen regionalen *Bioland*-Erzeugergemeinschaft geht es um die großen Veränderungen in der Branche und den Einstieg der großen Konzerne. Wir sprechen über den Strukturwandel, der sich in Handel, Verarbeitung und Erzeugung in der Branche rasant vollzieht. Er hält die Entwicklung, dass die Bio-Verbände mit den großen Lebensmittelketten ins Geschäft gekommen sind, für unausweichlich. Ich halte dagegen, dass die Verbände dadurch massiv dazu beigetragen haben, dass sich bäuerliche Strukturen aufgelöst und der Grundgedanke einer regionalen, flächendeckenden Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung aufgegeben wurde. Er ist, im Gegensatz zu mir, der Meinung, dass dies nicht hätte verhindert werden können und meint zum Schluss, dass es wohl unausweichlich sei, dass sich ein neuer Bio-Verband gründen würde, der diese „alten“ Ziele wieder im Blick habe. Da bin ich allerdings unbedingt seiner Meinung.

– MICHAEL SCHNEIDER



auf eine mit ... Elke Delion

Vielleicht kennen Sie den ein oder anderen von uns schon von einem längeren Gespräch zwischen den Regalen oder einem Plausch an der Theke. Hier stellen wir jeden Monat KollegInnen vor, die im Marktladen arbeiten. Denn, wenn es eines gibt, das den Marktladen, neben all seinen Leckereien, auszeichnet, dann sind es die Menschen, die hier arbeiten.

– WER BIN ICH?

Ich heiße Elke Delion und lebe mit meiner Partnerin zusammen in Tübingen und habe zwei reizende erwachsene Kinder. Im Marktladen findet man mich normalerweise: Am ehesten irgendwo zwischen den Regalen im Vogelbeerweg, wo das „Palm-Gerät“ piepst, mit dem ich die zu bestellenden Artikel scanne. Also beim Bestellen, Ware sortieren oder so etwas in der Art.

– SEIT WANN BIN ICH IM MARKTLADEN?

Nächstes Jahr werden es 20 Jahre – die Zeit hier vergeht ganz schön rasch! Ich hab damals Indologie, Früh- und Vorgeschichte studiert. Mit zwei Kindern war das für mich nicht so leicht, und Geld musste auch noch verdient werden. Ich war ja schon Marktladen-Kundin. Naja, und nach zwei, drei kurzen Gesprächen konnte ich anfangen.

– WOHER ICH KOMME:

Geboren bin ich in Heilbronn. So richtig aufgewachsen dann in Stutt-

25 JAHRE Der Marktladen

Lesung & Weinprobe: WÜRTTEMBERGER WEINGESCHICHTEN

mit Wolfgang Alber &
Andreas Vogt

26. OKT.
um 20 Uhr
Marktladen, Europaplatz

Tickets unter:
07071 56 555 0
shop.dermarktladen.de
oder in den beiden Marktläden
Eintritt: 8/12€

NOCH MEHR NEUIGKEITEN, FOTOS & HINWEISE
AUF VERANSTALTUNGEN:

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

JETZT ONLINE BESTELLEN. WIR LIEFERN MONTAG BIS
DONNERSTAG IM GANZEN TÜBINGER STADTGEBIET:

[shop.dermarktladen.de](https://www.shop.dermarktladen.de)

IMPRESSUM

Die Markt/lese 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

Markt/lese

für regionale Wertschätzer &
kulinarische Weltenbummler

Pioniere auf Abwegen



Wie die Bio-Verbände
ihre Zielsetzungen ändern.

39 | Oktober 2017

Im Oktober laden wir Sie zu einem besonderen Lesungsabend mit Weinbegleitung ein. Die Kulturwissenschaftler Wolfgang Alber und Andreas Vogt stellen ihr Buch „Württembergische Weingeschichten“ vor. Diese feine „Auslese“ literarischer Weintexte spannt einen Bogen vom Minnesänger Gottfried von Neifen bis zum Meisterkoch Vincent Klink, sie umfasst promilleselige Trinklieder von Ludwig Uhland und Eduard Mörike ebenso wie Friedrich Hölderlins Hymnus auf das selige Land mit den weinbestockten Hügeln oder Walle Sayers lyrische Degustationsnotizen. In seinem begeisterten Vorwort schreibt der renommierte britische Weinjournalist Stuart Pigott von den „neuen Weinen Württembergs“ – und gar vom „Weinwunder Württemberg“. Was liegt also näher, als dazu die passenden Weine vom Spitzen-Weingut Hirth aus Willsbach-Obersulm bei Heilbronn auszuschenken? Mit seinen vielfach ausgezeichneten Weinen wie dem Auxerrois und Chardonnay beweist Winzer Frank Kayser seit Jahren, was in der Weinregion Baden-Württemberg alles möglich ist, wenn man dem Wein gibt, woran die Welt heutzutage geizt: „Zeit, Zeit, Zeit! Nur was die Trauben aus dem Weinberg mitbringen, wird im Fass zu besonderer Güte.“

gart – meine Eltern kommen aber beide aus Norddeutschland. Deshalb merkt man das auch nicht so sehr.

– WAS ICH MACHE, WENN ICH NICHT IM MARKTLADEN BIN?

Ich bin total gerne in meinem „Gütle“ am Österberg. Wenn ich dort buddle oder nur den Pflanzen beim Wachsen zuschauen, bin ich sofort entspannt. Und sonst? Treffe ich mich viel mit Freundinnen, lese Bücher über Ernährung und Politik oder Krimis, mache etwas Sport und habe immer mindestens sieben andere Projekte im Kopf.

– WAS MIR IM LEBEN WICHTIG IST:

Immer bewusster mein Leben zu gestalten. Ökologie und unsere Umwelt. Ich werde zum Beispiel mein erstes Bio-Erlebnis nie vergessen. Das war noch in der Schule. Eine Klassenkameradin hatte ein fettes Butterbrot mit Gomasio als Pausen-Vesper. Da durfte ich abbeißen und fand es so lecker, dass ich von da an, den Weg einmal durch halb Stuttgart zu dem kleinen Bio-Laden, in dem es das gab, gerne auf mich genommen habe. Meine Mutter habe ich damals gleich mitüberzeugt.

– WORAUF ICH MICH GERADE FREUE:

Meine Freundinnen und Familie haben mir zum Geburtstag einen Gutschein für einen „Stand-Up-Paddling“ Kurs geschenkt. Den werde ich an meinem nächsten Urlaub am Meer einlösen. Mal sehen, wie oft ich ins Wasser falle...

– KLEINE GEHEIMNISSE ODER LEIDENSCHAFTEN:

Wenn ich ein wirklich spannendes Buch angefangen habe, kann ich es nicht so schnell wieder weglegen. Da bleiben dann der Wäscheberg oder andere unerledigte Dinge wo sie sind.

Die Fragen stellte: FRANZISKA LIST

FLÜCHTLINGE AM WERK



Als die ersten Geflüchteten vor zwei Jahren in der Nachbarschaft „zugeteilt“ wurden, begann in Mähringen/Immenhausen dieses Projekt, das aus ehrenamtlichem Engagement entstanden ist. Inzwischen sind die „Flüchtlinge am Werk“ ein eingetragener Verein. In der Werkstatt arbeiten momentan sechs Geflüchtete. Es waren auch schon mal zehn. Aber drei von ihnen konnten an eine Ausbildungsstelle vermittelt werden. „Darin liegt auch der Sinn des Engagements“, erklärt Herr Erbe die Arbeit des Vereins und sein Mitwirken. Er selbst ist Zimmerer bei der Firma Syndikat. Wir im Markt laden diesen Verein und seine Arbeit wertvoll. Und wir wollen die „Flüchtlinge am Werk“ unterstützen, indem wir ihre Möbel kaufen. Vielleicht haben Sie ja auch schon eines der Holzpferde im Vogelbeerweg entdeckt, die aus dieser Werkstatt kommen. Oder eines ihrer Kinder hat bereits im „Sattel“ gesessen. Wir haben vor ungefähr einem Jahr erfahren, dass es dieses Projekt gibt und dort Geflüchtete unter fachmännischer Anleitung Gartenmöbel, also Tische und Bänke, und eben besagte Pferde herstellen. Unsere neuen Sitzmöbel für den Europaplatz haben wir ebenfalls dort anfertigen lassen. Sitzen Sie Probe! Und wenn Sie in Ihrem Garten oder auf dem Balkon noch Bedarf an Möblierung haben, dann kennen Sie gleich eine gute Adresse. So kann man auch einen Beitrag dazu leisten, dass Integration gelingt. Vielleicht brauchen Sie auch einen neuen Sandkasten für die Kinder oder Sie wollten schon immer mal Wikingerschach spielen. Wenn Sie mehr über den Verein und die tollen Sachen, die dort entstehen, wissen wollen, dann lesen Sie weiter unter www.fluechtlinge-am-werk.de. Es ist schön, dass sich ehrenamtliches Engagement für Geflohene in diesem Land von einer „Wir können nicht allen helfen“ – Rhetorik nicht entmutigen lässt.



Herr Erbe erklärt uns die Arbeit des Vereins.



Der 17-jährige Kosai Fadaous aus Syrien zeigt uns die Werkstatt. Er wohnt mit vier Geschwistern und Eltern in Immenhausen.

Weintraube

Vitis vinifera subsp. vinifera

Die Früchte der Edlen Weinrebe gehören botanisch zu den Beeren und die Form der Fruchtstände wird Rispe genannt. Schon in der Antike war sie eine der wichtigsten Kulturpflanzen des europäischen Raums. Diesen Status hat sie bis heute. Eine wesentliche Veränderung muss erwähnt werden, ohne jetzt gleich ein Fass aufmachen zu wollen: Kernlose Tafeltrauben stehen im Zentrum der Nachfrage. Gerade im Naturkostbereich schütteln Überzeugungstäter darüber den Kopf. Gezüchtete Hybride, nur um den Menschen die Kerne zu ersparen. Das widerstrebt dem ein oder anderen. Dabei gibt es auch spontan entstandene (nahezu) kernlose Sorten, wie zum Beispiel die Sultana. Ein Glück für all diejenigen, die die bitteren Kerne einfach nicht gerne essen. Obwohl gerade die Sorten mit Kernen, wie zum Beispiel die edlen dunkelviolett Muskattrauben im Markt laden, mehr Aufmerksamkeit verdient haben. Tafeltrauben sind nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Durch ihren hohen Kaliumanteil helfen sie dem Körper beim Entschlacken – es gibt sogar sogenannte Traubenkuren. Besonders erwähnenswert sind aber – neben Vitamin B6 und Folsäure – die in den Trauben enthaltenen, antioxidativ wirkende Pflanzenstoffe Resveratrol und OPC (oligomere Proanthocyanidine). Die beiden sind ein Dreamteam fürs Immunsystem, weil sie durchblutungsfördernd und entzündungshemmend wirken. Aber wer keine Kerne isst, bekommt weitaus weniger davon, weil gut ein Drittel dieser Stoffe in den Kernen steckt.

Jahreszeiten Küche



Winzersalat

FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT:

- 1 kleiner **Kopfsalat**
- 1 Kopf **Radicchio**
- 200g **Trauben** (rote & weiße)
- 100g **Walnusskerne** (Bruch)
- 100g reifer **Büffelbrie**

FÜR DAS DRESSING:

- 1 TL **Honig**
- 1 TL **Senf**
- 3 EL **Essig**
- 6 EL kaltgepresstes **Sonnenblumenöl**
- 1 TL **Salz**
- Frisch gemahlener **schwarzer Pfeffer**

Die Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing alle Zutaten in ein gut verschließbares und ausreichend großes Marmeladen-Glas geben und kräftig schütteln. (Wer das über der Spüle macht, minimiert das Risiko einer notwendigen Komplett-Reinigung seiner Küche.)

Die Blätter in eine Salatschüssel geben. Die Trauben halbieren und zum Salat geben. Mit dem Dressing mischen und die Walnusskerne darüber streuen. Zum Schluss vorsichtig Büffelbrie-Stücke auf den Salat legen.



4000 Küken...

... wurden jetzt auf dem Hofgut Martinsberg neu eingestallt. Warum das besonders ist? Weil 500 von ihnen Bruderhähne sind! Lesen Sie mehr zum Thema in unserer September-Marktleser oder in unserer bald im Laden ausliegenden Info-Broschüre zum Thema Bruderhähne.

Liebe Leserinnen & Leser,

das Schlimme an den Wahlen war für mich, dass keine der Parteien auch nur im Ansatz thematisiert hat, welche globalen Auswirkungen unser maßloser Konsum hat. Erinnern Sie sich noch? Am 24. April haben wir Deutschen rechnerisch unsere Jahresration der Weltressourcen schon aufgebraucht. Alles, was darüber hinaus geht, nehmen wir anderen weg. In unserem Wachstumswahn machen wir Menschen zu Hungerleidern oder zu sogenannten „Wirtschaftsflüchtlingen“.

Diejenigen, die deshalb hier her kommen, brauchen dringend unsere Hilfe. Zum Beispiel durch ehrenamtliche Unterstützung. Die Mähringer Initiative „Flüchtlinge am Werk“ zeigt, dass und wie es geht. Die Bio-Verbände sind ebenfalls im Wachstumsfieber. Meinen Senf zu den gravierenden Folgen unter anderem für die Verbände selbst lesen Sie in dieser Ausgabe.

Der Oktober ist die Traubenzeit schlechthin. Unsere Jahreszeitenküche widmet sich darum ganz diesem Thema. Im Oktober ist auch Erntezeit für unseren neuesten regionalen Kooperationspartner aus Heilbronn. Von der Gärtnerei Umbach bekommen wir Goji-Beeren in *Bioland*-Qualität. Wir halten Sie auf dem Laufenden, was die Bruderhähne vom Hofgut Martinsberg gerade machen. Außerdem starten wir in dieser Marktleser mit unserer neuen Reihe von Kurzportraits unserer MitarbeiterInnen. Wir haben nämlich das Glück, dass diese tollen Menschen uns zum großen Teil schon seit vielen Jahren mit ihrer Arbeit unterstützen.

Und nicht zu vergessen: Bitte beachten Sie die Termine für den Oktober! Es gibt noch zwei Marktleser-Jubiläumsveranstaltungen in diesem Jahr.

*Anika Schneider
Nikola Schneider*



©istockphoto.com / valentinarr

Verkostung: Goji-Beere

Freitag, 13. Oktober
im Vogelbeerweg

chinesische Küche als auch die Traditionelle Chinesische Medizin diese Beeren schon lange kennt und einsetzt.

Allerdings waren (und sind?) viele der importierten Beeren hochgradig mit Insektiziden belastet. Eine wirklich absurde Tatsachenkombination: Hochgiftiges Superfood! Gut also, dass in Europa mit der Produktion der Beeren vor fünf Jahren begonnen wurde. Klaus Umbach erhielt damals schon, 2012, die *Bioland*-Anerkennung. Regionales Superfood in *Bioland*-Qualität – alles andere macht ja keinen Sinn. Die Goji-Sorte aus der Gärtnerei Umbach gehört zu den süßen Varianten und schmeckt entsprechend auch roh wunderbar.

Einen ersten Einblick in die Arbeit des Heilbronner Goji-Gärtners bekommen Sie in den letzten fünf Minuten des BR-Beitrags zum Thema Superfood: <http://br.de/s/2uisQxj>. Persönlich kennenlernen können Sie Klaus Umbach, wenn er am Freitag, den 13. Oktober, in die Marktladen-Filiale im Vogelbeerweg kommt, um alle Fragen rund um die Goji-Beere zu beantworten. Und probieren können Sie die süßen Früchte bei dieser Gelegenheit natürlich auch gleich. Das sollten Sie sich also nicht entgehen lassen!

Probieren Sie
jetzt unseren:

BIO LIEFER-SERVICE

shop.dermarktladen.de

07071 138 96 77

über 1000 Artikel

bis 12 bestellt –
ab 16 Uhr geliefert

Lieferung im ganzen
Tübinger Stadtgebiet

