

Das bioladen*- Partner-Prinzip

Über die Wichtigkeit guter Lieferanten

Eigentlich war die Geschichte schier unglaublich, die mir Peter Meyer, der Geschäftsführer unseres wichtigsten Handelspartners, dem Vorlieferanten Weiling, da erzählte. Ein großer deutscher Mitbewerber hatte vor zwei Jahren Unterhändler nach Spanien geschickt, um mit Vertretern der Kooperative Campojoyma zu verhandeln. Diese Kooperative arbeitet seit vielen Jahren mit Weiling zusammen. Dem Mitbewerber, der zu den ganz Großen der Branche zählt, war nicht entgangen, wie erfolgreich die Zusammenarbeit der Firma Weiling mit den Spaniern sich gestaltete und wie dringend es ist, im zunehmend unüberschaubaren Bio-Markt genau zu wissen, woher die Ware kommt. Da die Kooperative noch deutlich mehr anbaute, als von Weiling abgenommen werden konnte, schien die Anfrage nach einer Zusammenarbeit unproblematisch. Doch die Unterhändler flogen unverrichteter Dinge wieder zurück. Die Kooperative hatte kein Interesse! Dieses Ergebnis hatte die Konzernleitung weder erwartet noch waren sie damit zufrieden. Noch einmal wurden Firmenvertreter zu Verhandlungen nach Südspanien geschickt. Diesmal mit einem wirklich „unmoralischen“ Angebot. Sie wollten eine deutlich größere Abnahmemenge zusagen, als Weiling in der Lage war, abzunehmen. Man kann sich vorstellen, dass dieser Vorschlag für die Bauern von Campojoyma sehr verlockend klingen musste. Endlich einige Vermarktungssorgen weniger. Und doch haben sie auch diese Offerte abgewiesen. Warum?

Die Genossenschaft wollte offensichtlich etwas Anderes. Einerseits wollten sie durch eine Zusage an diesen Konzern auf lange Sicht die Zusammenarbeit mit ihrem langjährigen Partner nicht gefährden. Andererseits vertrauten sie auf steigende Abnahmemengen in dieser bereits bewährten Zusammenarbeit. Gut für Weiling und gut für uns im Marktladen. Aber auch sehr gut für Sie, als unsere Kunden. Denn Sie können sicher sein, dass unsere Bio-Ware aus dem europäischen Ausland und aus Übersee aufgrund glaubwürdiger, verlässlicher und fairer Handelspartnerschaften zu uns kommt. Einige der Betriebe haben wir in den letzten Jahren schon besuchen können und jede einzelne Begegnung hat uns davon überzeugt, dass fairer Handel auch über Ländergrenzen hinweg möglich ist. Und auch in Zukunft sein soll. Das unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf bei uns.

Vor vielen Jahren, lange bevor der Bio-Boom im konventionellen Lebensmittelhandel angekommen war, hatte der Gründer und Inhaber unseres Vorlieferanten, Bernd Weiling, eine Vision. Er war überzeugt davon, dass es zu einer Überlebensfrage im Naturkosthandel werden würde, langfristige Kooperationen mit zuverlässigen Bio-Erzeugern aufzubauen, um der Anonymisierung des Bio-Marktes im In- und Ausland entgegenzutreten. Was passieren kann, wenn Bio-Ware „aus dem Boden gestampft“ werden muss, zeigten mal wieder die verschimmelten Bio-Eier, die im August in einem Edeka in Norddeutschland aufgetaucht waren. Die Herkunft der Waren nachzuvollziehen wird durch das rasante Mengenwachstum und durch lange Transportwege zunehmend schwieriger. Je anonymere die Handelsstrukturen sind, desto größer ist die Gefahr von Manipulation.



BIO-GEMÜSE VON CAMPOJOYMA
Campojoyma wurde 2004 von Familie Montoya gegründet. Das Anbaugelände liegt in der Gegend von Campohermoso. Insgesamt haben sich 30 Erzeuger zu dem Bio-Betrieb Campojoyma zusammengeschlossen und bauen nach Demeter-Richtlinien an. Die wichtigsten Produkte für uns im Marktladen sind Gurken, Zucchini, Paprika in verschiedenen Farben und Formen und Tomaten.



BIO-OBST VON JELANISOL
Die Anbauflächen des Familienbetriebes JelaniSol liegen im Süden Spaniens, nahe der portugiesischen Grenze. Bereits seit 1988 ein Demeter-Betrieb, liefert JelaniSol seit 2011 exklusiv an Weiling. Zu den wichtigsten Produkten gehören für uns Avocados, Kumquats, Granatäpfel, Kakis, Litschis, Limetten und Grapefruits.

Deshalb wollte Bernd Weiling nicht nur die partnerschaftliche und verlässliche Zusammenarbeit mit inländischen Erzeugern intensivieren, sondern ganz besonders den engen Kontakt und die Entwicklung europäischer und auch außereuropäischer Partnerschaften pflegen. Diese Partnerschaften beruhen auf klaren Regeln, die für beide Seiten, also Bauern und Händler, transparent, nachvollziehbar und umsetzbar sind. Für die Bio-Erzeuger, von denen im europäischen Ausland viele „nur“ eine EU-Bio-Zertifizierung haben, gilt beispielsweise die Vorgabe, sich innerhalb der ersten Jahre der Zusammenarbeit um eine zusätzliche Zertifizierung von Naturland oder Demeter zu bemühen. Darüber hinaus ist ein Audit der Deutschen Gesellschaft für Ressourcenschutz für die Erzeuger-Betriebe Pflicht. Es werden Bodenproben entnommen, um die Grundlage, auf der angebaut wird, genau zu kennen. Außerdem bemüht sich Weiling, neben der Qualitätskontrolle, um die Situation der Fremdarbeitskräfte, um menschenwürdige Arbeitsbedingungen und eine faire Entlohnung zu sichern.

Die Bauern und Gärtner sprechen ihre Anbauplanung mit dem Bedarf der Firma Weiling ab und bekommen dadurch eine größtmögliche Abnahmegarantie und Preissicherheit. Nur so ist Weiling ein verlässlicher Partner für die Bauern, auch wenn besondere Schwierigkeiten auftauchen. Wie zum Beispiel in diesem Frühjahr, als der Schneefall und Kälteeinbruch in Süditalien die Ernte teilweise zerstörte und die anschließende Markt- und Preissituation natürlich völlig auf den Kopf gestellt hat.

Noch eine kleine Anekdote zum Schluss: Vielleicht finden Sie sie ja ein wenig kitschig, aber ich meine, die Welt hat so viele traurige Geschichten, da tut es gut, wenn man sich hin und wieder eine schöne erzählt. Wenn es zu einer bioladen*-Partnerschaft zwischen Weiling und einem Erzeuger bzw. einer Genossenschaft kommt, werden für die Transport-Kisten Einleger aus Karton mit den Konterfeis der Erzeuger bedruckt. In dieser Geschichte ging es um ein Bild von Anna Maria Catalanotto und Francesco Musso, zwei der dreizehn Gesellschafter von L'arcobaleno aus Sizilien, die die Geschicke der Genossenschaft lenken. Als Maria einen dieser Einleger zum ersten Mal in den Händen hielt, stiegen ihr Tränen in die Augen und sie meinte, dass sie es noch nie erlebt habe, dass sich ein Kunde für sie als Mensch und nicht nur für das Kaliber und den Preis der Produkte interessiere.

– MICHAEL SCHNEIDER

Unsere bioladen* Partner

Transparenz schafft Vertrauen. Wir stellen Ihnen hier die für die nächsten Monate besonders wichtigen europäischen Lieferanten vor, deren Produkte wir Ihnen dank des bioladen*-Partner-Prinzips anbieten können. Momentan gibt es 54 bioladen*-Partnerbetriebe im In- und Ausland, von denen knapp 40 mit Ware in unseren Marktläden vertreten sind. Umfassender informieren können Sie sich über unsere bioladen*-Partner, indem Sie einen Blick in unsere demnächst ausliegende Info-Broschüre zum Thema bioladen*-Partner-Prinzip werfen.



BIO-GEMÜSE VON EL BELLICAR
Seit 2006 gibt es die Finca El Bellicar von Juan Cantón. Der Familienbetrieb wird nach biodynamischen Richtlinien (Demeter) bewirtschaftet. Der fruchtbare Boden, die Lage der Finca auf 500 Metern Höhe und besonders viele Sonnenstunden ermöglichen ein reiches Angebot an Bio-Gemüse und Obst. Wir bekommen überwiegend Fruchtgemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen von El Bellicar.

NOCH MEHR NEUIGKEITEN, FOTOS & HINWEISE
AUF VERANSTALTUNGEN:

facebook.com/dermarktladen

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

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

Die Markt/lese erscheint monatlich und wird herausgegeben von
Der Marktladen, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen

07071 56555 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



Produkte mit Persönlichkeit

40 | November 2017



BIO-GEMÜSE VON AZIENDA DI LAURO

Die Brüder Francesco und Giuseppe Di Lauro führen ihren Bio-Betrieb in Italien seit 2005. Schon ihre Großväter betrieben Landwirtschaft und die Brüder führen dies mit Leidenschaft fort. Ihre Felder liegen in der Salvetere Ebene, circa 370 Meter über dem Meeresspiegel mit erstklassigen klimatischen Bedingungen. Die sorgfältige Pflege und Handhabung des Gemüses auf der Azienda Di Lauro gewährleistet eine gleichbleibend hohe Qualität. Besonders Staudensellerie, Brokkoli und Mangold beziehen wir von dieser Azienda.



BIO-ZITRUSFRÜCHTE UND STEINOBST VON BIOSYBARIS

Die Genossenschaft Biosybaris wird neben vielen anderen Mitwirkenden besonders von der Familie Minisci unterstützt. Der Familienbetrieb der Minisci gibt es bereits seit Jahrzehnten, wobei seit 1996 alle Obst- und Gemüseflächen ökologisch bewirtschaftet werden. Die Anbauflächen liegen in der Sybarisebene, in der Region Kalabrien im Süden Italiens. Hier herrscht sehr unterschiedliches Klima, das hervorragende Voraussetzungen für ein reichhaltiges Wachstum bietet. Wir meinen: Die besten Clementinen sind definitiv die von Biosybaris.

BIO-GEMÜSE VON CAVALIER MELLONE

Im Süden Italiens, in der für ihre Landwirtschaft bekannten Region Kampanien, bewirtschaftet Familie Mellone ihre Äcker. Dort bauen sie vor allem Kohlrabi und Blattsalate an. Seit 2007 nach Bio-Richtlinien und seit 2015 von Naturland zertifiziert. Wir bekommen Blattsalat aller Art, Radicchio und Kohlrabi von Familie Mellone.



BIO-ORANGEN VON L'ARCOBALENO

1993 entstand die Erzeugergemeinschaft L'arcobaleno. Damals entschieden sich die Landwirte bewusst, ihre Felder mit alten Techniken und Traditionen zu bewirtschaften. Die Anbauflächen der Genossenschaft befinden sich in den hügeligen Tälern des Berges Sicane in 200 bis 600 Metern Höhe. Dort, in der Nähe von Villafranca Sicula auf Sizilien wachsen Orangen erstklassiger Qualität. Das warme Klima, die geringe Feuchtigkeit und der Wind geben den Zitrusfrüchten ihren besonderen Geschmack und ihre wertvollen Eigenschaften.



BIO-SALATE VON SOLEIL DE BELLEGARDE

Die Bio-Salate von „Soleil de Bellegarde“ stammen vom Landgut „Mas Saint-Jean“ in Bellegarde in Frankreich. Hier bauen elf Erzeuger auf über 25 Hektar Anbaufläche beste Salate nach Demeter-Richtlinien an. Adrienne und Nicolas Reuse leiten die Erzeugergemeinschaft und profitieren neben der nahezu immerwährenden Sonne der Region bei ihrer Arbeit von über drei Jahrzehnten Erfahrung im Anbau und Vertrieb landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Die Qualität und der Geschmack der Salate sind durch den biodynamischen Anbau übertrifft.

Süßkartoffel

Ipomoea batatas

Sie wird auch Batate genannt und ist eigentlich nur eine sehr entfernte Verwandte der Kartoffel. Die Süßkartoffel gehört zu den Windengewächsen und ist eine mehrjährige, krautige Kletterpflanze, deren Blätter ebenfalls essbar sind. Die Knollenwinde kam aus Lateinamerika nach Europa. Bereits Alexander von Humboldt soll sie in seinen Aufzeichnungen erwähnt und von seinen Reisen mitgebracht haben. Auf dem südamerikanischen Kontinent reicht ihre Geschichte als Kulturpflanze jedoch noch wesentlich weiter zurück. Süßkartoffeln schmecken wie sie heißen, weil sie hauptsächlich aus komplexen Kohlehydraten bestehen. Ansonsten sind so gut wie fettfrei, enthalten natürliche Antioxidantien und sind dank Eisen, Folsäure und Vitaminen (B2, B6, E und Biotin) wirklich erstklassige Nährstofflieferanten. Also: gesund, gesünder, Batate. Die Schalen lassen sich ebenfalls verzehren, wenn Sie sie vor der Zubereitung mit einer Gemüsebürste gut abscrubben. Wichtig für die Lagerung: Kälte mögen die Knollen auch nach der Ernte nicht, weswegen sie im Kühlschrank nix verloren haben. Die besonderen Anbaubedingungen auf der Insel Reichenau, mit ihren vielen Sonnenstunden, kommen dem Wärmebedürfnis der Batate entgegen. Deshalb gibt es im Marktladen regionale Süßkartoffeln von Familie Uricher, die ihr Bioland-Gemüse auf der Reichenau anbaut.



Jahreszeiten Küche

Gebackene Süßkartoffel mit Feta und Mole Verde

FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Süßkartoffeln
- 150g Feta
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- 1 Handvoll Maiskörner (wenn möglich frisch)
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze
- 1 Chilischote
- 1 Tomate
- Olivenöl

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Süßkartoffeln gut waschen und mit einer Gabel die Schale mehrmals rundherum einstechen. Mit Salz abreiben und einzeln in Alufolie einpacken. Danach für ca. 1 Stunde 15 Minuten in den Ofen.

Für Die „Mole Verde“ Zwiebel, Paprika, Tomate und die Kräuter grob zerkleinern und im Mixer zu einer Sauce pürieren. Mit Olivenöl und Salz abschmecken und je nach gewünschter Flüssigkeit etwas Wasser zugeben. Zum Ende der Kartoffel-Garzeit die Kürbiskerne, zusammen mit den Maiskörnern, in etwas Olivenöl anrösten. Den Feta würfeln. Alles zusammen anrichten.

Verkostungen & Veranstaltungen

10.11. im Vogelbeerweg
11.11. am Europaplatz
FONDS AUS DER MANUFAKTUR MAX
Die „jungen Wilden“ aus Franken vermarkten ihre exzellenten Fonds jetzt über das *bioladen**-Label.

17.11. im Vogelbeerweg
18.11. am Europaplatz
SCHILCHER KÄSE
Probieren Sie Schweizer und Allgäuer Spezialitäten aus unserer Käsetheke. Mit dabei: Christian Simmen von der Sennerei Nufenen (Via Mala).

02.12. im Vogelbeerweg
ADWUNSCHKRANZ
Sie sind spät dran und wollen trotzdem nicht auf einen schönen Adventskranz verzichten? Die Bioland-Gärtnerei Bleiholder stellt Ihren individuellen Adventskranz zusammen.

Bio-Wein aus Südafrika?



Das muss eigentlich wirklich nicht sein – denken Sie vielleicht. Schließlich ist unser Konsum für die Ausbeutung der Bodenschätze Südafrikas in hohem Maße mitverantwortlich. Der Reichtum des Landes an Edelsteinen und (Edel-)Metallen ist aus unserem Bedarf nicht wegzudenken. Aber Wein – nein. Wein können wir selber. Und das ist natürlich auch richtig. Aber zugleich ist es so, dass es bei 27 Prozent Arbeitslosigkeit in diesem Land einen Mangel an guten Arbeitsplätzen gibt. Vor knapp einem Jahr hat OXFAM eine Studie zu den miserablen Arbeitsbedingungen in der Traubenproduktion in Südafrika veröffentlicht, laut der vor allem Frauen, die auf Farmen arbeiten, häufig unter Diskriminierung leiden und zu den am schlechtesten bezahlten Beschäftigten des Landes zählen. Statt nun Wein und Weintrauben aus Südafrika zu boykottieren, schlägt OXFAM vor, dass VerbraucherInnen in Europa Druck machen und mehr Transparenz über Herkunft und Arbeitsbedingungen im Anbau einfordern.

In unseren Aktionswochen möchten wir Ihnen deshalb gerne die Weine des Vorzeigeweinguts Stellar Organics nördlich von Kapstadt vorstellen, das seit Mitte der neunziger Jahre auf biologischen Anbau umgestellt hat und seit 2011 mit dem „Fair for Life“-Siegel zertifiziert ist. „Stellar Organics hat seine Arbeiter sogar zu einem Viertel am Betrieb beteiligt und gibt zehn Cent pro Flasche für soziale Projekte zugunsten der Belegschaft aus.“, berichtete Ende September die Süddeutsche Zeitung in einem kritischen Artikel, der sich mit der Verantwortung europäischer KonsumentInnen beschäftigte. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie unsere Aktionswochen nutzen, um die Weine von Stellar Organics kennenzulernen. Mit jedem Gläschen unterstützen Sie etwas Gutes, versprochen!

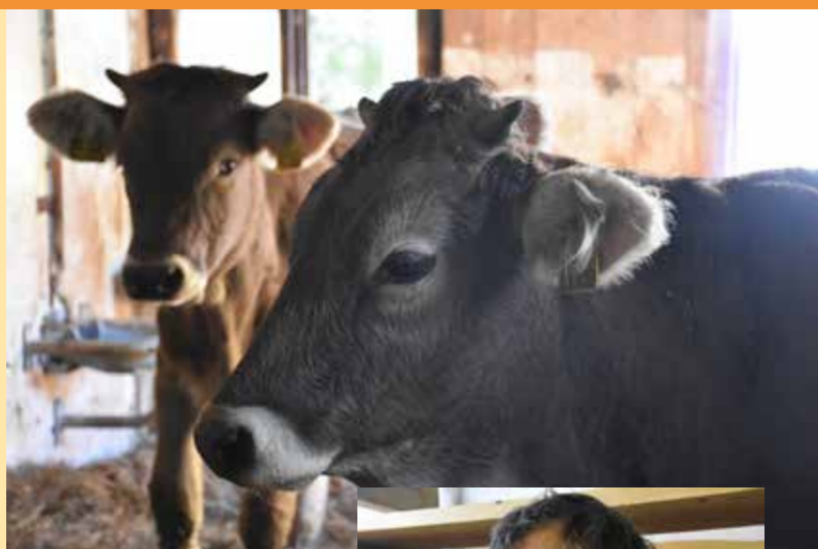
www.stellarorganics.de/stellar
sz.de/1.3689709
Link zu Oxfam: https://goo.gl/RiZNPw

NEUER KÄSELIEFERANT:

Boschenhof

Kurzbesuch auf dem „Archehof“ im Allgäu.

Meine Frau und ich hatten von Freunden von dem Demeterhof in Leutkirch im Allgäu erfahren und spontan entschlossen, dort vorbei zu schauen. Als wir ankamen, wurden wir von Herrn Balsler, dem Käsemacher und -vermarkter, im Namen der Hofgemeinschaft herzlich begrüßt. Er erzählte uns, dass seit über zwei Jahren die fast 40-jährige Demeter-Tradition des Betriebs in Gemeinschaft weitergeführt wird. Wir erfahren, dass der Boschenhof ein typischer Allgäuer Grünlandstandort ist. Die Kühe bekommen also kein Getreide oder sonstiges Leistungsfutter. In der modernen Vermarktungswelt nennt man Landwirte, die ihre Tiere artgerecht füttern, „Heumilchbauern“. Die Milchleistung der Kühe ist relativ gering, dafür sind die Milch und die verarbeiteten Produkte von höchster Qualität. Der Boschenhof ist außerdem ein sogenannter Archehof, der sich um den Fortbestand von vom Aussterben bedrohter Nutztierassen kümmert. Deshalb ist der Hauptträger des Hofes auch eine Stiftung, die einen Beitrag zur Erhaltung dieser gefährdeten Bestände leisten will. In diesem speziellen Fall geht es um das „Original Allgäuer Braunvieh“, um das „Bentheimer Schwein“ und um Honig-Bienen, deren Fortbestehen ebenfalls extrem bedroht ist. Neben der Landwirtschaft engagieren sich Menschen aus der Hofgemeinschaft auch sozial in der „Intensiven sozialpädagogischen Einzelbetreuung“, kurz ISE. Weil uns das Konzept des Boschenhofs bei unserem Kurzbesuch sehr überzeugt hat, finden Sie ab sofort die Rohmilchkäsesorten aus Leutkirch in unserem Käsesortiment.



VERKOSTUNG

Wenn Sie noch mehr von der Arbeit dieser engagierten Hofgemeinschaft erfahren wollen, dann kommen Sie doch am **Freitag, den 03. November, ab 14.00 Uhr** in den Vogelbeerweg. Oder schauen Sie am **Samstag, den 04. November, am Europaplatz** vorbei. An diesen beiden Tagen ist Herr Balsler zu Gast und Sie können sich zu Hof und Käse ausführlich bei ihm informieren.

Liebe Leserinnen & Leser,

„ja ist denn heut scho Weihnacht?“ – Nein, natürlich nicht! Doch jetzt beginnt die Zeit, in der wir uns schon mal Gedanken über's Feststagsmenü machen können. Wir helfen Ihnen dabei, für den Gänse- oder Hirschbraten nicht zu spät zu kommen.

A propos Gedanken machen: Als leidenschaftliche regionale Vermarkter möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe aus aktuellem Anlass den Mund für südafrikanische Weine wässrig machen.

Vom Trinken geht's zum Essen: Am Donnerstag, den 30. November, findet in der Tübinger Kelter unsere letzte Jubiläumsveranstaltung statt. Die sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen. Es gibt klassische Musik vom Tübinger Saxophonensemble und dazu ein vegetarisches 3-Gänge-Bio-Menü.

Mit und ohne Radler erfahren Sie in dieser Marktlese mehr von Andreas Müller, der schon seit über 18 Jahren bei uns arbeitet. Und dann gibt's noch ein Rezept mit Süßkartoffeln von der Insel Reichenau. Last, but not least erzählen wir Ihnen vom *bioladen**-Partnerprojekt und was das mit unserem Warenangebot zu tun hat.

Viel Spaß beim Lesen!

Christina Schneider
Nithal Schneider

Fleischvorbestellungen in der Weihnachtszeit



Martinsgänse

können Sie bis 4. November im Marktladen an der Fleischtheke bestellen. Gewicht voraussichtlich zwischen 3,5 und 4,5 Kilogramm. Abholung am 10./11. November.

Adventsgänse

Zwischen Martinstag und Weihnachten können Sie jeweils bis spätestens am Montag vorher für das kommende Wochenende Gänse und Enten vorbestellen.

Damwild

in Bioland-Qualität von Familie Hezel aus Ependorf bei Calw gibt es wieder ab 8.12.2017.

Weihnachten

Die Bestelllisten für Weihnachten liegen ab Mitte November an der Fleischtheke im Marktladen aus. Die Nachfrage nach Bio-Fleisch zu Weihnachten ist größer als das Angebot, vor allem im Bereich Geflügel. Die Erzeuger müssen ihre Mengen im Vorfeld disponieren. Auch aus logistischen Gründen müssen unsere regionalen Partner frühzeitig wissen, wie groß die Nachfrage ist.



Wenn Sie Ihre Fleisch-Weihnachtsbestellung bis zum **Bestellschluss am 2.12.2017** bei uns abgeben, können wir Ihre Wünsche mit Sicherheit erfüllen. Wenn Sie spezielle Vorstellungen haben, wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter an der Fleischtheke!

Sie können auch nach dem 2.12. noch Fleisch-Bestellungen bei uns abgeben. Mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit können wir auch dann noch die meisten Wünsche erfüllen.

Nach dem 16. Dezember ist keine Vorbestellung mehr möglich.

Sie helfen uns und unseren regionalen Erzeugern mit der pünktlichen Abgabe Ihrer Bestellung sehr! Vielen Dank im Voraus!

25 JAHRE Der Marktladen

BIO-MENÜ MIT KONZERT

Genießen Sie ein vegetarisches Bio-Menü, zubereitet von den Köchen der Kelter aus den Erzeugnissen unserer regionalen Zulieferer. Lassen Sie sich zwischen den Gängen von den Klängen des Tübinger Saxophon Ensembles begeistern!

30. NOV.
um 20 Uhr
Restaurant Die Kelter

Tickets unter: **15/30€**
inkl. Menü
07071 56 555 0
shop.dermarktladen.de
oder in den beiden Marktläden

auf ein Radler mit:



Andreas Müller

WER BIN ICH?

Ich heiße Andreas Müller und lebe mit meiner Familie in Bühl.

IM MARKTLADEN FINDET MAN

MICH NORMALERWEISE:

Im Gemüse Kühlhaus, am Gemüse, bei den Pflanzen oder im Büro am Europaplatz – am Schreibtisch sitze ich öfter, als mir lieb ist. Ich organisiere, telefoniere, bestelle Gemüse, halte Kontakt mit den Erzeugern und mit dem Chef.

SEIT WANN BIN ICH IM MARKTLADEN?

So richtig dabei bin ich seit 1999. Davor habe ich den Marktladen sechs Jahre lang als Gärtner beliefert, vom Hofgut Kilchberg aus. Ich habe sozusagen die Seiten gewechselt. Michael Schneider kannte ich vom Studium an der Fachhochschule in Nürtingen. Ich kannte ihn vom Sehen und wusste von seinem Marktstand in der Tübinger Kelter, wo ich mich dann beworben habe. Ich war bei vielen Umzügen und Umbauarbeiten im Marktladen dabei.

MEIN BERUFLICHER HINTERGRUND:

Bevor ich Agraringenieur wurde habe ich sechs Jahre lang als chemisch-technischer Assistent am Institut für organische Chemie in Stuttgart gearbeitet. Als in den achtziger Jahren die ersten Lebensmittelskandale bekannt wurden, hat mich das sehr zum Nachdenken gebracht. So sehr, dass ich den Beruf gewechselt habe. Im Studium habe ich mich mit den Zusammenhängen von Natur und Ökosystemen beschäftigt, mit Boden, Witterung und Klima. Wenn man die Standortfaktoren mal kapiert hat, kommt man automatisch zum ökologischen Landbau. Denn jede Chemie macht die Standortsituation kaputt.

WAS ICH MACHE, WENN ICH NICHT IM MARKTLADEN BIN

Seit über zwanzig Jahren singe ich im Chor in Kilchberg, wo wir viele Pop & Rock-Stücke singen und regelmäßig als Show aufführen. Mein anderes Hobby ist der Garten. Ich kümmere mich um die Kräuter, Sträucher und Beeren. Meine Frau um die Blumen. Manchmal sitze ich auch einfach auf der Couch und lese. Meine Freizeit ist überhaupt nicht effizient! Es ist mir wichtig, Zeit mit meiner Familie zu verbringen; meine Liebsten nicht zu vernachlässigen.

WORAUF ICH MICH GERADE FREUE:

Den Jahreszeitenwechsel, der jedes Mal Neues und Veränderung bringt.

KLEINE GEHEIMNISSE UND LEIDENSCHAFTEN:

Mir fällt jeder Vogel und jedes Kraut am Wegrand auf. Ich kann immer sagen, wie das Wetter wird. Und ich liebe den Gemüse-Aufbau! Die Auslage zu gestalten, Waren zu präsentieren, darin schwelge ich, seit ich es auf dem Markt gelernt habe. Leider komme ich nur noch selten dazu, deswegen trage ich mich manchmal extra zum Gemüse-Aufbau ein.

Die Fragen stellte: JESSICA SABASCH