

Liebe Leserinnen & Leser,

am 29.09. gebe ich „Tierquälerei“ bei GOOGLE ein. Treffer gibt es am 23.08. „Massive Tierquälerei in einem baden-württembergischen Schlachthof“, am 22.09. durch die Anzeige mehrerer Mastunternehmen im Raum Oldenburg und am 29.09. eine Anzeige gegen einen Viehhändler in Ilshofen. Tierquälerei ist Alltags in Deutschland. Zu den Konsequenzen daraus können Sie in der Kolumne *Schneiders Senf* lesen, um sich danach über Ihren Biofleisch-Weihnachtsbraten Gedanken zu machen. Vielleicht mit einer Pilzsuppe als Vorspeise. Das Rezept soll Sie zu dieser Überlegung animieren. Eine sehr schöne Mutmachgeschichte von „Paul dem Fischer“ habe ich gefunden und dann ist hochaktuell die neue Veröffentlichung des CLUB OF ROME. Ja, den gibt es immer noch, und mahnt, wie immer, mit großer Hoffnung zur radikalen Umkehr. Und weil man ja nicht nur hinsitzen und auf den Weltuntergang warten kann, empfehle ich Ihnen: Machen Sie sich auf den Weg zu tollen Veranstaltungen von XÄLS eG.

*Christina Schneider
Nikola Schneider*

Beharrlicher Optimismus

die Randnotiz

Wie sich die Menschheit noch retten kann

Ich war kaum zwanzig Jahre alt, als ich den Bericht „Die Grenzen des Wachstums“ des CLUB OF ROME gelesen habe. Damals, ich erinnere mich gut, fand ich die Abhandlung düster und hoffnungslos. Die Veröffentlichung ist 50 Jahre her und ich bin ein mittlerweile 60-jähriger Opa geworden. Die übernächste Generation sitzt mir also schon auf dem Schoß. Was ist seither passiert und wie ist die Lage? In einem neuen Report des CLUB OF ROME mit dem Titel „Earth for all“, geht es um nichts weniger als um die Maßnahmen, mit denen eine lebenswerte Zukunft der Menschheit noch möglich wäre. Die Zukunft der Menschheit hängt demnach vor allem von „fünf außerordentlichen Kehrtwenden“ ab:

1. Beendigung der Armut

Reiche Staaten sollen armen die Schulden erlassen. Staaten sollen in Grundeinkommen und Gesundheit investieren. Das Bruttoinlandsprodukt in armen Staaten soll jährlich um fünf Prozent steigen, bis es pro Kopf auf 15.000 Dollar im Jahr gewachsen ist. (BIP/Einwohner in Deutschland 46.000 USD)

2. Beseitigung der eklatanten Ungleichheit

Die reichste Milliarde der Menschen verbraucht 72 Prozent der Ressourcen. Die ärmste Milliarde verbraucht nur ein Prozent der Ressourcen. Reiche Menschen sollen mehr Steuern zahlen – auch Vermögenssteuer. Steueroasen müssen schließen. Den reichsten zehn Prozent einer Bevölkerung soll nicht mehr als 40 Prozent des Nationaleinkommens zustehen. Ein extremes Maß an Ungleichheit sei äußerst destruktiv, „auch für die Reichen“, so die Warnung. „Es begünstigt Verhältnisse, die für alle gefährlich sind.“

3. Ermächtigung der Frauen

Stärkung der Frauen: Großen Investitionsbedarf gibt es in der Bildung. Vor dem Gesetz muss die Gleichheit der Geschlechter gelten. In Unternehmen als auch im öffentlichen Leben muss absolute Gleichberechtigung der Frauen herrschen. Rentensysteme müssen angepasst werden, damit Frauen nicht mehr durchs Raster fallen, sondern eine gesicherte Altersversorgung haben.

4. Aufbau eines für Menschen und Ökosysteme gesunden Nahrungsmittelsystems

Nicht nur Menschen sollen sich gesünder ernähren. Das Nahrungsmittelsystem muss auch für den Planeten gesund sein. Die Lebensmittelproduktion soll stärker lokal stattfinden. Auch Landwirtschaft und Fischerei müssen auf ökologische Produktion, mehr Tierwohl und den Einsatz umweltfreundlicherer Techniken umstellen.

5. Übergang zum Einsatz sauberer Energie

Saubere Energien: Alle zehn Jahre müssen wir den Treibhauseffekt halbieren. Die Erderwärmung soll sich unterhalb der Zwei-Grad-Marke stabilisieren. Energie muss gespart und



Erntedankfest b2 Bio pur 08.10. • 10.00 Uhr

Blütenweg 22, 72351 Geislingen

Der Sommer verabschiedet sich, doch eine nicht weniger schöne Jahreszeit steht vor der Tür: Der Herbst! Und was im Herbst natürlich nicht fehlen darf, ist das Erntedankfest.

Mit herrlichen regionalen Leckereien und Mitmach-Aktionen begrüßt Sie b2 Bio pur am 08.10.2022 zum Feiern und Genießen.

XÄLS wird mit einem Informationsstand vor Ort sein.

BETRIEBSBESICHTIGUNG

Weihnachtsbäckerei in der Bäckerei Berger 16.11. • 16.30 Uhr

Albstraße 38, 72764 Reutlingen

Die Bio-Bäckerei Berger lädt zur traditionellen Weihnachtsbäckerei ein!

Im November möchten wir uns mit Ihnen gemeinsam in Weihnachtsstimmung bringen und die ersten Adventsleckereien für den heimischen Plätzchenteller herstellen. Unser XÄLS-Aufsichtsratsmitglied Hubert Berger wird uns als erfahrener Bio-Bäckermeister zur Seite stehen und gemeinsam werden wir süße Teilchen backen. Es wird zudem einen Einblick in die Räumlichkeiten der Bio-Backstube sowie in die Arbeit eines traditionell arbeitenden Bäckers geben.

Begrenzte Teilnehmerzahl

Teilnahmegebühr: 10 € für Nichtmitglieder, Kinder bis 18 Jahre und XÄLS-Mitglieder sind frei.

Anmeldung bis zum 07.11.2022 per E-Mail unter: tessa.bornemann@xaels.de oder telefonisch: 07071/539260

Niko Paech — „Wachstums- kritik und Agrarwende“ 18.11. • 19.00 Uhr

Eberthalle Balingen, 72336 Balingen

Prof. Dr. Niko Paech ist einer der prominentesten Vertreter der Postwachstumsökonomie. 2008 bis 2016 am Lehrstuhl Produktion und Umwelt an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, lehrt und forscht er seit 2016 an der Universität Siegen mit einer außerplanmäßigen Professur für Plurale Ökonomik. Er ist u. a. Autor des Buchs „Befreiung vom Überfluss: Auf dem Weg in die Postwachstumsökonomie“ (2012).



Energieeffizienz gefördert werden. Erneuerbare Energien wie Solar-, Wind-, oder Wasserenergie müssen fossile Brennstoffe wie Kohle, Erdöl und Gas ersetzen. Speicherkapazitäten müssen erhöht werden. Bis 2050 soll Klimaneutralität erreicht sein.

„Wir wissen, was Sie jetzt sagen werden“, heißt es zum Ende der Ausführungen. „Die Aufgaben sind gewaltig. Die Hindernisse sind riesig. Die Gefahren sind enorm. Die Zeit, die uns bleibt, ist kurz.“ Die schwersten Aufgaben der schnellsten wirtschaftlichen Transformation der Geschichte müssten im ersten Jahrzehnt angepackt werden.

So ehrgeizig der mit „Earth for All“ präsentierte Leitfaden sei, er sei auch „beharrlich optimistisch“.

– MICHAEL SCHNEIDER



1972 veröffentlichte der CLUB OF ROME seine visionäre Studie zur Zukunft der Weltwirtschaft.

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 Dienstag bis Freitag im ganzen Tübinger Stadtgebiet.

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint zweimonatlich 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 mineralölarmlen Öko-Druckfarben und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-ÖKO-006

Marktlese

für regionale Wertschätzer und kulinarische Weltenbummler



Deutschlands Billigfleisch Ein hausgemachtes Problem

91 | Okt/Nov 2022



Paul der Fischer



Bilder: Archiv/Casa dei/Marta Cirino

Die Skulptur *Sirene* von Giorgio Butini ist Teil des Museums

Talamone ist ein kleines italienisches Dorf mit knapp 300 Einwohnern und gehört zur Gemeinde Orbetello. Es liegt am Golf von Talamone, einem Teil des Tyrrhenischen Meeres. Paolo Fanciulli arbeitet hier als Fischer „seit ich geboren bin“. Und Paul, der Fischer, wie sie ihn hier nennen, hat vor Jahrzehnten den Kampf gegen die illegalen Raubfischer vor der Küste aufgenommen und ihm sein Leben gewidmet. Seine Waffen waren zunächst Strafanzeigen bei Behörden und Gerichten und er versuchte mit dem Einsatz von Flaschen und Enterhaken die Trawler beim Fischfang zu stören. Lange allein auf weiter Flur, bekommt er seit Anfang der Zweitausender Jahre immer mehr Unterstützung. Von Umweltorganisationen, von manchen Behörden und vereinzelt auch von Richter*innen. Paul lässt nicht mehr locker. Er ging ständig der Hafenebehörde und der Staatsanwaltschaft auf die Nerven oder er blockierte mit anderen Unterstützer*innen die Hafenausfahrt. Mit Hilfe von Spenden hat er hunderte tonnenschwerer Betonblöcke vor der Küste versenken lassen. Und dann wurde er ein aktiver Förderer von Meereskunst: Ihm kam die Idee, Kunstskulpturen im Meer zu versenken. Er fragte Franco Barratini, den Besitzer der Michelangelo Steinbrüche, um zwei Marmorblöcke an und bekam hundert davon! Anschließend animierte er Künstler*innen aus dem In- und Ausland, aus den Blöcken Skulpturen zu formen. 39 sind bisher entstanden und versenkt. Neunzehn davon bilden eine Art Unter-Wasser-Museum, das man taucherweise bestaunen kann. Gleichzeitig beschädigen die großen Blöcke die teuren Schleppnetze der Raubfischer, falls diese ihnen zu nahe kommen. Der Sender 3SAT berichtete: „Der Fischer und Umweltaktivist Paolo Fanciulli gebietet der Raubfischerei auf originelle Weise Einhalt – mit Unterwasser-Skulpturen aus Carrara-Marmor und begründet damit das erste Museum unter Wasser.“ Der illegale Einsatz der Schleppnetze, häufig noch mit Gewichten beschwert, vernichtet alles Leben am Meeresboden. „Das ist so, als würden Jäger den Wald abfackeln, um Wildschweine zu erlegen“, erklärt der 60-Jährige. Die ökologischen und ökonomischen Folgen sind verheerend. Durch die Verwüstungen sind die Bestände von Fischen, Krebsen und Muscheln bedroht. Und



Der Fischer Paolo Fanciulli

dies wiederum bedroht die Existenz der ortsansässigen Fischer. „Paolo war der einzige Kleinfischer, den ich in Italien kannte, der den Herren der zerstörerischen Fischerei wirklich Angst eingejagt hat“, erinnert sich der Journalist und Greenpeace-Aktivist Marco Santarelli in seinem mit Ilaria De Bernardis veröffentlichten Buch „Das Haus der Fische – Die Geschichte von Paul dem Fischer“. Er bekam Todesdrohungen, nächtliche, anonyme Telefonanrufe, wurde von manchen regionalen Fischmärkten ausgeschlossen und entging nur knapp einem Anschlag. Einem Schlüsselereignis, wie er es selbst nennt. Seine mittlerweile zahlreichen Gäste ermutigt er, das Meer zu schützen: „Denn ohne das Meer gibt es kein Leben. Wir können die Natur nur beim Einkaufen und bei Tisch retten.“

Quellen:

sueddeutsche.de „Toskana: Allein gegen die Fischereimafia“
www.dml.onl/74

theguardian.co.uk „Underwater museum“
www.dml.onl/75

3sat.de ab Minute 25:30
www.dml.onl/75



KOLUMNE:

SCHNEIDERS SENF

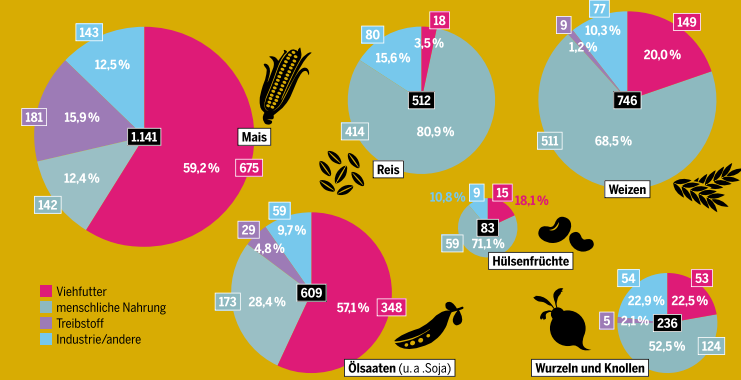
Billigfleisch in Deutschland

Wieso wir ein neues Verhältnis zu unserer Nutztierhaltung brauchen.

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft!“ hieß einer der bekanntesten Werbeslogans in den späten 1960er Jahren. Fleisch sollte vom Luxusgut zum Alltagsnahrungsmittel werden – gut und günstig. Dazu wurde massiv in die „Effizienz“ der Fleischproduktion investiert. 1970 musste für ein Kilo Schweinekotelett 96 Minuten gearbeitet werden. 2020 waren dies nur noch 24 Minuten. Die industrialisierte Fleischproduktion macht es möglich, dass wir für denselben Arbeitsaufwand viermal so viel Fleisch kaufen können! Mittlerweile 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Die Fleischnationen an der Spitze der Liste sind Australien und die USA mit über 100 Kilogramm/Einwohner. Weltweit werden jährlich 320 Millionen Tonnen Fleisch und Wurst konsumiert. In vielen Ländern vor allem Afrikas und Südasiens, liegt der Konsum bei unter 20 Kilogramm, also weit entfernt von den Essgewohnheiten in den Industriestaaten. Die konventionelle Fleischwirtschaft und der extrem hohe Verzehr in den Industriestaaten gehören zu den wesentlichen Treibern der ökologischen und sozialen Krise rund um den Globus, aber auch hierzulande. Tierschutz ist der wichtigste Grund für Verbraucher*innen, weniger oder gar kein Fleisch mehr zu essen. Dabei gibt es, global gesehen, sehr viel bedeutsamere „Kollateralschäden“ unseres hemmungslosen Fleischkonsums.

FELDFRÜCHTE MIT VIELEN INTERESSENTEN

Wichtigste landwirtschaftliche Produkte nach Erträgen und Verwendungszwecken, Auswahl, Durchschnitt 2017-19, in Millionen Tonnen und Anteile in Prozent



- Über 30 Prozent der weltweiten Ernte von Feldfrüchten landen im Futtertrog. Das ist eine Katastrophe in Zeiten der weltweiten Hungerkrisen, welche momentan auch noch durch den Krieg in der Ukraine verschärft wird. Unsere Schweine fressen den Ärmsten das Brotgetreide weg und verknappen das Angebot, was zu den extremen Preissteigerungen führt, die aktuell weltweit zu beobachten sind. Das bekannteste Beispiel für die negative Ökobilanz ist der Sojaanbau. 90 Prozent der weltweiten Sojaernte wird verfüttert und landet auch in den Futtertrögen konventionell wirtschaftender Tierhalter in der Region. Soja verdrängt andere Feldfrüchte wie Speisegetreide, insgesamt bereits auf 125 Millionen Hektar Fläche. Und das alles, weil wir möglichst viel Fleisch zum günstigsten Preis essen wollen, welchen dann andere bezahlen müssen.
- Über 20 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen ist ursächlich mit der Fleischwirtschaft verknüpft. Allerdings liefern tierische Lebensmittel nur 37 Prozent der Protein- und sogar nur 18 Prozent der Kalorienversorgung. Also hat Fleisch ein sehr schlechtes Verhältnis von Aufwand zu Ertrag. Etwa 70 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche wird für die Fleischproduktion verwendet, entweder in Form von Viehweiden (circa 30 Prozent) oder für den Anbau von Futtermitteln (circa 40 Prozent).
- In den Ländern, die Futtermittel wie Soja und Mais (USA, Brasilien, Argentinien) anbauen, steigt der Einsatz von Pestiziden immer noch stark an. In Südamerika sind häufig auch hochgiftige Mittel im Einsatz, die bei uns schon seit Jahrzehnten verboten sind. Diese werden von Syngenta und anderen Firmen weiter ohne Skrupel vertrieben. Hauptursache des exzessiven Pestizid-Einsatzes ist der in diesen Ländern nahezu flächendeckende Einsatz von genmanipuliertem Saatgut (GM). Je mehr das bevorzugte Totalherbizid Glyphosat zum Einsatz kommt, umso wahrscheinlicher wird es, dass Unkräuter gegen das Herbizid resistent werden – weshalb die Landwirtinnen und Landwirte wiederum auf größere Mengen und andere Unkrautvernichter zurückgreifen müssen. So ist ein Teufelskreis entstanden, von dem besonders die Pestizidproduzenten mit Bayer-Monsanto an der Spitze profitieren, da sie gleichzeitig die Lieferanten des GM-Saatguts sind.
- Es gibt sogenanntes grünes, blaues und graues Wasser. „Grün“ bedeutet: natürlich vorkommendes Regen- und Bodenwasser. „Blau“: Entnahme aus dem Grund- und Oberflächen-

wasser zur künstlichen Bewässerung ohne „Rücklauf“ zu den Quellen. „Grau“: Bezeichnet die Menge an Wasser, die rein rechnerisch benötigt würde, um eingetragene Schadstoffe auf ein unschädliches Maß zu verdünnen. 30 Prozent des globalen Wasserfußabdrucks werden von der Fleischproduktion verursacht. Dabei ist die Art der Haltung und Fütterung von großer Bedeutung. Bis zu 94 Prozent des Wasserverbrauchs fallen bei der konventionellen Stallhaltung mit Fütterung von Kraftfutter aus Getreide und Soja an. Der Fußabdruck des blauen Wassers ist beim Kraftfutter 43-mal so hoch wie bei Gras oder Heu, bei Grauwasser sogar 61-mal so hoch. Das ist umso interessanter, da für deutsche Verbraucher*innen bei einer Entscheidung pro Bio-Fleisch häufig die tiergerechte Haltung im Vordergrund steht. Die Zahlen zeigen dabei eindrucksvoll: Aus ökologischer Sicht ist die Zusammensetzung der Futtermittel der Tiere der wesentliche Faktor und stellt eine vermeintlich „gute“ weil regionale, aber zugleich konventionelle Fleischerzeugung doch arg in Frage.

- Jährlich sterben weltweit 700.000 Menschen an den Folgen von Krankheiten, die von antibiotikaresistenten Keimen ausgelöst wurden. 73 Prozent der weltweit verbrauchten Antibiotika werden, mit weiter steigender Tendenz, in der Tierhaltung eingesetzt. Sie sind effizient, kostengünstig und steigern den ökonomischen Erfolg. Das ist ganz besonders problematisch bei sog. Zoonosen, die durch eine Übertragung von multi-resistenten Keimen vom Tier auf den Menschen ausgelöst werden können. Sogar die von der WHO definierten Reserveantibiotika werden, auch in Europa, immer exzessiver in der konventionellen Tiermast eingesetzt. GERMANWATCH hat in



Der ungesunde Fleischverbrauch der Bevölkerung ist das Resultat jahrzehntelanger fehlgeleiteter Politik.

- In Deutschland werden pro Tag über zwei Millionen Tiere geschlachtet. Die Berichte von untragbaren Zuständen in deutschen Schlachthöfen reißen nicht ab. Aktuellstes Beispiel ist die Schließung des Backnanger Schlachthofs im August dieses Jahres. Täglich werden Tiere tausendfach gequält, aber auch durch die rücksichtslose Ausbeutung von Arbeiter*innen hat sich die deutsche Fleischindustrie in Westeuropa einen Namen gemacht. Darüber freuen sich z.B. die Nachbarländer Niederlande und Dänemark, beide mit höheren Arbeitsplatzstandards in den Schlachthöfen, und fahren die Tiere lebend über die Grenze zur kostengünstigen Schlachtung „Made in Germany“.

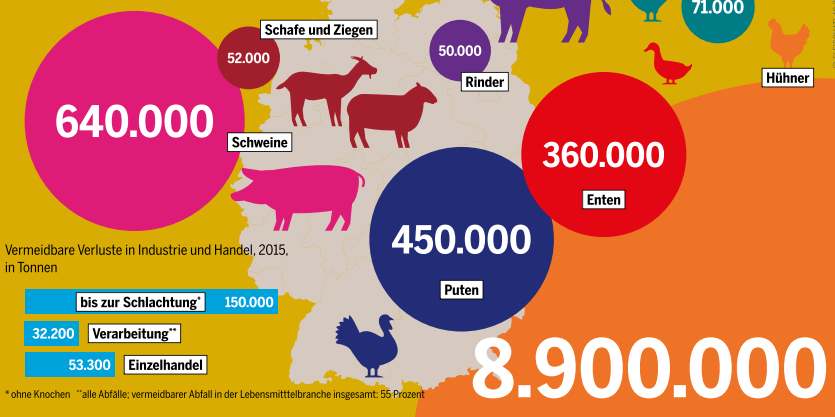
- Auch der Strukturwandel in der Tierhaltung schreitet unaufhaltsam voran. Und damit die industrielle Fleischproduktion und die Qual der Tiere. Besonders krass ist die Entwicklung beim beliebtesten Tier auf deutschen Tellern, dem Masthähnchen. Die Zahl der Mastplätze hat sich seit 2010 deutschlandweit von 67 Millionen auf 110 Millionen erhöht. In diesen Ställen werden jährlich 600 Millionen Tiere gemästet. Die Zahl der Masthähnchen pro Betrieb hat sich auf 29.000 Tiere fast verdoppelt. 35 Prozent der Betriebe halten über 10.000 Tiere und erzeugten im Jahr 2020 zu Dumpingpreisen 98 Prozent der Hähnchen.
- Wenn das Fleisch billig verramscht wird, hat es keinen Wert und landet vielfach in der Mülltonne. In deutschen Haushalten wird eine jährliche Menge an Wurst- und Fleischabfällen erzeugt, die wieder in „ganze“ Tiere umgerechnet beispielsweise bei Schweinefleisch 640.000 Tieren entspricht. Bei Hühnern sind es fast 9 Millionen, die geschlachtet und dann weggeworfen werden. Und die „Verluste“ bei Schlachtung, Verarbeitung und Handel sind in dieser Rechnung noch gar nicht berücksichtigt.

Der exzessive Fleischkonsum bei uns ist zu einer globalen Überlebensfrage geworden. Es gibt zig gute Gründe, unseren Speiseplan radikal zu ändern. Und es gibt nur einen einzigen guten Grund, kein Biofleisch zu kaufen: Wir sind nicht bereit, den Wert der ökologischen Erzeugung zu bezahlen und unsere Mitgeschöpfe zu respektieren und vor Qualen zu schützen. Im deutschen Tierschutzgesetz heißt es im §1 Grundsatz: „Zweck dieses Gesetzes ist es, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.“ Der SZ-Autor Heribert Prantl schreibt zu dem Begriff „vernünftiger Grund“, dass „dieser Begriff (die) Bruch- und Quälstelle für den Tierschutz (ist).“ Und er fragt: „Gibt es für Tierquälerei einen vernünftigen

PRODUZIERT FÜR DEN MÜLL

Fleisch- und Wurstabfälle in Deutschland

Jahresmenge der Fleisch- und Wurstabfälle in Privathaushalten in Deutschland, umgerechnet in ganze Tiere



Vermeidbare Verluste in Industrie und Handel, 2015, in Tonnen

bis zur Schlachtung*	150.000
Verarbeitung**	32.200
Einzelhandel	53.300

*ohne Knochen **alle Abfälle; vermeidbarer Abfall in der Lebensmittelbranche insgesamt: 56 Prozent

Grund?“ Am Ende seiner Betrachtung fasst er zusammen: „Von gefühligen Deklamationen haben die Tiere und die Menschen nichts. Es braucht eine fundamentale Neubestimmung des Verhältnisses von Mensch, Tier und Schöpfung.“

– MICHAEL SCHNEIDER

Quellen:

Böll-Stiftung: Fleischatlas 2021 www.dml.onl/77

swr.de „Schlachthof Kühnle in Backnang: Amt wusste von Vorwürfen“ www.dml.onl/78

agrarheute.com „So viel geben Deutsche für Essen aus“ www.dml.onl/79

Pilzsuppe mit Dinkel

- 300 g gemischte Pilze (z.B. Shiitake, Kräuterseitlinge, Champignons)
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Lauch
- 2 mittelgroße Karotten
- ½ Bund frischer Thymian
- 200 ml Weißwein
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g Kochdinkel
- 100 ml Sahne



Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Lauch längs halbieren und eventuelle Erdrückstände ausspülen, anschließend in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Karotten waschen, schälen und circa 1 cm groß würfeln. Den Knoblauch schälen, kleinschneiden und beiseitestellen. In einem mittelgroßen Topf das Gemüse in etwas Olivenöl dünsten, bis es Farbe bekommen hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch und ¼ des Thymians zum Gemüse geben und kurz mitdünsten, ohne dass der Knoblauch Röstaromen entwickelt. Mit dem Wein ablöschen und ein paar Minuten kochen lassen, um den Alkohol zu verdampfen. Die geräucherte Paprika und den Dinkel einrühren und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Gut umrühren und kochen, bis das Getreide und die Karotten *al dente* sind. Wenn nötig, während des Kochens noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit eine Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und eine dünne Schicht Olivenöl hineingeben. Die Pilze portionsweise hinzugeben und braten, bis sie goldgelb sind und duften.

Einen Teil der Pilze zum Garnieren beiseitestellen. Den Rest in den Kochtopf geben und 2 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, die Sahne zugeben und gut verrühren. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Die Suppe in Teller füllen und mit den restlichen Pilzen und frischem Thymian garnieren. Dazu passt Weißbrot sehr gut.

Foto: Michael Schneider

Fleisch-Vorbestellungen in der Weihnachtszeit



Damwild

in BIOLAND-Qualität von Familie Hezel aus Ependorf bei Calw gibt es vermutlich wieder ab der zweiten Dezember-Woche.

Weihnachten

Die Bestell-Listen 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.

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

Erster Bestellschluss: 10.12.

Wenn Sie Ihre Fleisch-Weihnachtsbestellung bis zum Bestellschluss am 5. Dezember bei uns abgeben, können wir Ihre Wünsche mit Sicherheit erfüllen.

Nach dem 19.12. nehmen wir keine Vorbestellungen mehr an.

