

## Liebe Leserinnen & Leser,

Der deutsche Soziologe Oskar Negt meinte einmal sinngemäß: Utopie besteht in der konkreten Verneinung der als unerträglich empfundenen gegenwärtigen Verhältnisse – mit der Perspektive und der Entschlossenheit, das Gegebene zum Besseren zu wenden. Vielleicht ein kluges Motto für das vor uns liegende Jahr.

Aber wie ist unsere derzeitige Stimmung? „Wir leben in einer Mischung aus Müdigkeit, Gereiztheit und Angst“ so beschreibt Heribert Prantl unser kollektives Lebensgefühl. Um ein klein wenig etwas dagegen zu stellen, habe ich mir für die Jahresübergangsausgabe viel Raum für Mutmachergeschichten genommen, denn die Menschen, die ich Ihnen hier vorstellen arbeite tagtäglich daran, das Gegebene zum Besseren zu wenden! Überall auf der Welt! Jeden Tag! Das sollte uns, erst recht angesichts unserer immer noch sehr privilegierten Lebenssituation, für's Neue Jahr doch Ansporn sein, uns auch in unserem alltäglichen Lebensumfeld für mehr Klimaschutz und mehr globale Gerechtigkeit einzusetzen.

In diesem Sinne erholsame und fröhliche Feiertage und Alles Gute für das Neue Jahr!

*Christina Schneider  
Michael Schneider*

## Wilderer-Topf

150 g	<b>Speck</b>
1 kg	<b>Wildgulasch</b>
1	<b>Zwiebel</b>
2 Zehe	<b>Knoblauch</b>
2	<b>Karotten</b>
¼	<b>Sellerieknolle</b>
1 Stange	<b>Lauch</b>
2 Zweige	<b>Thymian</b>
1 Zweig	<b>Lavendel</b>
1	<b>Lorbeerblatt</b>
4	<b>Wacholderbeeren</b>
	Salz & schwarzer Pfeffer
250 ml	<b>Rotwein</b>
750 ml	<b>Wildfond</b>
150 g	<b>rote Linsen</b>
4 cl	<b>Sherry</b>
1 EL	<b>Rotweinessig</b>
1 TL	<b>Zucker</b>
2 EL	<b>Tomatenmark</b>
100 ml	<b>Crème fraîche</b>

Den Speck in Streifen schneiden und in einem Topf auslassen.

Das Wildgulasch darin rundum anbraten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und andünsten.

Die Karotten und den Sellerie schälen und in Stifte schneiden.

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Gemüse zum Gulasch geben und 10 Minuten mitdünsten. Die Kräuter waschen und mit den Gewürzen zum Fleisch geben. Mit Rotwein und dem Wild-Fond aufgießen und 60 Minuten bei geringer Hitze schmoren.

Die Linsen zugeben, eventuell noch etwas Wildfond dazutun und 20 Minuten weiterkochen lassen.

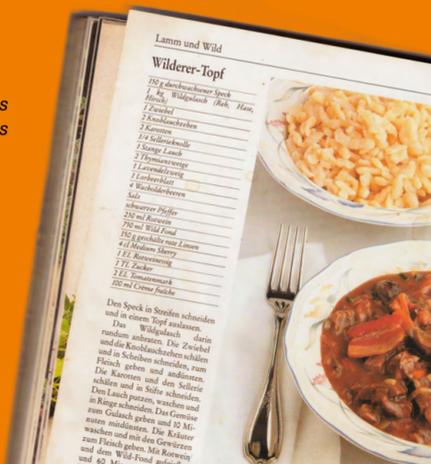
Mit Sherry, Essig, Zucker, Salz, frischgemahlenem Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.

Zum Schluß die Crème fraîche unterrühren und den Wilderertopf heiß servieren.

Als Beilage passen Spätzle und Rotkohl.

Ein Klassiker in der Familie und der Beweis, dass früher nicht alles schlechter war.

Mehr schwäbisches Soulfood geht kaum.



## Gemeingut statt Konzerngut

Wie einige Mutige daran arbeiten den Saatgut-Markt zu entmonopolisieren



Drei Konzerne, Bayer (Monsanto), Corteva (DuPont), ChemChina (Syngenta) beherrschen über 50% des weltweiten Saatgutmarktes. Sie bestimmen, was wir jetzt und in Zukunft essen werden und was wir dafür bezahlen müssen. Die Folgen: Monokulturen, wenige hochprofitable Sorten, Entmachtung der Bauern, Ausgrenzung kleinbäuerlicher Strukturen, Hochartragsorten für eine industrielle Lebensmittelproduktion, Verlust von Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Aber der Widerstand dagegen wächst. Und er hat einen Namen: OSS – Open Source Seed.

Das Prinzip Open Source bedeutet folgendes: Ein Gut, in diesem Falle Saatgut, wird von jemandem produziert und dieser stellt es zur freien Verwendung zur Verfügung. In der EU sind die meisten Saatgut-Sorten durch das EU-Saatgutgesetz geschützt, in den USA der größte Teil sogar mit einem Patent belegt. Das heißt, die Bauern dürfen es säen und ernten, aber nicht mehr für weitere Saaten oder gar für eigene Zucht verwenden. »Das Neueste ist, dass sie es nur noch mieten dürfen«, sagt Jack Kloppenburg, Mitgründer der Open-Source-Seed-Initiative in den USA und emeritierter Professor an der Universität von Wisconsin.

OSS in Deutschland hat bereits durch eine eigene Lizenzierung 100 Sorten geschützt. OSS in den USA bereits 500. Das Prinzip: „Einmal Gemeingut immer Gemeingut.“ Jeder, der dieses Saatgut verwendet, darf es auch weiter züchten, allerdings muss er sich verpflichten, diese Züchtung niemals patentieren zu lassen. Bevor es OSS und OSS in den USA gab, war es nicht möglich, Saatgut als Gemeingut zu schützen. Vorher lief es so: Wenn private, gewerbliche oder gemeinnützige Züchter auf Sortenschutz verzichteten und ihre neuen Sorten ohne Einschränkung allen zur Verfügung stellten, dann gingen sie das Risiko ein, dass andere daraus ein Geschäft machten. Da die Saatgut-Giganten den Saatgutmarkt fest im Blick haben, bedienten sie sich an ungeschützten Sorten, wandelten sie geringfügig um und machten ein Patentsaatgut daraus, um jeden unkontrollierten Zugriff zu verhindern. Damit beherrschten sie zunehmend den globalen Saatgutmarkt. »Die Monopolisten züchten das, was am meisten Geld bringt«, sagt Kloppenburg, »Biodiversität und Hunger sind ihnen egal. Es wird so viel patentiert, dass keiner mehr hinterherkommt.«

Johannes Kotschi, der deutsche OSS-Gründer, hat seine ersten Erfahrungen im Umgang mit Open-Source-Getreide in der Entwicklungshilfe gemacht. »Die Bauern dort fühlen sich zunehmend bedroht von staatlichen Forschungsorganisationen, die einfach ihr bäuerliches Material nehmen, dieses verändern, registrieren und dann als registrierte Sorte wieder den Bauern verkaufen. Ein klassisches Beispiel von Biopiraterie.« Mit der Open-Source-Strategie will Kotschi helfen, das zu verhindern – und die Stellung der Bauern verbessern, die dann ihr eigenes Saatgut weiterentwickeln können. Und die damit ihre Unabhängigkeit von staatlichen Hilfen stärken können.

Bisher sind die OSS-Rebellen eine kleine Gruppe von Widerständlern gegen die Saatgut-Monopolisten. Aber es könnte sich noch zu etwas ganz Großem auswachsen!

– MICHAEL SCHNEIDER

Quellen:  
sz.de „Die Sprenger im Roggen“ [www.dml.onl/7a](https://www.dml.onl/7a)

[opensourceseeds.org](https://www.opensourceseeds.org) Seite der OSS-Initiative  
[www.dml.onl/7b](https://www.dml.onl/7b)

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

[www.marktlese.de](https://www.marktlese.de)

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

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

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Dienstag bis Freitag im ganzen Tübinger Stadtgebiet.

[shop.dermarktladen.de](https://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](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.dermarktladen.de](https://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 mineralölfarmen Öko-Druckfarben und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.  
DE-ÖKO-006

## Bildung statt Bewaffnung

Die folgende Geschichte von Mutter Fartuun Adan und Tochter Ilwad Elman erzählt uns vieles, was wichtig ist. Aber sie erzählt uns vor allem, wie unfassbar behütet wir in Deutschland leben und wie Krise, wirkliche Krise, in einem Land wie Somalia aussieht. Und wie Menschen über Generationen die Kraft haben, sich dieser Krise entgegenzustellen und die Hoffnung nicht zu verlieren.

Somalia liegt im äußersten Osten Afrikas, am sog. Horn von Afrika. Seit 30 Jahren ist das Land ohne funktionierende Regierung. Weite Teile des Landes werden von lokalen Clans, Warlords, radikal-islamistischen Gruppen oder Piraten kontrolliert. Somalia ist eines der ärmsten Länder der Erde und das Land mit den schlimmsten Hungerkatastrophen weltweit. Als Ursachen gelten einerseits der Klimawandel, der ganze Teile des Landes unbewohnbar gemacht hat, andererseits die Covid-Pandemie sowie der Ukrainekrieg als Treiber der Nahrungsmittelpreise weltweit. Dennoch ist es ein Land, in dem die Menschen die Hoffnung noch nicht verloren haben.

1990 gründete Fartuun Adan gemeinsam mit ihrem Mann die Non-profit Organisation ELMAN PEACE, die unter anderem mit ihrer Initiative „Drop the Gun, Pick Up the Pen“ zur Entwaffnung und Rehabilitation von Tausenden junger Menschen aus Clan-Milizen beitrug. Ihr Ehemann Elman Ali Ahmad kam 1996 bei einem Attentat ums Leben, ihre Tochter Almaas wurde 2019 ebenfalls Opfer eines Anschlags. 2010 schloss sich ihre Tochter Ilwad ELMAN PEACE an.

Beide Frauen waren Mitbegründerinnen von „Sister Somalia“, dem ersten Krisenzentrum für Vergewaltigungsoffer im Land, das Überlebende sexueller und geschlechtsspezifischer Gewalt unterstützt. Für die große Zahl von Säuglingen, die kurz nach der Geburt auf den Straßen von Mogadischu ausgesetzt werden, schufen die beiden Frauen ein Heim, das ein Betreuungsumfeld schafft. 2018 gründete ELMAN PEACE gemeinsam mit dem UN-Entwicklungsprogramm das Netzwerk PEACE BY AFRICA. Mit der Vision, Wissen zu demokratisieren, anstatt selbst immer mehr ELMAN PEACE Standorte zu eröffnen, entwickelten sie ein Netzwerk, zu dem inzwischen mehr als 60 friedensfördernde Organisationen in ganz Afrika gehören. Gemeinsam mit Peace by Africa befähigt ELMAN PEACE Frauen sowie die nachfolgenden Generationen, sich gleichberechtigt an den Prozessen zu beteiligen, die ihr Wohlergehen sichern.

2013 erhielt Fartuun Adan den INTERNATIONAL WOMEN OF COURAGE AWARD, 2014 den MENSCHENRECHTSPREIS DER FRIEDRICH-EBERT-STIFTUNG. Ihre Tochter Ilwad Elman erhielt 2020 den DEUTSCHEN AFRIKAPREIS, wurde im selben Jahr bei FORBES zu den 50 einflussreichsten Frauen Afrikas gewählt und wurde bei der BBC in die 100-Women-Liste aufgenommen. Mutter und Tochter wurden außerdem im Jahre 2020 mit dem Aurora-Preis der Stiftung HUMANITARIAN INITIATIVE zur „Förderung der Menschlichkeit“ ausgezeichnet. In der Begründung der Stiftung hieß es: „Fartuun Adan und Ilwad Elman verkörpern unsere Philosophie der gelebten Dankbarkeit, und wir freuen uns

## Marktlese

für regionale Wertschätzer und kulinarische Weltenbummler

Wo soll das hinführen?

92 | Dez/Jan 22/23

über diese Gelegenheit, ihnen unsere tiefste Bewunderung und Wertschätzung für ihre großartige Arbeit in Somalia auszusprechen. Sie geben den Menschen eine zweite Chance, Hoffnung für die Zukunft und Inspiration für ein sinnerfülltes Leben“.

Im Herbst 2022 wurden Mutter und Tochter mit dem ALTERNATIVEN NOBELPREIS sowie dem RIGHT LIVELIHOOD AWARD, „Für die Förderung von Frieden, Entmilitarisierung und Menschenrechten in Somalia angesichts von Terrorismus und geschlechtsspezifischer Gewalt“, ausgezeichnet.

Auch unser Respekt und unsere Bewunderung gilt diesen Frauen, die unter schwierigen Bedingungen den Mut nicht verlieren und nicht aufhören, für ein besseres Leben und eine Zukunft für ihre Kinder zu kämpfen.

ELMAN  
PEACE

Mehr Infos und die Möglichkeit zu Spenden gibt's auf der Website der Organisation [elmanpeace.org](https://www.elmanpeace.org)



Ali Ahmad und Almaas Elman



Fartuun Adan und ihre Tochter Ilwad Elman



# „Das reicht nicht, aber mehr geht nicht.“

## Schmerzhafte Wahrheiten

Die Deutschen geben ca. 2500 € pro Person und Jahr für Lebensmittel aus. Gut 200 € im Monat, 6,66 € pro Tag. Im Vergleich zum Vorjahr sind das aufgrund der hohen Inflation ca. 1 € mehr pro Person und Tag. Im globalen Vergleich ernähren wir uns aber auch am Ende des Jahres 2022 immer noch unschlagbar billig. Nicht unbedingt zum Wohle unserer Umwelt: Von Januar bis Juli haben die deutschen Konsument\*innen um sechs Prozent weniger „nachhaltig“ eingekauft. Der Umsatz von verpackten Bio-Lebensmitteln von Herstellermarken ging zugunsten von billigeren Handelsmarken um neun Prozent zurück. Der Umsatzrückgang bei den Bio-Supermarktketten liegt bei 16,5 Prozent, der der kleineren Naturkostläden bei deutlich über 20 Prozent und die Rückgänge in den Reformhäusern sind mit fast 40 Prozent katastrophal. Dies hat natürlich massive Absatzprobleme für Bauern und Lebensmittelhandwerkern zur Folge. Leidet nur der Naturkostmarkt durch die massive Kaufzurückhaltung?

Ende Oktober trafen sich Reutlinger Unternehmer zum jährlichen Treffen mit dem politischen Personal der Stadt unter dem Motto „Wirtschaft trifft Kommune“. Dieses Treffen wurde in früheren Jahren in der Presse als eher „beschaulich“ eingestuft, dieses Jahr trifft das jedoch nicht so richtig zu! Der Reutlinger Metzger Jürgen Zeeb, der insgesamt 26 Filialen betreibt, hat seine prekäre Situation geschildert: Die Energiekosten in der Metzgerei steigen um ungefähr 700.000 € im Jahr, außerdem ist der Einkaufspreis für Fleisch um 40 Prozent gestiegen. Diese extremen Kostensteigerungen, so sagt er, könne nicht an die Kundschaft weitergegeben werden. Personalnot und Umsatzeinbrüche verschärfen die Situation zusätzlich. Am Ende des Abends kommentiert er: „Die Leute haben gestaunt. Dass wir so große Schwierigkeiten haben, hätten sie nicht vermutet.“

Als wir im Sommer an beiden Standorten die Öffnungszeiten mit dem Hinweis auf unsere angespannte Personalsituation verringert haben, gab es, wenn auch nur vereinzelt, Unmutäußerungen zu unserem Vorgehen. Unter anderem wurde gemutmaßt, die kürzeren Öffnungszeiten seien Ausdruck dessen, dass wir es „nicht mehr nötig“ hätten, da wir schon so viel Geld verdient haben. Nein, wir haben die Öffnungszeiten nicht verkürzt, weil wir es nicht mehr nötig haben. Wir haben sie gekürzt, weil wir die Belastung unserer Belegschaft vor dem nächsten Covid-Winter reduzieren wollten und angesichts der starken Umsatzrückgänge Kosten sparen mussten.

Nach bald fünf Jahren Großbaustelle am Europaplatz, drei Jahren Pandemie und steigenden Einkaufs- und Energiepreise blieb jetzt auch nicht direkt was übrig, um Reserven ansparen zu können. Dass wir das überstehen konnten, lag auch daran, dass ein Teil der Umsatzverluste am Vogelbeerweg kompensiert werden konnten. Und das haben wir, das ist uns vollkommen bewusst, der überaus großen Treue unserer Kundschaft zu verdanken. Aber es konnte eben nur ein Teil des Rückgangs kompensiert werden.

Metzger Zeeb sagte in seiner Ansprache bei dem Treffen, er habe die Preise dieses Jahr 2022 zweimal um je fünf Prozent erhöht. Sein Kommentar dazu: „Das reicht nicht aus, aber mehr geht auch nicht.“ Kann er nicht rechnen oder traut er sich nicht?

Uns geht es wie dem Metzger Zeeb: 2022 war auch für uns im MARKTLADEN ein sehr schlechtes Jahr. Und die Probleme durch hohe Energiekosten, Personalknappheit und Umsatzeinbrüche teilen wir mit ihm und vielen anderen in der regionalen Lebensmittelbranche. Bei den momentan vorliegenden Informationen von den Tübinger Stadtwerken müssen wir allein bei den Stromkosten mit einer Verdreifachung und somit mit einer Steigerung um 100.000 € im neuen Jahr rechnen. Wenn die Umsatzverluste vom Jahr 2022 nicht wieder korrigiert werden können, brauchen auch wir 2023 allein zur Kompensation dieser Mehrkosten eine Preisanhebung von fünf Prozent. Und nochmal fünf Prozent, um aus dem tiefen Tal im Jahre 2022 herauszukommen.

Aber was sind die Folgen, wenn die Einschätzung, „Das reicht nicht aus, aber mehr geht auch nicht“, bei vielen kleinen, regionalen Verarbeitern und Händlern umgesetzt wird? Und was machen die Großen?

Wie nie zuvor sind die Gewinner dieser Situation die Discounter Lidl und Aldi. Verlierer sind die Bäckereien und Metzgereien, Lebensmittelhändler\*innen, Naturkostladner\*innen und viele andere mehr. Viele von ihnen werden ein zweites Jahr wie 2022 nicht überleben. Die düstere Prognose einer Fachfrau aus der regionalen Fleischbranche ist, dass in den nächsten wenigen Jahren zwei Drittel der Metzgereien in der Region Neckar-Alb aufhören werden. Das wäre dann nicht der so oft zitierte und häufig politisch gewollte Strukturwandel, sondern käme einer Zerstörung aller regionalen Vermarktungsstrukturen innerhalb weniger Jahre gleich. Konventionell wie ökologisch erzeugt. Und dann?

Die mächtigen Konzerne der Branche bauen ihre Macht aus. Und sie erhöhen schamlos die Preise, oft unbemerkt und auf „Umwegen“: Sie verringern die Größe und Anzahl von Klopapier-Blättern, genauso wie sie die Füllmengen bei Chipstüten oder Haferflocken reduzieren. Es gibt von der Verbraucherzentrale Hamburg eine sog. „Mogelpackungsliste“. Einige Beispiele daraus sind in untenstehender Tabelle zu sehen.

### Mogelpackungen

Preiserhöhungen in Prozent durch „heimlich“ verkleinerte Verpackungseinheiten

Rama Margarine „Der Klassiker“	+25	Edeka, Netto, Penny, Lidl, Aldi Nord, Kaufland
Jack's Farm Lammsteaks	+33	aldi Nord und Süd.
Bulgursalat pikant	+39	Netto
Calgon Powerpulver	+42	Rossmann
Dr. Oetker Pudding	+48,3	Edeka
Sheba Filets Natürliches Huhn	+68,9	DM
Homann Scharfe Paprikasauce	+88,1	Kaufland
Seitenbacher Frucht Müsli	+75,5	Rewe

Gegen diese Schummeleien können alle Verbraucherzentralen der Republik protestieren, wenn die Konsument\*innen darauf nur mit Achselzucken reagieren ändert sich gar nichts. Gewechselt wird von ihnen momentan nur in eine Richtung, nämlich hin zu den Discountern. Der Slogan „In jedem Edeka steckt ein Discounter“ ist seit Monaten der Versuch, diese Abwanderung zu verhindern. Die momentane Entwicklung zeigt auf, was uns bevorsteht: Der Konzentrationsprozess in der Lebensmittelbranche geht ständig weiter und beschleunigt aktuell sogar. Die „Big Four“ Edeka, Rewe, Schwarz-Gruppe und Aldi erwirtschaften 75 Prozent des Umsatzes im Land. Selbst in einer Situation wie der jetzigen, in der ein nie dagewesenes „Preisbewusstsein“ bei den Konsument\*innen herrscht, schaffen sie es ohne Probleme, Preisaufschläge durchzusetzen, von denen der Naturkosthandel oder die Fachgeschäfte des Metzger- und Bäckerhandwerks nur träumen können. Dem Stückpreis einer Brezel und dem Kilopreis von Kartoffeln, Äpfeln oder Schweineschnitzeln sieht man jede Preiserhöhung sofort an. Da gibt es nichts zu verschleiern!

Noch nie in meiner 30-jährigen Einzelhändlergeschichte stand die Struktur der regionalen Lebensmittelwirtschaft in Erzeugung, Handwerk und Handel so massiv unter Druck. Neben dem Höfesterben wird es ein Metzger-, Bäcker- und Bioladen-Sterben geben mit bisher ungekanntem Tempo und Ausmaß. Und dies in einer Zeit, in der die regionale Lebensmittelversorgung womöglich zur größten Herausforderung der kommenden Jahre wird. Klimawandel, Artensterben und weltweite Lieferketten, die immer mehr in Frage stehen, sollten uns eigentlich bewusst machen, wie anfällig unsere Lebensmittelwirtschaft ist.

30 Jahre MARKTLADEN liegen hinter uns! Wir stehen nach wie vor für eine regionale Bio-Lebensmittelwirtschaft mit regionaler Wertschöpfung und partnerschaftlicher Zusammenarbeit. Wir tun unser Bestes und versuchen, gemeinsam mit Ihnen an der Verbesserung der regionalen Resilienz zu arbeiten. Das geht nicht ohne Preissteigerungen, auch im nächsten Jahr nicht. Wir hoffen, dass wir trotzdem weiterhin auf Ihre Unterstützung setzen können. Und ich möchte es zum Schluß nicht versäumen, besonders unseren Mitarbeiter\*innen zu danken, die uns unverdrossen und mit viel Engagement durch die wirklich schwierigen Jahre begleitet haben und wir werden mit ihnen zusammen alles dafür tun, dass es eine gute MARKTLADEN-Zukunft in Tübingen gibt.

– MICHAEL SCHNEIDER

#### Quellen:

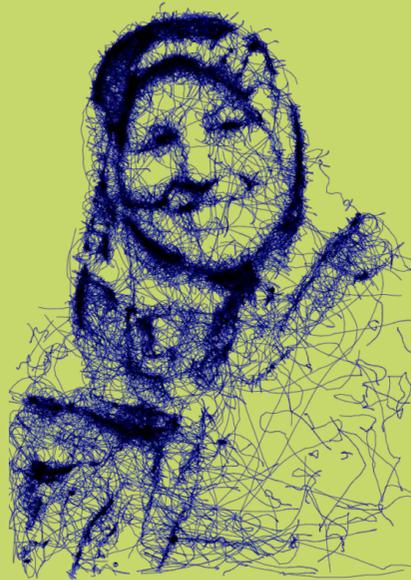
vzh.de „Mogelpackungsliste“ [www.dml.onl/7e](http://www.dml.onl/7e)

Tagblatt vom 24. Oktober 2022 „Mit Engelszungen“

Handelsjournal „Nachhaltigkeit“ 05-22

# Respekt statt Rache

Über die Kraft von Vergebung



Es ist fast 30 Jahre her. Am 29. Mai 1993 wurde das Haus in Solingen, in dem sie mit ihrer ganzen Familie lebte, von Neonazis abgeackelt. Für zwei Töchter (Hatice und Gürsün), zwei Enkelinnen (Hülya und Saime) und eine Nichte (Gülistan) kam jede Hilfe zu spät. Die damals 50-jährige Mevlüde Genç war 1973 nach Deutschland gekommen, überlebte den Brandanschlag und setzte sich fortan für Versöhnung und Frieden ein. „*Ich bin tot und lebe noch. Ich habe mein Wertvollstes verloren, einen Teil von mir. Und ich habe trotzdem nicht mit Hass reagiert, sondern mit Liebe und Respekt. Wir sind Menschen und müssen einander respektieren und wertschätzen. Wir müssen einander helfen und gegenseitig verstehen.*“

In den darauffolgenden 30 Jahren setzte Frau Genç mit uner-schütterlicher Entschlossenheit um, was sie darunter versteht, Versöhnung zu stiften, anstatt Hass zu säen. Und es zeigte Wirkung! Die Kraft und Ausdauer von Mevlüde Genç hat die Menschen erreicht und auch viel öffentliche Anerkennung hervorgebracht: 1996 wurde ihr das Bundesverdienstkreuz am Bande verliehen. Der damalige NRW-Ministerpräsident Armin Laschet nannte sie „die beeindruckendste Frau, die ich jemals kennengelernt habe.“

2003 wurde sie von der Friedrich-Ebert-Stiftung mit dem FREUNDSCHAFTSPREIS ausgezeichnet. In der Begründung hieß es: „Der schreckliche und unvergessliche Brandanschlag in Solingen jährt sich nun zum zehnten Mal – Mevlüde Genç hat bei diesem fatalen Brandanschlag fünf Familienmitglieder, darunter auch ihre eigenen Kinder, verloren. Wieviel Lebensmut, Hoffnung und Glaube an die Menschheit notwendig ist, um so einen furchtbaren Verlust verkraften zu können ist fast unvorstellbar. Nichtsdestotrotz hat Frau Genç der Stadt Solingen trotz allem die Treue gehalten und kämpft seither gegen Rassismus. Sie gründete u.a. einen Kindergarten und unterstützt vor allem das Bewusstsein, das bereits bei kleinen Kindern von Anfang an geschult werden sollte – nämlich, dass Rassismus in Deutschland keine Chance haben darf.“ Seit 2018 gibt es außerdem eine vom Land NRW gestiftete Mevlüde-Genç-Medaille, sowohl für Einzelpersonen als auch Gruppen, die sich für Verständigung und Toleranz einsetzen.

Am 29. Oktober dieses Jahres ist Mevlüde Genç im Alter von 79 Jahren gestorben. 1973 ist sie mit den Kindern ihrem Mann, der im Vorfeld als Gastarbeiter nach Deutschland gekommen ist, hierher gefolgt. Fast 50 Jahre hat sie in Deutschland gelebt, und nach dem Attentat, als Zeichen der Versöhnung, die deutsche Staatsbürgerschaft beantragt. Eine „einfache“ Frau aus dem Norden der Türkei, deren Einsatz für Dialog und Versöhnung mit der Entschiedenheit ihrer Aussage „Wir sind Menschen und müssen einander respektieren und wertschätzen“ sowohl Bot-schaft als auch Aufforderung zum Handeln für uns alle ist.



# Tofu statt Stadionwurst

Der reichste Hippie Englands und sein veganer Fußballverein

1974 hatte meine damals 76-jährige Großmutter als einzige in der wirklich sehr großen Verwandtschaft einen Fernseher. Und ich wohnte direkt neben ihr und konnte, häufig in der vollen guten Stube, mit 12 Jahren meine erste Fußball WM verfolgen. Von Nachhaltigkeit war damals natürlich noch überhaupt nicht die Rede, erst recht nicht bei den Fußball Clubs. Der „selbstbesofene“ (spiegel online) Fifa-Präsident Gianni Infantino kündigte jetzt die nachhaltigste WM der Geschichte in Katar an. Bei 220 Mrd. Dollar Investitionssumme (die bisherigen Rekordausgaben in Sotschi lagen übrigens bei gut 11 Milliarden Dollar) wissen wir alle, dass er lügt – aber auch das ist ja nichts Neues bei ihm. Aber es gibt ein Beispiel im Mutterland des Fußballs, das ein echtes Leuchtturm-Projekt ist – und immer mehr Clubs weltweit lassen sich davon inspirieren.

Dieser Club ist die Mutter aller nachhaltigen Fußballclubs, der Forest Green Rovers Football Club. Es ist der erste Club weltweit, der CO-neutral ist, unter anderem wegen des komplett veganen Essensangebots im Stadion. Auch alle Spieler ernähren sich vegan, viele auch im Privatbereich. Es wird 100% Ökostrom eingesetzt und auf dem Rasen werden keine chemischen Dünger oder Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Bewässert wird das Grün mit Regenwasser. Die Trikots sind aus Kaffeereesten und recyceltem Plastik. Die Stadionwurst aus Tofu. Und auch das Bier ist schon längst vegan. Die Fans werden dazu aufgefordert, mit Bus und Bahn anzureisen und im Februar 2019 haben sie einen veganen catering service, „the little green devils“ gegründet. Alle Dienstwagen sind e-mobil. Im Jahre 2010 wurde der Verein vom ziemlich extrovertierten und ziemlich erfolgreichen Geschäftsmann Dale Vince übernommen. Der bekennende Veganer hatte sein Geld mit Ökoenergie gemacht und hatte was vor mit dem Verein. „Der reichste Hippie Englands“ nennt ihn der Guardian. Man könnte nicht behaupten, dass die Begeisterung allzu groß war, als Dale Vince sein ökologisches Konzept einbrachte.

Heute sagt er: „Es gab Leute, die sagten: Du wirst den Verein kaputt machen.“ Aber es hat funktioniert! Der einst darben-de Verein hat nun tatsächlich beinhardt Fans auf der ganzen Welt, und aufgestiegen ist er auch, zum ersten Mal in der 130jährigen Vereinsgeschichte. Mittlerweile interessieren sich die greenkeeper der Uefa für den Rasen und die Caterer des berühmten Wembleystadion wollten wissen, was in der veganen Pastete des Vereins ist. Der ganz große ökologische Wurf ist schon in Planung: Ein Stadion für 5000 Menschen komplett aus recyceltem Holz erbaut. Auf dem Gelände des alten Standorts sollen dann umweltfreundlich gebaute, bezahlbare Wohnungen entstehen.

Von der FIFA wurde er als „grünster Fußballverein der Welt“ ausgezeichnet. Im Jahre 2018 wurde der Club außerdem mit dem MOMENTUM FOR CHANGE Award des UN-Klimaschutzsekretariats geehrt für „innovative und transformative Lösungen, die sowohl den Klimawandel als auch die weiteren wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Herausforderungen angehen, sogenannte „Leuchtturmaktivitäten“. In der Saison 2021/2022 wurden die Fussballer Meister in der dritten Liga. Noch nie stand ein kleinerer Verein so weit oben!

„Wir wissen, was die Probleme sind, wie wir sie lösen können und ich denke, wir sollten dabei keinen Lebensbereich auslassen.“, sagt Dale Vince. Daher sieht er den Fußball und den Sport im Allgemeinen in einer gewissen Verantwortung, gegen diese Probleme vorzugehen. „Die Leute schauen auf den Fußball und sehen Fußballer als ihre Vorbilder, deswegen haben wir eine größere Verantwortung, uns nachhaltig anzupassen.“

Schön, dass der Fußball auch so tolle und mutmachende Geschichten schreiben kann!

#### Quellen:

sueddeutsche.de „Mit Tofu zu Toren“

[www.dml.onl/7c](http://www.dml.onl/7c)

kicker.de „Die grünste Aufstiegs-party der Welt“

[www.dml.onl/7d](http://www.dml.onl/7d)