

## Liebe Leserinnen & Leser,

Die vergangenen Jahre waren krisenhaft, ganz ohne Frage. Aber es gibt sie auch heute, wie zu allen Zeiten: Die Krisengewinnler. Die großen Lebensmittelkonzerne gehören ganz sicher dazu. Ohne Wenn und Aber und mit skrupelloser und systematischer Täuschung. Und sie haben Erfolg damit. Auf der Strecke bleibt die regionale Wertschöpfungskette in der Bio-Lebensmittelerzeugung. Dinkel liegt auf Halde, Käse-Reifekeller quellen über, Eier müssen billig verramscht werden, Gemüse bleibt auf dem Acker stehen und Einzelhändler\*innen schließen ihre Läden. Noch nie war regionale und ökologische Lebensmittelversorgung derart unter Druck. Kollateralschäden nennt man das gemeinhin. Ausgerechnet in einer Zeit, in der sich die globalen Krisen aneinanderreihen. Vielleicht müssen wir den „Geist“ des bevorstehenden Osterfestes von Aufbruch und Hoffnung gemeinsam herbeiwünschen, um uns den Blick durch die düsteren Ereignisse nicht ganz verstellen zu lassen. Und hin und wieder gemeinsam feiern! Mit gutem Wein und Lamragout. Zum Beispiel. Und uns von Menschen inspirieren lassen, die mutig und unverdrossen ihren versöhnlichen Lebensweg gehen. Auch wenn dieser schon über hundert Lebensjahre währt.

*Christina Schneider  
Nikolaus Schneider*



## Nacht der Nachhaltigkeit 12.05. • 17.00 Uhr

Marktplatz, Tübingen

Auch 2023 organisiert das Umweltzentrum Tübingen e.V. die Nacht der Nachhaltigkeit und feiert damit ihr 10-jähriges Bestehen in Tübingen. Xäls ist mit einem Stand dabei.

## Veranstaltungreihe: Ziele für nachhaltige Entwicklung

IN KOOPERATION MIT DER GARTENSCHAU BALINGEN

*Nachhaltigkeit, Regionalität, Solidarität – die Xäls-Veranstaltungsreihe beschäftigt sich mit den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals) der Vereinten Nationen und macht sie lebendig erlebbar. Nur gemeinsam können wir etwas bewegen!*

## 10.05. • 18.00 Uhr Der persönliche CO2-Fußabdruck – wie entsteht er und wie kann ich ihn beeinflussen?

Gartenschau Gelände Balingen, Plaza-Bühne

Lernen Sie, wie kleine Veränderungen große Einsparungen in Ihrer Klimabilanz ermöglichen. Stefan Eberhart und Christian Lutz erklären, wie der CO2-Fußabdruck entsteht und beeinflusst werden kann. Sie zeigen anschaulich, wie Klimakiller vermieden werden, ohne Lebensqualität zu verlieren. Ein aufschlussreicher Abend für alle, die Klimawandelfolgen minimieren möchten.

## 17.05. • 18.00 Uhr Plädoyer für eine Schule mit Humor

Gartenschau Gelände Balingen, Plaza-Bühne

Felix Gaudo, Autor von "Lachend lernen - Humortechniken für den Unterricht", zeigt auf, wie Waldorfschulen gleichermaßen intellektuelle, kreative, praktische und soziale Fähigkeiten bei Kindern und Jugendlichen entwickeln. Er stellt Humortechniken vor, die Vertrauen, Bindung und wertschätzende Kommunikation zu unseren Kindern stärken. Schülerbeiträge aus verschiedenen Klassenstufen der Waldorfschule Balingen runden den Abend ab.

## 24.05. • 18.00 Uhr regional und in Verbindung mit der Welt - Vom Weltbild der Trennung zum Weltbild der Verbundenheit

Gartenschau Gelände Balingen, Plaza-Bühne

## 31.05. • 19.00 Uhr Film: Hinterm Deich wird alles gut - Gemeinwohl-Ökonomie in Nordfriesland

Gartenschau Gelände Balingen, Plaza-Bühne

Weitere Veranstaltungen auf der Gartenschau Balingen unter: [xaels.de/termine](http://xaels.de/termine)

# And the winner is ...

Im letzten Jahr wurden besonders viele Preise versteckt erhöht.

Die Verbraucherzentrale Hamburg führt seit Jahren eine Mogelpackungsliste auf ihrer Homepage. Diese enthält aktuell etwa tausend Produkte. „Wir führen die Mogelpackungsliste, weil sich jeden Tag Menschen über versteckte Preiserhöhungen ärgern und die Nase voll haben von der sogenannten Shrinkflation.“ Diese Liste hat sich besonders im vergangenen Jahr stark ausgeweitet. Sie weist überdeutlich auf, dass die großen Handelsketten richtig abkassieren und die Gunst der Stunde genutzt haben, um unglaubliche Preisaufschläge durchzusetzen. Anfang des Jahres wurde durch eine Onlineumfrage die Mogelpackung des Jahres gewählt.

14.285 Menschen, gut 40 Prozent der Gesamtstimmen, stimmten für „Rama“ von Upfield. In der Begründung heißt es: „Im gleich großen Becher sind seit 2022 nur noch 400 statt 500 Gramm Aufstrich enthalten. Bei identischem Preis im Handel entspricht das einer versteckten Preiserhöhung von 25 Prozent. Die Verbraucherzentrale Hamburg verklagt Upfield wegen Irreführung und fordert vom Gesetzgeber, Verbraucher\*innen besser vor solchen versteckten Preiserhöhungen zu schützen.“

Auf dem zweiten Platz landete der Leerdamer von Lactalis. Gut 28 Prozent der abgegebenen Stimmen fanden dieses Produkt besonders dreist. Dazu die Jury: „Lactalis hat bei seiner Marke Leerdammer mächtig an der Preisschraube gedreht. Seit 2022 gibt es die Scheiben des Leerdammer Original nur noch im 140-Gramm-Pack statt wie zuvor mit 160 Gramm Inhalt. Gleichzeitig stieg der Preis für das Produkt bei vielen Händlern in den letzten Monaten von 1,99 Euro auf 2,49 Euro. Unterm Strich führt das zu einer Preiserhöhung von bis zu 43 Prozent.“

Die „Bronze-Medaille“ ging an den Wasserenthärter „Calgon“ von Reckitt Benckiser. Begründung: „Reckitt Benckiser bietet seinen Wasserenthärter Calgon seit 2022 für 50 statt 46 Waschladungen an. Die Füllmenge des Produkts hat sich nicht verändert. Der Preis ist auch bei fast allen Händlern gleichgeblieben. Auf den ersten Blick sieht das nicht nach einer Mogelpackung aus. Aber weit gefehlt [...] beim ‚Calgon Power Pulver‘ wurde tatsächlich versteckt der Preis erhöht. Das Produkt kostet seit letztem Jahr bis zu 42 Prozent mehr, denn die Dosierempfehlung hat sich geändert.“

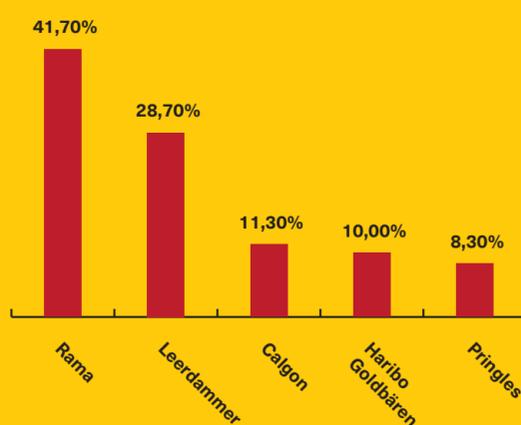
Die „Goldbären“ von Haribo sind auf dem undankbaren vierten Platz gelandet. Für zehn Prozent der Befragungsteilnehmer\*innen war diese versteckte Preiserhöhung besonders unverschämte: „Haribo feierte 2022 sein 100-jähriges Jubiläum und hatte ein ‚tolles‘ Geburtstagsgeschenk für seine Kundinnen und Kunden parat. Der Hersteller schrumpft die Füllmenge seiner ‚Goldbären‘ von 200 auf 175 Gramm. Bei gleichem Preis im Handel wurden die Fruchtgummis dadurch um 14 Prozent teurer.“ Auch zahlreiche andere Produkte des Unternehmens werden seit letztem Jahr in kleineren Tüten mit weniger Inhalt verkauft.

„Abgeschlagen“ auf Platz 5 wurden die „Pringles“ von Kellogg gevotet. Auch hier wurde die Füllmenge (von 200 auf 185 Gramm) reduziert und bei vielen Händlern der Preis um 20, zum Teil sogar 40, Cent angehoben. Alles zusammen hatte dies einen Preisanstieg von 25 Prozent zur Folge. Kenner\*innen dieses Produkts sind jedoch an den stillen Schwund beim Inhalt gewöhnt, da der Hersteller dieses Verfahren in den letzten Jahren bereits mehrfach durchgeführt hat. Kellogg ist quasi erfahrener Mogel-Profi.

Quellen:

[vzh.de](http://vzh.de) „Rama ist »Mogelpackung des Jahres 2022«“

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



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

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

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

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

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

[shop.dermarktladen.de](http://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](http://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

# BIO IST WENIGER TEUER

94 | April/Mai 2023



# Aprikosen-Mandel-Lamm

800g	gewürfelte Lammschulter
200g	getrocknete Aprikosen
2	große Zwiebeln, gewürfelt
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL	Koriander
2 TL	Kreuzkümmel
3 TL	Kurkuma, gemahlen
100g	Mandelstifte
	Olivenöl zum Braten
300g	Basmati-Reis
50 g	Butter
	frischer Koriander, gehackt

*Wussten Sie, dass Israel eines der Länder mit der höchsten Lebenserwartung weltweit ist? Womöglich liegt das ja an der ausgezeichneten Länderküche. Zu Ostern hier also ein Rezeptvorschlag aus dem gelobten Land.*

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das gewürfelte Lammfleisch darin scharf anbraten, bis es von allen Seiten braun ist und anschließend salzen.

Die Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weiter braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist.

Die getrockneten Aprikosen kleinschneiden und in den Topf geben.

In einer Pfanne Koriander und Kreuzkümmel anrösten, bis sie duften. Anschließend im Mörser fein mahlen und mit der Kurkuma zum Lamm geben und alles gut umrühren.

In derselben Pfanne die Mandelstifte anrösten, bis sie goldbraun sind und dann beiseitestellen.

Das Lamm bei niedriger Hitze mindestens 2,5 Stunden köcheln lassen oder bis es sehr zart ist. Dabei regelmäßig umrühren und gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen.

Zum Ende der Garzeit den Reis in lauwarmem Wasser gut waschen, bis das Wasser klar abläuft. Kurz aufkochen und in ca. 12 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel auf dem Herd dämpfen. Wenn der Reis fertig ist, die Butter und den gehackten Koriander unterheben.

Die Mandeln zum Lamm geben und zusammen mit dem Reis anrichten.



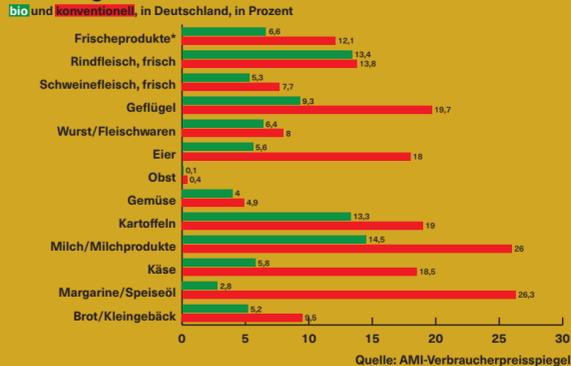
# Bio ist weniger teuer

Im Krisenjahr 2022 hat die Bio-Lebensmittelwirtschaft schwer gelitten. Die gesamte Branche verzeichnete schwere Umsatzrückgänge. Doch die Deutschen wollten sich ihre Reiselaune trotz (oder gerade wegen?) der Krise nicht verderben lassen. Aber beim Essen wollte man dann doch sparen. Gewinner sind mal wieder die Discounter. Denn, wenn schon Bio, dann wenigstens billig. Und das Billig-Image pflegen die großen Lebensmittelkonzerne seit dem Anstieg der Inflation jetzt so fleißig wie zuvor noch den grünen Anstrich. Eben noch legten die Konzerne Wert auf Qualität, jetzt machen sie auf Discounter. Aber stimmt die Botschaft der Großkonzerne auch mit der Wirklichkeit überein? Stimmt es, dass das billigste Bio mit den geringsten Aufschlägen aus dem konventionellen Handel, und besonders von den Discountern kommt?

Nahrungsmittel sind 2022 um saftige 20,7 Prozent teurer geworden, so die Zahlen des Statistischen Bundesamtes. Die allgemeine Teuerungsrate hingegen lag bei 8,6 Prozent. Das gab es noch nie seit der Jahrtausendwende, dass Lebensmittel deutlich über der allgemeinen Inflation lagen. Üblich war in den letzten 20 Jahren, dass die Kosten fürs Essen immer unterproportional angestiegen sind.

Vergleichen wir mal die Preisentwicklung im Bio-Segment und bei konventionell erzeugten Produkten: Neueste Zahlen der AMI (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft) geben ein erstaunliches Bild ab. Entgegen aller Vermutungen lagen die Preissteigerungen für Bio-Lebensmittel sehr deutlich unter denen aus konventioneller Erzeugung. Spitzenreiter bei den Aufschlägen des konventionellen Handels mit den extremsten Abweichungen zum Bio-Angebot sind Eier (+ 5,6% / 18,0% - +310%), Käse (5,8%/18,5% - +320%) sowie Margarine und Speiseöl (2,8%/26,3% - +950%).

## Teuerungsraten für Frische Lebensmittel 2022



Das Fazit der AMI lautet: Die Verbraucherpreise für frische Lebensmittel aus konventioneller Erzeugung sind im Jahr 2022 im Vergleich zum Vorjahr durchschnittlich stärker gestiegen als für frische Bio-Lebensmittel. Die Preise am Bio-Markt stiegen dabei um knapp 7 Prozent, während der konventionelle Markt ein Plus von etwa 12 Prozent verzeichnete. Die höchste Teuerungsrate besaß die Warengruppe der konventionell erzeugten Speiseöle und Margarinen.

Nach einer Auswertung der Verbraucherzentralen heißt es zum gleichen Thema: „Darüber hinaus haben selbst Supermarkt- und Discounterketten bei den eigenen Handelsmarken kräftig aufgeschlagen: Im Vergleich zu den Preisen von manchen Markenprodukten, steigen die Preise von Produkten der Handelsmarken nämlich stärker. In der Annahme, dass sie besonders sparsam einkaufen, machen Verbraucher\*innen, ohne dass sie dies wahrnehmen, genau das Gegenteil.“

Mit dem Blick auf den Bio-Lebensmittelhandels zeigt sich noch eine weitere sehr interessante Entwicklung: Nach dem Verhalten der Verbraucher\*innen, die sich auf die Bio-Eigenmarken der Discounter gestürzt haben, müssten diese die geringsten Aufschläge realisiert haben. Auch wenn vieles immer noch zu absoluten Schleuderpreisen angeboten wird, ist diese Schlussfolgerung dennoch schlicht falsch. Schauen wir auf eine Auswertung von statista.de: 2022 schlugen die Lebensmittelkonzerne z.B. bei Milch und Butter nicht nur bei konventionell erzeugter Ware, sondern auch im Bio-Segment am meisten drauf. Die Aufschläge im Bio-Fachhandel hingegen waren wesentlich niedriger.

Dazu abschließend das Wort des Präsidenten des Bioland-Verbandes, Jan Plagge, zur Situation: „Die Verbraucher sind auf der Suche nach günstigen Angeboten und kaufen Bio häufiger im Discounter als bisher. Die größten Preissteigerungen gab es im vergangenen Jahr aber gerade im Discount, insbesondere bei den konventionellen Produkten. Die Bio-Ware hingegen wirkte als Inflationsbremse, vor allem im Fachhandel. Da viel nach Bauchgefühl eingekauft wird, kommt das aber nicht überall an.“

## UMWELTFREUNDLICH IST LANGFRISTIG BILLIGER

Anfang dieses Jahres haben Wissenschaftler der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Weihenstephan, Bayern, eine bemerkenswerte Studie mit dem Titel „Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus“ veröffentlicht. Darin werden Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus im Vergleich zum konventionellen Landbau analysiert. Auf dieser Datenbasis wird eingeschätzt, in welchem Umfang Umweltkosten durch ökologischen Landbau eingespart werden können.

Die Wissenschaftler kommen zu dem Schluss, dass die weitere Ausdehnung des ökologischen Landbaus erheblich zur Lösung drängender Umweltprobleme und zur Verminderung von Kosten für die Gesellschaft beiträgt. Dazu gehören unter anderem die Reduktion des Stickstoffeinsatzes und dadurch geringere Stickstoffemissionen (Ammoniak, Lachgas und Nitrat) in die Umwelt, positive Wirkungen auf Biodiversität und Trinkwasser sowie Kosteneinsparung für die Trinkwasseraufbereitung. Durch den Verzicht auf mineralischen Dünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel kann der fossile Energieeinsatz halbiert werden und so die Energieabhängigkeit der Lebensmittelerzeugung erheblich reduziert werden.

Der verstärkte Humusaufbau im Bioanbau und die damit verbundene Kohlenstoffbindung haben positive Wirkungen auf Bodengefüge und Bodenleben und damit auf die Ertragsstabilität. Sowohl im ökologischen Pflanzenbau als auch z.B. in der Milchviehhaltung durch Gras- und Heufütterung, den Verzicht auf Sojaimporte aus Übersee und eine nachhaltige Grünlandnutzung, wird eine Halbierung der flächenbezogenen Treibhausgasemissionen erreicht. Der Schutz der Artenvielfalt durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Mittel, artenreiche Fruchtfolgen, geringere Regelungs- und Eingriffsintensität sowie weniger und schonendere Arbeitsgänge bedeuten weniger Störungen des Ökosystems. Zu berücksichtigen ist darüber hinaus, dass eine vielfältige Struktur der bäuerlichen Kulturlandschaft mit begrenzten Ackergrößen und Feldgehölzen unter anderem ebenfalls einen erheblichen, positiven Einfluss auf die Artenvielfalt hat.

Die logischen Schlussfolgerungen und Empfehlungen der Autoren an die Agrar-Umweltpolitik: Je schneller die Umstellung auf ökologischen Landbau erfolgt und je größer die ökologische Anbaufläche ist, umso größer ist die Umweltentlastung und Einsparung von Umweltkosten für die Gesellschaft. Bei 30 Prozent Flächenanteil (Ziel 2030) werden die Kosten für die Gesellschaft allein in Deutschland um vier Mrd. Euro reduziert. Was dies langfristig bedeutet, kann man im Bericht „Zukunft Landwirtschaft. Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe“ der Zukunftskommission Landwirtschaft vom Juli 2021 nachlesen: „Auf Bio zu verzichten könne man sich angesichts der durch den Abschlussbericht der Zukunftskommission Landwirtschaft bezifferten 90 Mrd. Euro Folgeschäden durch die hiesige Landwirtschaft – für die größtenteils die Gesellschaft aufkomme – nicht leisten.“

– MICHAEL SCHNEIDER

### Quellen:

**verbraucherzentrale.de** „Steigende Lebensmittelpreise: Fakten, Ursachen, Tipps“ [www.dml.onl/7q](http://www.dml.onl/7q)

**statista.de** „Preissteigerung für ausgewählte Waren und Dienstleistungen im Februar 2023“ [www.dml.onl/7r](http://www.dml.onl/7r)

**bmel.de** Zukunftskommission Landwirtschaft [www.dml.onl/7i](http://www.dml.onl/7i)

# Blumen- & Pflanzenmarkt

**06.05.** im Vogelbeerweg

**13.05.** am Europaplatz

## Neue Weine vom Weingut Hirth!

Unser Lieblings-Weingut aus Obersulm hat eine neue Linie mit dem Namen **Landgut Steng**. Die Idee: erstklassige Weine mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Wer bisher noch nicht auf den Trend zu heimischen Weinen aufgesprungen ist, bekommt jetzt die Gelegenheit dazu – und das so günstig wie nie zuvor.



**2021 Auxerrois** — 7,99€  
feinherb, schönes Spiel mit milder Säure und etwas Restsüße. Ein schöner Begleiter von Kartoffelgerichten und weißem oder grünem Spargel.

**2021 Blanc de Blancs** — 6,99€  
trocken, ist eine Cuvée aus Riesling und Sauvitage, mit schöner Säure, gut eingebunden in ein wenig Restsüße. Ein Sommerwein par excellence.

**2021 Cuvée No. 1** — 8,99€  
rot, aus Lemberger und Merlot. Rotwein mit kräftiger Frucht und nach 24 Monaten im Barrique eine kräftige mediterrane Note. Passt sehr gut zu Steaks, kräftig Geschmortem und gegrilltem Fisch.

**2021 Riesling** — 7,99€  
feinherb, hat eine kräftige Mineralität, ein schönes Spiel zwischen Süße und Säure und Aromen nach Pfirsich, Aprikosen und grünem Apfel. Passt sehr gut zu hellem Fleisch und frischen Saucen.

**2021 Rosé** — 6,99€  
Ein süffiger Rosé aus Schwarzriesling und Acolon Trauben. Feine Brombeer- und Erdbeer Aromen mit einem würzigen Abgang machen Lust auf mehr.



© Scott-Hendryk Dillan, CC BY-SA 3.0 DE

## Margot Friedländer Die Jahrhundert-Frau

Heute ist sie über 100 Jahre alt. Sie hat als Kind einer jüdischen Familie, als Jugendliche und junge Frau im nationalsozialistischen Berlin gelebt. Als die USA keine Einreisegenehmigung erteilte, scheiterte 1938 der Versuch der Familie das Land zu verlassen. Wie es für sie damals war und was sie erlebt hat, erzählt Margot Friedländer heute immer wieder. Aber sie sagt „Ich bin nicht bitter“, wie DIE ZEIT auch ein Interview mit der Überlebenden des Holocaust überschrieb.

Ihr Vater starb 1942 in einem Vernichtungslager. Ihr jüngerer Bruder Ralph wurde vor einem geplanten Fluchtversuch im Januar 1943 von der Gestapo verhaftet. Ihre Mutter stellte sich darauf bei der Polizei und starb mit ihrem Sohn in Auschwitz. „Ich gehe mit Ralph, wohin auch immer das sein mag. Versuch, dein Leben zu leben.“ waren die Abschiedsworte ihrer Mutter. „Ich konnte es nicht glauben, dass das ihre Worte waren. Kalte Worte aus dem Mund fremder Leute. Die Mutti gegangen.“ Damals war Margot Friedländer 22 Jahre alt.

Sie tauchte unter und konnte sich bis zum Frühjahr 1944 erfolgreich verstecken. Dann flog sie auf und wurde in das KZ Theresienstadt gebracht. Theresienstadt sei ein „Zwischenreich“ gewesen, „nicht Leben, nicht Tod“, erinnert sich Friedländer. „Eine Frage bestimmte unser Leben: Wie viel kann der Mensch aushalten?“ Um sie herum Hunger, Elend, Halbtote und Tote. Sie sei jedoch entschlossen gewesen, zu überleben. Wie schafft es ein Mensch nur, darüber nicht bitter zu werden?

Nachdem sie die Gräueltat im KZ überlebt hatte, musste sie – wer kann es ihr verdenken – raus aus diesem Land, dessen Menschen ihr so viel Leid angetan hatten. Mit ihrem Ehemann Adolf Friedländer, ebenfalls ein Überlebender Theresienstadts, sie-

delte sie 1946 nach New York über. Aber sie kehrte zurück in das Land ihrer Peiniger. Zum ersten Mal 2003, eingeladen vom Berliner Senat. 2008 veröffentlichte sie ihre Autobiographie „Versuche, dein Leben zu machen.“ 2010 kehrte sie, mit 89 Jahren, endgültig in ihre alte, neue Heimat Deutschland zurück. Ruhelos und getrieben von dem Bedürfnis, den Kindern und Kindeskindern der Tätergeneration, vom Holocaust zu berichten. Viele Jahre lang besuchte sie, häufig drei Mal pro Woche, Schulen und ähnliche Einrichtungen, um insbesondere mit jungen Deutschen ins Gespräch über den Holocaust zu kommen.

„Wir hätten doch nie, nie uns vorstellen können, nie, was wirklich mit den Menschen geschieht! Wie konnte man sich das menschlich vorstellen? Und weil mir das so unvorstellbar ist, kann ich das den jungen Menschen vermitteln, dass es unmöglich ist, es zu erklären – unmöglich ist zu fassen, wie so etwas möglich war. Ich sage zu ihnen: Ihr seht so nett aus, ich kann mir nicht vorstellen, dass einer von Euch jemals seine Hand geben würde für so etwas. Seid vorsichtig!“

Ihre Botschaft: „Man kann nicht alle Menschen lieben, aber respektieren. Seid menschlich, respektiert jeden, ganz egal, welche Religion er hat, welche Hautfarbe er hat. Es gibt kein christliches Blut. Es gibt kein jüdisches Blut. Es gibt kein muslimisches Blut. Es gibt nur menschliches Blut.“

Auf die Frage nach ihrem Engagement sagte sie in einem weiteren Interview: „Ich bin nicht politisch. Für mich ist ganz wichtig, dass insbesondere die jungen Menschen nicht vergessen, was war. Denn es kann ja immer wieder passieren. Sie sollen wissen, dass nicht nur die Juden umgebracht wurden. Dass Menschen umgebracht wurden. Menschen, weil man Menschen nicht anerkannt hat als Menschen. Es sind so viele Ehemänner und Söhne im Krieg gestorben. So viele haben ihr Hab und Gut verloren. War das denn gut? War das denn nötig? Krieg?“

Für ihr Wirken wurde sie mit vielen bedeutenden Preisen ausgezeichnet, zuletzt mit dem Verdienstkreuz 1. Klasse des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland im Januar 2023, im Alter von 101 Jahren. Franziska Giffey, die regierende Bürgermeisterin von Berlin, sagte unter anderem in ihrer Rede: „In bewundernswerter Weise gibt Margot Friedländer Zeugnis von ihrem Leben, von der Verfolgung im nationalsozialistischen Berlin, vom Schicksal ihrer Familie und vom Holocaust. Margot Friedländers authentische und entschlossene Stimme mahnt uns daran, dass es an uns allen liegt, dass es ein für alle Mal beim ‚Nie wieder!‘ bleibt.“

Was bleibt ist Bewunderung für diese starke Frau und auch Aufmunterung an uns alle, besonders in diesen Tagen, sich gegen Krieg und Elend zu engagieren.

### Quellen:

**zeit.de**, „Ich bin nicht bitter“ [www.dml.onl/7o](http://www.dml.onl/7o)

**phoenix.de**, „Dokumentation – Margot Friedländer“ [www.dml.onl/7m](http://www.dml.onl/7m)

