

# Markt*lese*

für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltenbummler

---

**Weingut Hirth.  
Weihnachts-Ackerei.  
Zeit statt Zeug.  
KRISEKRISE.**

---

**18 | Dezember 2015**



# Liebe Kundinnen & Kunden,

geht es Ihnen auch so? In den Wochen vor Weihnachten, wo alles rennt und kauft, obwohl allerorten zu Kontemplation und Mäßigung gemahnt wird, wirken schreckliche Nachrichten wie die aus Frankreich, Mali und Ägypten besonders bizarr.

Was kann man dazu sagen? Besonders als Einzelhändler in weihnachtlicher Umsatzerwartung, ohne unglaublich zu werden? Was kann man in der letzten Marktlesung des Jahres schreiben? Natürlich von gutem Wein und anderen guten Dingen. Von Vorbestellterminen, die man beachten sollte. Man kann schmunzeln über den Feldsalatwahn zum Fest oder Gedanken teilen zu dem Thema „Zeit statt Zeug“. Vielleicht finden Sie ja auch, dass wir irgendwie in einer Weihnachtskrise stecken. Hinweise dafür gibt es genug. Gedanken dazu auch in dieser Marktlesung.

Wir im Westen ahnen, dass unser haltloser Lebensstil Not und Elend über die Welt gebracht hat. Und je mehr wir dies ahnen, desto mehr brauchen wir Feste und Konsum als Rauschmittel. Nicht nur im negativen Sinn: Demokrit, ein griechischer Naturphilosoph, hat Anfang des fünften Jahrhunderts einen schönen Spruch getan: „Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr.“

Man kann also sagen: Ein Leben ohne Feste – das geht ja gar nicht!

In doppeltem Wortsinne wünschen wir Ihnen allen sehr herzlich schöne Einkehrtage, mit netten Menschen, gutem Essen und Trinken und auch Zeit der Erholung. Und, dass wir dabei den langen und auch beschwerlichen Weg vor uns – zu einer neuen und gerechteren Weltwirtschaftsordnung – nicht aus den Augen verlieren.

Christina Schneider  
Michael Schneider

# Termine

## 04.12. & 05.12.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

**CLEMENTINEN VERKOSTUNG BIOSYBARIS**

Süß, saftig und meistens kernlos: Probieren Sie die Clementinen der Geschwister Minisci aus Südtalien.

## 11.12. & 12.12.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

**VERKOSTUNG KIPEPEO**

Kipepeo arbeitet nach den Grundsätzen des Fairen Handels. Die Bauern erhalten ein existenzsicherndes Einkommen und können so ihre Selbständigkeit bewahren. Probieren Sie Ananas, Maracuja und Papayas.

[www.kipepeo.com](http://www.kipepeo.com)

## 11.12.

19:30 UHR EV. GEMEINDEHAUS LUSTNAU

**HEINRICH HEINE UND KLEZMER: „BIN ICH VERLIEBT“**

Das Tübinger Ensemble Jontef um Michael Chaim Langer verbindet in seinem Programm traditionelle jiddische Lieder und Geschichten mit Dichtungen Heinrich Heines. VVK telefonisch: 07071/81840; oder bei „Papier Walter“ im Lustnauer Zentrum

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

## 18.12. & 19.12.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ

**VERKOSTUNG WEINGUT HIRTH**

Das kleine Weingut ist gegen „zack-zack und alles andere, was wahren Genuss den Garaus macht.“ Die Winzerkunst aus dem Ländle wurde vielfach ausgezeichnet. Probieren Sie selbst!

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



# ZEIT STATT ZEUG


Jetzt beginnen also wieder diese Adventssamstage. Spätestens wenn im Radio das erste Mal „Last Christmas“ von Wham! erklingt und Lichterketten die Schaufenster erhellen, springen wir im Dreieck. Auf Weihnachtsmärkten, in Einkaufszentren, in Fußgängerzonen (und natürlich im Internet) begeben wir uns auf Schatzsuche nach Geschenken für die Menschen, die wir mögen. Mit Schweißausbrüchen, weil wir vom Kalten ins Warme kommen im Minutentakt. Mit Kopfschmerzen, weil wir befürchten, nicht das Richtige zu finden. Dabei könnten wir zuhause eine Tasse Tee trinken. Wir könnten auch endlich eins von den Büchern lesen, die wir letztes Jahr geschenkt bekommen haben. Stattdessen erfasst uns eine innere Unruhe. Wir haben keine Zeit, wir haben es eilig. Besonders in den Wochen vor Weihnachten, die doch eigentlich besinnlich sein sollten.

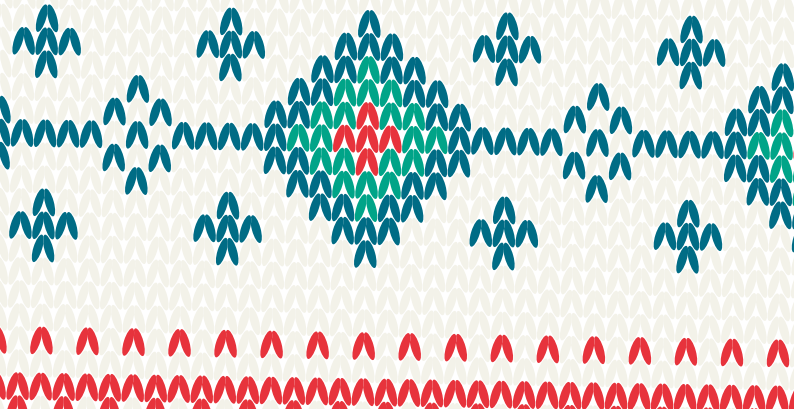
„Dieses Jahr schenken wir uns nichts“ – diesen Satz haben Sie vielleicht auch schon mal gehört oder selbst gesagt und nicht daran geglaubt. Am Ende schwingen doch wieder die Einkaufsstützen im Rhythmus unseres Gehens um unsere Handgelenke. Unsere Wangen glühen wie die EC-Karte, die wir dem Verkäufer in die Hand drücken. Wir geraten in einen regelrechten Flow, haken Geschenklisten ab, die in unseren Jackentaschen stecken. Vieles kaufen wir, ohne es wirklich zu brauchen. Auch treffen wir nicht immer den Geschmack der Beschenkten. Zuviel Zeug sammelt sich an. Immer weniger Zeit verbringen wir miteinander. „Anders denken, anders schenken“ – darum geht es bei „Zeit statt Zeug“. „Der fünfte Schal, das

zehnte Parfum. Es klingt furchtbar banal. Aber Dinge, die wir kaufen, und dann besitzen, kosten Zeit, Geld und Ressourcen“, sagt Michael Volkmer, Initiator des 2012 gestarteten Projekts. Seine Idee: Guten Freunden und Familie Zeit statt Zeug schenken. „Vorlesen statt Bücher“, „Fotos gucken statt Fotoapparat“, „Nacktenmassage statt Schal“, „Zoobesuch statt Stofftier“. Viele tolle Anregungen findet man auf der Zeit statt Zeug-Website. Es gibt sogar einen digitalen Wunschzettel, den man online ausfüllen und per Mail verschicken kann. „Baumhaus bauen“, „einen Tag im Schwimmbad“, „die ganze Nacht Karten spielen“.

Vor vier Jahren bekam ich einen Panikanfall, als ich kein Weihnachtsgeschenk für meinen Vater fand. In jedem Laden, den ich betrat, wurde mir enger ums Herz, meine Gedanken verhedderten sich wie ein Wollknäuel. Ich kann mich heute gar nicht mehr erinnern, was ich ihm schenkte. Ich weiß nur, dass er sich am meisten darüber freute, dass ich Heiligabend da war. Dass wir Schnitzel und Kartoffelsalat aßen, mit meinem Großvater schiefe Weihnachtslieder sangen, alte Dias auf der Leinwand guckten. Gemeinsame eine gute Zeit verbrachten eben. Es ist eigentlich ganz einfach.

– JESSICA SABASCH

 [www.zeit-statt-zeug.de](http://www.zeit-statt-zeug.de)





# Weihnachts-Infos

## Fleisch-Vorbestellung

### BIS WANN KANN ICH VORBESTELLEN?

Der Bestellschluss ist am **6. Dezember**.

### KANN ICH AUCH NACH DEM 6. DEZEMBER NOCH BESTELLEN?

Selbstverständlich. Wahrscheinlich können wir auch danach noch die meisten Wünsche erfüllen. Nach dem 18. Dezember ist aber definitiv keine Vorbestellung mehr möglich.

### KANN ICH AUCH FLEISCH BESTELLEN, DAS NICHT AUF DEM BESTELLZETTEL VERMERKT IST?

Wenn Sie spezielle Wünsche haben, wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter an der Fleischtheke!

## Öffnungszeiten

### EUROPAPLATZ

**Heiligabend**, Donnerstag 24.12.

9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

**Silvester**, Donnerstag 31.12.

9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

### VOGELBEERWEG

**Heiligabend**, Donnerstag 24.12.

8:00 Uhr bis 13:00 Uhr

**Silvester**, Donnerstag 31.12.

8:00 Uhr bis 14:00 Uhr

# Die Weihnachts- Ackerei

Ackersalat zu Weihnachten. Das hat Tradition. Das muss sein – und bringt jedes Jahr die Gärtner, Einkäufer und Kunden ins Schwitzen. Eigentlich eine Kuriosität.

Weihnachten 2009 zum Beispiel, ich erinnere mich noch genau, fiel Heiligabend auf einen Donnerstag. Am Montag waren wir am Europaplatz alle etwas angespannt. Immerhin standen die verkaufstärksten Tage des Jahres bevor. Ich orderte also Ackersalat bei *Gaiser & Fischer* in Walddorfhäslach. 10 Kisten für Dienstag, 20 für Mittwoch und 15 für Donnerstag. So sollte es reichen.

Dienstag 9.30 Uhr: Der Gärtner liefert den Ackersalat, außerdem Chicorée, Rettiche, Grünkohl, Chinakohl, Kresse und Postelein. Eine tolle, frische Qualität, sehe ich. Der Verkauf läuft noch stärker an als gedacht. Schon kurz vor Mittag sind 5 Kisten Ackersalat verkauft. Das reicht ja nie heute! Ich greife zum Telefon. Im Vogelbeerweg ist die Situation ähnlich, sagt der Chef. Anruf bei *Gaiser & Fischer*. Ist heute noch eine Nachlieferung möglich? Leider nein. Aber 10 Kisten zu ernten, wäre kein Problem. Wieder den Chef an der Strippe. Er sagt, er fährt in einer Stunde los und holt den Ackersalat. Ich gebe in Walddorfhäslach Bescheid und erhöhe gleich noch die Bestellmenge um fünf Kisten pro Laden für den nächsten Tag. Ich denke, hoffentlich bleibt nicht so viel übrig. Der Chef fährt gerade rechtzeitig im Hof ein, als die letzte Kiste Ackersalat im Verkauf ist. Uff!

Der 23. Dezember läuft prima. Verkäufer wie Kunden sorgen für eine ge-

schäftige, aber trotzdem entspannte Atmosphäre im Laden. Am Telefon möchte eine Kundin 300 g Ackersalat vorbestellen. Ich bedaure, das machen wir nicht. Aber es wird genug da sein. Der Chef und ich telefonieren ständig. Er fährt zwei Mal vom Berg runter und wieder hoch. Ihm gehen die Champignons aus und mir der Paprika. Außerdem läuft oben der Ackersalat noch besser als hier am Europaplatz. Er nimmt gleich fünf Kisten mit. Dann passt.

Heiligabend. *Gaiser & Fischer* liefert den Ackersalat schon um 8.00 Uhr. Aus Erfahrung wissen wir, nach drei Stunden ist der große Spuk meist schon vorbei. Aber diese drei Stunden haben es in sich! Kiste um Kiste wird gewechselt. Kundenfrage: Ob der Ackersalat aus dem Freiland käme?

Nein, jetzt aus dem Gewächshaus. Im Freiland ist abgeerntet. 11.30 Uhr: Nur noch fünf Kisten im Kühlhaus! Doch plötzlich bricht der Ansturm ab. In den nächsten anderthalb Stunden verkaufen wir gerade mal noch 1 weitere Kiste. Zum Ladenschluss ein Blick ins Kühlhaus: ziemlich leer. Ich bin zufrieden. Naja, vier Kisten Rotkohl sind noch übrig, aber die halten sich ja ganz gut. Dann fällt mir siedend heiß ein: Ich sollte ja auch noch Ackersalat mit nach Hause bringen. Für heute Abend: Zu Saitenwürstle und Kartoffelsalat darf der nicht fehlen.

– ANDREAS MÜLLER





---

# Weihnachtskrise

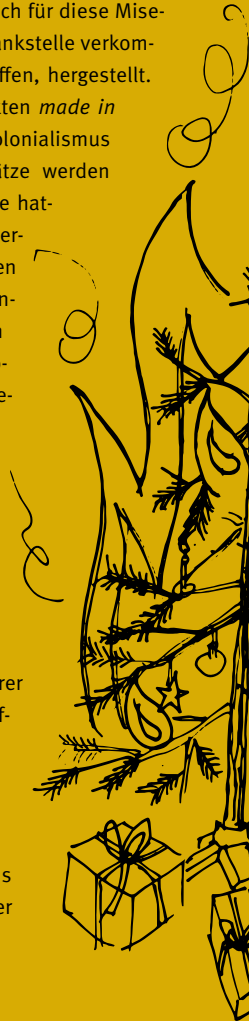
---


Wir haben die Krise im Land. Die Flüchtlingskrise. Schäuble meint sogar, es sei eine Flüchtlingslawine. Also eine Naturkatastrophe. Eine von der Sorte, die alles, ohne Unterschied, unter sich begräbt. Wer oder was wird begraben? Unser Land, unser Wohlstand, unsere Verwaltung, unsere freiheitliche Grundordnung, unser guter Wille, unsere eigenen Armen, unsere Willkommenskultur oder gar unsere christlich-abendländische Kultur insgesamt? Das alles, sagen die Mahner und politischen Bedenkenträger aller politischen Lager, stehe auf dem Spiel. Und Pegida und AfD sagen das sowieso. Die haben das ja schon immer gesagt: Kampf der Überfremdung, der Islamisierung und dem Sozialschmarotzertum!

Wagen wir einen Blick über unseren europäischen Tellerrand: Laut UN-Bericht sind aktuell 56 Millionen Menschen auf der Flucht. Alle vier Sekunden wird ein Mensch auf diesem Planeten zur Flucht gezwungen. Der Libanon hat pro tausend Einwohner 257 Flüchtlinge aufgenommen, von denen die meisten seit vielen Jahren dort leben und versorgt werden. Würden wir denselben Schlüssel auf Deutschland anwenden, hätten wir 20 Millionen Flüchtlinge aufzunehmen. Die EU 190 Millionen! Im Libanon leben doppelt so viele Menschen pro km<sup>2</sup> wie in Deutschland. Und wir stecken in einer Krise wegen einer Million Flüchtlinge? Ständig von einer Flüchtlingskrise in Deutschland zu reden ist blanker Zynismus. Wahr ist, dass uns in Europa noch nie auf so massive Weise vor Augen geführt wurde, dass in der Welt außerhalb unserer Insel der Seligen einiges absolut nicht in Ordnung ist!

Die Mutigen sagen es offen: Wir sind mitverantwortlich für diese Misere. Seit Jahrzehnten ist der Nahe Osten zu unserer Tankstelle verkommen. Die Sicherheit wird anderswo, notfalls mit Waffen, hergestellt. Oder wenigstens mit waffentechnischen Top-Produkten *made in germany*. In vielen afrikanischen Ländern hat der Kolonialismus den Ressourcenfluch hinterlassen, die Bodenschätze werden weiter abgesetzt und alle anderen Wirtschaftszweige hatten und haben es schwer, sich zu entwickeln. Neuerdings kaufen internationale Konzerne und Regierungen Millionen Hektar Agrarfläche und zerstören die kleinbäuerlichen Strukturen, um der landwirtschaftlichen Großindustrie Platz zu schaffen. (s. Thema „landgrabbing“ **Marktlese** 11/2015) Und als wäre das nicht genug, überschwemmen wir die Agrarmärkte Afrikas systematisch mit überschüssigen Lebensmitteln aus der subventionierten europäischen Produktion.

Was dachten wir denn, wie lange das gut geht? Wie viele Generationen junger Menschen sollen ihre Perspektivlosigkeit denn klaglos ertragen? Über die weltweite digitale Vernetzung können die Verlierer unseres westlichen Wirtschaftssystems in Nahost, Afrika oder anderswo in unseren Kühlschränken schauen. Und sie sehen, dass dieser zum Bersten voll ist. Und sie fragen sich, warum sie nicht nur keinen Kühlschrank haben, sondern auch keine übrigen Lebensmittel, die zu lagern wären. Wundern wir uns tatsächlich über die Flüchtlingsströme? Sie sind der Kollateralschaden unseres westlichen Wohlstandes.





Was hat das jetzt mit Weihnachten zu tun? Was feiern wir denn an Weihnachten? Die Beziehung zwischen Gott und den Menschen ist zerrüttet und Gott sendet ein Zeichen des Friedens. Ein Kind wird geboren, in ärmliche Verhältnisse hinein, und seine Eltern müssen mit ihm flüchten vor den Schergen des Herodes. Sie entkommen nur knapp einem Massaker, denn der Machthaber lässt aus Angst vor dem neugeborenen „König der Juden“ sicherheitshalber alle Kinder bis zu einem Alter von zwei Jahren ermorden. Man mag die Geschichte glauben oder auch nicht. Statt einer Krise zwischen Gott und den Menschen sieht der, der nicht glaubt, eben „nur“ eine Krise der Menschen untereinander. Und dann mag man sich angesichts globaler Dimensionen denken: was kann ich da schon groß tun? Aber wir können etwas tun!

Heute müssen wir die Flüchtenden aufnehmen und morgen müssen wir damit beginnen, unsere ganze Kraft dafür einzusetzen, dass sich die wirtschaftlichen Verhältnisse grundlegend und weltweit ändern. Dazu kann auch unser eigenes verändertes Konsumverhalten beitragen.

Dass wir das schaffen, ist nicht wahrscheinlich, aber auch da gibt uns Weihnachten eine Botschaft mit auf den Weg. Es war nicht sehr wahrscheinlich, dass dieses Kind aus einfachen Verhältnissen Geschichte machen würde. Und doch ist es geschehen.

Das sollte uns allen Mut machen!

– MICHAEL SCHNEIDER



Der griechische Gott der Zeit ist Namenspatre  
für den sorgfältig gereiften Chronos.

# B

„Betrachtet man den Auxerrois im Glas, so strahlt er uns in einem hellen Goldgelb an. Sein überwältigender Duft nach reifen Birnen, Bananen und Mango gepaart mit Anklängen von Limetten, versetzt uns umgehend in Staunen. Sein Geschmack ist samtig mit viel Schmelz – fast weich. Die angenehme Säure wirkt leicht verspielt und animiert uns zum Weitergenießen. Der Abgang ist langanhaltend und eindrucksvoll. Ein Traum von einem Burgunder.“

Diese enthusiastische Einschätzung schreiben die Juroren in ihrer Prämierung der besten Bioweine in BaWü im Mai diesen Jahres über den Auxerrois vom Weingut Hirth und küren ihn so zum Sieger 2015 in der Rubrik kräftige Weißweine. Dieser Erfolg sagt viel über die Besonderheiten des Weinguts. Ausgerechnet mit dem Auxerrois hat es einen so großen Erfolg erzielt! In Deutschland findet man diese Weißweinsorte auf gerade mal 0,2 Prozent der Weinanbaufläche, und dies hauptsächlich im deutsch-französischen Grenzgebiet. In Württemberg wird die Traube ausschließlich vom Weingut Hirth kultiviert.

Aber auch die anderen Weine finden bei Weinverkostungen ganz außergewöhnlich positive Resonanz. Schon beim „summer tasting“ im September 2014 für den Internationalen Weinpreis Mundus Vini, bei dem 4.500 Weine aus aller Welt eingereicht wurden, erhielt das Weingut Hirth fünf Goldmedaillen und war damit das erfolgreichste Weingut in Baden-Württemberg. Kellermeister Frank Kayser wurde kürzlich mit dem Titel „Bester Jungwinzer 2015“ für seine ausgezeichnete Arbeit geehrt.

Wir machen uns also auf den Weg zum Erfolgsbetrieb und fahren auf der A 81 in Richtung Heilbronn. Bei Weinsberg/Ellhofen geht's runter von der Autobahn und anschließend über Lehrensteinsfeld nach Willsbach. Im Dorf halten wir uns Richtung Löwenstein, um dann nach ein paar



Frau Haug erklärt uns die Philosophie des Hirth'schen Weinguts.

hundert Metern nach rechts die Hauptstraße zu verlassen. Hier steht das Weingut Hirth schon angeschrieben: Rebhof 1. Mit Frau Haug, der „Weinerlebnisführerin“ des Betriebs, begrüßt uns eine kenntnisreiche und auskunftsfreudige Gastgeberin. Schon bald sitzen wir auf der Terrasse und können unsere Blicke über die sanften Hügel dieser Gegend um Wittelsbach schweifen lassen. Mit einem Gläschen Wein in der Hand lassen wir uns die Geschichte des Weinguts erzählen.

Im Jahre 2000 übernahm Helmut Hirth das Weingut von seinem Onkel. Der Betrieb ist mit seinen sechs Hektar Anbaufläche ziemlich klein

und die Hofstelle lässt auf den ersten Blick die besondere Klasse des Weinguts nicht vermuten. Es hat wenig von den schicken Winzerhöfen am Kaiserstuhl oder an der Mosel. Aber kleine Details, wie der sehr schön gestaltete Degustationsraum, deuten an, wo hier die Schwerpunkte liegen. Von Anfang an war für Helmut Hirth klar, dass die fehlende Fläche nur eine Richtung zuließe, wollte man ökonomisch erfolgreich sein: Es sollten Weine für höchste Ansprüche erzeugt werden. Da Herr Hirth den Betrieb im Nebenerwerb führt, kam 2010 Herr Kayser als Betriebsleiter und Kellermeister auf den Hof. „Wir verbringen extrem viel Zeit im Weinberg, im Keller und die Lese beginnt sehr spät“, erklärt Herr Kayser, als wir ihn nach seinem Erfolgsrezept fragen.

Während der Reifephase werden die Trauben stark reduziert. So erzielen sie eine hohe Konzentration im Erntegut, allerdings um den Preis eines deutlichen Mengenrückgangs um bis zu 50 Prozent im Vergleich zu einem konventionellen Kollegen. Seit 2009 wird auf dem Weingut Hirth nach den Kriterien von Ecovin gearbeitet, dem größten Bio-Verband für ökologisch produzierende Weingüter. Dieser fordert von seinen Mitgliedsbetrieben im Bio-Weinbau u.a. den Erhalt des ökologischen Gleichgewichts durch einen möglichst geschlossenen Produktionskreislauf, Weinanbau nach dem Vorsorgeprinzip durch Einsatz robuster Sorten und natürlicher Stärkungsmittel und z.B. den Erhalt der Biodiversität durch Begrünungsmaßnahmen und aktive Förderung von Nützlingen.

Eine Besonderheit sollte hier unbedingt noch Erwähnung finden. Um die Trauben auch nach der Ernte optimal zu schützen, wird das gereinigte Lesegut auf dem Weg zu den Gärtanks nicht mit Pumpendruck bewegt, sondern die Transportrohre wurden so konzipiert und verlegt, dass es für die Trauben bis in den Tank immer „bergab“ geht, also kein zusätzlicher Druck auf die wertvolle Fracht ausgeübt wird. Diese große Sorgfalt ist in jedem Schluck der Hirth-Weine zu riechen und zu schmecken.

– MICHAEL SCHNEIDER

Starke Ausdünnung der Rebstöcke während  
der Reifung sorgt für höchste Qualität.



# WEINGUT



# WEINGUT HIRTH





SEHR VEREHRTE KUNDSCHAFT,

wir möchten Ihnen hier zwei Weine aus unserem Weihnachtswein-Angebot im Einzelnen vorstellen. Einer der beiden, der Riesling von *Wittmann*, ist bisher nicht im Sortiment und der andere, vom Weingut *Mas der Quernes* aus dem Languedoc, wird den meisten unbekannt sein, da er normalerweise für 29,90 Euro im Regal steht und dadurch im Alltagsgeschäft leider keine breiten Käuferschichten anspricht. Aber vielleicht ja mal für einen besonderen Feiertag?!

# RIESLING «VOM ROTLIEGENDEN», QBA 2014

Das rheinhessische Weingut *Wittmann* in Westhofen, in der Nähe von Worms, gehört schon seit vielen Jahren zu den absoluten Spitzenweingütern Deutschlands. (*Gault Millau* Weinguide 2016 „Vier Trauben“) Dieser Riesling stammt aus verschiedenen Lagen rund um Nierstein, die größtenteils aus roter Erde bestehen. Die geben dem Riesling eine fruchtige Mineralität. Eine großzügige Aromenpalette nach Mango, Limette und roter Johannisbeere und leichte Vanilletöne erfreuen die Nase. Im Gaumen eine schöne Spannung mit feiner Cremigkeit. Großes Vergnügen auf hohem Niveau! Der Wein passt sehr gut zu Gemüse, Tapas, hellem Fleisch und Fisch.





# «VILLA ROMAINE»- TERRASSES DU LARZAC ROUGE AOP

Dieser Rotwein aus dem Languedoc verdient eine besondere Vorstellung. Er wächst auf einem steinigen Hochplateau, das von verwittertem Kalkstein übersät ist. Eine der besten Lagen im Languedoc für Spitzenweine.

Die Sorten Mourvèdre, Carignac und Grenache noir werden hier angebaut und getrennt in Barriquefässern gelagert. Der

Sommer 2012 war relativ kühl und die Trauben reiften deshalb langsam. Dunkle, ansprechende Früchte, Grafit und Kakao stehen im Vordergrund. Das Holz ist eher zurückhaltend und gut integriert. Die Tannine sind feinkörnig und alles in allem verspricht dieser Wein ganz großen Trinkgenuß. Er passt hervorragend zu Lamm oder Wild und prinzipiell zu kräftig Geschmortem.



# Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

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



## IMPRESSUM

Die **Marktlese** erscheint monatlich 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.

---

Chefredakteur: *Michael Schneider*

Stellv. Chefredakteurin: *Jessica Sabasch*

Konzept: *Jessica Sabasch*

Artdirection & Layout: *Jonas Schneider*

Fotoredaktion: *Jonas Schneider*

Lektorat: *Franziska List*

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht