



Auf dem Schelkle-Hof gibt es noch viel kräftezehrende Handarbeit für Ulrich Schelkle und seine Frau. Die Kühe lassen es sich schmecken.

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

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

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

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

[Jetzt online bestellen.](#) Wir liefern Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet:

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

#### 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

Layout: Jonas Schneider

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

Titelbild: ©istock.com/kunertus

# Marktlesse

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

## Soja? Wurst!



51 | November 2018



### Lieferantenportrait:

## Schelkle

Wenn man aus dem Stall tritt, liegt in südwestlicher Richtung, circa fünf Kilometer entfernt, der Bussen. Die 767 m hohe Erhebung gilt als der Hausberg Oberschwabens, ist einer der meistbesuchten Wallfahrtsorte der Region und ein beliebtes Ausflugsziel mit hervorragender Fernsicht bis in die Alpen. Wenn das Wetter mitmacht.

Wir sind zu Besuch bei der Familie Schelkle. Annette Schelkle ist studierte Agrarwissenschaftlerin und hat auf verschiedenen Stationen die Kunst des KäSENS erlernt. Er, Ulrich Schelkle, ist studierter Maschinenbauer, der sich seine landwirtschaftlichen Kenntnisse in einer zweijährigen Abendschule angeeignet hat. Seit 2012 leben sie mit ihren fünf Kindern und weiteren Helfern auf einem Hof in der Nähe von Uttenweiler.

Sie haben den Hof ganz neu aufgebaut. Von der ersten Stunde an als Bioland-Hof konzipiert. Im Gespräch erwähnen sie, dass sie planen, sich noch als Demeter-Hof zertifizieren zu lassen. Weil ihnen diese landwirtschaftliche Produktionsform eigentlich näher am Herzen liegt. Und das anthroposophische Denken. Aber warum haben sie hier im Oberschwäbischen eine neue Hofstelle mitten in die Felder gebaut? Frau Schelkle wurde quasi von ihrem elterlichen Hof in Wendlingen aufgrund städtischer Infrastrukturmaßnahmen vertrieben. Das Gute daran ist, dass sich die Kommunen das durchaus was kosten lassen, die Bauern aus den Städten zu bringen. Herr Schelkle kommt aus dem nächsten Dorf. Die Städterin zieht ihren Gatten ein wenig auf, als sie uns erzählt, dass er wohl erst im zarten Alter von 22 Jahren zum ersten Mal in einer Tiefgarage geparkt habe. Also ein richtiges Land-Ei.

Aber zurück in den Stall. Es ist heiß, wie so oft in diesem Sommer, und die Kühe und Ziegen bevorzugen es, sich in dem schattigen, aber lichtdurchfluteten Stall aufzuhalten. Rechts vom Futtergang leben die Kühe, links die Ziegen. Dazwischen döst noch ein Pferd. Die Tier-Stimmung ist al-



Anette Schelkle mit dem jüngsten ihrer fünf Kinder.

lenthalben ziemlich schläfrige und entspannt. So wie man es eben allen Tieren wünscht, auch wenn sie Milch ranschaffen müssen. Was auch auffällt: Die Kühe haben alle noch ihre Hörner. Also nicht enthornt – aus Sicherheitsgründen, wie es immer heißt. Überhaupt ist dies die Grundidee der beiden Betriebsleiter: Eine tiergerechte und extensive Tierhaltung, ganz ohne Getreide im tierischen Speiseplan. Nur Gras, Klee-gras vom Acker und Heu. Und daraus wird auf dem Hof hochwertiger Käse gemacht. Aus ungefähr 450 Liter Kuhmilch und ca. 80 Liter Ziegenmilch. Das ergibt so um die 50 Kilogramm Käse pro Tag. Und das ist ganz schön viel Arbeit.

Die Schelkles machen ausschließlich Rohmilchkäse. Da die Milchmenge schwankt und die Fütterung variiert, ist jeder Laib ein Original. Das ist ein Qualitätsmerkmal! Für unsere Kundinnen und Kunden bedeutet dies: Geschmack und Konsistenz der Schelkle-Käse können variieren. Das ist bei solch kleinen Produktionseinheiten nicht zu vermeiden. Und das ist recht so. Wollen nicht alle authentische Lebensmittel? Varianz ist Authentizität (zum Glück kann ich dieses Wort schreiben, und muss es nicht aussprechen!).

Bei einer Tasse Kaffee kommen wir noch intensiv ins Gespräch – wir müssen uns ja auch richtig kennenlernen. Es geht um regionale Vermarktung, hochwertige Produkte unter Preisdruck, es geht um das häufig angespannte Verhältnis zwischen Bauern und Händlern und irgendwie ist, unausgesprochen, allen klar: Es muss zu einer neuen, kooperativen und für alle auskömmlichen Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Händlern kommen. Gemeinsam und nicht gegeneinander soll bei Kundinnen und Kunden um gute Preise für gute, handwerkliche Produkte aus biologischer Erzeugung geworben werden.

Denn alle geeinte Müh' ist umsonst, wenn diese den KonsumentInnen nichts wert ist.

– MICHAEL SCHNEIDER



## Schwarzkohl

*Brassica oleracea var. palmifolia*

Die Struktur seiner dunklen Blätter erinnert an nahe Verwandte, wie Wirsing oder Grünkohl. Doch der unter anderem als Palmkohl bekannte Schwarzkohl ist geschmacklich deutlich feiner und süßlicher als seine grünen Verwandten. Der Schwarzkohl ist eine traditionelle Kohllart, die bereits den Römern bekannt war. Wenn er Ihnen also als Toskanischer oder Italienischer Kohl begegnet, dann deshalb, weil Palmkohl in der Toskana seit dem 18. Jahrhundert im größeren Stil angebaut wird. Aber auch hierzulande wird er als Zierpflanze wegen seiner Optik und seiner Widerstandsfähigkeit bei Gärtnern geschätzt. Dabei schmeichelt das im Freiland einjährig angebaute Gewächs nicht nur dem Auge, sondern vor allem dem Gaumen. Kurz blanchiert und anschließend gebraten schmeckt Schwarzkohl vorzüglich zu Pasta, als Beilage zu Fisch oder auch im Salat. Seine Wahnsinnsnährwertbilanz hervorzuheben, erscheint fast müßig, angesichts des anhaltenden Trends um Kohl im Allgemeinen. Ballaststoff-, mineralstoff- und vitaminreich ist er, enthält wenig Fett und dafür viele Proteine und Kohlehydrate. Wir im Marktladen bekommen dieses tolle Gemüse vom Bioland-Gemüsehof Hörz aus Filderstadt-Bonlanden.



## Suppe mit Schwarzkohl und altem Brot

FÜR 2 PORTIONEN

- ca. 250 g altbackenes Weißbrot
- 250 g weiße, getrocknete Bohnen.
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 2 Stängel Staudensellerie
- 500 g Schwarzkohl
- 2 Karotten
- 2 Thymianzweige
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Die Bohnen möglichst schon am Vortag in ordentlich Wasser einweichen (zur Not geht's auch ohne) und dann kochen bis sie weich sind.

Sellerie, Karotten und Zwiebeln mittelgroß (ca. 1 cm) würfeln und im Olivenöl andünsten. Währenddessen den Lauch in Ringe schneiden und zum restlichen Gemüse hinzufügen.

Ein Drittel der Bohnen mit etwas von ihrem Kochwasser zu Brei pürieren und mit den restlichen Bohnen (und Einweichwasser), dem Tomatenmark, Thymian und gewürfeltem Brot in den Topf geben. Alles mit Gemüsebrühe bedecken und mit Deckel köcheln lassen. Rühren nicht vergessen!

Die manchmal etwas holzigen Stiele des Schwarzkohls entfernen, den Rest klein schneiden und in den Topf geben, bis der Kohl gar ist. Wer es gerne deftig und weniger vegan mag, kann noch gewürfelte und angebratene Chorizo dazugeben.

# Jahreszeitenküche



KOLUMNE:  
SCHNEIDERS SENF

# Sojaanbau in Südamerika

## Wie „regionale“ Wurst entsteht.

Regional ist das neue Bio. So sieht es die Lebensmittelindustrie. Und ist froh darüber. Denn Regional ist viel besser für's Geschäft als nur Bio. Die Nachfrage nach regionalen Produkten wächst viel schneller, der potentielle Kundenkreis ist viel größer als der mit Bio-Affinität. Und die Produktionssteigerungen sind viel besser der gestiegenen Nachfrage anzupassen. Da gibt es Regional-Labels, Tierwohl-Labels und vieles andere mehr. Die Discounter machen sich zu Vorreitern einer tiergerechten Fleischproduktion. Wie geht das jetzt plötzlich? Was steckt dahinter? Und wieso kosten die Produkte kaum mehr an der Ladentheke? Uns Deutschen liegen der Tierschutz und tiergerechte Fleischproduktion ganz besonders am Herzen. Da gibt man doch gerne ein paar Cent mehr aus, wenn die Hühner und die Schweine auch mal raus dürfen auf die grüne Wiese. Und jetzt für die Festtage legt man da gerne etwas mehr auf den Tisch. Und aus der Region ist ja auch prima, weil da freut sich der Bauer aus dem Neckartal oder von der Schwäbischen Alb.

Ganz außer Acht gelassen wird bei aller Euphorie der entscheidende Faktor, wenn es um konventionelle Fleischerzeugung geht: Das Superfood Soja. Ohne Soja geht nichts in den deutschen Ställen. Dieser Boom hat auch mit dem Verbot von Tiermehlen in den Futtermischungen, während der sogenannten BSE-Krise, zu tun. Man brauchte dringend einen adäquaten Ersatz, der die billige Fleischproduktion am Laufen hielt. Sojabohnen sind aufgrund ihres hohen Fett- und Proteingehalts sowie der sehr günstigen Aminosäurezusammensetzung für die Ernährung von Mensch und Tier sehr interessant. Soja ist das wichtigste Eiweiß-Futtermittel in der Geflügel- und Schweinefütterung, wird aber auch in der Rinderhaltung und Milcherzeugung eingesetzt. Der Anbau von Soja weltweit ist explodiert. Dabei sollten wir nicht vergessen, dass der größte Teil der in Nord- und Südamerika produzierten Sojabohnen gentechisch verändert ist.

Im März diesen Jahres wurde eine Studie mit dem Titel „Die vermeidbare Krise – die Umweltkatastrophe der deutschen Fleischindustrie“ veröffentlicht. (Auf [mightyearth.org](http://mightyearth.org) nachzulesen.)

Der enorm gestiegene Fleischkonsum in Deutschland hat verheerende Auswirkungen auf die Menschen vor allem in den großen Anbauländern Brasilien und Argentinien in Lateinamerika. Weltweit werden auf einer Fläche, die dreimal so groß ist wie Deutschland, nämlich über eine Million Quadratkilometer, Sojabohnen angebaut. 75 Prozent der Ernte sind für die Futtertröge der Industrienationen bestimmt. Ganz vorne mit dabei ist Deutschland als größter Nahrungsmittelmarkt Europas, immerhin mit einer Lebensmittelindustrie als drittgrößtem Industriezweig im Lande. 2016 wurden 6.300.000 Tonnen, überwiegend aus Südamerika, nach Deutschland importiert. Bei diesen Zahlen wird die konventionelle Fleischerzeugung in der Region ziemlich global. Die deutschen Bauern brauchen

für ihre Tiere eine Anbaufläche in Südamerika von der Größe Mecklenburg-Vorpommerns. Das sind 23.000 Quadratkilometer. Insgesamt werden für alle Feldfrüchte zusammen in Deutschland 118.000 Quadratkilometer als Ackerland genutzt. Da bleibt einem das „regionale Steak“ doch glatt im Hals stecken!

Dramatisch sind die Abholzungsraten, von denen die Autoren der Studie angeben, dass diese vollkommen unnötig seien, da es in Lateinamerika rund 6.500.000 Quadratkilometer schon gerodetes Land gebe und dies zu einem großen Teil für den Sojaanbau und die Viehzucht zur Verfügung stehe. Das Ökosystems des Gran Chaco in Argentinien, Bolivien und Paraguay umfasst eine Fläche von 1.100.000 Quadratkilometer. Über 80.000 Quadratkilometer des Chaco wurden in nur zwölf Jahren gerodet. Das eher raue Klima des Chaco ist außerdem, so die Autoren, für groß angelegte Monokulturen von gentechnisch veränderten Früchten nicht gut geeignet. Das führt zum Einsatz riesiger Mengen chemisch-synthetischer Dünger und Pestiziden, allen voran Glyphosat. Letzteres macht deutlich, dass der Kampf gegen Glyphosat keinesfalls an den Grenzen Europas zu Ende sein darf!

Die Konzerne Cargill (über 100 Milliarden US-Dollar Jahresumsatz) und Bunge (knapp 45 Milliarden US-Dollar Jahresumsatz) spielen beim Export von Soja eine entscheidende Rolle. Der größte Teil des nach Deutschland exportierten Soja kommt, so weisen es die Autoren der Studie nach, von Abholzungsflächen. Dabei haben sich beide Unternehmen öffentlich zu „Null-Entwaldung“ verpflichtet. Die Autoren schreiben: „Unter den großen Händlern sind Cargill und Bunge die treibenden Kräfte hinter Abholzung für den Sojaanbau in ganz Lateinamerika.“ Aber natürlich brauchen diese Unternehmen Abnehmer, auch in Deutschland, die kein echtes Interesse an Soja von Nicht-Abholzungsflächen haben. Obwohl viele Unternehmen, die in Deutschland von den Autoren angefragt wurden, angeben, über eine Strategie zur Sicherstellung der nachhaltigen Sojabeschaffung zu verfügen, konnten sie keine Angaben darüber machen, wo genau ihr Soja angebaut wird.

Neben der Abholzung ist der explodierende Pestizideinsatz ein großes Problem. Der Einsatz von Agrarchemikalien ist z.B. in Argentinien in den vergangenen Jahren 25 Jahren um 1000 Prozent gestiegen. Die Krebsrate in der argentinischen Bevölkerung ist in den Soja-Anbaugebieten um 50 Prozent höher als im Durchschnitt aller Regionen.

Trotz erheblicher Repressalien auf die betroffene Bevölkerung durch die multinationalen Konzerne wächst der Widerstand in den lateinamerikanischen Ländern. Und auch in Deutschland sehen sich immer mehr Unternehmen bemüßigt, sich zu einer nachhaltigen Soja-Wirtschaft zu bekennen. So scheint es zumindest. Im Oktober 2017 haben sich 30 Einzelhandelskonzerne, Tiernahrungshersteller und Fleischverarbeiter zu einer nachhaltigen Tierfütterung verpflichtet, allerdings ohne sich auf einen gemeinsamen Standard oder gar eine externe Kontrolle zu verständigen. Solche grünen Placebos sind nichts anderes als Marketinginstrumente und wirken dadurch doppelt zynisch. So können Bunge und Cargill die Kritik leicht aussitzen und weiter ihre menschenverachtende Geschäfte betreiben.

Dabei haben deutsche Unternehmen großen Einfluss auf die Bedingungen des internationalen Soja-Handels. Das liegt nicht nur am Importvolumen, sondern auch der Stabilität und dadurch Lukrativität des deutschen Marktes. Sollten wir nicht Druck ausüben auf die deutschen Großkonzerne, ihre Soja-Handelspolitik zu ändern, und sollten wir nicht endlich unseren Fleischkonsum deutlich nach unten korrigieren? Und hin zu einer sojafreien Tierfütterung? Nur Fleisch ausschließ-

lich aus biologischer Erzeugung und aus der Region kann auf Dauer die Probleme im Chaco und anderswo lösen. Lassen wir zum Schluss eine argentinische Bäuerin zu Wort kommen:

„Als Produzent aus dem Chaco, der in dieser Region geboren und aufgewachsen ist, ist Soja für mich kein Lebensmittel. Für mich ist es eine Krankheit. Gesunde Lebensmittel stammen aus der Zeit meines Vaters, das sind Süßkartoffeln, Yucca, Kürbisse... **Soja ist für das große Geschäft**, damit haben wir nichts zu tun.

Sie kamen hierher und haben uns im Chaco mit ihrem Soja krank gemacht. Und nicht nur hier, sondern meiner Meinung nach ganz Argentinien... Sie kommen, säen, vergiften, ernten und gehen wieder... Für mich ist Soja zu nichts nütze, nicht einmal als Tiernahrung. Es macht die Tiere krank... die Hennen legen keine Eier mehr, das Fleisch schmeckt furchtbar. Soja ist nicht wie der Mais, den wir in unserem Chaco säen...

Die Flugzeuge [die Herbizide versprühen] kamen um 6:00 Uhr morgens. Sie haben das Wasser, den Wassertank und die Quelle vergiftet. Wir haben davon getrunken und die Tiere ebenfalls. Und nun sind wir krank, meine Tiere und ich. **Sie haben uns krank gemacht.**“

– Catalina Cendra, Landwirtin aus dem Chaco, Argentinien

– MICHAEL SCHNEIDER

### QUELLEN:

**Transparenz Gentechnik** Statistik zu Sojaimporten  
[www.dml.onl/t](http://www.dml.onl/t)

**proplanta.de** Themensammlung „Soja-Futtermittel“  
[www.dml.onl/u](http://www.dml.onl/u)

**spiegel.de** über WWF-Studie zu Gen-Soja als Futtermittel  
[www.dml.onl/v](http://www.dml.onl/v)

**topagrar.com** „Sojaimporte Verzicht würde Milliarden kosten“  
[www.dml.onl/w](http://www.dml.onl/w)



## „Ich bin jetzt viel hoffnungsvoller“

**Das sagte unser Oberbürgermeister Boris Palmer in einem Interview dem Schwäbischen Tagblatt.** Was war geschehen? Hintergrund seiner guten Stimmung war der „Global Climate Action Summit“ in San Francisco. Der kalifornische Gouverneur Jerry Brown hatte nach San Francisco eingeladen. Vertreter von Städten, Regionen und Unternehmen, die sich weltweit für eine schnellere Umsetzung der Klimaziele einsetzen, folgten dem Ruf nach Kalifornien. Allein aus Baden-Württemberg kamen 109 Menschen der Einladung des Gouverneurs nach. Unter ihnen Herr Palmer und auch Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

Viele der Eingeladenen haben ein weltweites Netzwerk aufgebaut, um unterhalb der staatlichen Ebene die CO2-Reduktion, schneller als von der UN-Klimaschutzkonferenz vereinbart, umzusetzen. Dazu haben sich schlagkräftige, weltumspannende Koalitionen gebildet: z.B. die „Global Covenant of Mayors“, in der sich 9000 Bürgermeister zusammengeschlossen haben. Oder die „Under2Coalition“, ein Verbund von 200 Lokal- und Regionalregierungen zur schnelleren Senkung der CO2-Emissionen oder die Initiative „RE100“, in der 2000 Unternehmen versprochen haben, im Jahre 2050 ihren Strom zu 100 Prozent aus nicht fossilen Quellen zu beziehen.

Aber ob diese Freiwilligkeitsvielfalt etwas bewirkt gegen die Lethargie der Staatsführer? Dies haben Forscher untersucht und in ihrem Report „Global Climate Action from Cities, Regions and Businesses“ veröffentlicht. Durch die schon umgesetzten und noch geplanten Maßnahmen können bis 2030 die Emissionen um 15 bis 23 Gigatonnen reduziert werden. Damit lägen diese weltweit um 30 Prozent niedriger als nur durch die nationale Politik der Regierungen.“ Die Zahlen sind ausreichend für den Pfad zum Zwei-Grad-Ziel“, kommentiert Niklas Höhne vom New Climate Institute. „Das ist die gute Nachricht.“ So wurde zum Beispiel noch nicht berücksichtigt, wie viele Unterstützer aus aller Welt sich diesen Initiativen anschließen. Dazu Höhne: „Derzeit ist die Dynamik sehr gut. Es gründen sich immer mehr Initiativen gerade zu Gipfeln wie dem jetzt kommenden in San Francisco. Auch die Teilnehmerzahlen wachsen rasant.“

Und es gibt eine weitere gute Nachricht. Wie der „Globale Statusreport Erneuerbare Energien“ ausführt, ließen sich noch relativ leicht große Fortschritte erreichen. Z.B. bieten die wichtigen Mitverursacher der steigenden Emissionen, das Transportwesen und das Heizen, noch große Einsparpotentiale. Eine Studie im Jahre 2014 kam außerdem zu dem Schluss, dass 63 Prozent der weltweiten Emissionen auf die Zement-, Öl- Gas- und Kohleproduktion zurückzuführen sind. Dabei handelt es sich weltweit „nur“ um 90 Unternehmen.

Warum sich so viele Bürgermeister weltweit engagieren, erklärt der ehemalige New Yorker Bürgermeister Michael Bloomberg folgendermaßen: „Die Städte sind, wo die Leute sind, wo die Probleme sind, wo die Lösungen sind“. Die Bürgermeisterin von Seattle berichtet davon, dass auch die reichen Länder zunehmend betroffen sind von den Folgen des Klimawandels: „Wir hatten im August in Seattle eine Luftqualität, die schlechter war als in Peking.“ Hervorgerufen wurde diese durch heftige Waldbrände in der Region. Die Frage der Luftverschmutzung gilt nicht nur in den Städten, aber in erster Linie dort, als eines der zentralen Probleme des Klimawandels. Aktuell sind weltweit neun von zehn Stadt-Bewohner übermäßig belasteter Luft ausgesetzt.

Hoffen wir also, dass diesen vielen engagierten Menschen die gute Luft nicht ausgeht in den nächsten Jahren, und unterstützen wir sie, wo wir können!

– MICHAEL SCHNEIDER

## Liebe Leserinnen & Leser,

kennen Sie Schwarzkohl? Vielleicht schon mal im Italien-Urlaub gegessen? Nein? Na, dann lesen Sie mehr in dieser Marktlese. Außerdem lernen Sie unseren neuen Bioland-Käselieferanten aus Uttenweiler kennen. Wir waren dort zu Besuch und haben einen kleinen Bericht darüber gemacht. A propos Besuch. Im November besuchen wir wichtige Bio-Betrieb in Süditalien, von denen wir über's Winterhalbjahr Ware bekommen. Berichte folgen im neuen Jahr. In der Mutmachgeschichte kommt unser Oberbürgermeister kurz zu Wort. Als Teilnehmer einer weltweiten Kampagne mit viel Potential für Zuversicht in Sachen Klimawandel.

Dann sollten Sie daran denken, dass Weihnachten ja fast schon „vor der Tür steht“. Bestellen Sie deshalb rechtzeitig Ihren Festtagsbraten vor! Ach ja, da sind wir schon beim November-Senf: Es geht um Fleisch – und darum, dass der Hype um's Regionale, wenn wir von konventionell erzeugter deutscher Ware sprechen, maßgeblich die sozialen und ökologischen Verhältnisse in Südamerika beeinflusst. Wie das sein kann? Lesen Sie in dieser Marktlese-Ausgabe!

## Verkostungen im November:

### 09.11. & 10.11.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMTAG AM EUROPAPLATZ

#### Honigunde

Sabine Schultz ist seit 2003 Bioland-Imkerin im Nebenerwerb. Sie betreut zwischen 40 und 60 Bienenvölker und ist damit eine sehr kleine Imkerei. Probieren Sie tolle sortenreine Honige wie *Akazie* oder *Edelkastanie*, für deren Herstellung die Bienenvölker schonmal ins Saarland oder in die Pfalz reisen müssen.

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

### 16.11. & 17.11.

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMTAG AM EUROPAPLATZ

#### Allmendinger

Sie wollen an Weihnachten gerne lecker und unkompliziert kochen? Probieren Sie die fertigen Festtags-Gerichte von der Metzgerei Allmendinger. Wie z.B. Rinderragout mit Pflaumen.

[www.metzgerei-allmendinger.com](http://www.metzgerei-allmendinger.com)

#### Damwild

in Bioland-Qualität von Familie Hezel aus Ependorf bei Calw gibt es wieder ab 6.12.2017.

#### Weihnachten

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

Wenn Sie Ihre Fleisch-Weihnachtsbestellung bis zum Bestellschluss am **1.12.2018** bei uns abgeben, können wir Ihre Wünsche mit Sicherheit erfüllen. Wenn Sie spezielle Vorstellungen haben, wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter an der Fleischtheke!

Sie können auch nach dem 1.12. noch Fleisch-Bestellungen bei uns abgeben. Mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit können wir auch dann noch die meisten Wünsche erfüllen.

Nach dem 15. Dezember ist keine Vorbestellung mehr möglich.

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

Christina Schneider  
Michael Schneider

