

Von: Marktladen Rieselfeld GmbH  
An: [newsletter@marktladen-rieselfeld.de](mailto:newsletter@marktladen-rieselfeld.de)  
Betreff: Neues von Ihrem Bio-Fachgeschäft: Marktladen Rieselfeld GmbH  
Datum: Dienstag, 20. März 2018 23:52:11



Liebe Leserin und lieber Leser,  
bald verlassen wir die kühlen Temperaturen, die Influenza und die Wintermüdigkeit. Wir freuen uns auf den Frühling, auf Ostern, auf die warmen Stunden an der Sonne und auf die längeren Tage. Seit dem letzten Newsletter hat sich bei uns einiges getan. Wir konnten die neue Käsetheke einweihen, haben ein Käse Wein Abend bei Norbert Helde veranstaltet und Sie konnten einen Vertreter der Firma AlmaWin über den Frühlingsputz befragen. Bis zum nächsten Newsletter wollen auch wir unseren Boden grundgereinigt haben, mit Ihnen beim Obstparadies in Staufen gewesen sein und auch eine Verköstigung steht wieder an. Nachdem die Firma Davert nun auch verstärkt mit dem LEH arbeitet, haben wir uns nach sehr langer und guter Zusammenarbeit nun entschieden, uns von Ihren Produkten zu trennen. Die Produkte werden 1:1 von unserem Partner Naturkost **Rapunzel** ersetzt. Im folgenden haben wir Ihnen wieder eigene News und aus der Naturkostwelt zusammengestellt. Viel Spaß beim Lesen und eine schöne Osterzeit wünschen wir Ihnen vom gesamten Marktladenteam.

## Inhalt

- **Unsere Käseempfehlung: Saint Maure Ziegenfrischkäse**
- **Wissenswertes zur Kennzeichnung als EU Bio und der ProNatur Initiative**
- **Neue vollklimatisierte Käsetheke in Betrieb**
- **Was passiert auf dem Obstgut von Joel Siegel?**
- **Mehr Bio rund um die Welt – ein Gewinn für alle**
- **Ostereier, bunt und bio!**
- **Champignons haben immer Saison!**
- **Pestizide – besonders für Kinder eine Gefahr**
- **Halb so viel Fleisch, dafür gute Qualität**

### Noch eine Information zum Onlineshop:

Leider konnten wir nicht wie geplant den Onlineshop für die Naturkosmetik Ende 2017 eröffnen, da nicht alle Daten vorhanden sind, welche wir dafür benötigen. Darum müssen Sie sich noch ein bisschen gedulden, bis wir alles so weit haben, um Ihnen das anbieten zu können, womit man gut arbeiten kann. Wann das sein wird können wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht sagen, aber wir halten Sie auf dem Laufenden.

Maria Bender

## Unsere Käseempfehlung: Saint Maure Ziegenfrischkäse

Für diesen Monat empfehlen wir Ihnen den Ziegenfrischkäse Saint Maure. Der Sainte-Maure ist ein



©fotolia

französischer **Weichkäse**. Er stammt aus der Gegend um **Dordogne Périgord**. Charakteristisch sind sein Ascheüberzug und der innenliegende Strohalm, der dem Käse seine Stabilität verleiht. Wenn der Käse fest geworden ist, wird er mit einem Gemisch aus Pappelasche und Salz bestreut. Diese Kombination aus Salz und Asche schützt den Käse vor dem Austrocknen. Der Käse ist noch in einem sehr jungen Stadium und hat somit einen frischen, mild-säuerlichen Geschmack mit einem angenehmen Ziegenmilcharoma und einem Hauch von Zitrone. Seine Konsistenz ist quarkig, weich mit zartem Schmelz.

**Rezept, Zubereitung:**

Dieser milde, sehr junge Ziegenfrischkäse wird gerne pur mit einem Stück rustikalem Brot aber auch mit frischen Kräutern oder Gemüse nach Wahl verzehrt. Gemüse mit Ziegenfrischkäse Topping:

Zutaten für 4 Personen: 4 Zucchini, 2 Auberginen, 1 EL Olivenöl, 1 TL gehackter Rosmarin, Salz, Pfeffer, ca. 200 g Saint Maure Ziegenfrischkäse, 1-2 EL Milch, frisch geriebener Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 feste Tomaten, zerkleinerte

Walnüsse, fein geschnittenes Basilikum

Zubereitung: Zucchini und Auberginen abspülen und längs halbieren. Die Schnittfläche mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig einritzen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und die Schnittfläche damit bestreichen.

Zucchini und Auberginen zuerst mit der Schalenseite in die Pfanne legen und bis zur gewünschten Garstufe anbraten, dann wenden und analog die Schnittflächen anbraten. Den Ziegenfrischkäse mit Milch und Parmesan verrühren.

Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp auf den Zucchini- und Auberginenhälften verteilen. Ebenso kann man Paprika oder Champignons mit dem Dipp füllen und anbraten oder mit auf den Grill legen. Bon Appetit. Dazu empfiehlt sich ein junger, eher dezenter Wein, wie ein trockener, leicht pflanzlicher, fruchtiger junger Sauvignon.

Susanne Wieseler und Maria Bender

**Wissenswertes zur Kennzeichnung als EU Bio und der ProNatur Initiative**



Naturkost Rinklin

EG-Logo kennzeichnet alle Bioprodukte, damit Sie zwischen konventionell und biologisch erzeugten Lebensmittel besser unterscheiden können. Bei uns werden Sie nur biologisch erzeugte Waren finden. Auch ein wichtiger Unterschied zu Edeka, Lidl und Co.

**Nun etwas ausführlicher:**

Es ist richtig, dass wir zur Zeit beim Obst und Gemüse viele Produkte haben die aus dem europäischen Markt kommen und diese Mindestnorm erfüllen. Dieses grüne Zeichen ist nicht nur Kennzeichen für den europaweit geltenden Mindeststandard, sondern muss (!) auf alle Bioprodukte aufgedruckt sein! Also kennzeichnet es nicht nur den Mindeststandard, sondern auch dass es sich bei dem Produkt um ein Bioprodukt handelt! Schauen Sie mal auf manche „Bio Gläser“... Daneben darf noch ein Logo eines anderen Verbandes abgedruckt werden, wenn das Produkt

Ein Teil unserer Arbeit besteht darin, dass wir auf Ihre Anfragen reagieren und diese möglichst gut zu beantworten. Exemplarisch möchten wir Ihnen dies mit unserer Antwort auf eine aktuelle Anfrage vom letzten Wochenende zum Thema EU Bio aufzeigen. Unserer Kundin ist aufgefallen, dass wir besonders beim Obst und Gemüse viele EU Bio zertifizierte Produkte haben. Sie fragte danach, ob es einen Unterschied zu anderen Läden wie Edeka oder den Discountern gäbe, in denen ebenfalls diese Produkte mit dem Label angeboten werden. **Unsere Antwort:**

Vielen Dank für Ihre Anfrage. Ich hoffe sie entsprechend gut beantworten zu können.

Kurz zusammengefasst kann ich Ihnen sagen, dass wir viel Obst und Gemüse bevorzugt nach einem höheren Standard der Großhändlerinitiative „ProNatur“ (ProNat) auf dem europäischen Markt einkaufen. Es aber noch nicht mit deren Logo versehen. Nur hinter dem Gemüseamen erwähnen wir kurz die Initiative. Dies wird sich bald ändern und einen Unterschied zu unseren Mitbewerbern ausmachen. Das grüne

nach einem anderen meist weiterführenden anerkannten Standard angebaut oder verarbeitet worden ist. In unserem deutschsprachigen Raum sind dies u.a. Bioland, Demeter, Naturland und andere kleinere meist regionale Standards. Natürlich dürfen auch ausländische Betriebe nach diesen Regeln wirtschaften und dann das entsprechende Logo tragen. In vielen anderen Ländern gibt es aber auch eigene ökologische hohe Standards mit entsprechendem eigenem Logo. Diese Logos könnten wir auch abdrucken. Tun dies aber nicht. Unser Großhandel Rinklin hat sich dagegen entschieden, weil es eher zur Verwirrung als zur Transparenz beiträgt.

#### **Wir verfolgen einen anderen Weg:**

Darum kurz noch ein Wort zur aktuellen Marktsituation: Biolebensmittel sind auf dem europäischen Markt sehr knapp. Zur Zeit betrifft dies insbesondere das Obst und Gemüse. Erzeuger, die neu auf Bio umgestellt haben, tun dies zumeist nach den EU Regeln. Über große Vermarktungsgesellschaften bieten sie diese dann den jeweiligen Großhändlern an. Auf diesem Markt geht es eher um kurzfristige Angebote und Nachfragen. Er ist durch größere Anonymität geprägt. Um diesem zu entgehen und unsere eigenen höheren Standards auch im Ausland durchzusetzen, gibt es seit ein paar Jahren eine Naturkostgroßhändlerinitiative die sich ProNatur (ProNat) nennt. Der Standard ist ungefähr mit dem „Bioland“ zu vergleichen. Diese Initiative bündelt ihre Einkäufe und sucht dann z.B. In Frankreich nach Genossenschaften, die den Bedarf nach dem vorgebenden Standard erzeugen kann. Somit bleibt der Einfluß auf die Anbaumethode und das verwendete Saatgut erhalten. Durch den fachlichen und auch sozialen Austausch kommt man sich näher und Beziehung entsteht. Diese Initiative ist zunehmend erfolgreich, so dass wir sie alsbald promoten können. Zur Zeit dürfen wir das EG Zeichen noch nicht weglassen, welches wir aber gerne dann durch das „ProNat“ Zeichen ersetzen würden. Sie werden sehen bis zum nächsten Jahr haben wir auch dies geschafft.

Wir wünschen Ihnen noch ein wunderschönes Wochenende.



#### **zum ProNatur Flyer**

Datei herunterladen >>

### **Neue vollklimatisierte Käsetheke in Betrieb**



M. Hantel

bevorzugt von kleineren Käsereien aus dem nahen Elsass. Wir sind sehr auf Ihre Reaktionen gespannt.

Seit 01. März ist es nun soweit. Die beiden 17 Jahre alten Kühltheken wurden durch eine neue modernere Käse- und Wursttheke ersetzt. Viele haben es schon bemerkt, wir verpacken den Käse nicht mehr in Folien, denn die neue Theke befeuchtet die Luft. Der Käse trocknet nicht mehr aus, kann weiter reifen und entwickelt so seinen optimalen Geschmack. So sind wir wieder einen Schritt weitergekommen, den Verpackungsmüll zu reduzieren und vor allem Ihnen unverfälschte Lebensmittel anbieten zu können. Kleine Anfangsschwierigkeiten wollen wir bis zum 1. Mai beseitigt haben. Zu diesem Termin ergänzen wir in Zusammenarbeit mit weiteren 20 Bio-Käsetheken in Baden-Württemberg, **Naturkost Rinklin** und den Käseversteherh von **Vallée Verte** unserer Sortiment mit besonderen Käsen

### **Was passiert auf dem Obstgut von Joel Siegel?**

seit diesem Jahr gibt auch das Obstgut von Joel Siegel eine monatliche Informationsschrift heraus, die wir gerne an Sie weiterreichen.

Auf dem Hof hat er schon den ersten Broccoli gesetzt. Den Erdbeeren ist es noch etwas zu kalt. Dafür hat er mit seinem „Heckenprogramm“ begonnen. Hintergrund für dieses Programm ist, dass die Landschaft rund um seiner neuen Farm in Mengen sehr ausgeräumt ist. Für die Tiere, die er z.B. für die Bestäubung benötigt, bietet sie über das Jahr hinweg keine



Joel Siegel



Datei herunterladen >>

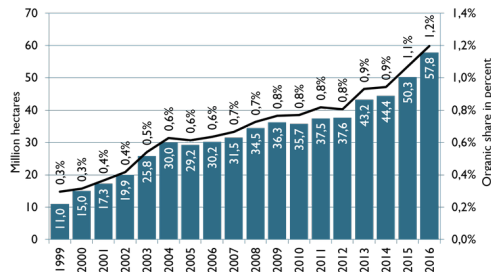
ausreichende Ernährung. Aber lesen Sie selbst:

## Mehr Bio rund um die Welt – ein Gewinn für alle

### Growth of the organic agricultural land and organic share 1999-2016

Source: FiBL-IFOAM-SoEL-Surveys 1999-2018

FiBL



Kontinuierliches Biowachstum weltweit (siehe Quellenangabe)

Betriebe eine Landwirtschaftsfläche von etwa 500 Fußballfeldern auf Bio um. Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln wächst dabei ungebrochen weiter. Gaben die Deutschen 2014 noch 7,8 Milliarden Euro für Bio aus, waren es 2017 schon mehr als zehn Milliarden Euro. Auf der BIOFACH wurden mehr als 2.000 Neuheiten präsentiert, darunter viele vegane Lebensmittel wie Käse auf Cashewbasis und Hack aus Sonnenblumenkernen, Mehl und Pasta aus Hülsenfrüchten, neue Pflanzenöle, Gewürzspezialitäten und Innovatives aus der Naturkosmetik.

Zu den Bio-Originalen zählen traditionsreiche und vertraute, aber auch engagierte junge Bio-Marken, die in den Bioläden in großer Auswahl zu finden sind. 100 Prozent Bio, vom Apfelmus bis zur Zartbitterschokolade, plus Engagement für Nachhaltigkeit, Regionalität und partnerschaftliches Wirtschaften, das gibt es so nur im Bio-Fachhandel. Zwar bauen auch Discounter und Supermärkte ihre Bio-Sortimente aus, seit sich damit gutes Geld verdienen lässt, aber zwischen langen Regalreihen mit aromatisierten Frühstücksflocken, Billigwurst und Fertigsoßen mit sieben Zusatzstoffen stellt sich manch einer die Frage: Wo kommt das alles her? Logos wie „Unser Norden“ oder „Unsere Heimat“ gaukeln zwar regionales Engagement vor, aber meist bleibt die genaue Herkunft doch anonym. Sind Bio-Ideale mit den Niedrigpreisen und Arbeitsbedingungen der Discounter vereinbar? Ist es vertretbar, dass hochwertige Bio-Produkte neben Milch und Fleisch liegen, bei denen die Tiere gentechnisch verändertes Futter erhalten und in enge Kastenställe gesperrt sind? Wer ähnlich ins Grübeln kommt, hat mit den Bioläden und Bio-Supermärkten in Stadt und Region immer eine Alternative.

### Quelle der Grafik

## Ostereier, bunt und bio!

Bunte Ostereier gehören für die meisten Menschen zum Osterfest einfach dazu. Mit Bio wird es ein rundum guter Genuss: mehr Platz für jedes Tier, im Stall und auf der Freifläche, Grünflächen und Sträuchern, vorwiegend selbst angebautes Bio-Futter, zum Beispiel Winterweizen,





Bunte Eier stimmen auf Ostern ein /Foto ©Africa Studio

Sommergerste, Erbsen, Lupinen und Hafer. Die meisten Bio-Fachhändler beziehen Eier zudem von regionalen Betrieben, mit denen oft langjährige Partnerschaften bestehen. Häufig zeigt ein Bioland- oder Demeter-Siegel an, dass sogar noch höhere Qualitätsmaßstäbe gelten als beim EU-Biosiegel. Seit einigen Jahren stammen viele Eier im Bio-Fachhandel zudem aus Bruderhahn-Projekten. Durch einen Preisaufschlag bei den Eiern wird so das kostspielige Aufziehen der Hähnchen möglich.

Denn inzwischen ist es weit bekannt, dass die männlichen Küken aus der Hochleistungs-Legehennenzucht getötet werden. 50 Millionen sind es Jahr für Jahr. Die ökologische Tierzucht will das ändern. Ziel ist ein Zweinutzungshuhn, robust und angepasst an die ökologische Haltung, das genügend Eier legt, aber auch ausreichend Fleisch ansetzt für die Masthaltung. Am **Projekt „ÖkoHuhn“** sind die gemeinnützige Ökologische Tierzucht gGmbH, die Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde und Bioland beteiligt. Die Ergebnisse des Forschungsverbunds sollen Biobetriebe künftig auch unabhängiger machen von den Hybriden der Geflügelkonzerne.

Um Verpackungen zu sparen, gibt es Eier in einigen Bioläden auch lose. In umweltschonenden Mehrweg-Boxen kommen sie sicher nach Hause. Dort kann das Färben beginnen, allerdings besser nicht mit gängigen Eierfarben. Sie enthalten meist künstliche Farbstoffe wie Azorubin (E 122) und Chinolingelb (E 104), die durch die Schale ins Eiweiß gelangen und allergieähnliche Reaktionen wie Hautrötungen und Juckreiz hervorrufen können. Mit Naturfarben – fertig aus dem Bioladen oder selbst hergestellt aus Zwiebeln, Roter Bete, Heidelbeersaft und Kamille – kann es dann bald heißen: Frohe Ostern!

## Champignons haben immer Saison!



Pilz des Jahres 2018: der Wiesenchampignon

Mineralwasserbrunnen, sondern eben auch ein Rückgang von typischen Pilzen, Blumen und Insekten des Lebensraums Wiese.

Der Frühling naht, aber bis zur neuen Ernte braucht es noch ein wenig Geduld. Eine willkommene Abwechslung bringen da frische Bio-Champignons. Sie sprießen am besten in abgedunkelten Räumen und werden somit unabhängig von den Jahreszeiten geerntet. 2018 ist zudem das Jahr des wilden Verwandten: Die Deutsche Gesellschaft für Mykologie hat den Wiesen-Champignon zum „**Pilz des Jahres 2018**“ gewählt. Damit macht die Organisation darauf aufmerksam, dass der Lebensraum Wiese stark bedroht ist durch die intensive Grünlandnutzung in der konventionellen Landwirtschaft mit zu viel Stickstoffdünger, Pflanzenschutzmittel und Gülle. Die Folge sind nicht nur zu hohe Nitratwerte an vielen Trink- und

Wie seine wilden Verwandten gedeiht der Kultur-Champignon nur auf dem richtigen Nährboden. In der Bio-Zucht ist das immer ein natürliches Substrat. Stroh und Mist müssen von Bio-Betrieben stammen, Holz muss unbehandelt sein. Dadurch lagern die Pilze keine Rückstände ein, weder die im konventionellen Ackerbau üblichen Wachstumsregler aus dem Stroh noch Pestizide. Unerwünschte Keime werden mit heißem Wasserdampf abgetötet.

Der leicht mandelartige Geschmack des Champignons macht ihn zum idealen Begleiter von vielen Gemüsesorten. Besonders lecker ist die Kombination mit Wirsing, ob überbacken mit Salbei, Safran und Reis oder im Risotto. Klassisch passen Pilze gut zu Kräuterpfannkuchen oder Omelette oder zu Pasta in einer Rahmsauce. Für etwas Frühlingsahnung empfiehlt sich eine Kressesuppe mit Champignons oder ein Champignon-Spinat-Salat mit frischem Bärlauch und Radieschen.

Foto ©Svetlana-stock.adobe.com

## Pestizide – besonders für Kinder eine Gefahr



Pestizide in der Umwelt belasten vor allem Kinder

„Sachgerechter Umgang“ kann die Risiken von Pestiziden verringern – das jedenfalls wollen uns Agrarindustrie und Chemielobby immer wieder glauben machen. Tatsächlich sind weltweit jedes Jahr Millionen Menschen von Pestizidvergiftungen betroffen – und besonders bedroht sind Kinder. Darauf weist jetzt UNICEF, das Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen, mit einem **Positionspapier** hin.

Die UN-Organisation erinnert daran, dass Kinder viel anfälliger als Erwachsene sind, denn sie befinden sich noch in der Entwicklung. Zudem sind Leber und Nieren noch nicht voll entwickelt und können Schadstoffe weniger gut filtern als bei Erwachsenen. Viele Pestizide beeinträchtigen auch die geistige

Entwicklung, da sie Hirnfunktionen und das Nervensystems beeinflussen. Da einige Pestizide das Erbgut verändern, werden sogar künftige Generationen geschädigt. Mangelnde Aufklärung vor allem in Entwicklungsländern, unsichere Anwendungstechniken und falsche Lagerung erhöhen das Risiko für Kinder laut UNICEF zusätzlich. Sie würden über Boden, Nahrung Luft und Wasser mit den Schadstoffen belastet, aber auch schon als Embryo während der Schwangerschaft und in der Stillzeit über die Muttermilch. Das UN-Kinderhilfswerk weist außerdem darauf hin, dass mehr als 70 Prozent der Kinderarbeit weltweit in der Landwirtschaft stattfindet. Weltweit seien 108 Millionen Mädchen und Jungen den oft gefährlichen Arbeitsbedingungen ausgesetzt, nicht selten im direkten Kontakt mit Pestiziden.

UNICEF nennt die Agrar-Ökologie einen der effektivsten Wege, Pestizide zu vermeiden. Das Zusammenspiel von Pflanzen, Tieren, Menschen und Umwelt begrenze die Schädlinge. Auch die UN-Ernährungsorganisation FAO hält es für erfolgversprechender, Schädlinge nicht auszurotten, sondern zu managen. Der moderne Biolandbau beweist, wie es funktionieren kann - zum Wohle von Kindern, Erwachsenen und unserer Umwelt.

**Lesetipp:** Im oekom verlag ist gerade das Buch „**Die Pestizidlüge. Wie die Industrie die Gesundheit unserer Kinder aufs Spiel setzt.**“ erschienen. Autor André Leu, langjähriger Präsident der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM), zeigt darin auch Wege in eine pestizidfreie Landwirtschaft auf.

Foto: ©Diana Kosaric - stock.adobe.com

## Halb so viel Fleisch, dafür gute Qualität



Klasse statt Masse - besonders beim Fleisch

Herrje, welche Aufregung gab es 2013 um den „Veggie Day“! Damals schlugen die Grünen vor, dass in Kantinen an einem Tag pro Woche kein Fleisch serviert wird. Ginge es nach dem neuen „**Fleischatlas 2018**“, bliebe die Fleischküche sogar an zwei bis drei Wochentagen kalt. Entscheidende Klima- und Naturschutzziele seien anders nicht zu erreichen, so die Autoren. Kein anderer Sektor trage so massiv zum Verlust der Artenvielfalt, der Rodung von Wäldern und der Zerstörung unseres Klimas, der Gefährdung unserer Gesundheitssysteme und zum Leid der Tiere bei wie die industrielle Fleischproduktion. Sollen die Ziele der globalen Nachhaltigkeitsagenda 2030 und des Pariser

Klimaabkommens erreicht werden, müsse die Fleischproduktion grundlegend umgebaut und der Fleischkonsum gedrosselt werden.

Immer mehr Menschen in Deutschland sind dazu bereit - und immer mehr wundern sich, dass die Politik so wenig tut. Der Fleischatlas nennt politische Instrumente, mit denen eine umweltschonendere Tierhaltung und ein geringerer Fleischkonsum erreichbar wären. Dazu zählen eine verpflichtende staatliche Kennzeichnung der Art der Tierhaltung bei Fleisch und Wurst, vergleichbar der Eier-Kennzeichnung, die immerhin dazu geführt hat, dass Eier aus Käfighaltung ausgelistet wurden. Notwendig sei auch eine Rundumerneuerung der EU-Agrarpolitik: Die dafür bereitstehenden 60 Milliarden Euro müssten künftig vorrangig in eine ökologische und tiergerechte Landwirtschaft fließen. Ein weiterer Vorschlag ist im Ökolandbau bestens bekannt und von jeher Vorschrift: die Begrenzung der Tiere pro Fläche, damit Böden und Wasser nicht zu stark mit Nitrat belastet werden.

Aber auch die Verbraucher sind gefragt: Jeder Deutsche hat 2016 durchschnittlich 59 Kilogramm Fleisch gegessen, zwar rund eineinhalb Kilogramm weniger als im Vorjahr, jedoch kaum weniger als zehn Jahre zuvor. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt höchstens die halbe Menge – und stützt damit die Linie des Fleischatlas, wenn auch aus gesundheitlichen Gründen. Es gibt also viele Gründe, besonders beim Fleisch auf „Klasse statt Masse“ zu

setzen.

Der Fleischatlas 2018 ist eine gemeinsame Veröffentlichung der Umweltorganisation **BUND**, der **Heinrich-Böll-Stiftung** und der **Zeitung „Le Monde Diplomatique“**. Auch eine gedruckte Fassung kann auf den Webseiten der Herausgeber bestellt werden.

*Foto (C) Coverausschnitt "Fleischatlas"*

Herzlichst Ihr

Marcus Hantel

Vom Newsletter abmelden

Marktladen Rieselfeld GmbH  
79111 Freiburg  
Marcus Hantel  
<http://marktladen-rieselfeld.de>