



Orientalische Note bei den Marbach Classics am 23. und 24. Juni 2017

Schon zum zweiten Mal stehen die Marbach Classics in Verbindung mit einem historischen Ereignis. In diesem Jahr liegt der Fokus auf den edlen arabischen Vollblutpferden. Denn 1817, vor 200 Jahren, hat König Wilhelm I. von Württemberg sein Königliches Privatgestüt Weil-Scharnhausen gegründet. Es war dies die erste Zuchtstätte in Europa, die sich der Zucht von arabischen Vollblütern gewidmet hat und deren Linien bis heute weiterbestehen. Fürstin Pauline zu Wied, Nachfahrin König Wilhelm I., vertraute die Herde im Jahr 1932 dem Haupt- und Landgestüt Marbach an.

Dieser geschichtliche Bezug liefert wunderbaren Stoff für die Marbach Classics 2017. Die Pferde, die Musik, das Essen, die Dekoration: „Im Jubiläumsjahr der Weil-Marbacher Vollblutarberzucht wollen wir bei den Classics eine authentische orientalische Note hineinbekommen“, freut sich Marbachs Gestütsleiterin Dr. Astrid von Velsen-Zerweck zusammen mit den Veranstaltungspartnern, der Württembergischen Philharmonie Reutlingen (WPR) und dem Reutlinger General-Anzeiger (GEA), auf die Konzerte Ende Juni.

Zum ersten Mal seit Bestehen dieses Kultur-Highlights hat ein Gastdirigent die musikalische Leitung in Marbach. Mit dem Ende seiner Tätigkeit als Chefdirigent der Württembergischen Philharmonie Reutlingen verabschiedete sich Ola Rudner auch von den Marbach Classics. „Mit der Verpflichtung von Georg Fritsch konnte ein Dirigent mit hoher musikalischer Reputation gewonnen werden, der darüber hinaus auch passionierter Reiter und Züchter ist“, sagt WPR-Intendant Cornelius Grube.

Für das Gestüt ist das 200. Weil-Marbach-Jubiläum von herausragender Bedeutung. Am Sonntag, 21. Mai, gibt es den arabischen Vollblutpferden zu Ehren einen eigenen Festtag. Vier Wochen später, am 23. und 24. Juni, bereichern international renommierte Pferdeleute den hippologischen Programmteil der Marbach Classics. Keine Geringere als Jana Mandana Lacey-Krone von Circus Krone stellt in einer Freiheitsdressur sechs aus Marbach stammende Vollblutaraberhengste in der Manege vor. Zudem kommt mit Anja Beran eine Könnlerin der klassischen Reitkunst auf die Alb, um zur Musik der Württembergischen Philharmonie Reutlingen Dressurlektionen von höchster Schwierigkeitsstufe zu präsentieren. ■

Zukunftsfähige Stallkonzepte für die ökologische Milcherzeugung – Projektbericht liegt vor

Eilers U., Degenkolb R. & Fegert D.

In Landinfo Heft 4/2015 wurde bereits über das Projekt „Zukunftsfähige Stallkonzepte für die ökologische Milcherzeugung“ des LAZBW Aulendorf berichtet. Inzwischen ist der ausführliche Projektbericht zum Herunterladen unter www.lazbw.de verfügbar bzw. kann über uwe.eilers@lazbw.bwl.de als Datei angefordert werden. Die darin 14 dokumentierten Stallkonzepte eignen sich als Grundlage für die Beratung, um einzelbetriebliche Lösungen für die Milchviehhaltung, die den Anforderungen des ökologischen Landbaues besonders gerecht werden, zu entwickeln. Dieses Thema wurde als Vortrag auf der 14. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, 07. bis 10. März 2017 in Weihenstephan präsentiert. ■

Vegane Lebensmittelinnovationen - Deutschland ist Weltmeister

Da überrascht es nicht, dass im Supermarkt immer mehr neue vegane Lebensmittel und Getränke zu finden sind. Auf dem globalen Markt ist Deutschland ein Vorreiter in der Einführung neuer Veggie-Produkte. Im Jahr 2016 lagen hiesige Hersteller mit einem Anteil von 18 % auf dem ersten Platz, gefolgt von den Vereinigten Staaten (17 %), Großbritannien (11 %), Frankreich (6 %). In den vergangenen Jahren haben vegane Produkte auf dem deutschen Markt an Bedeutung gewonnen. 2012 machten vegane Innovationen noch 1 % der gesamten Neueinführungen bei Lebensmitteln aus, 2016 lag der Anteil bei 13 %. Weltweit hatten vegane Neueinführungen im Vorjahr nur einen Anteil von 4 %, während es bei vegetarischen Produktinnovationen 11 % waren. Die meisten veganen Lebensmitteleinführungen waren Fleischersatzprodukte (7 %) und Snacks / Müsliriegel (6 %). Speziell bei den Fleischersatzprodukten ist ein gegenläufiger Trend zu beobachten. Die Neueinführungen haben von 2015 zu 2016 um 17 % abgenommen. Das Angebot hat die Erwartungen der Konsumenten nicht erfüllt, vermutet das Marktforschungsunternehmen. Immer mehr Verbraucher prüfen die Zutatenliste und bevorzugen natürliche Lebensmittel. Viele der neu eingeführten Fleischersatzprodukte enthielten Zusatzstoffe wie Stabilisatoren (74 %), Dickungsmittel (72 %), Füllstoffe (63 %), Emulgatoren (63 %) und Geliermittel (52 %). Das könnte manche Kunden vom Kauf abhalten. ■