

| Nachdrucken zur Werbung gegen Gebühr nach Menge erwünscht !!<br>Fassung vom 269.38.2024 (17. September) |                                 |        |   |                                     |                               |  |
|---|---------------------------------|--------|---|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Friedrich<br>Cola   |                                 | Gift   | Saat  | Dünger                              | Ernte                         | Küche  |
| Cocacola  | <b>Cocablätter</b><br>Kolumbien | keines | Z<br>(Großblatt,<br>Dünnschl)<br>»Colado<br>Condimento« | Ernterest-<br>kompost-<br>Brachjahr | 2019 Bogota<br>Br , Mf , Kl   | Hamburg201<br><br>Röstung,<br>weiße Holz-<br>asche, Cola |
| Colacola  | <b>Colanuss</b><br>Kamerun      | keines | W<br>»Whiteshop«  | keiner                              | 2017 Kribi                    | Mühle, Cola<br><br>Malz, Cola                            |
| Maismalz  | <b>Mais</b><br>Spanien          | keines | »St.Zuckerabel«   | B<br>keiner                         | 2019 Valencia<br>Br , Mf , Kl | Cola (Wasser<br>»Zuber-<br>brunnen«)                     |

Die Ökologie einer laborartig zusatzstoffabhängigen Landwirtschaft, die zur Stadtlandschaft den Siegelteerwüstenacker mit Giftwaffen "fit" macht und Stilllebenobst und Geilsalat und Lebensraumfahrernahrung zur Globalsaison der Autarkiefeste im Somelierreich demonstrativ erntet und verputzt!

Agent 001:  
Und bei Zusatzstoffen ist öko: wenn bei allen Zutaten der Grundstoff angegeben wird?

Saatgut:  
Produktberatung Chercheling 2017, Sendling Stammzelle: Schneider 1982, Puchheim Keimzelle: Psychiatrie seit 2008, Haar

Erntejahr und -ort:  
seit 2010 Schriftsteller der ALG3

Küche:  
7 Jahre Philosophie, an der Hochschule für Philosophie S.J. und an der L.M.U. in München.

**Joachim Schneider | Leipartstraße 12 | 81369 München | http://www.posthoernchenklackern.de | chercheling@e.mail.de**

| Nachdrucken zur Werbung gegen Gebühr nach Menge erwünscht !!<br>Fassung vom 269.38.2024 (17. September) |                                 |        |   |                                     |                               |  |
|---|---------------------------------|--------|---|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Friedrich<br>Cola   |                                 | Gift   | Saat  | Dünger                              | Ernte                         | Küche  |
| Cocacola  | <b>Cocablätter</b><br>Kolumbien | keines | Z<br>(Großblatt,<br>Dünnschl)<br>»Colado<br>Condimento« | Ernterest-<br>kompost-<br>Brachjahr | 2019 Bogota<br>Br , Mf , Kl   | Hamburg201<br><br>Röstung,<br>weiße Holz-<br>asche, Cola |
| Colacola  | <b>Colanuss</b><br>Kamerun      | keines | W<br>»Whiteshop«  | keiner                              | 2017 Kribi                    | Mühle, Cola<br><br>Malz, Cola                            |
| Maismalz  | <b>Mais</b><br>Spanien          | keines | »St.Zuckerabel«   | B<br>keiner                         | 2019 Valencia<br>Br , Mf , Kl | Cola (Wasser<br>»Zuber-<br>brunnen«)                     |

Die Ökologie einer laborartig zusatzstoffabhängigen Landwirtschaft, die zur Stadtlandschaft den Siegelteerwüstenacker mit Giftwaffen "fit" macht und Stilllebenobst und Geilsalat und Lebensraumfahrernahrung zur Globalsaison der Autarkiefeste im Somelierreich demonstrativ erntet und verputzt!

Agent 001:  
Und bei Zusatzstoffen ist öko: wenn bei allen Zutaten der Grundstoff angegeben wird?

Saatgut:  
Produktberatung Chercheling 2017, Sendling Stammzelle: Schneider 1982, Puchheim Keimzelle: Psychiatrie seit 2008, Haar

Erntejahr und -ort:  
seit 2010 Schriftsteller der ALG3

Küche:  
7 Jahre Philosophie, an der Hochschule für Philosophie S.J. und an der L.M.U. in München.

**Joachim Schneider | Leipartstraße 12 | 81369 München | http://www.posthoernchenklackern.de | chercheling@e.mail.de**

| Nachdrucken zur Werbung gegen Gebühr nach Menge erwünscht !!<br>Fassung vom 269.38.2024 (17. September) |                                 |        |   |                                     |                               |  |
|---|---------------------------------|--------|---|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| Friedrich<br>Cola   |                                 | Gift   | Saat  | Dünger                              | Ernte                         | Küche  |
| Cocacola  | <b>Cocablätter</b><br>Kolumbien | keines | Z<br>(Großblatt,<br>Dünnschl)<br>»Colado<br>Condimento« | Ernterest-<br>kompost-<br>Brachjahr | 2019 Bogota<br>Br , Mf , Kl   | Hamburg201<br><br>Röstung,<br>weiße Holz-<br>asche, Cola |
| Colacola  | <b>Colanuss</b><br>Kamerun      | keines | W<br>»Whiteshop«  | keiner                              | 2017 Kribi                    | Mühle, Cola<br><br>Malz, Cola                            |
| Maismalz  | <b>Mais</b><br>Spanien          | keines | »St.Zuckerabel«   | B<br>keiner                         | 2019 Valencia<br>Br , Mf , Kl | Cola (Wasser<br>»Zuber-<br>brunnen«)                     |

Die Ökologie einer laborartig zusatzstoffabhängigen Landwirtschaft, die zur Stadtlandschaft den Siegelteerwüstenacker mit Giftwaffen "fit" macht und Stilllebenobst und Geilsalat und Lebensraumfahrernahrung zur Globalsaison der Autarkiefeste im Somelierreich demonstrativ erntet und verputzt!

Agent 001:  
Und bei Zusatzstoffen ist öko: wenn bei allen Zutaten der Grundstoff angegeben wird?

Saatgut:  
Produktberatung Chercheling 2017, Sendling Stammzelle: Schneider 1982, Puchheim Keimzelle: Psychiatrie seit 2008, Haar

Erntejahr und -ort:  
seit 2010 Schriftsteller der ALG3

Küche:  
7 Jahre Philosophie, an der Hochschule für Philosophie S.J. und an der L.M.U. in München.

**Joachim Schneider | Leipartstraße 12 | 81369 München | http://www.posthoernchenklackern.de | chercheling@e.mail.de**