

Die Weihnachtszeit erleben und genießen

Liebe Kunden,

die meisten Menschen haben zu Weihnachten ein recht ambivalentes Verhältnis. Mit Kinderaugen betrachtet, sehen sie vor sich eine idyllische Szenerie mit verschneiten Straßen, im Schnee spielenden Kindern und einem Weihnachtsmarkt, wo ihnen der Duft von frisch gebrannten Mandeln und heißem Glühwein in die Nase steigt.

Mit den Augen eines Erwachsenen betrachtet, stellt sich die Situation leider ganz anders dar. Plötzlich steht der Weihnachtstrubel, das Gedränge und die Hetzerei beim Weihnachtseinkauf, der Stress beim Plätzchenbacken, das Schmücken der Räume, sowie die schon seit Anfang September in den Supermärkten stehenden Schokoladen-Weihnachtsmänner und der ganze Konsum im Vordergrund.

Leider scheint die zweite Betrachtungsweise mittlerweile näher an der Realität zu sein als die Erste. Trotzdem möchte ich Sie hiermit auffordern, sich wieder an die schönen Dinge, die Sie mit Weihnachten assoziieren, zu erinnern. Weihnachten war und ist für die meisten Menschen nicht nur ein Fest der Liebe, sondern auch ein Fest der Sinne. Weihnachten kann man nicht nur sehen und hören, man kann es sogar riechen und schmecken.

Erleben können Sie dieses Gefühl, wenn Sie mal wieder durch die weihnachtlich geschmückte Markthalle bummeln. Es duftet nach frisch gebackenen Plätzchen und leckeren Stollen, nach Lebkuchen, Anis, Zimt und Kardamon. Eine große Auswahl schmackhafter Tees zur Winter- und Weihnachtszeit finden Sie bei unseren Teehändlern. Süß und saftig schmecken die Orangen und Clementinen an den Obst- und Gemüseständen.

An den Marktständen im Untergeschoss finden sie eine

große Auswahl leckerer Zutaten für das weihnachtliche Festmahl.

Doch woher stammt eigentlich der Brauch, Weihnachten mit einem Festmahl zu feiern und warum gibt es meistens Gans zu Weihnachten? Wir sind dieser Frage nachgegangen. Was wir dabei herausgefunden haben, lesen Sie auf den Innenseiten dieses Kundenbriefs.

Darüber hinaus haben wir einige Marktbesucher gefragt, was sie ihren Kunden in diesem Jahr zu Weihnachten empfehlen. Neben traditionellen Empfehlungen gibt es auch einige Besonderheiten, die mal etwas Abwechslung versprechen.

Vorstellen möchten wir Ihnen in diesem Kundenbrief auch Frau Nathalia Engraf. Sie betreibt seit fast zwei Monaten zusammen mit ihrem Sohn den Obst- und Gemüsestand Nr. 45 im Obergeschoss der Markthalle.

Aber auch sonst gibt es in diesem Monat wieder viel bei uns zu entdecken. Nehmen Sie sich die Zeit für einen Bummel durch die weihnachtlich geschmückte Markthalle, lassen Sie sich von dem reichhaltigen und farbenfrohen Angebot verzaubern und genießen Sie die Adventszeit in der Kasseler Markthalle.

Eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen herzlichst Ihr



Andreas Mannsbarth
(Geschäftsführer Markthalle Kassel)



Inhalt Kundenbrief:

- Warum gibt es Gans zu Weihnachten?
- Rezeptidee: Gänsebraten
- Wir stellen vor: Obststand Engraf
- Terminankündigung: Kerzenfärben für Kinder am Samstag 17.12.2011
- Lesergedicht



Öffnungszeiten

Markthalle:

Do. - Fr.: 7:00 - 18:00 Uhr
Sa.: 7:00 - 14:00 Uhr

Freifläche:

Do.: 7:00 - 13:00 Uhr
Sa.: 7:00 - 14:00 Uhr

Die Markthalle ist Heiligabend und Silvester von 7:00 - 13:00 Uhr geöffnet!



Impressum

Herausgeber:

Markthalle Kassel GmbH
Wildemannsgasse 1
34117 Kassel
Tel.: 0561/78 03 95
Fax: 0561/146 26
mail@markthallekassel.de
www.markthallekassel.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Andreas Mannsbarth

Gestaltung und Satz:
horst & wicke DESIGN, Kassel

Druck:
Grafische Werkstatt, Kassel

Warum gibt es Gans zu Weihnachten?

Für viele ist es schon selbstverständlich. Zu Weihnachten kommt eine Gans auf den Tisch. Aber warum ist das so? Woher kommt diese Tradition?

Wie bei allen Traditionen, die schon sehr alt sind, weiß man nicht mehr so genau, woher sie kommen und wer sie einmal eingeführt hat. Zahlreiche Geschichten und Legenden ranken sich darum. So auch in diesem Fall.

Einer Legende zu Folge liegt der Anfang dieser Tradition im Jahr 1588. Damals saß die englische Königin Elizabeth I zu Tisch und verspeiste gerade zur Weihnachtszeit eine Gans. Während sie genüsslich ihre Gans aß, verkündete ihr ein Botschafter, dass die spanische Armada besiegt worden war. Vor lauter Freude über diesen Sieg und als Zeichen eines guten Omens erklärte sie die Gans zum Weihnachtsbraten.

Einer anderen Geschichte nach waren es einflussreiche Feinschmecker, denen wir den Gänsebraten zu Weihnachten zu verdanken haben. Ihnen war der Weihnachtskarpfen nicht festlich genug und deshalb wirkten sie darauf hin, dass Gans und Enten, aufgrund ihrer Affinität zum Wasser, im Sinne der Gebote als Fische zu gelten hatten.



Frau Brotmann von der Fleischerei Thiem

Bei uns in Deutschland bestand das Weihnachtsmahl traditionell aus dem sogenannten Mettenmahl. Das waren entweder Blut- und Leberwürste oder ein Schweinebraten, je nachdem, was man sich leisten konnte. Mit dem Weihnachtsfest am 25.12. findet die sechswöchige Fastenzeit, die am

12. November beginnt, ihr Ende. Jetzt durfte wieder geschlemmt werden. Das Weihnachtsmahl wurde deshalb

am 25. Dezember nach der Christmette verspeist. Der 24. Dezember (Heiligabend) war ein strenger Fastentag, an dem lediglich Fisch, vor allem der Weihnachtskarpfen, gegessen werden durfte.



Frau Kessler von Apel's Fischstand



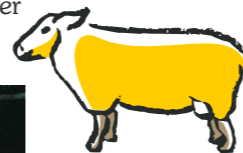
Mit wachsendem Wohlstand wurde das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst. Auch heute noch gibt es in vielen Familien Schweinebraten oder Würstchen als Weihnachtsmenü.

Empfehlungen für das Weihnachtsmenü von unseren Marktbesckern

Frau Brotmann von der Fleischerei Thiem empfiehlt ihren Kunden zu Weihnachten eine Lammkeule in Rotwein, dazu Rotkohl und Kartoffel-Selleriepüree. Die Fleischerei Thiem bezieht ihre Tiere aus Schafherden von Weideschäfern aus dem Eichsfeld. Die Tiere sind den ganzen Sommer im Freien und werden von Weide zu Weide geführt. Dort fressen sie gemächlich das saftige Gras und die vielen gesunden Kräuter. Frau Thiem rät, Lammkeulen von jungen Tieren zu verwenden, da sie deutlich zarter und wohlschmeckender sind.



Frau Schmitz vom Geflügelhof Schmitz



Die Lammkeule 3-4 Tage vorher in einer Marinade aus Rotwein, Rotweinessig, Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern einlegen. Die Lammkeule kross anbraten und dann bei kleiner Hitze (100-120 °C) fertig braten.



Frau Kessler von Apel's Fischstand empfiehlt ihren Kunden Thunfisch auf Spanisch zu Weihnachten. Thunfisch ist ein edler Fisch, der sich sehr gut zu Weihnachten eignet. Hinzu kommt, dass Thunfisch weder nach Fisch riecht, noch danach schmeckt. Er eignet sich daher ganz besonders auch für Leute, die nicht so gerne Fisch mögen. Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer einreiben und von beiden Seiten kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten (je Seite 1 Minute). Anschließend den Fisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. In die Pfanne Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und mediterrane Gewürze geben und alles 20-30 Minuten köcheln lassen. Den Thunfisch wieder in die Tomatensoße legen und kurz aufwärmen. Dazu passt Reis und Feldsalat.



Frau Armbröster vom Biolandhof Armbröster

Wildhase mit Rosenkohl und Semmelknödel empfiehlt Frau Schmitz vom Geflügelstand Schmitz ihren Kunden. Wildhase ist sehr zart und würzig im Geschmack. Wildhase ist ein passender Weihnachtsbraten, da es ihn nur in den Wintermonaten gibt. Den Wildhasen mit Pfeffer und Salz würzen und mit Speck umwickeln. Den Braten mit Wildfond aufgießen und im Ofen bei 180° C garen. Je Kilo rechnet man ca. 1 Stunde Garzeit. Zwischendurch den Hasen mit Bratenfett begießen.

Einen Krustenbraten im Römertopf empfiehlt Frau Armbröster ihren Kunden. Krustenbraten passt sehr gut zur kalten Jahreszeit. Zusammen mit

Sauerkraut ist es ein deftiges und leckeres Weihnachtsmenü. Den Krustenbraten mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf einreiben und in einen Römertopf legen. Den Braten mit Zwiebeln, Lauch und Möhren bedecken. Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze im Bratofen bei 220° C ca. 2 Stunden backen.



Fam. Wichart in ihrem Wild- u. Geflügelstand



Eine außergewöhnliche Variante bieten Frau und Herr Wichart an. Sie empfehlen ihren Kunden Elch- oder Rentiersteaks zu Weihnachten. Rentiere und Elche sind vom Geschmack her ähnlich wie Hirsch. Sie haben aber durch das Aufnehmen von nordischen Gräsern und Kräutern einen eigenen typischen Geschmack. Rentier- und Elchsteaks lassen sich gut mit Cognac flambieren und mit Wildfond ablöschen.

Frau Swit vom Stand Heyringhoff hält es dagegen ganz traditionell und empfiehlt ihren Kunden Gans zu Weihnachten. (siehe Rezept)



Frau Swit vom Geflügelhof Heyringhoff

Eine Empfehlung, welcher Wein zu den jeweiligen Gerichten passt, erhalten Sie von unserem Weinhändler Kristian Kuhn. Alle Rezepte liegen an den Marktständen zum Mitnehmen für Sie aus.



Rezeptideen



Festtagsgans

Zutaten für 6 Personen:

- 1 bratfertige Gans von 4 - 4,5 kg
- Salz, Pfeffer
- 3 säuerliche Äpfel
- 1 Töpfchen Majoran
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- Holzspießchen
- Küchengarn

Zubereitung:

Den Hals der Gans abschneiden, das Fett aus der Bauchhöhle entfernen und die Gans waschen und trockentupfen. Dann innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Majoran waschen und hacken, mit den Äpfeln mischen und in die Bauchhöhle geben.

Bauchöffnung zusammendrücken und mit Spießchen zustechen. Garn kreuzweise um die Spießchen ziehen und verknoten.

Die Halshaut auf dem Rücken feststecken. Die Flügel mit Garn zusammenbinden, sodass sie am Gänsekörper anliegen. Die Keulen ebenso zusammenbinden. Den Herd vorheizen (Umluft 150°, Gas Stufe 2)

Möhren und Zwiebeln schälen, grob zerkleinern. Mit dem Hals und 1/2 l Wasser auf die Fettpfanne geben. Gans auf einen Rost über die Fettpfanne setzen. Im heißen Backofen 4 - 4 1/2 Stunden braten. Ab und zu in die Keulenhaut stechen, damit Fett austritt.

Evtl. noch 1/8 l Wasser auf die Fettpfanne geben. Backofen hochschalten (Umluft 200°, Gas Stufe 4). 3 EL Wasser und 1 TL Salz verrühren. Gans ca. 15 Min. vor Bratzeitende 2x damit bepinseln. Soße zubereiten, Gans tranchieren und anrichten.

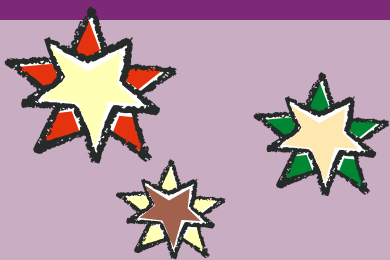
Dazu passen Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.



Markthalle Kassel

Erleben und genießen

Ein Lesergedicht



Wir freuen uns auf Weihnachten

Liebe Kunden – „genießen Sie die besinnliche Zeit“, auch für Sie beginnt die schöne Weihnachtszeit. Bei weihnachtlicher Dekoration und Kerzenschein, kaufen Sie bestimmt in aller Ruhe bei uns ein.

Das Schmücken in unseren Räumlichkeiten, werden wir für Sie natürlich vorbereiten! Viele sehr schöne vorweihnachtliche Sachen, die Markthalle wird Ihnen viel Freude machen.

Weihnachten steht vor der Tür – nun ist es soweit, jetzt beginnt für Sie eine ruhige Zeit! Sie kaufen Geschenke in unserer schönen Stadt, und freuen sich, was Kassel alles zu bieten hat!

Die Markthalle steht in Deutschland an erster Stelle, darauf sind die Kasseler stolz auf alle Fälle! Gewürze und Backwaren verbreiten herrlichen Duft, wir achten besonders auf Sauberkeit und frische Luft!

Die schöne Zeit genießen wir im Advent, gebackene Plätzchen sind meiner Frau ihr Talent. Die Lichter werden auf den Adventskranz gesteckt, die gute Stimmung ist dann schon zu Hause perfekt.

Die Kasseler Markthalle ist bei den Kunden sehr beliebt, weil die sich für sie sehr viel Mühe gibt. Dafür sind im Januar – ohne viel Trara, die vielen Kunden in der Markthalle wieder da!

Gerhard Zeumer, Lohfelden

Wir stellen vor: Stand Nr. 45 im Obergeschoss

Seit 1. November betreibt **Frau Nathalie Engraf** zusammen mit ihrem **Sohn Patrick** den Obst- und Gemüsestand Nr. 45 im Obergeschoss der Markthalle.

Frau Engraf ist schon seit vielen Jahren in diesem Bereich tätig und hat sich nun für den Schritt in die Selbständigkeit entschieden. An ihrem Stand bietet sie ihren Kunden ein breites Angebot verschiedener Obst- und Gemüsesorten an.

Je nach Jahreszeit steigt die Auswahl regionaler Produkte an ihrem Stand. Zehn bis zwölf Sorten Kartoffeln sind bei ihr in der Regel immer erhältlich. Wer wissen will, welche Kartoffel sich zu welchem Gericht eignet, ist bei Frau Engraf an der richtigen Stelle. Kompetent und freundlich berät sie ihre Kunden und gibt Tipps und Ratschläge zur Zubereitung.



Sehr beliebt ist auch ihre Ananas-Schälmaschine. Vor Ort werden die Ananas ganz frisch geschält und in mundgerechte Stücke geteilt. Ein leckerer und gesunder Snack für zwischendurch.

Zur Zeit hält sie eine große Auswahl an Pilzen für ihre Kunden bereit. Neben drei Sorten Champignons, bekommt man bei ihr auch Kräutersaitlinge, Austernpilze und Shitake-Pilze in Spitzen-



qualität. Eine besondere Spezialität sind schwarze Wintertrüffel, die nur für wenige Wochen an ihrem Stand erhältlich sind.

Eine andere Spezialität ist die selbstgemachte grüne Soße, die Frau Engraf für ihre Kunden nach einem alten Nordhessischen Rezept zubereitet.

Aus dem Spreewald, direkt vom Erzeuger, kommen die leckeren und berühmten Spreewälder

Gurken und das Spreewälder Sauerkraut. Die Auswahl reicht dabei von Pfeffer-, Salz-, Knoblauch- und Chilligurken, bis hin zu Senf- und Gewürzgurken.

Kerzenfärben für Kinder

Am Samstag, dem 17.12.2011 haben alle Kinder die Möglichkeit, Kerzen selbst zu färben.

Kerzenfärben ist ein einfaches Verfahren, um Kerzen farblich zu gestalten.

Diese Bastelaktion findet von **9.00 bis 12.00 Uhr in unserer Kinderecke im Obergeschoss** der Markthalle statt.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Kerzen und sonstiges Material werden gestellt.



Markthalle Kassel