

Den Frühling erleben und genießen

Liebe Kunden,

der Mai ist gekommen und mit ihm sonniges, warmes Wetter. Temperaturen um die 20 °C, Sonnenschein und Wochenende laden zum Grillen auf dem Balkon oder im Garten ein. Zu einer richtigen Grillparty mit Freunden und Bekannten gehört natürlich auch das richtige Grillgut. Die Beschicker in der Markthalle halten für ihre Kunden eine Vielzahl lecker schmeckender Produkte zum Grillen bereit. Lesen Sie auf der Rückseite, was Ihnen unsere Beschicker in diesem Jahr anbieten oder schauen Sie noch besser selbst in der Markthalle vorbei und lassen sie sich von dem kulinarischen Angebot inspirieren.

Der Mai ist aber nicht nur der Monat, in dem die Grillsaison eröffnet wird, sondern auch der Monat, in dem es Spargel satt gibt.

Seit Wochen freuen sich die Liebhaber von Spargel auf die weißen Stangen, die jetzt eifrig geerntet werden. Ob aus Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Westfalen, Niedersachsen oder anderen Regionen, in der Markthalle bekommen sie Spargel aus fast allen deutschen Anbaugebieten.

Bevor man Spargel genießen kann, muss man ihn noch schälen. Aber wie heißt es so schön?

„Warum denn mit dem Spargel quäl'n – lass ihn doch von den Profis schäl'n.“

Gerne stehen die Köche vom Kasseler Koch-Club auch in diesem Jahr wieder an allen vier Samstagen im Mai für Sie bereit, um Ihren in der Markthalle gekauften Spargel zu schälen.

Wie immer ist das Schälen kostenlos. Die Köche bitten nur um eine kleine Spende, die sie dann einem sozialen Zweck zukommen lassen.

Etwas Gutes für andere tun und gleichzeitig etwas Gutes für sich gewinnen, das können Sie bei unserem Spargelstechen auf der Freifläche. Probieren Sie Ihr Glück und gewinnen Sie einen von über 300 Preisen.

Und vergessen Sie nicht, am Sonntag ist Muttertag. Vor 98 Jahren erklärte der damalige Präsident Woodrow Wilson den Muttertag zum offiziellen Feiertag der USA. Lesen Sie auf Seite 3, wie es zu dem Feiertag kam und warum die Amerikanerin Anna Marie Jarvis sich erst für den Muttertag einsetzte und ihn dann verbieten lassen wollte.

Auch sonst hat sich in den letzten Wochen einiges in der Markthalle verändert, doch davon berichten wir beim nächsten Mal. Schauen Sie doch einfach mal wieder bei uns vorbei und genießen Sie das vielfältige Angebot und das bunte Markttreiben.

Einen schönen, sonnigen Mai wünscht Ihnen herzlichst Ihr



Andreas Mannsbarth
(Geschäftsführer Markthalle Kassel)



Inhalt Kundenbrief:

- Spargelzeit in der Markthalle
- Am 13. Mai ist Muttertag
- Muttertagsgedicht
- Lesergedicht
- Die Grillsaison ist eröffnet



Öffnungszeiten

Die Markthalle Kassel hat zu den gewohnten Zeiten für Sie geöffnet:

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



Impressum

Herausgeber:

Markthalle Kassel GmbH
Wildemannsgasse 1
34117 Kassel

Tel.: 0561/780395
Fax: 0561/14626
mail@markthallekassel.de
www.markthallekassel.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Andreas Mannsbarth

Gestaltung und Satz:
horst & wicke DESIGN, Kassel

Druck:
Grafische Werkstatt, Kassel

Spargelzeit in der Markthalle

Jetzt geht sie wieder los, die Spargelzeit in der Kasseler Markthalle. Seit einigen Wochen gibt es das „königliche Gemüse“ schon zu kaufen, doch im Mai hat Spargel Hochsaison.

Spargel wird in fast ganz Deutschland angebaut. Das wichtigste Anbaugebiet ist Niedersachsen, wo mehr als 25 % des Deutschen Spargels angebaut wird. Ihm folgen Nordrhein-Westfalen und Hessen mit jeweils 13 %. Weitere wichtige Anbaugebiete sind Bayern, Brandenburg und Baden-Württemberg.

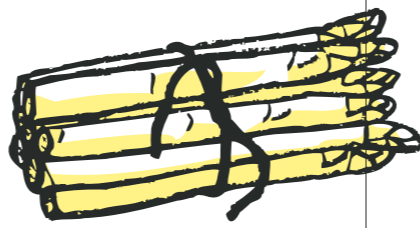


Spargel benötigt bestimmte klimatische Bedingungen und Bodeneigenschaften, um gut gedeihen zu können. Besonders wichtig ist eine schnelle Erwärmung des Bodens im Frühjahr. Die rasche Erwärmbarkeit ist mit ausschlaggebend für einen frühen Erntebeginn und die Zartheit der Stangen. Sonnige Standorte sind daher besonders gut für den Spargelanbau geeignet. Weißer Spargel mag sandigen, wasser- und luftdurchlässigen Boden.

An den Ständen der Obst- und Gemüsebeschicker in der Kasseler Markthalle erhalten Sie Spargel aus verschiedenen Anbaugebieten. Wir stellen Ihnen hier einige vor. Probieren Sie und entscheiden Sie selbst, welcher Spargel aus welchem Anbaugebiet Ihnen am besten schmeckt.

Schrobenhausener Spargel

Das Anbaugebiet des Schrobenhausener Spargel liegt im Städtedreieck München –



Augsburg – Ingolstadt. In dem sandigen Boden sind Anteile von Silt (Schluff) und Lehm enthalten. Schrobenhausener Spargel zeichnet sich durch einen kräftigen, leicht nussartigen Geschmack aus.

Nordbadischer Spargel

Aus der Spargelstadt Bruchsal kommt Spargel, der nicht nur in ganz Deutschland, sondern auch im benachbarten Ausland heiß begehrt ist. In dem lockeren, feinen Sand der Rheinebene finden die Spargelpflanzen ideale Wachstumsbedingungen. Die vielen Sonnenstunden sorgen zusätzlich für den feinen Geschmack.

Mainzer Spargel

Eine bekannte und sehr beliebte Spargelhochburg ist Mainz. Früher gab es heftigen Streit, welcher Spargel besser schmeckt, aber heute gibt es fast keinen Unterschied mehr zwischen Finthener Spargel oder Spargel aus Ingelheim oder Ginsheim.

In der Markthalle bekommen Sie darüber hinaus noch **Paderborner Spargel** und **Münsterländer Spargel** und natürlich **grünen Spargel** aus deutschen oder europäischen Anbaugebieten.

Spargel schälen lassen

Auch in diesem Jahr schälen die Köche vom Koch-Club-Kassel Ihnen in der Markthalle gekauften Spargel gegen eine kleine Spende. Die Spende



wird wieder einer sozialen Einrichtung in Kassel übergeben. Ende letzten Jahres konnte der Koch-Club-Kassel Dank Ihrer Spendenbereitschaft beim



Am 13. Mai ist Muttertag

Als sich die Amerikanerin Anna Marie Jarvis für die Einführung eines Gedenktages zu Ehren aller lebenden und verstorbenen Mütter einsetzte, konnte sie nicht ahnen, wie sehr dieser Gedenktag im Laufe der Jahre kommerzialisiert werden würde.

Sie selbst war es, die im Jahr 1923 den Muttertag, für den sie so sehr gekämpft hatte, gerichtlich verbieten lassen wollte. Kurz vor ihrem Tod im Jahre 1948 vertraute sie einem Reporter an, dass sie es bedauere, den Tag (Muttertag) ins Leben gerufen zu haben.

Ihre Mutter Ann Maria Reeves Jarvis wird allgemein als die „Mutter des Muttertags“ bezeichnet. Sie gründete bereits im Jahr 1858 die „Mother's Day Work Clubs“ mit dem Ziel, die sanitären Missstände bei den Arbeitern zu beseitigen und die Gesundheit in den Familien zu fördern, um damit der hohen Kindersterblichkeit entgegenzuwirken.

Protesttag gegen den Krieg

Während des amerikanischen Bürgerkriegs versammelte sie Frauen um sich, die sich um die verletzten und verwundeten Soldaten auf beiden Seiten kümmerten.

Fünf Jahre nach Beendigung des amerikanischen Bürgerkriegs erregte die amerikanische Schriftstellerin Julia Ward Howe, zugleich eine der angesehensten Führerinnen der amerikanischen Frauenbewegung, großes Aufsehen, als sie mit ihrer „Mother's Day Proclamation“ die Einführung eines Muttertages als Protesttag gegen den Krieg forderte.

Spargelschälen und anderen Aktionen insgesamt einen Betrag in Höhe von 18.000,- € an verschiedene soziale Einrichtungen in Kassel übergeben.

Das Spargelschälen findet noch an folgenden Samstagen statt:

12., 19. und 26. Mai 2012

Mehr als 30 Jahre später griff Anna Marie Jarvis die Idee wieder auf und feierte am 9. Mai 1907 – dem zweiten Todestag ihrer Mutter – einen Dank-Gottesdienst in der Kirche ihres Heimatortes in West Virginia. Gleichzeitig startete sie eine Initiative zur Einführung eines offiziellen Feiertages zu Ehren der Mütter („General Memorial Day of all Mothers“).

Der erste offizielle Muttertag wurde 1908, am dritten Todestag von Ann Maria Reeves Jarvis in Grafton (West Virginia) begangen. Anna Marie Jarvis verteilte 500 rote und weiße Nelken (die Lieblingsblumen ihrer Mutter). Die roten Nelken sollten die lebenden Mütter, die weißen die verstorbenen Mütter ehren.

Die Initiative breitete sich rasch aus und fand immer mehr Anhänger. Nur ein Jahr später wurde der Muttertag in 45 Staaten der USA gefeiert.

Am 8. Mai 1914 schließlich erklärte der amerikanische Präsident Woodrow Wilson den Muttertag für jeden zweiten Sonntag im Mai zum nationalen Ehrentag.

Bis heute ist es Tradition, den Müttern zu Muttertag Blumen zu schenken. Neben dem Blumengeschenk wird den Müttern oft ein Muttertagsgedicht überreicht oder vorgetragen. In diesen Gedichten wird meist eine Dankbezeugung und ein Liebesbekenntnis zur Mutter zum Ausdruck gebracht.

Auch wir möchten allen lebenden und verstorbenen Müttern Dank sagen für alles, was sie für uns getan haben. Das nebenstehende Gedicht ist für sie.

Muttertag



Muttertagsgedicht

Von des Lebens erstem Morgen hast Du, Mutter, mich gepflegt und mit mütterlichen Sorgen mich ernährt und gehegt.

O mit welcher Muttertreue nahmst Du mich an deine Brust, sorgtest täglich wohl auf's neue für des Kindes Freud' und Lust;

saßest sorgend an der Wiege, dass mich ja kein Unglück traf, dass nicht Mücke und nicht Fliege störe meinen süßen Schlaf.

Wenn vor Schmerz Dein Kindlein weinte, hast Du wohl die ganze Nacht, an dem kleinen Wiegenbettchen, schwer besorgt bei mir gewacht.

Habe Dank für Deine Liebe, gute Mutter, habe Dank! Und ich will mit treuem Herzen lieben Dich mein Leben lang.

Deklamationssaal
1853



Markthalle Kassel

Erleben und genießen

Ein Lesergedicht



Grillfleisch

Die Markthalle hat für die Großen und die Kleinsten, ein super Angebot an Grillfleisch vom Feinsten. Die Kunden wissen, das Fleisch stammt vom Schwein und Rind, die Fleischer sind glücklich, dass die Käufer zufrieden sind.

Sie fertigen die Grillsteaks mit Liebe und Leidenschaft, der Geschmack liegt zwischen „sehr gut“ und „fabelhaft“. Und wollen auch Sie einmal davon träumen, auf in die Markthalle – damit Sie nichts versäumen!

Spareribs mit Honig verfeinert, würzig mariniert, das haben schon sehr viele hier probiert. Kaufen Sie Rindersteaks mit Zwiebeln und Kräutermarinade, oder „Pasadena“ mit Paprika, Zwiebeln und Tomate.

Appetitlich liegen sechs Sorten in der Auslage, da stellt sich plötzlich für den Kunden die gute Frage, denkt nach und entscheidet im Falle eines Falles, da nehme ich nicht eins, da nehme ich gleich alles.

So ist es nun einmal im Garten beim Grillen, jeder Gast hat hier einen anderen Willen. Die Fleischer bieten das – was dem Kunden gefällt, hier hat man sich schon lange darauf eingestellt.

Alle Grillartikel sind vom Gewürz her gut abgestimmt, Zufriedenheit, weil man bei der Auswahl sehr viel Zeit sich nimmt. Der bessere Einkauf mit dem letzten Pfiff, die Kasseler Markthalle ist mehr als ein Begriff!

Gerhard Zeumer, Lohfelden

Die Grillsaison ist eröffnet

Sehnsüchtig und voller Ungeduld warten wir seit Wochen darauf, endlich die Campingtische und -stühle aus dem Keller zu holen, den Sonnenschirm aufzuspannen und den Grill anzuwerfen. Es wird Zeit, die Grillsaison zu eröffnen. Was gibt es Schöneres, als bei sonnigem und warmem Wetter zusammen mit Freunden entspannt im Garten oder auf dem Balkon zu sitzen, zu grillen und zu relaxen.

Die Beschicker in der Markthalle halten auch in diesem Jahr eine Vielzahl köstlicher Grillspezialitäten für Sie bereit.

Beliebt seit eh und je sind die Klassiker. Steaks, mager oder durchwachsen – eingelegt in verschiedenen Soßen und natürlich die frische Hausmacher Bratwurst.

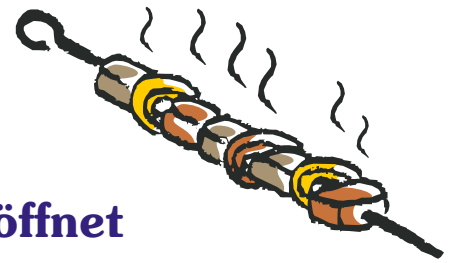
Immer beliebter werden auch Grillspezialitäten vom Geflügel, Lamm oder Rind.

Im Trend: gegrillter Fisch

Auch Fisch eignet sich hervorragend zum Grillen. Am besten eignen sich Lachsforelle, Thunfisch, Dorade oder Lachs zum Grillen, da sie fest sind und nicht so schnell zerfallen. Wer Fischfilets grillen möchte, sollte sie mit frischen Kräutern und Zitrone in Alufolie einwickeln und vorsichtig grillen.



Wer es etwas ausgefallener mag und seine Gäste mal mit etwas Außergewöhnlichem begeistern möchte, sollte mal Exotenfleisch auf den Grill legen. Es müssen ja



nicht immer Steaks vom Schwein sein. Auch das Fleisch von Antilope, Känguru, Krokodil, Strauß oder anderen exotischen Tierarten eignet sich hervorragend zum Grillen.



Wie wär's mal mit Gemüse?

Und wer gar kein Fleisch ist, kann trotzdem das Grillvergnügen genießen. Legen Sie einfach ein paar Zucchini- oder Auberginenstreifen, die sie vorher mit Olivenöl beträufelt haben, auf den Grill oder wickeln Sie Tomaten, Pilze oder Kartoffeln in Alufolie ein, geben ein wenig frische Kräuterbutter oder Frischkäse hinzu und lassen das Ganze ein paar Minuten auf dem Grill liegen.



Fehlt nur noch ein frischer sommerlicher Salat, frisches Weißbrot vom Bäcker und ein kühles Glas Weißwein oder Prosecco und dem Grillvergnügen steht nichts mehr im Wege.

Wählen Sie aus einer riesigen Auswahl gut schmeckender Grillspezialitäten aus und genießen Sie das sommerliche Grillvergnügen mit Freunden oder Bekannten. Unsere Marktbeschicker beraten Sie gern und stehen ihnen mit Rat und Tat zur Seite.