

Die Erntezeit erleben und genießen

Liebe Kunden,

unser traditionelles Markthallenfest gehört schon wieder der Vergangenheit an. Rund 3000 Gäste haben mit den Marktbeschickern ein rauschendes Fest gefeiert, das bis spät in die Nacht dauerte.

Eine Woche zuvor waren die Köche vom Koch-Club-Kassel wieder in unserer Markthallen-Erlebnisküche tätig. Dieses Mal haben sie aus frischen Zutaten, die sie von den Beschickern der Markthalle bekamen, Gemüsebratlinge mit Kräuterquark zubereitet. Einen kleinen Bericht und ein paar Fotos finden Sie auf der Innenseite dieses Kundenbriefs.

Der Oktober wird ähnlich ereignisreich wie der September. Zur Zeit ist bei den Landwirten die Ernte noch in vollem Gange. Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Kürbisse, Zwetschgen und andere Früchte sind jetzt reif und müssen geerntet werden. Die Auswahl an heimischen Produkten ist zur Zeit sehr hoch und die Preise für regionale Produkte entsprechend günstig.

Besonders günstig kann man am Samstag, 20.10.2012 Einkellerungskartoffeln in der Markthalle kaufen. Die Obst- und Gemüseanbaubetriebe auf der Freifläche laden an diesem Tag zu einem kleinen Kartoffelfest in die Kasseler Markthalle ein. Lesen Sie mehr auf der Innenseite, welche Aktionen zu diesem Event geplant sind.

Gesunde Ernährung ist seit jeher ein wichtiges Anliegen der Kasseler Markthalle. Dass gesundes Essen auch schmeckt, das haben uns die Köche vom Koch-Club-Kassel mehrfach bewiesen. Die nächste Gelegenheit, Produkte an unserer Markthallen-Erlebnisküche zu probieren, haben Sie am Samstag, 27.10.2012. An diesem Tag wird unsere Küche im Untergeschoss der Markthalle aufgebaut. Was die Köche vom Kasseler Koch-Club an diesem Tag zubereiten, erfahren Sie demnächst auf unserer Internetseite.

Genießen Sie die vielleicht letzten sonnigen Tage, bevor der Herbst Regen und Kälte bringt und genießen Sie die Vielfalt der heimischen Produkte, die Sie direkt vom Erzeuger in der Kasseler Markthalle kaufen können.

Genussvolle Tage
wünscht Ihnen herzlichst



Andreas Mannsbarth
(Geschäftsführer Markthalle Kassel)



Inhalt Kundenbrief:

- Kartoffeln und mehr...
- Stimmungsvolles Markthallenfest
- Kochaktion in der Markthallen-Erlebnisküche
- Natürlich frisch vom Birkenhof
- Lesergedicht



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

Kartoffeln und mehr...



Zu einem kleinen Kartoffelfest laden die Obst- und Gemüsebesucher der Freifläche und der Markthalle am Samstag, 20.10.2012 in die Kasseler Markthalle ein.



Die Kartoffelernte ist zur Zeit in vollem Gange. Jetzt werden die Sorten geerntet, die man über den Winter einlagern kann. Kartoffeln wurden im 16. Jahrhundert von spanischen Eroberern nach Europa gebracht. Obwohl es sie bei uns noch gar nicht so lange gibt, haben sie sich in dieser relativ kurzen Zeit zu einem unseren wichtigsten Nahrungsmittel entwickelt.

Variantenreicher Genuss

Kartoffeln kann man in unzähligen Variationen genießen. Man kann sie kochen, braten oder grillen. Sie schmecken geschält oder ungeschält, als Reibekuchen, Salat oder Kloß. Besonders bei Kindern beliebt sind Pommes Frites oder Kartoffelchips.



Weltweit gibt es mehr als 5000 verschiedene Kartoffelsorten. In der Kasseler Markthalle bieten Ihnen die Besucher rund 20 bis 30

verschiedene Kartoffel-
sorten an. Kartoffeln unterscheiden sich nach ihrer Koch-eigenschaft.



Nicht jede Kartoffel eignet sich für jede Zubereitungsart. Welche Eigenschaften verschiedene Kartoffelsorten haben, zu welcher Verwendung sie sich am besten eignen, darüber informiert am Samstag, 20.10.2012 von 9.00 – 13.00 Uhr Herr Völkel in der Kasseler Markthalle.

Probieren und vergleichen Sie die verschiedenen Kartoffelsorten miteinander und finden Sie hier ihre Lieblingskartoffelsorte. Nur am Kartoffelfest-Samstag bieten Ihnen die Besucher Einkellerungskartoffeln direkt vom Erzeuger zu einem sagenhaft günstigen Preis an:

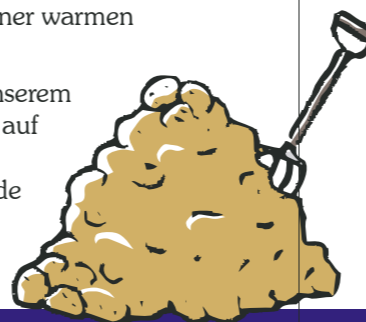
Der 25 kg Sack kostet an diesem Tag nur 7,99 € und der 10 kg Sack nur 3,49 €.



Zu gewinnen gibt es natürlich auch etwas. An unserem Glücksrad können Sie große und kleine Säcke erntefrischer Kartoffeln gewinnen.

Und wem das Glück an diesem Tag nicht hold ist, der kann sich zumindest auf der Freifläche an einer warmen Kartoffelsuppe stärken.

Weitere Hinweise zu unserem Kartoffelfest finden Sie auf unserer Internetseite www.markthallekassel.de



Markthalle Kassel



Stimmungsvolles Markthallenfest

Gute Stimmung herrschte bei den rund 3000 Besuchern des diesjährigen Markthallenfestes in der Kasseler Markthalle. Bis weit nach Mitternacht feierten die Marktbesucher bei mitreißender Musik ein rauschendes Fest mit ihren Kunden und Gästen.



Im Obergeschoss der Markthalle spielten „The Mercy Beats“ aus Melsungen, die gar nicht aufhören durften zu spielen, so frenetisch wurden sie von ihren Fans und Gästen des Markthallenfestes immer wieder zum Weiterspielen aufgefordert.

Im Untergeschoss spielte zeitgleich die Kasseler Band „Flashback to the sixties“ und auch hier war der Platz vor der Bühne viel zu klein, um die vielen begeisterten Fans aufzunehmen.

Zufriedene Gesichter auch bei den Besuchern der Markthalle, ohne die dieses schöne Fest gar nicht möglich wäre.



Trotz des für die Marktbesucher langen Tages (schließlich war die meisten schon seit 4.00 Uhr auf den Beinen), haben sie an diesem Tag ihre

gute Laune nicht verloren und mit ihren Kunden und Gästen ein vergnügliches Fest gefeiert.



Die Marktbesucher hatten sich an diesem Tag für ihre Gäste mal wieder so richtig ins Zeug gelegt und ihre Stände festlich geschmückt. Allerlei leckere Köstlichkeiten aus der regionalen und internationalen Küche wurde den Gästen an den über 50 Marktständen feilgeboten. Die Auswahl an den Marktständen war so groß, dass auch die Gäste, die erst später kommen konnten, noch genügend zu essen bekamen.



Dass das Markthallenfest über die Grenzen Kassels hinaus bekannt und angesagt ist, zeigen die vielen auswärtigen Besucher, die extra für das Markthallenfest nach Kassel gekommen sind. Diejenigen, die das Fest verpasst haben, müssen leider ein Jahr warten, denn erst im nächsten Jahr findet wieder das nächste Markthallenfest statt.

Impressionen von unserem Markthallenfest finden Sie auf unserer Internetseite www.markthallekassel.de

Markthallen-Erlebnisküche



Foto: Schaffner, HNA

Großer Andrang herrschte am Samstag, 22.09.2012 vor unserer Markthallen-Erlebnisküche.

Die Köche vom Koch-Club-Kassel bereiteten aus frischen Zutaten, die sie von den Besuchern der Markthalle bekamen, Gemüsebratlinge mit Kräuterquark zu.

Bereits beim Zubereiten der Speisen wurden die Kunden über die Auswahl und Verwendung der verschiedenen Gemüsesorten informiert. Ganz nebenbei bekamen sie von den Köchen auch Tipps und Hinweise zum Thema „Gesunde Ernährung“.

Für viele Kunden war es mal etwas anderes, Profiköchen bei der Arbeit auf die Finger zu schauen und sich dann auch den ein oder anderen Kniff abzuschauen.

Später durften die Gemüsebratlinge natürlich auch probiert werden und allen hat es ganz ausgezeichnet geschmeckt.

Das Rezept für die Gemüsebratlinge erhalten Sie im Büro der Markthalle oder im Internet auf der Seite www.markthallekassel.de. Dort gibt es noch weitere Fotos von dieser Veranstaltung zu sehen.

Das nächste Mal wird unser Erlebnisküche am 27.10.2012 im Untergeschoss der Markthalle aufgebaut. Was dann geboten wird, entnehmen Sie bitte unserer Internetseite.



Erleben und genießen

Ein Lesergedicht



Beste Kartoffeln

Wer hätte das von spanischen Kartoffeln gedacht, die Kartoffel wurde im sechzehnten Jahrhundert nach Europa gebracht. Sie hat sich erst nach vielen Jahren ausgebreitet, in unserem Land wurde dann der Verbrauch eingeleitet!

Dem Kochtopf bleiben die Frühkartoffeln nicht lange fern, diese Sorten haben den schnellen Verbrauch sehr gern. Erntefrisch ist es besser sie werden verzehrt, denn die Frühkartoffeln sind sehr begehrt!

Kartoffeln bauten wir an in unserem Garten, alle freuten sich sehr darauf und konnten es nicht erwarten. Bei uns ist der Boden locker und sehr humusreich, und dass wir dort verschiedene Sorten anbauten, schmeckt man gleich!

Ich verzichte in der Markthalle auf unseren Garten, man kann hier mindestens auf 20 neue Sorten warten! Ob an Mittelfrüh oder Abend denn rund und oval, denn groß ist die Kasseler Markthalle in ihrer Auswahl!

Im Kochen gibt sich meine Frau keine Blöße, am Besten schmecken ihre Kartoffelklöße. Sie hat stets ein paar Kartoffelsorten parat, denn es steht an zweiter Stelle ihr Kartoffelsalat.

Jeder der seine Markthalle in Kassel liebt, freut sich, dass es so ein großes Angebot gibt! Der bessere Einkauf mit dem letzten Pfiff, die Markthalle in Kassel ist mehr als ein Begriff!

Gerhard Zeumer, Lohfelden



Gemüse, Salate und Kartoffeln frisch vom Birkenhof Fam. Manfred Opfermann, Grebenstein

Der Birkenhof in Grebenstein (ursprünglich aus dem Hof Opfermann in Baunatal/Altenritte hervorgegangen) wurde 1970 anfänglich als Schweinezucht und Mastbetrieb errichtet. Mitte der 80er Jahre begannen Manfred und Bärbel Opfermann mit dem verstärkten Anbau von Gemüse und Kartoffeln.



Die daraus resultierende Direktvermarktung der eigenen Erzeugnisse wurde daher kontinuierlich ausgebaut und stellt heute den Schwerpunkt der landwirtschaftlichen Arbeit dar.

Regionale Vielfalt

Auf einer Fläche von gut 52 ha werden vorwiegend Getreide, Raps und Kartoffeln sowie viele verschiedene unbehandelte regionale Gemüse und Salatsorten angebaut.

Bei uns erhalten Sie saisonal frische Kräuter (grüne Soße), verschiedene Salate, Feldsalat, Rosenkohl, Grünkohl, Porree, Kasseler Strünkchen und diverse Hülsenfrüchte.

Lagerfähiges Gemüse wie z. B. Möhren, alle Kohlarten, Pastinaken, Petersilienwurzel und Sellerie können wir fast ganzjährig bis zur Folgernte anbieten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen Äpfel aus der Region, weiteres Obst und Südfrüchte von ausgewählter Qualität an.

Mit besonderer Sorgfalt widmen wir uns dem Anbau verschiedener hochwertiger Kartoffelsorten. Angefangen bei Frühkartoffeln über rotschalige Speisekartoffeln bis hin zu lagerfähigen Kartoffeln ist von mehlig- bis festkochend für jeden Fan der tollen Knolle etwas dabei. Durch unser speziell ausgebautes Lager können wir Ihnen ganzjährig Kartoffeln in bester Qualität und aus eigenem Anbau anbieten.

Seit etwa einem Jahr können wir Ihnen nun unsere Produkte auch in der Markthalle anbieten. Gerade für den Inhaber Manfred Opfermann eine besondere Freude, da er schon als kleiner Junge mit seiner Mutter gemeinsam hofeigenes Gemüse auf der Freifläche der Markthalle vermarktet hat.

Zusätzlich zur Markthalle finden Sie uns auf den folgenden Wochenmärkten:

Freitag 7:00 – 13:00 Uhr
Wehlheider Wochenmarkt

Samstag 8:00 – 12:30 Uhr
Vellmarer Bauernmarkt &
Grebensteiner Wochenmarkt



Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
Markthalle Kassel Stand 56

Birkenhof, Fam. Opfermann
Niederhaldessen 4
34393 Grebenstein

Tel: 05674/6171
Fax: 05674/6071

E-Mail: opfermann-birkenhof@web.de



Markthalle Kassel