

Den Spätsommer erleben und genießen

Liebe Kunden,

der August und der September sind die Erntemonate. Bis spät in die Nacht hinein und am Wochenende arbeiten jetzt die Bauern auf ihren Feldern, um die Ernte einzufahren. Auch die Obst- und Gemüsebauern haben derzeit viel zu tun, das reife Obst und Gemüse zu ernten, bevor es auf den Bäumen und auf den Feldern verfault.

Für die Weinbauern am Rhein, am Main, an der Mosel und in den anderen Weinanbaugebieten hat in diesen Wochen ebenfalls die Weinlese begonnen. Der Ertrag wird in diesem Jahr nicht so hoch ausfallen wie sonst, da die Reben im Frühjahr noch einmal starken Frost abbekommen haben und dabei viele Reben erfroren sind.

Die Qualität des 2011er Jahrgangs, so sind sich die Weinbauern einig, scheint recht gut zu werden.

Die hochsommerlichen Temperaturen in den letzten Tagen nähren die Hoffnungen der Winzer auf einen guten Weinjahrgang.

Bis wir den neuen Jahrgang probieren können, müssen wir uns noch ein paar Monate gedulden. Zwar kommen die ersten, ganz jungen Weine schon im November auf den Markt, das Gros der Weine kommt aber erst im Januar/Februar zum Verkauf.

Die Nachfrage nach jungen Weinen nimmt immer mehr zu. Die italienischen Winzer bieten ihre jungen Weine unter der Bezeichnung „novello“ an und die Franzosen vermarkten die ersten Beaujolais-Weine sehr erfolgreich unter der Bezeichnung „Beaujolais-Primeur“.

Traubenmost, der sich noch in der Gärung befindet, wird

in Deutschland unter der Bezeichnung „Federweißer“ verkauft. Federweißer erfreut sich bei uns immer größerer Beliebtheit. Zusammen mit einem Stück Zwiebelkuchen ist es eine erfrischend süffige Spezialität.

Das Angebot an frischen Produkten aus der Region ist in diesen Wochen sehr reichhaltig. Entdecken Sie beim Gang durch die Markthalle und über die Freifläche alte, fast schon vergessene Obst- und Gemüsesorten, staunen Sie über deren farbenfrohes Aussehen und schmecken sie den Unterschied zu industriell angebauten Obst- und Gemüsesorten.

Merken sollten Sie sich schon jetzt den 1. Okt. 2011. An diesem Tag findet wieder unser traditionelles Markthallenfest statt. In diesem Jahr laden sie unsere Marktbesucher zu einer großen Disco-Party in der Markthalle ein. Oben spielt die „Mike-Leister-Band“ und wie immer gibt es ein reichhaltiges Angebot an kulinarischen Leckereien an den Marktständen.

Einen schönen September mit spätsommerlichen Temperaturen wünscht Ihnen herzlichst Ihr



Andreas Mannsbarth
(Geschäftsführer Markthalle Kassel)



Inhalt Kundenbrief:

- Bekanntes Gemüse in anderen Farben
- Den Herbst genießen mit Federweißer und Zwiebelkuchen
- Wir stellen vor: Die „Obst und Gemüse Ecke“
- Markthallenfest: „Disco-Party“
- Rezeptidee: Zwiebelkuchen



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

Wir stellen vor: Die „Obst und Gemüse Ecke“

Zentral gelegen, im Obergeschoss der Markthalle (Stand Nr. 53), befindet sich die „Obst und Gemüse Ecke“ von Samira und Mamad Ghorbany-Rad. Neben Obst und Gemüse findet man hier auch eine große Auswahl an frischen Kräutern.



Vor drei Jahren haben beide mit einem kleinen Saftstand in der Markthalle angefangen. Die frisch gepressten Säfte kamen bei den Kunden so gut an, dass sie ihren Saftstand schon bald vergrößern mussten.

Anfang diesen Jahres ergab sich für sie die Gelegenheit, den benachbarten Obst- und Gemüsestand zu übernehmen. Für Familie Ghorbany-Rad gab es da nicht viel zu überlegen, konnten sie doch so ihren Kunden neben frisch gepressten Säften nun auch frisches Obst und Gemüse anbieten. Einen Schwerpunkt setzen beide auf saisonale Produkte. So sind zur Zeit Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen im Angebot.

Freundliche Beratung

Die liebenswerte Art der Beiden und der freundliche Umgang mit den Kunden empfinden viele Marktbesucher als sehr angenehm. So ist es auch kein Wunder, dass immer mehr Stammkunden, nicht nur wegen der guten Qualität der Produkte, sondern auch wegen der kompetenten Beratung, ihren Einkauf in der „Obst und Gemüse Ecke“ von Samira und Mamad Ghorbany-Rad tätigen.

Bekanntes Gemüse in anderen Farben

Wer sagt, dass Tomaten immer rot und Blumenkohl immer weiß sein muss, der sollte in diesen Wochen mal einen kleinen Bummel durch die Kasseler Markthalle und über die Freifläche unternehmen. Neben verschiedenen Sorten roter Tomaten findet der Kunde an den Ständen der Obst- und Gemüsebeschicker auch gelbe, schwarze und sogar grüne Tomaten.



Grüne Tomaten der Sorte „Green Zebra“ zum Beispiel sind trotz ihrer Farbe reif und sehr schmackhaft. Mittlerweile gibt es weltweit mehr als 2000 Tomatensorten.

An den Marktständen werden rund 30 verschiedene Tomatensorten angeboten.



Großer Beliebtheit erfreuen sich seit einigen Jahren die gelben Tomatensorten. Machen Sie doch einfach mal einen Tomatensalat aus roten, gelben, grünen und schwarzen Tomaten. Solch ein Salat ist nicht nur lecker und erfrischend, er sieht auch gut aus und ist mal etwas Besonderes.

Kreuzung mit alten Sorten

Blumenkohl, so wie wir ihn kennen, hat grüne Blätter und einen weißen Kopf. Beim Gang über die Freifläche kann man aber auch Blumenkohl mit lila, gelbem und grünem Kopf entdecken.



Dies sind keine genmanipulierten Sorten, sondern Kreuzungen herkömmlicher Sorten mit alten, fast vergessenen Sorten. Beim Gang durch die Markthalle und über die Freifläche



kann man aber noch weitere farbliche Besonderheiten entdecken.

So findet man rote und blaue Kartoffeln, blaue Bohnen, sowie gelbe, blaue und schwarze Karotten. Blaue oder lila Gemüsesorten enthalten viel Anthocyan. Anthocyan ist ein Pflanzenfarbstoff, der auch in anderen

Den Herbst genießen mit Federweißer und Zwiebelkuchen

Zu Beginn des Herbstes, wenn die ersten Trauben von den Rebstöcken gelesen werden, beginnt die Zeit des Federweißen. Für ein paar Wochen dürfen wir das süß-süffige Getränk genießen. Federweißer ist gepresster Traubenmost, dessen Gärung gerade begonnen hat. Seinen Namen verdankt er den Hefeteilchen, die im Glas wie winzige Federn tanzen. Wegen der sprudelnd entweichenden Kohlensäure nennt man ihn in manchen Gegenden auch Rauscher, Blitzer oder Sauser. In Österreich kennt man ihn unter den Namen Sturm oder Staubiger.

Für die Herstellung von Federweißen verwendet man meist frühreife Trauben der Sorten Bacchus, Ortega oder Siegerrebe. Rote Trauben werden in Deutschland nur sehr selten genommen, da diese für die derzeit sehr gefragten Deutschen Rotweine benötigt werden.

Durch den Zusatz von Hefe beginnt der Traubenmost zu gären, indem die im Most enthaltene Glucose und Fructose in Alkohol und Kohlensäure gespalten werden. Aus diesem Grund schmeckt Federweißer anfangs ziemlich süß. Mit zunehmender Dauer, wenn der Zuckergehalt nach und nach in Alkohol umgewandelt wird, verliert er seine Süße.

Wie lange sollte man Federweißen gären lassen? Ob man Federweißen lieber trinkt, wenn er noch sehr süß ist oder lieber, wenn sein Zucker nahezu

dunklen Obstsorten, wie z. B. in schwarzen Johannisbeeren, roten Trauben oder roter Beete vorkommt. Auch geschmacklich unterscheiden sich die neuen, alten Sorten von den herkömmlich bekannten Sorten.

Intensiverer Geschmack

Viele, die diese Sorten probiert haben, sind der Meinung, dass diese intensiver und geschmackvoller sind. Aber probieren Sie es aus und machen Sie sich selbst ein Bild davon. Eine Augenweide sind sie auf jeden Fall und zudem bringen sie noch ein wenig Abwechslung in die Küche hinein.



vergoren ist, ist Geschmackssache. Experten raten dazu, ihn auf halbem Wege vom Traubenmost zum Wein zu genießen, wenn sich Süße, Alkohol und Fruchtsäuren in guter Balance befinden. In diesem Stadium weist er einen Alkoholgehalt von ca. 5 Vol. Prozent auf.

Wichtig: die Lagerung

Denken Sie aber daran, dass Federweißer weiter gärt. Dadurch verändert sich laufend sein Geschmack. So kommt der Lagerung eine große Bedeutung zu. Ist er anfangs noch zu süß, lagert man ihn am besten bei Zimmertemperatur, wo er ungestört weiter gären kann. Wichtig ist, ihn jeden Tag zu probieren, da sich sein Geschmack innerhalb weniger Tage drastisch ändern kann. Hat er die von Ihnen gewünschte Gärungsstufe erreicht, stellen sie ihn in den Kühlschrank. Kühl gelagert wird der Gärungsprozess verlangsamt und sie können ihn in den nächsten Tagen genießen. Sollten sie den „richtigen“ Gärzeitpunkt verpasst haben, mischen sie einfach ein wenig süßen Federweißen darunter.

Achten sie bitte auch darauf, den Federweißen stehend zu transportieren und zu lagern. Wegen seines in den Flaschen vonstatten gehenden Gärprozesses sind die Flaschen nicht luftdicht verschlossen. Am besten schmeckt Federweißer zu frischem Zwiebel- oder Lauchkuchen oder gerösteten Maronen.



Rezeptideen



Zwiebelkuchen

Zutaten:

1 Paket TK Pizza- o. Hefeteig
750 g Zwiebeln
250 g durchwachsener Speck
50 g Margarine
3 Eier
1/4 L saure Sahne
Salz
je nach Vorliebe und Geschmack:
1 TL Kümmel oder etwas Kümmelpulver

Zubereitung:

Den tiefgefrorenen Hefeteig nach Vorschrift auftauen lassen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den durchwachsenen Speck fein würfeln und in einer Pfanne ca. 3 Minuten anbraten. Die Margarine hinzugeben und erhitzen. Die Zwiebelringe hinzufügen und 10 Minuten glasig dünsten. Die Masse abkühlen lassen.

Eine Springform von 32 cm Durchmesser ausbuttern, mit dem Teig auslegen und die Zwiebelmasse darüber verteilen.

Die Eier in eine Schüssel geben und die saure Sahne hinzufügen. Mit Salz würzen und ggf. Kümmel hinzugeben. Alles gut verquirlen und über die Zwiebelmasse gießen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 °C etwa 40 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen aus der Form lösen, in 8 Stücke teilen und sofort servieren.



Disco-Party in der Markthalle



Markthallenfest 2009



Markthallenfest 2010

Zu einer Disco-Party laden die Marktbeschicker am Samstag, den 1. Oktober 2011 um 18.30 Uhr in die Kasseler Markthalle ein. Mitte der 70er Jahre brach das Disco-Fieber in Deutschland aus. Sendungen wie „Disco“ mit Ilja Richter oder der „Musikladen“ mit Manfred Sexauer zogen Millionen junger Leute vor die Fernsehschirme.

„Saturday Night Fever“

Disco-Musik ist Musik zum Tanzen. Landauf und landab strömten damals junge Menschen in die neu eröffneten Discotheken, um zu tanzen und zu feiern. Lichtorgeln und Spiegelkugeln waren der Renner. Überall herrschte das „Saturday Night Fever“.

Die Disco-Bewegung der damaligen Zeit war eine reine Party-Bewegung, die sich auf das Feiern und den Spaß konzentrierte. Es begann die Zeit der Discjockeys. Der DJ legte Platten auf und sorgte mit der Auswahl der Stücke für Stimmung und gute Laune.

Interpreten wie Donna Summer mit ihren Hits „Love To Love You Baby“ oder „Hot Stuff“ wurden zu Weltstars. Wer erinnert sich nicht an Hitgiganten wie Boney M., Chic, Gloria Gaynor, Blondie oder George McCrae mit seinem Welthit „Rock Your Baby“?

Die Disco-Bewegung hatte einen großen Einfluss auf

die Mode der damaligen Zeit. Sehr viel Wert wurde auf das Auffallen gelegt, da ein richtiger Discogänger auf dem Dancefloor immer im Mittelpunkt stehen wollte.

Ausgefällene Schnitte, bunte Farben, Rüschen-Hemden und Schlaghosen waren damals der Renner. Die Discomode konnte nicht auffällig genug sein. Überdimensionierte Sonnenbrillen, möglichst viel Glitzer waren trendy und bei den Männern waren lange Haare, Bärte und Koteletten total angesagt.

Livemusik und Stimmung

Die Markthalle Kassel lässt diesen Zeitgeist wieder aufleben und veranstaltet am Samstag, den 1. Oktober 2011 um 18.30 Uhr eine Discoparty in der Markthalle.

„DJ Gido“ legt im Untergeschoss Platten auf und sorgt so für Party-Stimmung und nostalgisches Disco-Feeling. Im Obergeschoss heizt die „Mike Leister Band“ mit Songs der 70er und 80er Jahre dem Publikum mächtig ein.



Köstliche Gaumenfreuden

Für das leibliche Wohlbefinden sorgen die rund 60 Marktbeschicker, die an diesem Abend wieder allerlei kulinarische Köstlichkeiten im Angebot haben.

Karten für das Markthallenfest können im Marktbüro oder an verschiedenen Marktständen in der Markthalle gekauft werden. Die Karte kostet 4,- € im Vorverkauf und 5,- € an der Abendkasse.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

www.markthallekassel.de

Markthallenfest
Sa. 1. Okt. 11 18.30 Uhr
Disco-Party
DJ Gido
Mike Leister Band
Markthalle Kassel
www.markthallekassel.de · Tel.: 78 03 95
Vorverkauf Markthalle: 4,00 € · Abendkasse: 5,00 €

