



Genussvoller Bummel über den Wochenmarkt: Was soll in den Einkaufskorb? Knackige Radieschen und Möhren, frischer Ziegenkäse, Salat und Kräuter von Inge Riß, Tee von Gisela Baumann oder Bohnen vom Bio-Gärtner Schlosser?



IMMER ALLES FRISCH

Zweimal wöchentlich trifft sich halb Heidenheim auf dem Wochenmarkt. Denn an jedem Mittwoch und Samstag bieten dort Marktleute aus der ganzen Region ihre Erzeugnisse an – in verführerischer Vielfalt und natürlich in hervorragender Qualität.



Alles verführerisch: rotwangige Äpfel vom Bodensee, Antipasti von Gürsel oder von Haberland, Tomaten aus eigenem Anbau von Mack, Obst und Gemüse von Winkler, Fisch von Schlump. Und Marktmeister Wilhelm Hartmann achtet darauf, dass die Marktordnung eingehalten wird.



Markttag! Zeit für Heidenheims Genießer, zeitig in die City zu gehen – zum beliebten Wochen- und Bauernmarkt. Egal welches Wetter, an jedem Mittwoch- und Samstagvormittag zählen vom Friedrich-Degeler-Platz die Grabenstraße entlang bis in den Wedelgraben hinein an 46 Marktständen nur Vielfalt, Qualität und Frische. Der Einkauf, sonst eher ein Muss, macht hier allen sichtlich Freude. Gemüse und Obst in Hülle und Fülle, dazwischen Käse, Eier, Geflügel, Fleisch, Fisch, Brot, Gewürze, Nudeln und eingelegte Köstlichkeiten – glücklich, wer diese „Qual der Wahl“ hat!

Der Allererste auf dem Wochenmarkt ist Wilhelm Hartmann vom Ordnungsamt, seit sieben Jahren der Marktmeister. Kein Job für Morgenmuffel, denn schon um 5 Uhr muss er für freien Platz sorgen. „Um 5.30 Uhr sperrt der Bauhof das Gelände ab.“

Treffen die Marktleute ein, achtet Wilhelm Hartmann darauf, dass die Marktstände mit einer Verkaufsfront von insgesamt 380 Metern beim Aufbau den nötigen Abstand zum Nachbarn einhalten und die Gehwege nicht blockieren. Weiter kontrolliert er, ob die Marktordnung befolgt wird. Dazu gehört vor allem die Preisauszeichnung. „Auf den Schildern müssen Herkunft, Güteklasse und Kilopreis angegeben sein.“

Bei jedem Wetter zum Markt

Die Marktbesucher, wie sie offiziell heißen, kommen seit Jahr und Tag bei jedem Wetter und oft von weit her, wie z. B. Obstbauer Elb aus Tettngang oder Gürsel aus Immenstadt mit Oliven, Schafs- und dem berühmten Schwiegermutterkäse. Ein Weg, der sich offenbar trotz aller Konkurrenz lohnt. „Wir haben jede Woche mindestens

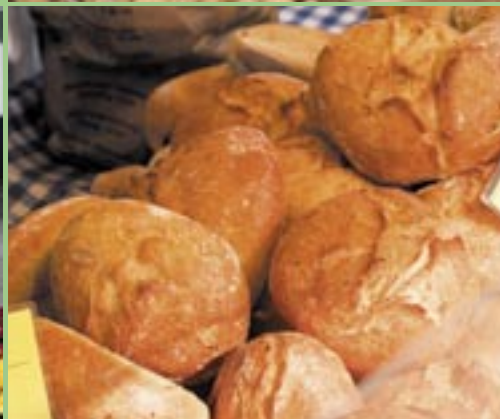
eine neue Bewerbung“, weiß Marktmeister Wilhelm Hartmann.

Seit vier Generationen und mit drei Ständen auf dem Markt ist die Familie Winkler aus Gundelfingen – fast schon eine Marktdynastie also. „Wir feiern in diesem Jahr 60-jähriges Jubiläum“, berichtet nicht ohne Stolz Hans Winkler, dessen Stand zwischen Meebold-Haus und der Schwarzwurzel steht. Gemüse und Blumen stammen aus Eigenanbau, Obst wird dazugekauft, ebenso Produkte, die keine Saison haben, aber von den Kunden gewünscht werden.

Bruder Karl Winkler, der Marktsprecher ist und von vielen Kunden wie ein alter Freund begrüßt wird, hat seinen Stand vor dem Rathaus. Waltraut Winkler und ihre Tochter verkaufen am Wedelgraben neben Gemüse auch Obst und Südfrüchte. Viel Konkurrenz in der eigenen Familie? „Kein



Und überall leuchten Blumen in herbstlicher Farbenpracht, in großer Auswahl auch bei Gerhard Lehnert. Gute Kartoffeln gibt's bei Günter Pur, frische Hähnchen bei Arnold Glaser, Hausmacherwurst bei Gisela Erhardt. Zum Kauf verlocken außerdem Kürbisse aller Art und krosse Brötchen.



Problem, das verteilt sich“, lacht Hans Winkler. „Die Familie hält zusammen, gibt's einen Engpass, springt einer für den anderen ein.“

Bei jedem Wetter geht es um 5 Uhr in Gundelfingen los. „Selbst bei hohem Schnee können wir unsere Stammkunden nicht enttäuschen“, erklärt er dazu erstaunlich gelassen. „Mit den heutigen Wagen kein Problem. Früher, als wir mit dem Pferdewagen zum Markt kamen, war das anders.“

Um die Ecke herum, am Wedelgraben, bieten seit elf Jahren an den Markttagen Inge Riß und Sohn Hermann aus Gundelfingen ihr Gemüse an. Sage und schreibe 95 Prozent stammen aus eigenem integriertem Anbau unter Glas und im Freiland. Für den Marktverkauf wird am Vortag geerntet – frischer geht es wohl kaum. Wer etwas Besonderes kochen möchte, bekommt hier

neben den bekannten Gemüsesorten von Brokkoli bis Zwiebeln auch Gemüsespezialitäten: Zucchini Blüten zum Füllen, Fenchel zum Dämpfen und Rohessen, Okraschoten für Eintöpfe, zurzeit auch Artischocken, die dekorativ aussehen und eine Wohltat für Galle und Leber sind. Groß ist auch die Auswahl an frischen Kräutern wie Petersilie, Liebstöckel, Bohnenkraut, Dill, Thymian, Estragon, Schnittlauch und mehr.

Hinter der Vielfalt steckt viel Arbeit

Eine weitere Stärke des Gartenbaubetriebes Riß sind Salate aller Art, je nach Jahreszeit machen Kopfsalat, Eisbergsalat, Batavia, Lollo Rosso, Endivien, Frisée, Eichblattsalat, Romana, Chicorée, Radicchio, Feldsalat, Kresse, Portulak oder Rucola an. Und für alle, die selbst im Garten ernten möchten, gibt es im Frühling Pflanzen aus eigener

Anzucht. „Diese Vielfalt macht enorm viel Arbeit“, erklärt Hermann Riß lächelnd, doch man merkt ihm und seiner Mutter an, dass ihnen dafür kein Einsatz zu hoch ist.

Das gilt allerdings auch für die vielen anderen Gärtnereien, die Gemüse aus eigenem Anbau anbieten: Mack aus Niederstotzingen, ebenfalls seit Jahrzehnten auf dem Markt, Zähle und Braun sowie die Demetergärtnerei Hamann aus Bolheim und Schlosser aus Jagstzell mit Bio-Gemüse.

Aus Bio-Anbau stammen auch Gemüse und Obst bei Händler Mäck aus Bergweiler. Händler Enslin offeriert ein großes Sortiment an Obst und Gemüse, teils aus eigenem Anbau, teils vom Großmarkt.

Auf Südfrüchte hat sich Manfred Schmalz aus Heidenheim spezialisiert, man bekommt bei ihm aber auch heimische Ware. Viele Stammkunden schwärmen für

das „Bodensee-Obst“ von Elbs, vorwiegend aus eigener Erzeugung, Obst der Saison und einige Kartoffelspezialitäten wie Mäusle oder die feinen Bamberger Hörnchen, eine wieder entdeckte alte Kartoffelsorte, locken bei „Kartoffel-Toni“, Äpfel, Birnen, Pflaumen und andere „Berge“ von regionalen Früchten bei Muldner-Wagner, ebenfalls aus Tettang. Wer auf dem Markt kauft, weiß, dass Früchte der Saison ausgereifter und damit aromatischer sind und wegen der momentanen Mengen günstig im Preis.

Nichts wie rein in die Kartoffeln

Sieglinde, Nicola, Christa, Agria, Désirée usw. spielen am Stand von Günter Pur und seinem Sohn Martin aus Herkheim bei Nördlingen die Hauptrolle. Was nach Mädchenpensionat klingt, sind die Namen der Kartoffeln aus eigenem Anbau. „Qualität statt Masse“ ist Günter Purs Credo. Außerdem sei es keineswegs egal, welche Kartoffelsorte man mitnimmt. „Jede Kartoffel hat ihren eigenen Geschmack, fein oder kräftig. Entscheidend ist zudem die Koch-eigenschaft.“ So eignen sich für Bratkartoffeln, Rösti oder Kartoffelsalat am besten fest kochende oder zumindest vorwiegend fest

kochende Sorten, für Eintöpfe, Knödel und Suppen dagegen mehlig kochende Sorten, die mehr Stärke enthalten. Im Trend liegen alte, wegen ihres Geschmacks neu entdeckte Kartoffelsorten wie die rotschalige Désirée.

Besonders jetzt im Herbst heißt es da also „nichts wie rein in die Kartoffeln“. Beispielsweise bei Elisabeth Wesselky aus Trochtelfingen, die als Nachfolgerin ihres Vaters Nikolaus, der seit 1960 auf dem Heidenheimer Markt vertreten war, neben Kartoffeln all das Gemüse anbietet, das auf den eigenen Feldern wächst, wie zur Zeit riesige Spargelkürbisse. Außerdem gibt es am Stand Landprodukte wie Eier, Nudeln, Marmeladen und mehr. Hausgemachte Nudeln und andere Landprodukte gehen auch bei Posts über die Theke.

Qualität, die beflügelt

Ohne Federlesen am Lesle-Stand bei Lilo Österreicher und Arnold Glaser erhältlich: Geflügel aller Art. Hier wird Wert auf Qualität gelegt, „denn das ist das Einzige, womit man sich noch von anderen unterscheiden kann. Alles ist frisch, nichts gefroren.“ Appetitlich aufgereiht liegen Hähnchen, Suppenhühner, Perlhühner, Flugenten, Stu-

benküken, oft auch Tauben und Wachteln nebeneinander und für kleinere Haushalte auch nur Teile davon.

Im Herbst kommen Gänse dazu, die wie alles andere Federvieh aus Freilandhaltung stammen. „Wir kaufen nur bei Bauern, die die Tiere richtig halten und ordentlich füttern.“ Ordentlich, das heißt mit Mais, Weizen und Hafer, ausschlaggebend für den späteren guten Geschmack des Geflügels. Sogar „Überflieger“, französisches Geflügel für Gourmets, hält Arnold Glaser bereit, an diesem Tag vollfleischige Hähnchen aus der Bretagne. Weitere Spezialitäten am Lesle-Stand sind Keulen und Braten von Weidelämmern sowie Kaninchen, deren mageres Fleisch besonders appetitlich aussieht, in der kalten Jahreszeit auch Wild. Wer solch frisches Qualitätsfleisch zubereitet, kann sich selbst vom großen Unterschied zu Tiefkühlprodukten überzeugen. Im Angebot sind weiter Eier jeder Herkunft – Batterie-, Boden- und Freilandhaltung. „So kann sich jeder nach seinem Gewissen entscheiden.“

Wenn es um die Wurst und um Fleisch geht, schauen die Verbraucher seit einigen Jahren besonders genau hin. „Lieber weniger, dafür gut“, scheint keine Einzeldeise

SPRUNGBRETT ZEITARBEIT – der kleine Umweg zum festen Job.

tempo ZEITARBEIT



Wir als regionales Zeitarbeitsunternehmen bieten Ihnen einen Ihrer Qualifikation entsprechenden Arbeitsplatz in Ihrer Nähe bei renommierten Kunden. Eine Festanstellung, gute Bezahlung und die Chance zur Übernahme ist bei uns gewährleistet.

Gehen Sie mit **tempo** gesichert in die Zukunft.
Wir kümmern uns um Sie.

Friedrichstraße 1
89518 Heidenheim
Telefon 07321 20606
Telefax 07321 20682

Wir stellen ein: (m/w)

Facharbeiter und **H**elfer im
Metall-, **E**lektro- und
Handwerksbereich

Kaufmännische **S**achbearbeiter

Hochschulabsolventen

Donaustraße 2
89073 Ulm
Telefon 0731 62940
Telefax 0731 62950



internet: www.tempozeitarbeit.de • e-mail: info@tempozeitarbeit.de

mehr zu sein. Jedenfalls muss man am Wagen der Land-Metzgerei Erhardt aus Zöbingen, seit den 1990er-Jahren auf dem Heidenheimer Markt, oft lange anstehen. Die Geduld wird belohnt durch frische Produkte aus eigener Schlachtung: Max Erhardt kauft dafür nur Tiere bei Bauern der Region. Und die Wurst wird nach bewährten eigenen Rezepturen zubereitet – immerhin existiert die Metzgerei schon 70 Jahre. Man schmeckt's und nichts schrumpft in der Pfanne!

Wurst nach Hausmacher-Art und gutes Fleisch gibt es auch bei Kröner und Delle sowie bei Nieß. Hungrige gönnen sich hier gleich schon mal am Stand eine Wurst oder ein Stück Leberkäse von der Warmtheke.

Wer Wert auf Bio-Fleisch legt, bekommt dies in bester Qualität bei Hauser vom Ugenhof und bei Ruoff vom Talhof, außerdem herrliches Vollkornbrot, Bio-Käse (Talhof) und andere wunderbar schmeckende Landprodukte.

Vielfalt auch bei Landprodukten

Auf Vollkornbrot, Bärlauchbrot, Ciabatta und weitere Brotköstlichkeiten hat sich Unseld spezialisiert. Auch die Bäckerei Gnaier ist mit ihren Brotsorten auf dem Markt.

Kaum eine andere Lebensmittelgruppe umfasst eine so große Vielfalt wie die von Käse. Eine stattliche Auswahl, darunter viele gute Produkte aus Allgäuer Molkereien, bringt die Käseerei Schierle aus Zöbingen mit, eine ebenso bunte Palette finden Käsefans bei der Molkerei Widmann. Trotzdem sind noch Variationen möglich: Schon mal schwäbischen Parmesan aus Hohenlohe bei Monika und Jürgen Mareth probiert? Sie überraschen mit einer Reihe ganz spezieller Bio-Käse, geradezu ein Gedicht ist jedoch ihr cremiger Ziegenfrischkäse – pur oder mit Pfeffer, Kräutern oder Chili – der mit viel Liebe auf dem eigenen Ziegenhof in Ziertheim hergestellt wird.

Apropos Gewürze: Den Wagen von Gisela Baumann kann nur jemand verfehlen, der an Schnupfen leidet. Schon von weitem duftet es einem anregend entgegen: ein umfangreiches Sortiment an Teesorten, vom Kräuter-, über Früchte-, Rotbusch-, schwarzen bis hin zum grünen Tee, außerdem Gewürze aller Art, sogar Ausgefallenes wie Tessiner Gewürz oder Nasi-Goreng-Nudel-Reis-Gewürz, für die kommende Backsaison natürlich Lebkuchengewürz, Kardamom, Zimt, Vanille, Anis usw. Alles stammt aus

kontrolliertem Anbau und ist schon ab 30 Gramm erhältlich. Den Honig für das Weihnachtsgebäck oder zur Stärkung des Immunsystems liefern die Imkereien Steinmaier und Reutlinger.

Wer sich gesund ernährt, bringt einmal wöchentlich Fisch auf den Tisch. Also mal schauen, was Fischhändler Schlump aus seiner Teichzucht im Angebot hat. Forelle, Zander, Karpfen, Waller?

Blumen nicht vergessen

Keine Zeit zum Kuchenbacken? Hefezopf, Eierlikörkuchen, Käsekuchen und Torten von der immer freundlichen Anna Joos aus Fleinheim schmecken herrlich hausgemacht, ebenso ihre Konfitüren. Und Blumen für die Kaffeetafel nicht vergessen! Ob bei Eber, Gatter, Lehr, Nittel oder Renner – an jedem Stand entfaltet der Herbst zur Zeit seine Farbenpracht. Auch beim Dischinger Blumengärtner Gerhard Lehnert auf dem Rathausplatz leuchten jetzt Dahlien, Zinnien und Astern um die Wette. Hier besonders nett: Zum preiswerten Strauß gibt Gerhard Lehnert immer noch ein aufmunterndes Kompliment mit auf den Weg. Danke und auf Wiedersehen am nächsten Markttag! *js*



Unser Angebot lässt keine Wünsche offen:

- Bodenbeläge
- Gardinen und Sonnenschutz
- Bildschirmarbeitsplatzbeschattung
- Bastelabteilung mit Bastelkursen



Wir bieten Ihnen perfekten Rundum-Service mit

- detaillierter Beratung,
- besten Materialien und
- kompletter Montage

raumdecor klauser

Coupon
Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie bei uns ein **Fleck-Weg-Tuch** für Textilien.

Bergstraße 34
89518 Heidenheim
Telefon 07321-46646
Telefax 07321-48227
raumdecor.klauser@t-online.de

Heidenheimer 2005 Museumsnacht

8. Oktober
18.00 bis 24.00 Uhr

- Kunstmuseum
- Kutschenmuseum
- Kunstverein
- Museum Schloss Hellenstein
- Museum im Römerbad
- Michaelskirche
- Altes Forstamt

Eintritt


Vorverkauf: EUR 4,50
Abendkasse: EUR 5,50

Für Kinder bis 14 Jahre ist der Eintritt in Begleitung Erwachsener frei.

Die Eintrittskarte schließt die Nutzung des Oldtimerbus-Shuttles ein.

Vorverkaufsstellen

- Touristik-Information, Telefon (0 73 21) 327-4910
- Ticket-Shop im Presseshaus, Telefon (0 73 21) 347-139
- Bei allen Museen

 Stadt Heidenheim