

Anneliese



Herausgegeben von den

Freunden der Kleinmarkthalle

Nr. 2

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

die erste Nummer unserer „Anneliese“ mit dem großen Plan der Halle und dem kompletten Händlerverzeichnis hat Freude und Freunde gebracht. Nummer zwei wirft einen Blick auf die Geschichte der Kleinmarkthalle, befragt den Denkmalschutz und befasst sich mit der jahreszeitlichen Küche. Nach dem vielstimmigen Chor über die „sieben guten Gründe, die Kleinmarkthalle zu lieben“ in der ersten Nummer diesmal ein Solo: Zum achten Grund hat allein Eva Demski das Wort. Und auf der letzten Seite gibt es wieder Informationen über den „Verein der Freunde der Kleinmarkthalle“ und seine Aktivitäten. Eine davon ist „Anneliese“, weiterhin kostenlos und anzeigenfrei.

Verteilen Sie das Blatt in Ihrem Freundeskreis und helfen Sie so mit, die Kleinmarkthalle zu erhalten. Nicht, weil die immer noch vom Abriss bedroht wäre. Diese Furcht ist inzwischen glücklicherweise so unbegründet wie die Angst vor der Hühnerpest. Lassen Sie sich auch hier nicht verrückt machen von den Schlagzeilen in den einschlägigen Medien und bestrafen Sie nicht die Händler, die Ihnen nach wie vor einwandfreie Ware liefern.

Es gibt keinen Grund, auf Geflügel zu verzichten. Bedenken Sie, dass durch den Verzehr von Geflügel noch kein Mensch auf der Welt gestorben ist, dass aber allein in Deutschland jährlich 3000 Menschen an Lebensmittelvergiftung sterben, vornehmlich durch Salmonellen. Der Grund: mangelnde Hygiene in der Küche. Hygiene aber ist für die Kenner und Liebhaberinnen der guten Küche immer eine Selbstverständlichkeit - gute Ware will ja doch gut behandelt sein. Genießen Sie weiter Ihr Hühnchen, Ihre Wachteln und Täubchen und helfen Sie mit, die allgemeine Hysterie abzubauen. Gut durchbraten soll man alles? Aber haben Sie es je anders gehalten?

Nicht aus Furcht, sondern weil sich's so gehört. Womit wir wieder bei der Kleinmarkthalle wären, wo wir lernen, die guten Dinge des Lebens zu lieben und zu respektieren.

Ulrike Schiedermaier,
Vorsitzende des Vereins Freunde der Kleinmarkthalle e.V.

Denn so ein Ort ist sonst nirgends



Neulich an der Längsmauer

Natürlich wissen wir alle, die wir sie lieben, warum wir sie lieben, die Kleinmarkthalle. Aber wie überall hilft auch hier die Kunst, uns das bewusst zu machen, was wir „darüber hinaus“ ahnen oder fühlen. Eine Führung mit der Frankfurter Autorin Eva Demski.

Manchmal sieht man die falschen Menschen in der Kleinmarkthalle. Sie wirken unkundig, mürrisch, sie verlangen Äpfel oder Tomaten, ohne der Gattung das Spezifische hinzuzufügen, worum es hier geht: den Namen. Es geht um Namen. Um die Rückverwandlung der Gattung ins Individuum. Was denn gekocht werden solle, erkundigt sich die Gemüsefürstin, denn die gut eingeführte Kundin hat überreife Kirschtomaten verlangt, aber unbedingt die kanarischen.

So macht man das hier. Das kann aber nicht jeder. Die falschen Menschen drücken sich an den nahrhaften Aufbauten vorbei, an Salatkathedralen, Käsedomen und Nudelparks, vielleicht haben sie ja einfach Hunger. Man muß sich keine Sorgen um sie machen, an der Längsmauer wird für sie gesorgt werden, „ein Viertel heiße Fleischwurst“ kann jeder bestellen, ganz ohne Philosophie. Nur wegen Hunger sollte man aber nicht hierher kommen. Es geht um Dekadenz, wobei die hier niemand so nennt. Und um Demokratie.

Würde der Gurke

Und um Erbarmen. Erbarmen mit den armen, gleichgemachten Gewächsen und Getieren, die wir verschlingen jahraus, jahrein. Hier wird der Gurke die Würde zurückgegeben, dem Huhn und dem Pilz auch. Huhn, Pilz und Gurke werden erwählt, sind endlich wieder bei sich angekommen. „Lasse se misch in Ruh mit dere Vooochelgripp!“ und die Sprecherin, etwa

siebzig, füllig und in lebhaftes Rot gekleidet, sucht ein Brathuhn aus. „Net des! Des da hinne!“ Der Krümmungsgrad der Gurke wird erörtert, nicht irgendeiner, sondern genau dieser Gurke, ebenso die Bräunlichkeit des Champignonhutes sowie dessen Aufnahmefähigkeit für eine Kräuterfarce.

In der Kleinmarkthalle darf sich unser Essen endlich wieder ernst genommen fühlen. Es steht im Mittelpunkt, man ordnet sich ihm unter und auch die Ästhetik liegt allein bei ihm. Die Halle ist nämlich nicht schön, eigentlich ist sie gar nicht sichtbar hinter, unter und über dem, was sie anbietet. Das gibt ihr etwas orientalisches, der deutschen Liebe zum Aseptischen widersprechendes, weswegen man sich hier aussuchen darf, wie man sich fühlt: Luxuriös oder bodenständig.

Glück im Alltag

Früher war das Einkaufen Sache der Dienstboten, und keiner Dame wäre in den Sinn gekommen, öffentlich an Käse zu riechen oder in Avocados zu kneifen. Vielleicht verirrt sich gelegentlich noch eine Minna oder Frieda hierher, aber in der Mehrzahl dürfen nun die Damen und Herren des Hauses nach gutem Essen fühlen, schnüffeln und tasten. Es geht eben demokratisch zu, was nicht heißt, daß der ungerührte Blick beim Bezahlen allen gleich gegeben ist. Man kann hier ohne Mühe, mit leichter Hand, an einem Nachmittag ein Beamtenalar loswerden, wenn man

die richtigen Weine auswählt und bei den Vorspeisen nicht knausert. Ein Häppchen Dekadenz hin und wieder tut gut, das sollte man sich auch was kosten lassen. Die Einzigartigkeit der Wurst, die Knirschigkeit des Spargels, die Würzung des Pestos: Glück im Alltag und das Bewußtsein, sich hin und wieder was wert sein und jenen inneren Stimmen mal den Mund zuhalten zu dürfen, die einem die eigene Nichtigkeit und das Elend der Welt zuflüstern. Dekadenz ist, was gleichzeitig Spaß und ein schlechtes Gewissen macht. Darf auch verrückt sein, wie eine Schale Walderdbeeren zu zwölf Euro. Eine Schale von der Größe eines Moccatäßchens, aber der Duft! Manchmal muß sowas sein. Arm sind jene dran, die derlei Sünden alltäglich begehen. Sie haben nichts davon. Das ist der Unterschied zwischen Dekadenz und Protz.

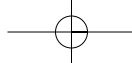
Demut und Respekt

Gut beraten sind jene Kleinmarkthallenkunden, die die Überlegenheit des Händlers anerkennen. Was dieser über sein Produkt nicht weiß, ist nicht wert, gewusst zu werden. Besserwisserei der Käufer fällt sehr unangenehm auf und wird nicht selten mit subtiler Frechheit beantwortet.

Kann ich die Cantaloup heute abend essen? sagt die Dame und deutet auf eine Melone, die ganz eindeutig keine Cantaloup ist.

Könne mir umtaufe! sagt der pfiffige marokkanische Verkäufer und grinst.

Am demütigsten wird die Käuferin in der Samen-Zwiebel- und Pflanzenabteilung am Eingang an der Hasengasse. Mit milder Verachtung schauen die erfahrenen Verkäuferinnen auf den Samentütchenkaufrausch: Wie groß ist dann Ihre Ihr Gadde? Beschämt räumt man dann manches wieder aus dem Korb, bei den Zwiebeln hat man vor lauter Begeisterung über die verheißene Pracht auf dem Bildchen nicht nach dem Preis geguckt und zuckt an der Kasse zusammen. Die Halle durchmessend in gebotener Langsamkeit wächst immer von neuem (denn man vergisst ihn zwischen durch in den allfälligen Supermärkten) der liebevolle Respekt vor dem Essen. Deswegen soll sie bleiben, wie sie ist, denn so ein Ort ist sonst nirgends. Eva Demski



Architektur und Geschichte

Almut Gehebe-Gernhardt forscht über die Frankfurter Nachkriegsarchitektur

1979 feierte die Kleinmarkthalle zwei Jubiläen: ihren 100. Geburtstag und das 25jährige Bestehen ihres Neubaus nach dem Zweiten Weltkrieg.



Die Markthalle 1880, ab 1928: Kleinmarkthalle

Am 10. Februar 1879 wurde die erste große Markthalle Deutschlands auf dem ehemaligen Reineckschen Anwesen in Frankfurt am Main zwischen Hasengasse und Fahrgasse eingeweiht. Der Architekt und Stadtrat Gustav Albert Behnke hatte einen Bau im Stil der italienischen Renaissance entworfen, der viel Beachtung fand und Vorbild für Nachfolgebauten wie zum Beispiel in Berlin und Dresden wurde.

Der langgestreckte Bau mit einer kleinteiligen Glasfassade, vier Eckkrisaliten und einer eingezogenen Kuppel mit umlaufendem Fensterband belichtete eine Halle von 117 Meter Länge, 34 Meter Breite und 21 Meter Höhe. Auf den 4000 qm überbauter Fläche fanden 900 Stände Platz. Mit dem Bau einer Markthalle sollte der expandierende Wochenmarkt kanalisiert werden, der traditionell am Dom stattfand, sich bald aber über die Altstadt und den Römerberg erstreckte.

Der zentrale Standort der Markthalle war gut gewählt, profitierten doch – und profitieren bis heute – die umliegenden Geschäfte wie die Markthalle gegenseitig voneinander. In den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts erfuhr der Lebensmittelhandel eine unerwartet schnelle wirtschaftliche Entwicklung. Immer mehr Händler aus dem Umland strömten mit ihren Produkten in die Stadt

Frankfurt, sodass die Markthalle, die den Klein- wie auch den Großmarkt aufgenommen hatte, zu klein wurde und auf Dependancen ausweichen musste.

50 Jahre später, 1928, konnte der Großhandel aus der Markthalle aus – und in die gerade fertiggestellte Großmarkthalle, die „Gemieskerch“, in der Sonnemannstraße einziehen. Nach den Plänen des Architekten und Baudirektors Martin Elsässer war dort parallel zum Main eine logistisch und architektonisch einzigartige Gebäudeanlage entstanden. Zwischen den beiden Eckbauten, Bürohaus und Kühlturm, erstreckt sich die stützenlose Markthalle auf 220 Meter Länge, 50 Meter Breite und 17 Meter Höhe. Der Großmarkt ist erneut umgezogen und die Großmarkthalle, zu ihrer Zeit einer der größten Betonbauten Europas, wird in Zukunft nach den Plänen der Architektengemeinschaft Coop Himmelblau ein umbauter Gebäudeteil der europäischen Zentralbank werden.

Mit dem Auszug des Großmarktes konnte man nun die Dependancen aufgeben. Nur die Markthalle in der Hasengasse sollte weiter dem Kleinmarkt zur Verfügung stehen. Zur Schaffung „neuzeitlicher Hygiene“ und „gesteigerter Ansprüche eines modernen Markthandels“ wurde seitens der Stadt eine gründliche Renovierung geplant. Es gab aber auch Überlegungen, anstelle der Markthalle eine mehrgeschossige Garage nach amerikanischem Vorbild zu bauen,



Seitenansicht 1952

die einzigartig in Deutschland gewesen wäre. Proteste der Standinhaber gegen eine Verlegung der Markthalle führten letztlich zu einem Umbau, den der Architekt Max Cetto nach den Plänen des Hochbauamtes umsetzte. Anstelle der Eckkrisalite wurden an den Eingangsfronten Ladenzonen eingebaut, welche die fein abgestimmte Glasfassade zerstörten.

Meter. Ein Pultdach neigt sich nach Süden auf 7,80 Meter. Die Südwand wird gestaltet durch eine Galerie, erreichbar mittels zweier Treppen in der Halle.

Die Halle ist voll unterkellert und bietet seither Platz für die Vorräte der Standinhaber. Die beiden Haupteingänge befinden sich jeweils an der Ost – und Westseite. Mit ihrem Entwurf einer licht-



Marktgesehen in der Ruine 1952

1944 wurde die Markthalle erheblich beschädigt, blieb aber bis zu ihrem Abriss als Provisorium in ihrer Funktion erhalten. Der Abriss erfolgte 1954 und an die Stelle der Markthalle trat, wie bereits früher geplant, ein Parkhaus.

Im Zuge des Innenstadtaufbaus wurde der dringlichen Forderung der Frankfurter Bürgerschaft nach einem Neubau der Kleinmarkthalle entsprochen und ein zeil- und innenstadtnaher Bauplatz gefunden. Zwischen Hasengasse und Liebfrauenberg, parallel zur heutigen Berliner Straße, eingebunden in ein Viertel von Wohn- und Geschäftshäusern, entstand die neue Kleinmarkthalle.

Am 29. März 1954 wurde sie in unmittelbarer Nähe zum Standort der alten Markthalle eröffnet. 172 Standinhaber zogen in die 100 Meter lange und 24 Meter breite Halle ein. Die Architekten Günther Gottwald und Gerhard Weber, letzterer hatte 1949 den späteren Rundbau des Hessischen Rundfunks entworfen, konzipierten einen Bau aus zwei eigenständigen Gebäudeteilen, dem Kopfbau und der Verkaufshalle.

Der viergeschossige Kopfbau an der Hasengasse beherbergt bis heute Läden und Büroräume. Die weitgespannte Stahlkonstruktion der Halle wird belichtet durch die in Glas aufgelöste längsgerichtete Nordseite in einer Höhe von 13

durchfluteten Halle, dem gemauerten Kopfbau und der gemauerten Westfront entboten die Architekten der alten Markthalle ihre Reverenz.

War die Kleinmarkthalle einmal Verkaufsort hauptsächlich einheimischer Produkte, so bietet sie heute ein breites Spektrum internationaler Spezialitäten. Richten wir unsere erlernte Sensibilität für die Vielfalt der Weltgenüsse auch



Die Kleinmarkthalle, nach dem Wiederaufbau 1954 (Foto 1963 Klaus Meier-Ude)

einmal auf die architektonisch feinsinnige Hülle, die diese Gaumenfreuden beherbergt. Wir brauchen nicht nur eine „Klaa-Markthall“ an sich, sondern auch die Einheit von Standort und Gebäude. Nicht umsonst funktionierte die alte, provisorisch teilsaufgebaute Markthalle bis kurz vor der Eröffnung der neuen, der heutigen Kleinmarkthalle. Also Prost und genießen wir mit Friedrich Stoltze: „Gemies, Kardoffel und was noch all/des kriecht mer hier in dere Hall./Un owe uff der Galerie,/da möpselts nach Fromaasch de Brie.“ Almut Gehebe-Gernhardt



Die Kleinmarkthalle nach dem Bombenangriff 1943 (Foto Max Göllner)

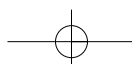
Aura und Milieu

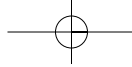
Ein Gespräch, das die Kunsthistorikerin Dr. Renate Liebenwein mit dem Hauptkonservator des Landesamts für Denkmalpflege, Dr. Christoph Mohr, geführt hat, ergibt folgendes Bild:

Als einer der ersten wieder errichteten Versorgungsbauten für die Bevölkerung ist die Kleinmarkthalle von besonderer Bedeutung in Hinsicht auf die Stadtentwicklung. Sie hat stark an volkstümlichem Wert gewonnen, ihr „Milieu“ ist Bestandteil der schützenswerten Aura des Ortes. Deshalb unterliegt die Kleinmarkthalle seit dem Jahr 2000 dem Denkmalschutz. Der Denkmalschutz besagt, dass die ihm unterstehenden Objekte grundsätzlich zu erhalten sind und nur mit besonderer Genehmigung verändert werden dürfen. Wenn andere, etwa soziale oder entwicklungspolitische Belange dem Denkmalschutz entgegenstehen, kann die Politik im Einzelfall auch gegen die Fachmeinung der Denkmalpfleger entscheiden. Das aber genau ist hier die Frage. Ein sozialer Gesichtspunkt schließt sich von selbst aus, da die Kleinmarkthalle von der Bevölkerung nicht nur akzeptiert, sondern geradezu geliebt wird. Das entwicklungspolitische Argument zieht auch nicht, weil die Umgebung nicht nur ebenfalls unter Denkmalschutz steht, sondern auch voll funktionsfähig, das heißt bewohnt ist. Eine vollkommene

Neugestaltung des gesamten Viertels würde eine wichtige Phase unserer Stadtgeschichte zerstören, die von der Einfachheit und Bescheidenheit der Nachkriegszeit berichtet. Das heißt aber nicht, dass die Bauten sozusagen eingefroren und unantastbar sind. Die Markthalle bedarf einer vorsichtigen Sanierung, gegen die der Denkmalschutz auch keine Einwände hätte. Das Kellergeschoss und die Toiletten bedürfen dringend einer Erneuerung und die Zahl der Kurzparkplätze müsste vergrößert werden. Überhaupt könnte die Außensituation an den beiden Längsseiten der Halle schöner gestaltet werden. Die Kleinmarkthalle ist einer der seltenen Punkte in der Stadt, die eine besondere Aura und großstädtische Atmosphäre verströmen. Dieses Milieu hat sich nur in der alten Halle konserviert, es würde in einem neuen Einkaufsmarkt verloren gehen. Sollte die Stadt trotz allem gegen den Erhalt der jetzigen Kleinmarkthalle sein, so hätte das Hessische Ministerium für Wissenschaft und Kunst als Oberste Denkmalschutzbehörde die Angelegenheit zu entscheiden.

Renate Liebenwein





Annelieses Sommerküche

Blick in den Saisonkalender

Nicht nur Fischers Fritz fängt frische Fische. Wussten Sie, dass die holländische Königin bestimmt, wann wir den neuen Matjes essen dürfen? Und fürchten Sie auch schon beim ersten frischen Spargel den Johannistag? Was Tradition, Jahreszeit und Geschmack miteinander zu tun haben, weiß Norbert Brieke. Hier seine erste Hilfestellung für alle, die mit Leidenschaft und Hingabe kochen. Fortsetzungen sind versprochen!

Auch heute noch, im Zeichen der Tiefkühlkost, der Konserven und anderer ausgeklügelten Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln gibt es für die meisten Produkte so etwas wie eine Saison. Es ist zwar kein Problem mehr, im Dezember Spargel zu kaufen oder im Juli Gänse, ein Zeichen von Kennerschaft und sinnvollem Einsatz der saisonalen heimischen Produkte ist dies aber nicht. Man zahlt einen im doppelten Sinn hohen Preis für meist deutlich geringeren Geschmack. Kluge Köchinnen und Feinschmecker setzen Lebensmittel dagegen so ein, dass sie in ihrer optimalen Qualität verwendet werden: zur rechten Zeit und im besten Sinn preiswerter.

Marktfrische

Das wichtigste Argument für saisonales Kochen aber ist die Frische. Wenn die großen Köche von „frischen Produkten des Marktes“ sprechen, so verstehen sie darunter aber nicht die Verwendung unmittelbar nach der Ernte, bzw. nach dem Schlachten, also ohne Lagerzeiten, sondern sie meinen damit die Vermeidung von Produkten in jeglicher Haltbarmachung. Seien es Konserven Tiefkühlkost, Trocknung oder auch das haushaltsübliche „Einmachen“, all diese Arten der Konservierung sind dem Gourmet ein Graus. (Von chemischen Haltbarkeitsverlängerungen ganz zu schweigen.)

Zeit und Unzeit

Besonders mit der in den siebziger Jahren aufgekommenen „Nouvelle Cuisine“ haben sich die Köche auf der ganzen Welt von konservierten Produkten verabschiedet, obwohl in einer wirklich guten Küche schon immer ausschließlich frische Produkte verarbeitet wurden. Wussten Sie, dass Hummer nicht etwa an Weihnachten Saison hat, wenn er am meisten gekauft wird, sondern im Juni und Juli? Und dass es durchaus auch für die meisten Fleischsorten und für viele Käse die jeweils geeignete Jahreszeit gibt?

Lust auf Lamm

Zwar ist Ostern schon einige Zeit vorbei, aber Lammgerichte sind auch jetzt noch angesagt. Da kann man sich auch mal ein Herz fassen und an die Zubereitung von Teilmagen, die bei uns nicht gerade all-

täglich sind. Lammhaxen beispielsweise lassen sich zu einem hervorragenden Schmorgericht zusammen mit provenzalischen Gemüsen verarbeiten.

Oder versuchen Sie sich an einer Lammbrust im Backofengrill nach Art der amerikanischen Spareribs. Köstlich knusprig und aromatisch! Für die Gartengrillparty eignen sich hervorragend Lammwürstchen, Lammkoteletts oder Lammfrikadellen. Und haben Sie schon einmal Lammieren versucht? Dafür lassen Sie künftig sogar Kalbsnieren stehen!

Kräutervariationen

Nach wie vor lässt sich von unserer berühmten „Grünen Soße“ allerlei Köstliches zubereiten. Nicht nur, dass sich in der Vielfalt an Beilagen von der Ochsenbrust bis zur Lachsmousse unendlich viele Varianten erfinden lassen. Sie sollten eine „Grüne Soße“ auch einmal „zerpflücken!“

Der Borretsch kommt als zusätzliche Würze an den grünen Salat, aus Sauerampfer oder Kerbel lassen sich mit Geflügelbrühe und etwas Sahne wunderbare Suppen zaubern, aus der Petersilie kann man ein würziges Püree machen, die Kresse passt zu fast jeder kalten Vorspeise, Schnittlauch sollte man einmal in einer Sahnensauce zum Fisch verarbeiten. Und würzen Sie mit dem Pimpernell doch einmal einen „Handkäs mit Musik“!

Allerlei vom Spargel

Ein gewisses saisonales Problem gibt's bei dem mit Recht so beliebten „Leipziger Allerlei“.

Die Zeit für frische Morcheln ist schon fast vorbei, die Flusskrebse haben vielerorts noch Schonzeit, während die Spargelzeit gerade erst so richtig begonnen hat. Aber aus diesen Zutaten, zusammen mit frischen Möhren und Erbsen entsteht eines der herrlichsten Gemüsegerichte der deutschen Küche.

Apropos Spargel: Probieren Sie auch hier mal was Neues! Schälen Sie den Spargel wie gewohnt, halbieren Sie ihn der Länge nach, legen Sie die Hälften mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne mit reiner Butter und braten Sie ihn bei ganz milder Hitze (wichtig!).

Servieren Sie diese Variante aber bitte nicht auch noch mit einer fetten Sauce!

Und denken Sie daran: Am Johannistag, dem 24. Juni, ist die Spargelsaison unwiderruflich zu Ende. Es gilt also, diese herrliche Zeit auszunutzen.

Junger Matjes

Auf einen Termin (der übrigens von der holländischen Königin festgelegt wird) freuen sich die Feinschmecker schon ein ganzes Jahr: die ersten jungen Matjes Anfang Juni. Ein zünftiges Matjesessen, bei dem natürlich ein gutes Pils nicht fehlen darf, zusammen mit Freunden auf der Terrasse oder im Freien ist ein unvergessliches Erlebnis!

Aber jetzt kommen auch die Hummerfreunde zu ihrem Recht, und sie werden staunen, welchen Geschmack sie sich bisher bei ihrem teuren Weihnachtvergnügen entgehen ließen!



Pfingstochse und Maibock

Noch im 17. Jahrhundert wurden an Pfingsten die Rinder festlich geschmückt (daher der „Pfingstochse“) und von der „Pfingstweide“ (in Frankfurt war sie am heutigen Zoo) in die Stadt getrieben. Was wiederum beweist, dass es auch für Fleisch die jeweilige Saison gibt.

Warum also auf dem Gartengrill nicht mal wieder ein saftiges Steak oder ein zartes Filet grillen?

Ein anderes Stück Rindfleisch, die so genannte „Beinscheibe“ sollten Sie jetzt zu einer kräftigen Brühe verarbeiten (das Fleisch kann man danach klein schneiden und als Einlage mitservieren) und sich dazu von Ihrem Gemüsehändler und seiner Frau eine Gemüsesuppe zusammenstellen lassen. So eine richtige „Franzesisch Supp“ – die



Franzosen nennen sie „Pot au Feu“ – ist ein wahrer Fitmacher. Beim Händler für Wild und Geflügel sollten Sie ab Mai nach dem ersten Reh, dem „Maibock“ fragen. Nach der langen Schonzeit ist das eine wunderbare Bereicherung Ihres sonntäglichen Menus.

Käse im Sommer

Selbst unter gelernten Feinschmeckern ist wenig bekannt, dass es auch bei vielen Käsesorten eine Saisonabhängigkeit gibt. Dies trifft, wegen der längeren Haltbarkeit, weniger auf die Hartkäse zu. Eine Ausnahme ist der aus dem französischen Jura stammende „Comté“, der Bruder des ausschließlich im Winter angebotenen „Vacherin“. Der echte „Comté“ stammt ausschließlich von der Milch frei weidender Kühe, dabei machen die Fachleute sogar einen Unterschied zwischen „Morgenmilch“ und „Abendmilch“.

Eine wichtige Rolle spielen die Jahreszeiten bei den Schaf- und Ziegenkäsen. Durch den Lebensrhythmus dieser Tiere werden die Jungen vorwiegend im Frühjahr geboren. Die Muttertiere geben dann bis in den Herbst hinein Milch, was besonders bei allen Frischkäsen von großer Bedeutung ist.

Spätestens der jetzt beginnende unerschöpfliche Reichtum an Obst und Gemüse beantwortet jedes Jahr aufs Neue die alte Frage: Die Kleinmarkthalle, ist sie nicht das kulinarische Paradies?

Gemüseparadies

Nutzen Sie diese Jahreszeit! Sie ist wie die Fastenzeit für unsere Gesundheit ein unverzichtbarer Abschnitt des Jahres. Jetzt gibt's Ratatouille (bitte alle Gemüse einzeln in Olivenöl anbraten, erst zum Schluß mischen) und Soupe au Pistou, die unwiderstehliche Kombination aus Bohnenkernen und grünen Bohnen, Zucchini, Karotten und frischem Basilikum. Und alle Variationen von der Tomate, die nie besser schmeckt als im Sommer. Dazu die Blüten! Zucchini Blüten zum Füllen mit Fisch- oder Gemüsemousse, Kapuzinerkressenblüten im Salat, Dillblüten als Krönung eines Fischragouts. Wo aber erst anfangen beim Obst! All die Beeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Melonen, erste Zwetschgen und Äpfel. Wie die Pflerlinge gehören sie noch zum Sommer. Aber sie weisen auch schon weiter in den Jahreslauf. Doch von dem mehr in der nächsten Anneliese! *Norbert Brieke*

So finden Sie die Kleinmarkthalle:

Adresse: Hasengasse 5-7, 60311 Frankfurt, Tel. 069 - 212 33 696 (Marktaufsicht)

Lage: zwischen Liebfrauenberg und Hasengasse Eingänge auf beiden Seiten

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr, Samstag 8 bis 16 Uhr, an den vier Samstagen vor Weihnachten bis 18 Uhr

Parken:

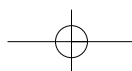
Einige wenige Plätze an der Südseite der Halle, Parkhäuser „Konstabler Wache“, „Römer“ und „Hauptwache“

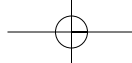
Öffentliche Verkehrsmittel:

S- und U-Bahn-Stationen Konstabler Wache und Hauptwache, U-Bahn-Station Römer

Für Rollstühle und Kinderwagen:

Ebenerdige, 2 m breite Zugänge, automatische Türöffnung, Aufzug zur Galerie.





Mitgliederversammlung der „Freundinnen und Freunde“
am 6. Mai 2006 im „Reuter's“

Die Kleinmarkthalle gibt es auch im Sommer

Als erstes eine gute Nachricht: die Kleinmarkthalle wird nicht abgerissen. Nun brauche man den Verein ja nicht mehr, sagten daraufhin einige Mitglieder. „Werch ein Illtum“ müssen wir da mit Ernst Jandl antworten. Und daran erinnern, dass der „Verein der Freunde der Kleinmarkthalle“ längst gegründet war, als plötzlich der drohende Abriss ins Spiel kam.

Der „Verein der Freunde der Kleinmarkthalle“ besteht bereits seit Juni 2004, und zwar laut Satzung zur „Förderung und Unterhaltung einer Einkaufskultur, die in zunehmendem Maße von der Verbreitung von Supermarktketten und anderen konkurrierenden Unternehmen bedroht ist“ und mit den Zielen „Bewahrung und Pflege dieser traditionsreichen Frankfurter Einrichtung. Kontaktpflege zu den Standinhabern sowie den städtischen Behörden. Öffentlichkeitsarbeit für die Frankfurter Kleinmarkthalle“.

Lebensmittelpunkt

Der Abriss ist vom Tisch. Ist die Kleinmarkthalle damit gerettet? Das ja, aber sie ist weiterhin bedroht. Oder sagen wir: Das Vereinsziel bleibt aktuell. Nehmen wir das

riesige Einkaufszentrum, das gerade in der Innenstadt entsteht. Es soll auch einen großen „Frischemarkt“ enthalten. Wen wird der anziehen? Nur die schnellen Smarties, die virtuellen Allrounder, die das Echte nicht mehr vom Inszenierten unterscheiden können?

Die Kleinmarkthalle ist – in jeder Hinsicht – der Lebensmittelpunkt im ältesten Viertel der Stadt. Sie funktioniert aus ihrer Tradition und nicht, weil irgendwelche Investoren ein schickes Einkaufszentrum im Kopf hatten.

Sie war vor und nach dem Zweiten Weltkrieg notwendig und sie ist heute so notwendig wie damals – trotz der Einkaufszentren und Wochenmärkte in der Nähe.

Ist sie heute nicht eher noch wichtiger, weil sie das verkörpert, was die Älteren oft schmerzlich vermissen

und womit viele Jüngere gar nicht mehr aufgewachsen sind: Die unaufdringliche Geborgenheit, den so selten gewordenen Blickkontakt, das gebündelte Wissen der Händler. Profitieren wir von ihrem immensen Wissen! Unserer Küche und unserem Gemüt tut es gut. Denn froh stimmt das heitere Gespräch über Dinge, von denen man einfach nichts Schlechtes sagen kann. Wem geht es nicht so? Kaum betritt man die Kleinmarkthalle, hat man nur Gutes im Sinn, fast könnte man glauben, auch selbst würde man an diesem Ort besser.

Programm für Kleine

Weil man nicht schützen und verteidigen kann, was man nicht kennt und liebt, bietet der Verein ein spezielles Programm für Kinder. Jeweils am Dienstag- und Mittwoch-

nachmittag nehmen wir Kinder von Mitgliedern für eine gute Stunde in unsere Obhut und führen sie ein in die Obst-Gemüse-Käse-Fleisch-Fisch-Gewürze-Welt. Die Händler freuen sich darauf.

Die Termine:

Di., 12. Juni und Mi., 13. Juni
Di., 20. Juni und Mi., 21. Juni

Allzeit Freunde

Die Kleinmarkthalle gibt es auch im Sommer. Viele Kunden klagen, dass es im Juli und August zu heiß in der Markthalle sei. Unsereiner hält sich aber nur eine halbe bis eine Stunde in der Halle auf. Die Marktfrauen und -männer hingegen stehen dort zum Teil über elf Stunden lang für uns bereit. Es ist bekannt, dass die Kleinmarkthalle keine ordentliche Klimaanlage hat. Sollen wir die Händler dafür bestrafen? Liebe Freundinnen und Freunde, gehen Sie mit gutem Beispiel voran! Kaufen Sie auch im Sommer in der Kleinmarkthalle ein, jammern Sie nicht über die Hitze, spendieren Sie Ihren Lieblingshändlern lieber ein Eis.

Wie geht's dem Verein?

Im vergangenen halben Jahr hat sich die Mitgliederzahl von 69 auf 125 erhöht. Mit Hilfe von großzügigen Spenden konnten wir diese zweite Nummer von „Anneliese“ herausgeben. Aber der Verein braucht weiterhin Unterstützung. Wir wollen die nächste Ausgabe ganz den Händlern widmen. Diese Ausgabe soll eine höhere Auflage als 2000 Stück wie bisher haben. Sie soll auch als Vademecum für Freunde und Interessierte dienen. Wir bitten Sie deshalb herzlich: Werden Sie Mitglied! Mit 12 Euro jährlich sind Sie dabei. Es wäre eine Hilfe für die nächsten Unternehmungen, wenn Sie diesen bescheidenen Betrag leicht aufrundeten. Und wenn Sie jemanden kennen, der neben der Mitgliedschaft vielleicht noch 50 Euro erübrigen könnte, wäre die Realisierung der oben genannten Ausgabe viel näher gerückt.

Die Freundestreffen

Die Mitglieder treffen sich regelmäßig in der Kleinmarkthalle. Die vergangenen drei Treffen fanden auf der Terrasse beim Weingut Rollanderhof statt. Trotz der winterlichen Temperaturen waren immer ca. 20 Freundinnen und Freunde dabei. Wenn Sie sich also ganz unverbindlich über den Verein informieren wollen, stoßen Sie einfach zu den Freundestreffen hinzu. Die nächsten Termine erfahren Sie bei der Vorsitzenden, Adresse und Telefon siehe Impressum.

Mitgliederversammlung

Die Mitgliederversammlungen finden im Restaurant Reuter's im Reuterweg 104, Ecke Wolfsgangstraße statt. Unsere Mitglieder Monika und Alice Reichert öffnen für uns jeweils am Samstag, wenn das Restaurant offiziell geschlossen hat. Am 6. Mai fand dort die Jahresversammlung 2006 statt.

Wenn Sie sich noch eingehender kundig machen möchten, wenden Sie sich bitte an die Vorsitzende des Vereins. Und wenn Sie jetzt schon überzeugt sind, dass eine Mitgliedschaft beim „Verein der Freunde der Kleinmarkthalle“ für Sie genau das Richtige ist, füllen Sie einfach die Beitrittserklärung aus.

Herzlichen Dank

Ulrike Schiedermaier

Ulrike Schiedermaier

Annelieses Patentante

„Ich komm grad vom Markt“, meldete sie sich donnerstags kurz nach 10 atemlos im 1. Programm des Hessischen Rundfunks, und dann babbelte Anneliese Aulbach von der günstigen „Schweineschulter wie gewachse“, wusste, wo's die „beste Radiesjer“ gibt und „was mer auch emal widder koche könnt“. Wer hat sich nicht damals von ihr den Einkaufszettel diktieren lassen!



Auch in der Kleinmarkthalle stand ihre Gemeinde nach der Sendung Schlange, und als sie einmal gleich zwei Rezepte für ein „interessantes neomodisches Gericht“ gab, nämlich gefüllte Champignons, war die Sorte mit den großen Köpfen wochenlang der Renner. 30 Jahre war die Frau mit dem Kapothütchen für den HR „Unterwegs in Hessen“ und so bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund. Vor 16 Jahren ist sie gestorben, die unvergessene frühe Freundin der Kleinmarkthalle. Nach Anneliese Aulbach haben wir diese Zeitung genannt.

Inge Traxler

Impressum

„Anneliese“ erscheint in unregelmäßiger Folge.

Redaktion:

Ulrike Schiedermaier (v.i.S.d.P.),
Inge Traxler
Gestaltung:
Wilhelm Zimmermann
und Eva Wagner
Zeichnungen:
Erich Dittmann, Greser & Lenz,
Hans Traxler

Anschrift der Redaktion:

Ulrike Schiedermaier
Große Fischerstraße 23,
60311 Frankfurt am Main
Telefon und Fax: 069/ 29 63 57
e-Mail:
UlrikeSchiedermaier@gmx.de

An die Vorsitzende des Vereins der Freunde der Frankfurter Kleinmarkthalle e.V.
Ulrike Schiedermaier, Große Fischerstraße 23, 60311 Frankfurt / Tel/Fax 069 29 63 57, UlrikeSchiedermaier@gmx.de

Beitrittserklärung

Ich möchte dem Verein „Freunde der Frankfurter Kleinmarkthalle“ beitreten.

Name, Vorname _____ Geburtsdatum _____ Beruf _____

Straße, Hausnummer _____ PLZ, Ort _____

Tel.: _____ e-mail: _____

Als Jahresbeitrag zahle ich EUR 12.-

bar oder mit Scheck Überweisung an „Freunde der Frankfurter Kleinmarkthalle e.V.“
Frankfurter Sparkasse, BLZ 50050201, Kto.Nr.: 200115359

Bankeinzug, meine Kto.Nr.: _____

Bank _____ BLZ _____

Ort _____ Datum _____ Unterschrift _____

