

Weißes Gold – frisch vom Feld

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir bei Doris Schneider auf dem Höchster Wochenmarkt.

VON EDDA RÖSSLER

Frankfurt – Mit dem Frühling beginnt auf dem Höchster Wochenmarkt eine der beliebtesten Saisons des Jahres: die Spargelzeit. Zwischen Fachwerk, Schloss und Justinuskirche begeistert das Stängelgemüse, das Genießer aus der ganzen Region anzieht. Der erste Spargel ist eingetroffen, frisch gestochen, regional angebaut und wie jedes Jahr heiß begehrt.

Am Stand von Doris Schneider direkt in der Marktmittelpunkt herrscht schon am frühen Morgen reges Treiben. Seit über 30 Jahren ist sie mit ihrem Familienbetrieb aus Rüsselsheim-Königstädten auf dem Höchster Markt vertreten. Ihre Familie gehört zu den erfahrenen Spargelanbauern im Hessischen Ried, eine der fruchtbarsten Spargelregionen in Hessen. „Wir gehören zu einem der



Susanne Frank kauft gerne auf dem Höchster Wochenmarkt ein – zurzeit vor allem Spargel, den sie am liebsten mit zerlassener Butter, Schinken und Kartoffeln zubereitet. EDDA RÖSSLER (3)

stärksten Anbaugebiete“, sagt Schneider voller Stolz. Gemeinsam mit Kollegen bewirtschaftet sie große Flächen im südlichen Ried. Die sandigen, gut durchlüfteten Böden und das milde Klima zwischen Rhein und Odenwald bieten ideale Bedingungen für den Anbau des weißen Gemüses.

„Der Spargel ist dieses Jahr besonders aromatisch“, erklärt

sie. „Er wächst langsam, weil die Temperaturen noch nicht zu hoch sind. Das gibt ihm mehr Zeit, Geschmack zu entwickeln.“ Und genau dieser feine Geschmack sei es, der echten Fans wichtig ist. „Später im Sommer wächst er schneller, dann ist er auch milder.“

Aktuell kostet das Kilo um die 18 Euro, Premiumqualität, handgestochen und tages-

frisch, wobei im Laufe der Zeit von einer Preisreduktion auszugehen sei. Auch grüner Spargel ist schon verfügbar, „aber der ist noch wetterabhängiger. Da müssen wir abwarten, wie sich das entwickelt“. Die Nachfrage? „Sie ist da“, sagt Schneider. „Aber viele Kunden schauen auf den Preis. Es wird überlegt, die Verbraucher gehen auch bei den Markteinkäufen

sparsamer mit ihrem Geld um.

Doch wer weiß, wie aufwendig der Anbau ist, der versteht den Preis.“ Denn Spargelanbau und -ernte bleiben Handarbeit. Während der Erntezeit werden die Felder täglich kontrolliert, jede Stange wird per Hand freigelegt, gestochen und das Loch wieder verschlossen. Um das Aroma zu erhalten, wird der Spargel direkt nach der Ernte

gekühlt und oft noch am selben Tag verkauft.

Eine der ersten Käuferinnen ist diesmal die Höchsterin Susanne Frank. Sie ist Stammkundin des Wochenmarktes und bekennende Spargel-Liebhaberin. „Ich esse jetzt jedes Wochenende Spargel, aber dann ist auch gut“, sagt sie lachend. Ihr Lieblingsrezept? „Ganz klassisch: gekocht, mit zerlassener Butter, Schinken und Kartoffeln. Mehr braucht's nicht.“ Warum sie gerade auf dem Markt einkauft? „Weil ich weiß, wo's herkommt. Und weil's einfach besser schmeckt“, betont sie dann auch.

Ab 11 Uhr wird's richtig voll

Marktfrau Doris Schneider liebt diesen Ort: „Ich bin gern hier, vor allem wegen der Menschen. Man kennt sich, man tauscht sich aus. Viele Kunden begleite ich seit Jahren, manche sogar über Generationen hinweg. Das ist das Schöne an diesem Job.“ Und wann sollte man am besten einkaufen? „Zwischen 9 und 11 Uhr ist es ideal“, rät Schneider. „Früher war schon ab 8 Uhr Andrang, doch heute kommen viele später. Ab 11 Uhr wird's richtig voll.“ Aber auch dann ist die Stimmung gelassen. Es wird geschmachtet, probiert, empfohlen – so wie man es nur auf einem echten Wochenmarkt erlebt.

Die Spargelsaison endet traditionell am 24. Juni, dem Johannistag. Bis dahin heißt es: genießen, was Feld und Region hergeben, am besten frisch und mit einem Lächeln über den Tresen gereicht.

Der Spargel und seine Karriere

Kaum ein Gemüse wird in Deutschland so gefeiert wie der Spargel. Von Mitte April bis zum 24. Juni drehen sich ganze Speisekarten um die zarten Stangen, gern klassisch mit Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise oder hessisch mit „Grie Soss“. Der Siegeszug des „königlichen Gemüses“ begann schon vor über 5000 Jahren: Ägypter, Griechen und Römer schätzten es ihn als Heilpflanze, wobei man es auch als „in der Liebe nützlich“ verstand. Kaiser Augustus ließ sogar eine „Spargelflotte“ einrichten.

Im Mittelalter gerieten die weißen Stangen in Vergessenheit, bevor sie in der Renaissance wieder in Mode kamen, zunächst als Luxusgemüse in Frankreich und Italien, dann auch in deutschen Klostersgärten. 1546 wurde Spargelanbau erstmals in Stuttgart dokumentiert. Heute ist Deutschland Europas Spargelland Nummer eins.

Weißer Spargel, unter Erdwällen gewachsen, ist hierzulande besonders beliebt, in Südeuropa eher der grüne Spargel. Vom Heilmittel zum Frühlingsschmeckerling: Die Karriere des Spargels kann sich sehen lassen.



Seit über 30 Jahren ist sie regelmäßig auf dem Höchster Wochenmarkt anzutreffen: Marktfrau Doris Schneider. edr



Bei Genießern begehrt: Spargel aus der Region. edr

Markt und Markthalle

Der Höchster Wochenmarkt gehört zu den ältesten in Hessen, seine Wurzeln reichen bis ins Jahr 1356. Zwischen Melchior-, Antoniter- und Justinuskirchstraße hat er sich vom mittelalterlichen Umschlagplatz zum lebendigen Treffpunkt entwickelt. Nach dem Krieg half der damalige Oberbürgermeister Walter Kolb bei der Wiederbelebung, Märkte sollten Stadtteile stärken. Heute bieten rund 20 Händler, auch in der Markthalle, dreimal wöchentlich frische Waren an. Geöffnet ist er dienstags, freitags und samstags von 7 bis 13 Uhr.

So soll Frankfurt klimafit werden

Initiative will Zusammenarbeit in den Stadtteilen stärken

Frankfurt – Wie sähe Frankfurt aus, wenn Klimabildung überall präsent wäre? Wenn Schulen, Bibliotheken, Firmen, öffentliche Einrichtungen das, was sie bereits für den Klimaschutz tun, sichtbar machen? Wenn sie ihr Wissen und Engagement teilen und andere auf ihrem Weg mitnehmen?

Um dieser Vision näherzukommen, haben Umweltlerinnen in Frankfurt und Lust auf besser leben im Auftrag des hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt das Projekt „Frankfurter Klimabildungslandschaft“ ins Leben gerufen. Ein Ziel dabei: „Jede Frankfurterin, jeder Frankfurter ist sich der Herausforderungen des Klimawandels bewusst, kennt die Möglichkeiten des Klimaschutzes und verfügt über die nötigen

Kompetenzen, um mit den Auswirkungen des Klimawandels umzugehen.“ Im Mittelpunkt der dreijährigen Initiative steht die institutionenübergreifende Bildungszusammenarbeit in den Stadtteilen.

Nach einer Bestandsaufnahme der Klimabildungsaktivitäten in der Stadt wurden nun in einer Zukunftswerkstatt die Strukturen für die Umsetzung entwickelt. Die Überzeugung dabei: Kooperation ist der Schlüssel zur Bewältigung des Klimawandels.

Zunächst führten „Klimaspazierrgänge“ engagierte Bürgerinnen und Bürger zu Initiativen und Institutionen, etwa in Bockenheim, Sossenheim, Fechenheim, Seckbach und Bornheim. „Die Stadtteilspazierrgänge haben eindrucksvoll gezeigt, wie engagiert Zivilge-

sellschaft und Organisationen vor Ort die nachhaltige Entwicklung ihrer Viertel bereits vorantreiben“, sagt Alexandra von Winning, Projektleiterin von Lust auf besser leben. „Durch den intensiven Austausch wurden innovative Ideen geboren, zum Beispiel für Synergien zwischen dem nachhaltigen Gewerbegebiet in Fechenheim oder dem Einzelhandel auf der Berger Straße mit den jeweiligen Nachbarn.“ Den Abschluss bildete jüngst die Zukunftswerkstatt Klimabildung mit über 100 Akteuren aus Bildung, Stadtverwaltung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft.

„Das zentrale Ziel des Projektes ist es, Wissen zum Klimawandel für alle Menschen zugänglich zu machen, damit Frankfurt ‚klimafit‘ für die Zu-

kunft wird. Jede Organisation kann hier ein Lernort für Klimaschutz werden“, erklärt Umweltstaatssekretär Michael Ruhl. Auch Bildungsdezernentin Sylvia Weber (SPD) ist sich sicher: „Wenn wir Klimabildung sichtbar machen, machen wir auch Hoffnung sichtbar – auf ein gutes Leben mit inklusiver Bildung in unserer Stadt für alle.“ Die Vielfalt der Ideen und das Engagement zeigten, sagt Weber: „Frankfurt hat das Potenzial, zum Leuchtturm für gelebte Klimabildung zu werden.“

Keine Institution könne die Aufgabe „Klimabildung für alle“ allein bewältigen, sagt Kaya Klein, Projektleitung des Vereins Umweltlernen in Frankfurt: „Hierzu braucht es ein ganzes Dorf – oder ganze Stadtteile.“ red

Lucas-Filmfestival sucht noch junge Juroren

Frankfurt – Für seine Jurysucht „Lucas“, Deutschlands ältestes Filmfestival für junges Publikum, erneut Kinder und Jugendliche, die „mitmischen“ wollen: Zusammen mit erfahrenen Fachleuten aus der Branche treffen sie die Entscheidungen über die Siegerfilme und die Verteilung der Preisgelder im Wettbewerb. Vom 25. September bis zum 2. Oktober präsentiert „Lucas“ aktuelle Filme in Frankfurt und Region. Während der Festivalwoche lässt sich mit Filmgästen ins Gespräch kommen und an Workshops teilnehmen.

Bewerben kann man sich bis zum 23. April. Kinder, die in der Festivalwoche zwischen zehn und zwölf Jahre alt sind, können sich für die Jury im Wettbewerb „Kids“ bewerben. Jugendliche für die Jury im Wettbe-

werb „Teens“ sollten auch Englisch sprechen können und in der Festivalwoche zwischen 14 und 18 Jahre alt sein. Für die Dauer der Festivalwoche werden die ausgewählten Teilnehmer von der Schulpflicht befreit.

Was müssen Bewerber tun? Wer in den Ferien ohnehin einen Film schauen wollte, muss lediglich dazu eine Kritik verfassen und diese mit dem ausgefüllten Jury-Bewerbungsbogen verschicken an: DFF – Deutsches Filminstitut & Filmmuseum, LUCAS – Internationales Festival für junge Filmfans, Stichwort: Jurybewerbung, Schaumainkai 41, 60596 Frankfurt. Oder per Mail an: lucas-info@dff.film. Weitere Infos und den Bewerbungsbogen gibt es im Internet unter www.lucas-filmfestival.de. red