

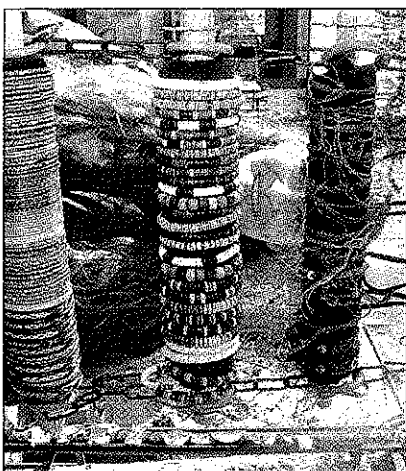
Hähnchencurry, Genuss ohne Reue und ein „Super Klima“

Das bunte Markttreiben in der Hauptstraße ist der Mittelpunkt auf dem Sinzheimer Herbst – Die RNZ tourte durch die Stände

Von Tim Kegel

Sinsheim. Vorbei an den vor den Metzgereien Tagessessen verschlingenden Massen weht der Duft des hinteren Orients: Hähnchencurry mit Tamarindensauce, das Shabeg Aullakh und seine Mannschaft aus groben Pfannen schöpften. „Kein Dosenzeug, alles frisch zubereitet.“ Richtig Mühe machen sich die drei Inder mit ihrer regionalen Küche aus der Gegend um New Delhi. Der Weg von Stuttgart nach Sinsheim war ihnen nicht zu dem „Streiflichter vom Markttreiben auf dem „Herbst“.

„Das größte Zugpferd ist der Vadder – der liebt die Märkte“ sagt Fachagrarwirt Matthias Fritz über Senior Walker. Gemütsbauern sind sie, klassisch, mit Schweinezucht und Hofladen. Keinen „Herbst“ haben sie bisher ausgelassen, obwohl ge-



Kambodscha, Indien, Peru – im Schmuck vereint, dank Monika Misuraka. Foto: Kegel

rade während der Erntezeit rund um den Hof die Arbeit nicht ausgeht und obwohl die Marktleute in der Hauptstraße „sich

vom Aufwand her kaum“ lohne. Das Gemüse-Fritz-Sortiment ist überbordend: Kohl und Kohlrabi, Paprika, Kartoffeln, Äpfel, Kürbisse bis hin zur Zucchini und – tatsächlich – zum Fenchel, zum Chili.

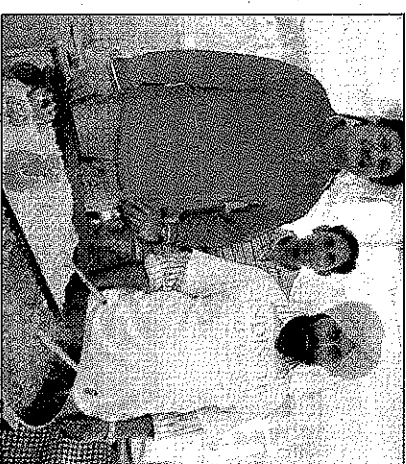
Das alles wächst in Helmstadt, im Kraichgau. Auch der stets rührige und frohgemute Gärtnermeister Rudi Sitzler ist eines der dünn gesäten, aufrechten Markt-Originale des Herbstes aus dem Umland. Die meisten seiner Pendants kommen jedoch von anderswo.

Stärker vertreten war der hiesige Wein. Hier gesellte sich zum „Platzhirsche“ Zipse und seiner Steinsbergkeller ein neuer Winzer hinzu, der ebenfalls aus Weiler stammt: Uhlir & Blank – Susanne Blank und Gerhard Uhlir – begannen im Jahrbundessommer 2003 mit dem Weinmachen von Qualitätsweinen als Nebenerwerbswinzer, bauen die Weißen im Stahlhank, die Roten im Holzfass aus.

Rege beim Herbst nachgefragt war ein mousierender, zartrosafarbener Spätburgunder-Secco. **Likör-, Wein- und Schnaps-Selbstvermarkter** Heiner Gaiser aus Eschelbronn nutzte den „Herbst“, um aus Weihnachtsmarkt-Geschäft einzustimmen, wo er für seinen Hollunder-Glühwein bekannt ist.

Erdbeer-Pfeffer, Chili-Orange oder Brombeer-Koriander: Die nicht ganz alltägliche Schokolade ist das 1-Tüpfelchen aus dem Sortiment von Andreas Bellems Süßigkeiten-Manufaktur „Excellent“ in Dühren. Der Konditor, der sich auch regelmäßig in mancher Feinschmecker-Fachzeitschrift wiederfindet, brachte außer 30 Schoko-Sorten noch klassischen Baumkuchen und echten Königsberger Marzipan mit zum Fest, den er, als einer von nur drei Betrieben deutschlandweit, in Lizenz zubereiten darf.

Gegen Mittag war das „Wetterglück“ für Bellem allerdings „mehr eine Heraus-

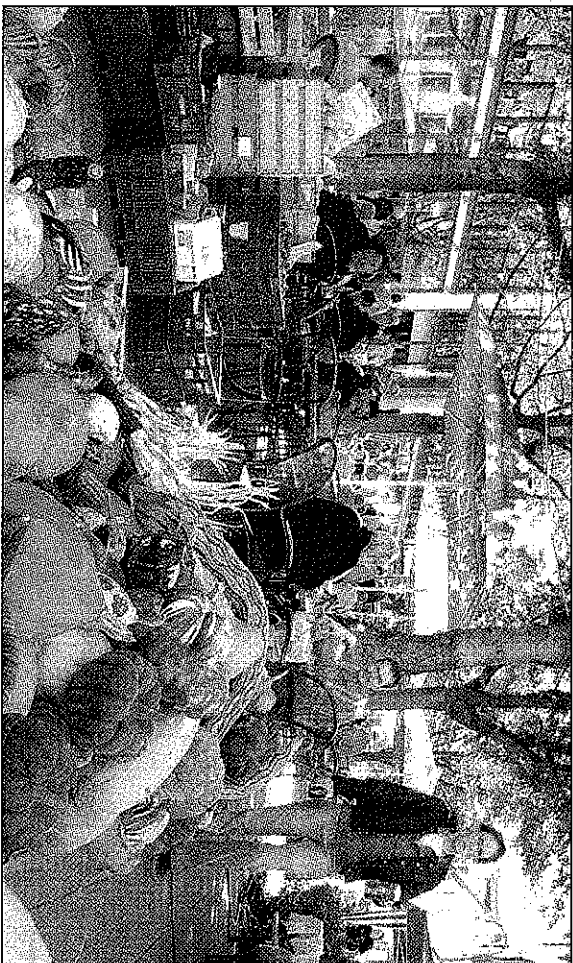


Und die Hauptstraße duftete: Shabeg Aullakh (l.) und Kollegen tischen auf. Foto: Kegel

forderung“. Auch die Trüffelprahnen – „das kauen die Sinzheimer am Liebsten“ – drohten dahinzuschmelzen.

Für alle, die aus finanziellen Gründen an derartig hemmungslos Genuss nicht einmal denken können, wird die „Sinzheimer Tafel“ demnächst ihren Laden eröffnen. Dort werden Überproduktion und der Ausschuss der Discounter demnächst für kleines Geld an bedürftige Menschen verteilt. Der „Tafel“-Stand mit seinen Aktivisten Peter Volz, Harald Drumm und Ulrich Bähr war viel beachtetes Novum des diesjährigen „Herbst“.

Doch es ist „Südtiroler Bauernspeck“ auf den das ländliche Sinsheim offenbar besonders steht, glaubt man Werner Zechmeister. Der Mann aus Billigheim hat sich spezialisiert auf Spezialitäten aus den Bergen; fährt einmal im Monat ins Zillertal, wo er in einer kleinen Käseerei seinen Bergkäse kauft. Als einer der überwiegend Auswärtigen aus über 80 Markthändlern, ist Zechmeisters Beziehung zum Herbst eher pragmatischer Natur: „Diesen Markt gibt's überall – in Mosbach in Eperbach, immer ist er gleich.“



Karlsplatz in fast südländischer Stimmung – und zum Sinzheimer Herbst ein echter Marktplatz. Eventuelle Marktlücke: Ein Bistro am selben Ort. Düfte gut ankommen ... Foto: Kegel