

„Herbst“ hat den Gästen gut geschmeckt

Überraschend regional und reichhaltig ging's zu beim Markttreiben des 13. Sinsheimer Herbstes

Von Tim Kegel

Sinsheim. Hochwertige Produkte, die hat das Sinsheimer Umland. Und bei diesem Sinsheimer Herbst am gestrigen Sonntag waren sie geballter vertreten als in den Vorjahren, was auch an der Konzentration des Angebots am neuen Burgplatz gelte haben mag. Mit 110 Händlern – darunter etwa ein Viertel aus dem Kraichgau – ist der 13. Sinsheimer Herbst erneut gewachsen. Auch mehrere Neueröffnungen, vom Fotofachgeschäft über den Kunstmarkt bis hin zum Irish Pub, hatten ihre Präsentation auf den zweiten Oktobersonntag gelegt.

Das „Aushängeschild“ Mühlenbäcker Zuzenhausen setzte auf sein überschaubares, hochwertiges Sortiment, pur, ohne

Fyrfeanz und „wie damals“. Bienestich und Käsekuchen haben überregionale Anhänger, das Holzofenbrot – „Weizen/Roggen halbhalt, Natursaurerfeig, handgemachelt“ – hat die Goldmedaille des Gourmetfachblatts. „Der Feinschmecker“ 150 Riesentalbe brauche ein solcher Sinsheimer Herbstauftritt, verrieten Bäckermeister Uwe Schubert und Verkäuferin Margarete Rennert.

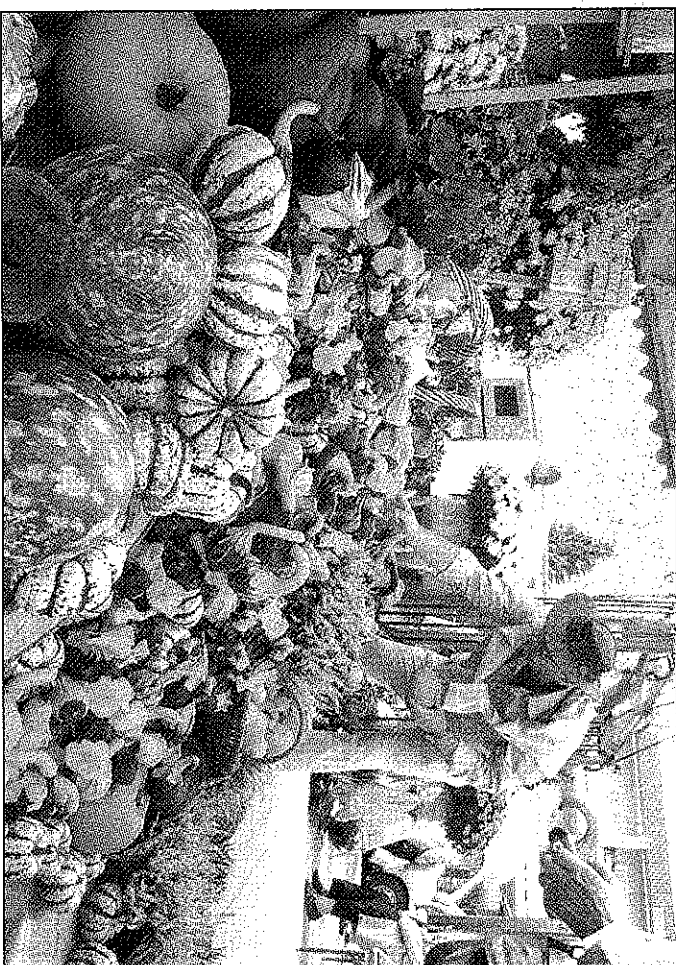
Konfitüren, Feinsaures und Gewürzmischungen hat Iona Henn aus Weiler zur Kunst erhoben. Neu im Sammelstutium aus über 50 Spezialitäten: Ein Erdbeergelee mit Chilispänen, eines aus Passionsfrucht mit Bananenchips, eines mit Kaffeeuszügen, Amaretto und gebrannten Mandeln. Auch ein „Verjus“-Essig aus dem Saft unreifer Wildtrauben und

ein mit Rosenblättern aromatisiertes „Fleur de Sel“ konnten probiert werden.

An Rudi Stitzlers Stand kommt keiner vorbei. Der „Altheister“ aus Dühren bot eine 200-Quadratmeter-Pracht aus Kürbissen und Herbststernen als Beiwerk für ein über 100 Produkte umfassendes Gemüse- und Blumensortiment. Getrun dem Motto: „Wir Dührener müssen doch zusammenhalten“ fand man auch Marc und Siegbert Eichstädters DLG-Medallienprämierte Edelbrände und handgemachte Eiermüdeln von Friedrich Umrath. Verschiedene Prosecco-Varianten gab's auch. Und Zwiebelkuchen. Aber wo gab's den nicht. Einen ungewöhnlichen, alkoholschweren, aber honigsüßen Likör aus Königskeizerblüten bot der Waldangellocher Rudi Molitor an.



„Barista“ der ersten Stunde beim Café Burgplatz: Salvatore Coniglio. Foto: Kegel



Von Meisterhand dekoriert: Der Stand von Rudi Stitzler, ein aus Herbststernen und Kürbissen gezimmertes Paradies auf dem neuen Burgplatz. Foto: Kegel



Konfitüren-Künstlerin: Iona Henn aus Weiler bietet über 50 Spezialitäten an. Foto: Kegel

Schon ein Klassiker beim Wein ist Bernd Zipses Auxerrois, dessen wichtiger 2007er-Jahrgang Mittelpunkt der Weilerer Weinprobe aus sechs Steinsberg-Gewächsen war. Die örtlichen Mithbewerber „Uhler & Blank“ präsentierten beim neuen Wein einen rensortigen, schon im Jungweinstadium charaktervollen Spätburgunder. Burg Ravensburg, Sulzfeld, 750 Jahre Weinbautradition, hielt mit ihren „Großen Gewächsen“ – dem Lemberger „Dicker Franz“ und dem Riesling der Lage „Husarenkappe“ die Fahne des ehrwürdigen VDP-Weinguts hoch.

Ein Höhepunkt war auch die Präsentation des Cafés am Burgplatz, wo es, neben Plänen und Konzeption des Sozialprojekts, auch Kospöben der Kaffees aus eigener Rösterei gab, nämlich die milde „Burg-Melange“ und den kräftigen Espresso Burgvogt.

Das Kaffeehaus wurde außerdem als Anlaufpunkt eines neu gegründeten „Handicap-Fanclubs“, einer Sparte des bekanntesten 1899er-Fanclubs auserkoren und will, wie Mithbattiator Mario Zorn erläuterte, unter anderem „Fußballfans mit unterschiedlichsten Beeinträchtigungen Hilfestellung bieten.“