

Fenster schließen



07.11.2008

Singen Gutes für den Gaumen und die Seele



Foto:

Gleich 20 Wochenmarktbesucher warten mit ihren Köstlichkeiten und Angeboten auf. Wem hier all die kulinarischen Düfte den Gaumen nicht reizen, der muss wohl erkältet sein. Tatsächlich lassen die Marktbesucher mit ihren angepreisenen Leckereien keine Wünsche mehr offen. Schauen Sie selbst.

Von wegen alles Käse!

Der Martinimarkt in diesem Jahr viel Käse anzubieten, und das kann wortwörtlich genommen werden. Detlev Humbert aus Engen bietet neben eingelegtem Ziegenkäse auch Ziegenfrischkäsekugeln an und Kräutercremes. Bei der Auswahl gibt es nichts zu meckern, und abgerundet wird das Käseangebot durch gegrillte Champignons. Von Rolf Keller gibt es Bregenzer Alpkäse, Helmut Günthner bringt aus dem fernen Bad Wildbad Emmentaler und Bergkäse vom Laib mit, und Edgar Bastian aus Beuron bietet seinen Schafskäse feil. Und aus dem „Ziegenhaus“ von Larissa Grübel kommt neben Ziegenkäse auch Ziegenwurst aus

eigener Herstellung.

Backe, backe, Kuchen,

drei Bäcker lassen rufen. Mit selbstgebackenem Bauernbrot und Backwaren sowie Dünnele verköstigen Agnes und Peter Graf wie auch Gottfried und Jörg Hägele aus Duchtlingen die Marktbesucher. Bei letzteren gibt es zudem Marmelade, Eier und auch leckere Kartoffelgerichte. Marians Backwelt lockt mit hausgemachten Kuchen, Zopf-Brot, Pralinen und Spezialitäten aus der Schweiz auf: Engadiner Nusstorte, Birreweggen und Zuger Kirschtorte.

Heiße Milch und Honig,

heißt da ein altes Hausrezept gegen Erkältungen in der kalten Jahreszeit. Die Imkereien von Christian Grisard und Josef Schipp haben genau das Richtige dafür: Honig aus der Region. Darüber hinaus auch Kerzen oder Honigwein.

Vitamine gegen Viren

Rübenkraut, Gemüse, Sauerkraut und die daraus heiß und lecker gekochten Suppen gibt es bei Regina Duventäster-Maier. Da kommt alles von der Höri, schmeckt auch danach und hält gerade im Winter das Immunsystem fit gegen Virenattacken.

Mit der richtigen Würze

bekommt die Suppe oder Eintopf den letzten Pfiff. Dafür sorgen die eigenen Aschenbrenner Gewürzmischungen von Helmut Heinkel oder die von Gerlinde Lawrenz. An beiden Marktständen gibt es übrigens auch Kräutertees.

Deftig und beliebt

Grillwürste gehören zu den Klassikern und haben immer Saison, jedoch schmecken sie gerade in der Herbst- und Winterzeit noch einmal so gut wie sonst. Auf dem Martinimarkt gibt es die frisch vom Grill am Stand von Leopold Hornung aus Leipferdingen, von Tobias Boos aus Steißlingen, der auch wie Reinhard Maier aus Hilzingen Wurstwaren anbietet. Mit Schafswurst bewirbt Edgar Bastian die Marktbesucher, und bei Sebastian Wenger gibt's den Nachtisch für die Grillwurst gleich dazu: frisch gebrannte Mandeln, Nüsse, Magenbrot und Popcorn.

Most und mehr

Auch bei Alois Jäckle gibt es die beliebte klassische Grillwurst. Doch bekannt ist der Singener für seinen Glüh- und Süßmost sowie Flaschenbier aus eigener Herstellung. Die selbstgemachten Liköre und Edelbrände von Willi Hangarter lassen sich gleich vor Ort verköstigen, außerdem finden hier Kinder und Autofahrer alkoholfreien Punsch, der nicht weniger nach Martinimarkt schmeckt. Jadis Walden

<http://www.suedkurier.de/region/slideshow/martinimarkt/artikel/art474245,3500707,0>

Fenster schließen