



Unverwechselbar: die Wochenmärkte in Sülz und Klettenberg

Ob auf dem kleinen, aber feinen Markt auf dem **Hermeskeiler Platz**, dem großen, quirligen Markt auf dem **Klettenberggürtel** oder im lebhaften Treiben auf dem **Auerbachplatz**: An vier Tagen in der Woche können die Sülzer und Klettenberger auf den Wochenmärkten des Veedels mit ihrem besonderen Flair einkaufen gehen. Hier werden sie persönlich beraten, können Neuigkeiten austauschen und hautnah Frische erleben. Gerade jetzt im Frühling, wenn man so richtig Lust auf fröhliche Farben, belebenden Geschmack und blühende Pflanzen hat, kommt man hier auf seine Kosten. Primeln, Bellis, Tulpen, Ranunkeln und Narzissen sowie blühende Zweige von Obstbäumen und Weiden schmücken die Blumenstände auf den Märkten und sind herrliche Frühlingsboten für Zuhause. Kräuter, junge Kartoffeln, Lauch, Radieschen, Bärlauch

und der erste Spargel sind an den Gemüseständen die Favoriten der Saison. Anbieter von Wurst- und Fleischspezialitäten finden sich ebenso wie vielfältige Käseerzeugnisse und frischer Fisch. Zum Angebot gehören selbstverständlich auch verschiedene Marktstände mit trendiger Frühjahrs- und Sommermode. Reibekuchen-, Hähnchen- und Waffelstände sorgen für das leibliche Wohl.

Theo Außern, zusammen mit **Jens Baum** Marktsprecher des Klettenberger Marktes, ist stolz auf das vielfältige Angebot: „Wir haben hier auf den Märkten Produkte aus vielen Ländern dieser Erde und sind stolz auf diese Vielfalt. Wir legen aber auch Wert darauf, viele Produkte, gerade frische Lebensmittel, aus der Region anbieten zu können.“ Also, wer sich das Frühjahr nach Hause holen möchte, sollte die Marktstage nicht versäumen! ■

Selbst gemacht: Frühlingspezialitäten am Käsestand

Ulrike Baumann freut sich: Nach dem Winter kann sie ihren Kunden jetzt wieder Eier und Milch von Kühen und Hühnern anbieten, die bei gutem Wetter das erste Grün auf den Weiden genießen. „Das schmeckt man den Produkten an“, sagt die erfahrene Eier- und Käsespezialistin, die immer dienstags auf dem Auerbachplatz ein saisonal wechselndes, exquisites Sortiment anbietet. Frühlingsstimmung verbreiten auch leckere eigene Kreationen von **Eier & Käse**

Baumann. Selbst gemachte Schnittlauch-Frischkäse-Bällchen, schmackhafter Frischkäse mit Bärlauch oder leckere Butter mit den ersten aromatischen Tomaten und Pinienkernen liegen verführerisch in der Auslage. „Auch Radieschen oder Rucola eignen sich hervorragend zur Aromatisierung von feinen Käsezubereitungen“, erläutert Ulrike Baumann und macht dann Appetit auf die nahe Zukunft: „Ende März kommen dann schon die neuen Ziegenfrischkäsespezialitäten aus



Frankreich. Mit frischem Rosmarin und getrocknetem Lavendel gewürzt, schmecken sie nach südlichem Sommer – ein echter Vorgeschmack auf die schöne Jahreszeit.“ Welch herrliche Aussichten für die nächsten Monate! Es lohnt sich also, beim Käsewagen vorbeizuschauen, bietet er doch neben Käse, Milch und Eiern noch viele andere kulinarische Genüsse an, zum Beispiel Antipasti, Senfsoßen, Nudeln und Konfitüren. ■

www.kaese-baumann.de