

HESSEN

Kräutersträuße und Salz-Eis

Der Wiesbadener Wochenmarkt bietet seine besonderen Leckereien direkt vor dem Landtag

Auf dem Markt in der Landeshauptstadt gibt es viele exklusive Dinge, die man sonst nirgendwo bekommt. Und ganz nach dem Geschmack der Wiesbadener werden sie stilvoll präsentiert.

■ Von Michelle Spillner

Wiesbaden. Die Wiesbadenerin Barbara Bauerfeind nimmt es als Kompliment, wenn man sie als Kräuterhexchen bezeichnet. Sie ist mit ihrem Strohhut fast schon so etwas wie das Sinnbild des Wiesbadener Wochenmarktes geworden, hat manche Werbekampagne mit ihrem Gesicht und den Kräutersträußen geziert. Auf dem Markt – und nur auf diesem – bietet sie Kräuter und Gewächse an, die sie auf etwa einem halben Hektar Land im Freien großzieht: frischen Lavendel, Küchenkräuter und sogar Blumensträuße, die man essen kann, in denen sich Salbei, Estragon, Fenchel, Bohnenkraut, Knoblauchknöllchen und vieles mehr zu einem bunten Strauß zusammen tun und herrlich duften. „Eigentlich sollen die Kunden sich die Sträußchen als Dekoration in die Wohnung stellen, aber wenn einem mal was zum Kochen fehlt, dann kann man auch etwas aus dem Sträußchen zupfen“, lacht sie.

Ungewöhnliche Mischung

Ebenso exklusiv wie ihr Kräuterstand sind die Kreationen der Marmeladenmanufaktur. In Töpfchen gibt es gewagte Kombinationen aus Himbeer-Limette, Erdbeer, Ingwer und Pfeffer oder auch Kirsche, Lakritze und Salz. Auch diesen Stand wird man auf anderen Wochenmärkten vergebens suchen.

Es fällt schwer, auf dem Wiesbadener Wochenmarkt kein Geld auszugeben. Die 50 festen Händler – bis zu 20 saisonale Anbieter mit Spargel, Erdbeeren, Kirschen oder Kürbissen kommen hinzu – lassen sich einiges einfallen. Neben dem üblichen Marktangebot an Tomaten, die nach Tomaten schmecken, Gemüse, Obst, halben Hähnchen und Blumen für Vase und Balkon gibt es auch Spreewälder und Thüringer Spezialitäten, Biobäckereien und Käsespezialitäten, ausgefallene



Üppig ist das Angebot des Kräuterhexchens Barbara Bauerfeind. Im Vordergrund leuchtet den Kunden frischer Lavendel entgegen.

Fotos: Spillner

Wildschweiwurstchen, Bärlauchpesto, Honig direkt vom Imker,

Selbst dem Wunsch der Wiesbadener nach einem Weinstand mit Ausschank ist man inzwischen nachgekommen. Immer samstags ist ein Winzer vertreten.

Der Markt an jedem Mittwoch und Samstag von 7 bis 14 Uhr hat einen großen Freizeitwert. Mitten drin gibt es einen kleinen Bioskopplatz mit Tischen, Stühlen und Blick auf den Wiesbadener Dom, am Rande ein improvisiertes Mini-Café, das aus einem urigen, gelben Vehikel mit Frischgebrühtem versorgt wird.

Die Curry-Manufaktur versieht alles mit Curry, was man essen kann: Würstchen, Frikadellen, Käseknacker und Pommies. Es gibt gebä-

kene Waffeln und frisch gepresste Säfte an der Saftbar, die mit Namen wie „Feel good“ und „Super Power“ ewige Fitness versprechen. Einmal im Monat gibt es Sonderaktionen, Livemusik und Unterhaltungsprogramm passend zur Jahreszeit wie das Kürbisschnitzen für Kinder am 30. Oktober.

Erscheinung: Vorbildlich

Der Wochenmarkt auf dem Dernschen Gelände wirkt aufgeräumt, sehr gepflegt und großzügig. Statt mit Papierpreisschildern, die mit Filzstift beschrieben sind, kennzeichnen viele Händler ihre Waren mit kleinen Schiefertäfelchen. Es ist reichlich Platz zwischen den Stän-

den, aber es gibt keine Löcher. Seine zentrale Lage direkt an der Fußgängerzone und in unmittelbarer Nähe zum Landtag macht es leicht, schnell mal einen Abstecher zu den Direktanbietern zu machen. Parken kann man direkt im Parkhaus unter dem Dernschen Gelände. Treppe hoch und man steht sofort am ersten Stand. Allerdings ist die Bequemlichkeit nicht ganz billig. Einen Euro zahlt man für 30 Minuten parken. Und bei dem Angebot kommt man unter einer Stunde kaum mehr vom Markt wieder weg. Für die zwei Euro Parkgebühr hätte man sich schon wieder ein frisches Lavendelsträußchen bei der Kräuterhexe kaufen können.



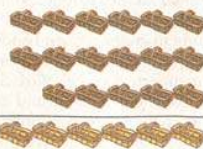
Brot nach Uromas Rezept, Pferdebalsam und Wela-Suppen.



Gurken für zwei Euro – wenn die Preise stilvoll auf Schiefertäfelchen notiert sind, macht das Einkaufen doppelt Spaß. Mancher Kunde prüft die Waren auch gerne vorm Kauf. Kirschen kosten ist erlaubt.

BEWERTUNG

Vielfalt
Atmosphäre
Erreichbarkeit
Gesamturteil



Höchstwertung = 6 Körbe