

RHEIN-SIEG-KREIS

Kurzer Weg vom Feld auf den Wochenmarkt

Familie Müller aus Ließem steht dreimal die Woche auf dem Moltkeplatz – Spezielle Produkte

VON CARSTEN SCHULTZ

WACHTBERG/BAD GODESBERG. Irgendwo da hinten, ein Stück den Hang hinunter, lugt ein Kopf aus dem üppigen Grün heraus. „Da sitzt meine Schwester in der Minze“, sagt Dorothee Müller. An dem Tisch neben ihr, direkt am Tor zu einer kleinen Halle, stehen ein paar Kisten mit Süßkartoffeln, die noch gewaschen werden müssen, bevor sie bis morgen in die Kühlung gehen.

Aus der flachen Kiste, mit der ihre Schwester Anja Was-muth vom Feld kommt, riecht es lecker nach frischen Kräutern: Salbei, Liebstöckel, Thymian und Minze hat sie gerade geerntet, während Müllers Freundin Sandra Koch in dem kleinen Tal in Wachtberg-Ließem noch Strauchbasilikum abschneidet. Das mediterrane Gefühl, das einem an diesem etwas diesigen, aber lauen Herbstmorgen überkommt,

ler. Anfangs mehr als Hobby, weil man Blumen und Kräuter gezogen hatte, die man loswerden wollte. „Dann ist es immer mehr geworden.“

So stehen an einem Donnerstagmorgen im Herbst 2017 sechs Frauen am rund 20 Meter langen Stand der Müllers, um



die Kunden zu bedienen, die mitunter dennoch etwas Geduld aufbringen müssen, vor allem an den Samstagen, weil der Andrang so groß ist. Salbei, Thymian und Liebstöckel, gestern frisch geerntet, finden sich am Stand ebenso wie ein selbstgemischter Wildkräutersalat oder Filderkraut, eine spezielle Weißkohllart.

Am Morgen zuvor erntet Dorothee Müller zusammen mit



Frisch vom Feld: Dorothee Müller, Marco Gennen und Bernhard Müller (oben v.l.) holen das Filderkraut vom Feld, Sandra Koch erntet das Strauchbasilikum (u.r.). Auf dem Wochenmarkt in Bad Godesberg schneidet Dorothee Müllers Schwester Ute Busch die Kürbisse an. (Fotos: Matthias Kehrein)

Buttermilchbohnsensuppe

Zutaten für 4 Personen:

Zubereitung Dauer: 30 min Schwierigkeit: leicht

750 g grüne platte Bohnen
weiße Riesenbohnen
EL Wachtelbohnen
1500 ml Buttermilch
500 ml süße Sahne
1 EL Butter
Muskatnuss, Pfeffer, Salz
500 g Kartoffeln

Bohnen waschen, putzen, schnibbeln, in Salzwasser 15-20 Minuten garen, abgießen. Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen, abgießen. Die 2 Dosen Bohnen auf ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Buttermilch in großen Topf, gegarte Kartoffeln reingeben, einmal mit dem Kartoffelstampfer durchstampfen, alle Bohnen hinzufügen, die Butter rein, kurz aufkochen lassen. Platte runterschalten und die Sahne dazugeben. Suppe darf nun nicht mehr kochen, sonst flockt sie aus. Mit Pfeffer, Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Lisa Krings aus Troisdorf hat das Rezept mit ihrer Buttermilchbohnsensuppe eingereicht, weil es schnell geht und lecker ist. „Es schmeckt nach mehr.“

wird durch üppige Artischocken noch verstärkt. „Die meisten wissen gar nicht, dass die hier wachsen“, sagt die Landwirtin Dorothee Müller.

Nicht auf dem Großmarkt, sondern auf den eigenen Feldern und immer schon einen Tag vorher beginnen für die Müllers die Vorbereitungen für den Bad Godesberger Wochenmarkt, auf dem sie dreimal die Woche stehen. Seit 1982 seien sie dabei, sagt Dorothee Müller.

ihrem Mann Bernhard und ihrem Neffen Marco Gennen auf einem Feld oberhalb von Lannesdorf Wirsing, Rot- und Weißkohl. „Der Grünkohl da ist schon für den Winter“, sagt Bernhard Müller, schneidet mit einer rasiermesserscharfen Machete den Spitzkohl und befreit ihn von seinen Blättern, bevor seine Frau und sein Neffe die Köpfe in die große Holzkiste am Heck eines Traktors stapeln. Geerntet werde die Men-

ge, die man für den Markt brauche, sagt Gärtner und Landwirt Bernhard Müller: „Kurze Wege. Die Kunden freuen sich, wenn sie die Sachen kriegen.“

Nicht alles, was Dorothee Müller und ihre Verwandten und Helfer tags darauf auf dem Bad Godesberger Wochenmarkt verkaufen, bauen sie selbst an. Obst oder Pilze beispielsweise kaufen sie zu. „Bei Bauern aus dem Vorgebirge,

die in unserem Sinne anbauen“, sagt die Landwirtin. Also möglichst wenig Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln. Doch die Landwirte mit ihrem kleinen Hof in Ließem, die insgesamt rund vier Hektar bewirtschaften, haben eine Nische gefunden im heiß umkämpften Lebensmittelmarkt, der gerade einen „Regio-Boom“ erlebt. Man biete Sachen an, die andere nicht machen. Roter Feldsalat gehö-

re zum Beispiel dazu, der neben den Süßkartoffeln in Kisten vor der kleinen Halle steht. Oder die selbst angebauten Wildkräuter, in deren Salatmischung, die auf dem Wochenmarkt angeboten wird, die Kapuzinerkresse für einen schönen orangen Farbtupfer sorgt. Aber auch Gelbe oder Grüne Bete oder Topinambur zählt die Landwirtin zu den Spezialitäten der kleinen Landwirtschaft in Familienhand.

Rund um den Moltkeplatz in Bad Godesberg stehen Stände und Wagen mit Blumen, Obst und Gemüse, Käse, Fleisch und Brot; von irgendwo strömt der Duft frischgebackenen Brotes über den Platz. Früher sei hier mehr los gewesen, sagt Müller. Es habe allein 20 Gemüsestände gegeben. Doch viele Landwirte hätten keinen Nachfolger gefunden. Deshalb sei sie froh, dass ihr Sohn Bernd weitermachen werde.

MÄRKTE

Es gibt in der Region nicht nur den „prominenten“ Wochenmarkt in der **Bonner City vor dem Alten Rathaus**, der von der Genossenschaft Marktgilde organisiert wird.

In der Bundesstadt gibt es unter anderem noch den Wochenmarkt auf dem Moltkeplatz in **Bad Godesberg** (dienstags und donnerstags 8 bis 13 Uhr, samstags 8 bis 14 Uhr), den **Duisdorfer Wochenmarkt** Am Schickschhof (dienstags, freitags und samstags 8 bis 14 Uhr) und den **Beueler Wochenmarkt** (Hermannstraße, mittwochs und freitags, 8 bis 14 Uhr; Rathaus, samstags 8 bis 14 Uhr).

Die Stadt **Rheinbach** betreibt in der Pützstraße einen Wochenmarkt. Jeden Mittwoch und jeden Freitag werden dort von 8 bis 13 Uhr Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Meeresfrüchte, Käse, Obst und Gemüse, Backwaren, Blumen, Kartoffeln und anderes verkauft.

In **Meckenheim** findet jeden Donnerstag von 7.30 bis 13 Uhr der Wochenmarkt auf dem Kirchplatz in der Altstadt statt. Unter anderem gibt es Geflügel, Wild, Eier, Fleisch und Wurst, schlesische Wurstwaren, Fisch, Obst und Gemüse, Käse, Backwaren, Konditorei-Produkte, Gewürze, Tee, Honig, Blumen und mehr.

In **Bornheim** läuft der Wochenmarkt auf dem Peter-Fryns-Platz immer donnerstags von 8 bis 13 Uhr; angeboten wird frisches Obst und Gemüse.

In **Königswinter** finden kleine Wochenmärkte in Vinxel auf dem Vünftzailplatz (freitags ab 14 Uhr), in Heisterbacherrott vor der evangelischen Kirche (freitags 9 bis 13 Uhr) statt.

In **Bad Honnef** öffnet der „Grüne Markt“ freitags auf dem Platz neben der Pfarrkirche St. Johann Baptist und dienstags auf dem Aegidiusplatz (in beiden Fällen von 7 bis 13 Uhr). (csc)



Gut aufgestellt ist derzeit die Gielsdorfer Jugendfeuerwehr. Sie ist der Stolz der Löschgruppenführung. (Foto: Frank Engel-Strebel)

Für Stromausfälle gerüstet

Gielsdorfer Feuerwehr stellte sich der Bevölkerung vor

ALFTER-GIELSDORF. „Wir sind gut aufgestellt, Nachwuchsfragen haben wir momentan nicht“, freute sich Christian Simon, seit 2012 Löschgruppenführer der Gielsdorfer Feuerwehr beim Tag der offenen Tür. Mit 30 Aktiven ist die Löschgruppe bestens gerüstet für ihre Einsätze im Ort und dem westlichen Bereich von Oedekoven. 18 Jugendliche, darunter auch einige Mädchen, bilden zudem eine stattliche Nachwuchsgruppe. Ihre Arbeit und ihre Fahr-

zeuge stellten die Kameraden vor dem Gerätehaus zwischen Wasserturm und Dorfgemeinschaftshaus vor und zahlreiche Besucher folgten der Einladung.

So konnten die Gäste den Gerätewagen Logistik besichtigen, der 2000 Meter Schlauchleitungen an Bord hat. Dies ist notwendig, da die Feuerwehrleute auch Einsätze in ausgedehnten Waldflächen fahren, wo es nicht überall Hydranten gibt. Eindrucksvoll ist auch das Tanklöschfahrzeug

mit einer Kapazität von 3000 Litern Wasser, dazu können hier noch 200 Liter Schaummittel transportiert werden.

Neueste Errungenschaft ist das 2016 angeschaffte Notstromaggregat, damit beim Stromausfall die Versorgung der Gielsdorfer sichergestellt werden kann. „Es ist schon etwas anderes, wenn man einmal an die Geräte und Fahrzeuge herangehen kann, als wenn man sie nur aus der Ferne sieht“, meinte Simon. Am Nachmittag präsentierte sich

die Jugendfeuerwehr mit Brandbekämpfungsübungen. Für die kleinen Gäste stand eine ausgefallene Hüpfburg in Feuerwehroptik bereit. „Die ist immer ein Magnet für alle Kinder“, freute sich Christian Simon.

Bereits am Vorabend feierten zahlreiche Gielsdorfer mit den Kameraden eine gut besuchte 1990er-Jahre-Party – zunächst auf dem Vorplatz. Als der Regen einsetzte, wurde das Gerätehaus zur Disco umfunktioniert. (fes)