

Anneliese

Herausgegeben von den

Freunden der Kleinmarkthalle

Nr. 3


Editorial

Liebe Freundinnen und Freunde der Kleinmarkthalle,

nach langer Pause die dritte Ausgabe von „Anneliese“.

Ein Blick zurück: die Jahre 2005 bis 2008 waren turbulent: Abriß-Pläne, Sanierungs-Pläne, der Architekturwettbewerb. Der Entwurf von „Code Unique“ aus Dresden ist gar nicht übel. Aber auch diese „große Lösung“ ist gestorben oder zumindest scheintot.

Normalerweise freut man sich nicht, wenn das Geld alle ist. In diesem Fall doch ein bißchen. Weil es nun beim alten Schönen bleibt. Es wird aber saniert. Das ist auch wichtig. Wie sieht es heute in der Kleinmarkthalle aus? Die alten Stammkunden freuen sich, daß noch „Urgestein“ vorhanden ist: Fisch-Burkard, Wurst-Dey, Herr Rudolph von Geflügel-Dietrich, Gewürz-Freak Horst Frank, der seinen Laden verkauft hat, aber am Wochenende noch präsent ist, Gewürz-Müller, Gemüsefürstin Frieser samt Tochter, Samen-Herzing, Blumen-Witwe Keller, Kempf mit Fleisch aus Bayern, Bauer Mann mit Wild und Geflügel, Reitz mit Grünem, Michel, Grosse, Schön und die Schreiberin, alle mit Wurst und Metzger Ullmann. Die jüngere Kundschaft erfreut sich an Sushi, Tapas, indischer Kost, sonstigen Exoten und an ganz viel Bio natürlich.

Die Kleinmarkthalle ist inzwischen beliebt bei Touristen aus aller Welt. Das ist schön, aber für die Kundschaft oft mühsam. Wenn ich in einem Touristen-Knäuel feststecke, atme ich durch und sage mir: „Durch die Kleinmarkthalle laufen, ohne irgendwas zu kaufen, das macht Spaß! Nur mal gucken, nur nix wagen, nur mal rasch nach Preisen fragen, das macht großen Spaß! Schön ist's, im Mittelgang zu stehn und dort nicht mehr wegzugehn, das macht noch größern Spaß! Schöner ist's, ans Obst zu fassen, die Finger nicht von Blumen lassen, das macht den größten Spaß!“ Dann geht's mir wieder gut. Das ist das Wichtigste: es geht uns dort gut. Dafür gibt es rationale Gründe, z. B. das Reelle. Neulich gehört am Gemüsestand: ein Mann fragt nach dem Preis eines Salats. „1 Euro, der Herr.“ „Wieso, is der ned mehr guud? Bei Karstadt wolle se 1,60 für den!“ Der türkische Verkäufer im besten frankfurterisch „Ei, mer sin hald reell, gelle?“ Und es gibt irrationale Gründe. Ist man dort nicht eine Art „besserer“ Mensch? Nein, nicht einer, der über anderen zu stehen glaubt, weit gefehlt! Ein Grund ist die Freude an den schönen Dingen, in die sich auch Demut vor den Gaben der Natur mischt. Ein etwas handfesterer Grund ist das Bewußtsein, das Beste für den Leib und damit für die Seele zu erwerben. Das ist das Thema des Artikels „Wo der Leib die Seele trifft“ von Inge Traxler. Wo sonst kann man beim Einkaufen einen Schwatz halten über Essen, Familie, Wetter, Gesundheit oder Krankheit?

Ich bin dort daheim. Kein Supermarkt der Welt kann mir dieses Gefühl geben.

Herzlich, Ihre Ulrike Schiedermaier

Wo der Leib die Seele trifft



Letztes Jahr hielt Inge Traxler, Frankfurter Journalistin und Mitglied im Verein „Freunde der Kleinmarkthalle“ im Deutschen Architekturmuseum in dessen Reihe „Stadt +“ einen Vortrag über „Frankfurt und die Kleinmarkthalle“. Sie hat ihn für diese „Anneliese“ leicht gekürzt und aktualisiert.

Von der Frankfurter Kleinmarkthalle zu erzählen, ist nicht ganz ungefährlich. Den langjährigen „ZEIT-schmecker“ Wolfram Siebeck hat es vor Jahren gleich ganz aus der Kurve getragen. Er behauptete, am Liebfrauenberg die „Uffizien der essbaren Genüsse“ betreten zu haben, wo er einen „Mount Everest der Viktualien“, gar einen „Himalaya aus Obst und Gemüse“ antraf.

„Geht's aach e Nummer klaaner“, hat damals vermutlich Frau Frieser gesagt, und heute will ich das versuchen. Auf die Gemüsefürstin Roswitha Frieser komme ich noch zurück.

Frankfurt 21

Über die Bedeutung der Kleinmarkthalle für die Stadt kann man nicht mehr streiten, die hat sich in den Jahren 2004 bis 2008 erwiesen, es war sozusagen unser Frankfurt 21. Damals sollte sie innerhalb einer geplanten Altstadtsanierung abgerissen und an die Berliner Straße versetzt werden. Aber ein Bündnis aus Hausfrauen und Bühnenpreisträgern, Akademiepräsidenten und Künstlerinnen, Klein- und Großbürgern, Flaneuren und Vielgefragten hat es an der Seite der Händlerinnen und Händler geschafft:

Die Kleinmarkthalle blieb an Ort und Stelle, sie wurde nicht mitsamt dem ganzen Viertel versetzt, modernisiert oder umgestaltet. Trotz eines europaweit ausgeschriebenen Wettbewerbs hat sich kein Architekt an ihr vergriffen. Der Versuch des zuständigen Dezerenten, sich mit einer „Kleinmarkthalle 21“ in der Stadtgeschichte unsterblich zu machen, ist an Basisdemokratie gescheitert. Inzwischen ist der Mann im Ruhestand und die Kleinmarkthalle sozusagen auch, nämlich dageblieben, wo sie hingehört. Übrigens haben es die Stuttgarter nur mit ihrem Bahnhof nicht geschafft. 1973 hatten aufgebrachte Bürger auch dort ihre Markthalle retten müssen, eine besonders schöne übrigens, 1911 bis 1914 nach den Plänen von Martin Elsässer gebaut, dem Elsässer, dessen Frankfurter Großmarkthalle, die „Gemieskerch“, gerade zur EZB-Kathedrale umgebaut wird.

In Stuttgart hat man den Elsässer-Bau mittlerweile aufs Feinste rekonstruiert. Als in den vergangenen 90er Jahren ein Feuer den Innenraum zerstörte, hatte man sich zwar noch einmal nachdrücklich für den Erhalt der Markthalle einsetzen müssen, inzwischen lockt die Stadt aber mit ihrem Prachtstück Besucher und Käuferinnen von weither an.

Nicht anders unser schlichter Zweckbau aus den 50er Jahren! Wer freitags oder samstags rund um die Frankfurter Kleinmarkthalle einen Parkplatz sucht, hat Konkurrenz von Wagen mit Nummernschildern aus Wiesbaden und Mainz, von den Edellagen im Taunus sowieso, aus dem Vogelsberg und der Wetterau, von Offenbach gar nicht zu reden.



Alla Vita Buona, Nella Masi



Blumen-Keller, Renate Keller

Jüdisches Aspirin

Rezept von Eva Demski

also: man nehme einen topf und bereite in ihm ein bett aus grob geschnittenen karotten, ebensolchem lauch, halbierten tomaten mit schale, in grobe stücke geschnittenen zwiebeln, einem nußgroßen stück geschälten ingwer, zwei halmen zitronengras, etwas sellerie, (je nachdem, welche aromen man gern hat mehr oder weniger) je einen esslöffel schwarze und weiße pfefferkörner, eine geschälte zehe knoblauch. auf dieses bett lege man pro esser ein freilaufendes glückliches biologisches hühnerbein und darüber großzügig salz. das ganze mit kaltem wasser und einem glas weißwein knapp bedecken, zum kochen bringen. bei geringer hitze so lang garen, bis sich das fleisch ganz leicht von den knochen löst und das gemüse sehr weich ist. brühe durch ein feines sieb abgießen, abkühlen lassen, kalt stellen und fett abnehmen. gemüse wegwerfen. Allerdings kann man das fett auch drinlassen, es schmeckt dann kräftiger und ist gesünder, aber manche leute ekeln sich davor. fleisch ablösen, haut und knochen weg, in nicht zu kleine stücke zerteilen. jetzt hat man eine kräftige brühe mit fleisch. ein schuß trockener sherry und ein tröpfchen tabasco rein, nochmal salz prüfen. gut hineinpassen tut: karottenjulienne mit frischen grünen erbsen, schmale bandnudeln oder orecchiette, beides muß extra und al dente gekocht werden. schnittlauchröllchen oder fein gehackte glatte petersilie obendrauf.



Wo der Leib die Seele trifft

An der Architektur liegt das nicht, aber am Ort. Ich lasse die Dichter sprechen: „So ein Ort ist sonst nirgends“ nannte Eva Demski ihre Liebeserklärung an die Kleinmarkthalle in unserer Zeitung „Anneliese“, die wir „Freunde der Kleinmarkthalle“ herausbrachten, als die Bedrohung am größten war. Und darin auch Martin Mosebach: „Die Kleinmarkthalle ist wahrlich keine Schönheit, schon gar nicht gemessen am Maßstab der untergegangenen Altstadt, aber in ihrer patinierten Gerümpeligkeit ein Ort des Aufatmens.“

Der Neubau

Am 22. März 1944 war die Frankfurter Altstadt zerbombt worden und mit ihr die schöne alte Halle von 1879 aus Gusseisen und Glas, die erst ab 1929, nach dem Auszug der Großhändler in den Elsässer-Bau am Osthafen, ihren Namen „Kleinmarkthalle“ führte. In der Ruine wurde der Marktbetrieb provisorisch weitergeführt, unweit davon entstand in den Jahren 1953 und 1954 nach den Plänen von Günther Gottwald und Gerhard Weber, der für Frankfurt auch den Sendesaal des Hessischen Rundfunks entwarf, die Kleinmarkthalle in ihrer heutigen Gestalt.

Oberbürgermeister Walter Kolb eröffnete den Neubau am 29. März 1954. Es war einer der ersten wieder errichteten Versorgungsbauten für die Bevölkerung. Wer die Bilder aus der Bauphase und der frühen Nutzung auf sich wirken lässt, kommt nicht nur der Würde dieses Zweckbaus näher, sondern auch der damaligen Zeit.

Nur zwei Jahre vorher, 1952, war der erste Heidi-Film in die Kinos gekommen. Die Geschichte spielt ja teilweise in Frankfurt, wo „das Heidi“, so heißt sie bei Johanna Spyri, der gelähmten Klara Gesellschaft leistet, von Fräulein Rottenmeier geschurigelt wird und sein schlimmes Heimweh entwickelt. Die Außenaufnahmen, in denen das Heidi auf den Domturm steigt, weil es hofft, von dort oben die Schweizer Berge zu sehen, aber nur die vielen Häuser der Stadt erblickt – diese Außenaufnahmen mussten in Basel gedreht werden, in Frankfurt lag die Altstadt noch in Trümmern.

Der Architekturkritiker Dieter Bartetzko erinnerte am 3. Februar 2005 anlässlich der Sitzung des Städtebau-beirats, in der über die Zukunft des Viertels und der Kleinmarkthalle beraten werden sollte, in der FAZ an den Geist jener Zeit und den „heute nur schwer verständlichen Stolz, mit dem man den unscheinbaren Bau (der Kleinmarkthalle) damals „in den Ausmaßen und der baulichen Gestalt vorbildlich nannte“.

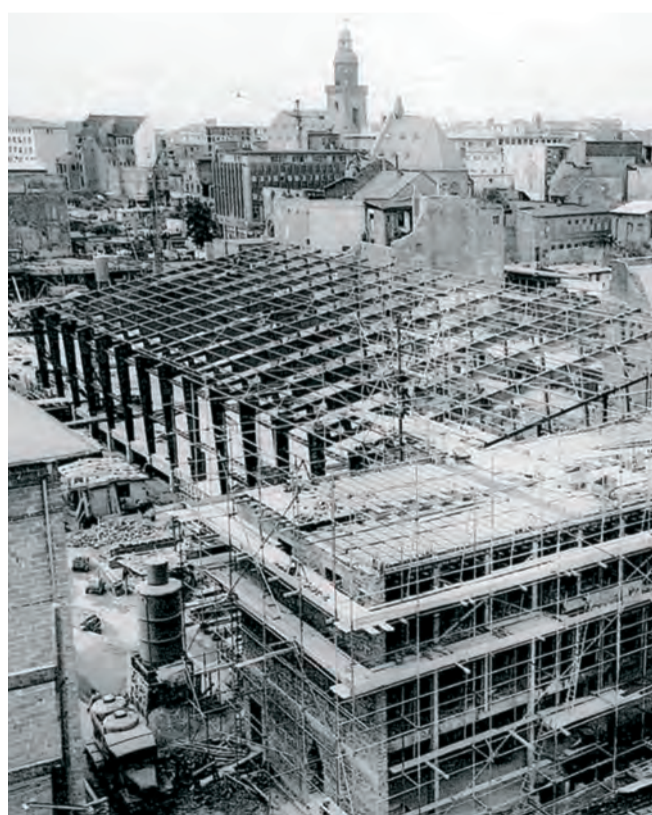
In seinem Artikel „Bericht an einen Beirat“ empfahl er, einen zweiten Blick auf den schlichten Zweckbau zu richten, um dessen Qualitätsmerkmale zu erkennen: „Der Hallenkörper mit einer geschragten verglasten

Seitenfront entspricht den Idealen der klassischen Moderne und sorgt für eine angenehme, nicht zu grelle und nicht zu diffuse Belichtung des Inneren.“ Die Stahlkonstruktion von hundert Metern Länge und 24 Metern Breite, mit der Glasfront auf der Nordseite, von der sich das Pultdach zur Südseite mit der Galerie neigt, hat zwei Haupteingänge.

Die Lage

Von der Hasengasse im Osten betritt man die Kleinmarkthalle durch den gemauerten vierstöckigen Kopfbau mit Läden im Parterre – von Anfang an Fahrrad-Thöt, gegenüber heute die Buchhandlung Walter König – und der Marktstubb im ersten Stock, die Adorno gekannt haben muss, als er das Wort von den „Wonnen der Gewöhnlichkeit“ prägte. Die „Marktstubb“ hat heimliche Liebhaber, pikante Kritiker und viele ehrliche, treue und dankbare Stammgäste. Gehen Sie hin und staunen Sie! Sie machen eine Zeitreise und werden Ihren Horizont erweitern!

Vom Liebfrauenberg aus betritt man die Kleinmarkthalle über die ebenfalls gemauerte Westfront mit der Terrasse im ersten Stock, auch hier vorbei an zwei diesmal kleineren, Läden. Im einen gibt's seit vielen Jahren Kleider, Blusen und Röcke für die modisch nicht übermäßig abhängige Dame, im Laden gegenüber wechseln häufig die Betreiber. Lange Zeit gab es immer wieder unterschiedliche Arten von Modeschmuck, Schals und anderen Accessoires, die sich aber stets in einem glichen: Nichts davon passte zum Angebot von gegenüber, faszinierend! Neuerdings hat sich dort ein „Hessenshop“ eingerichtet mit zum Teil erstaunlichen „typisch Frankfurter“ Spezialitäten.





Metzgerei Kempf, Josef Kempf



Käse-Thomas, Thomas Vetterling

Ebenfalls ebenerdig an der Westfront gibt's den gut sortierten Zeitungsladen, und die Terrasse oben drüber beleben seit einigen Jahren das Weingut „Rollanderhof“ mit seinem Ausschank und dessen häufig recht gut gelaunte Gäste. Der Rollanderhof hat auch einen Stand im Innern der Halle, und da gehen wir nun auch endlich rein und treffen gleich am ersten Stand Roswitha Frieser, eins der „Urgesteine“ der Kleinmarkthalle, sie war schon bei der Eröffnung 1954 dabei.

Heute ist die „Gemüsefürstin“, den Namen hat Eva Demski geprägt, nur noch montags und dienstags selbst am Stand. Wer erleben will, was an Charakter, Kompetenz, Urteilsfreude, Unerschrockenheit und Frankfurter Sprachwitz in einer Person zusammenkommen, sollte sich also Anfang der Woche am Oberländer Obst- und Gemüsestand einfinden.

Die Leute

Zeit mitbringen! Und Geduld! Wie alle entschiedenen Persönlichkeiten fremdelt auch Roswitha Frieser anfangs ein wenig. Aber wenn man öfter kommt und langsam ihr Zutrauen, gar ein wenig Achtung errungen hat, schleppt man nicht nur die „scheene gelbfleischische Kadöffelscher“, die „extraklaane Owwerräder Roseköhlscher“ und die Grüne Sauce – „Moment, ich guck schnell, ob aach genuch Kerbel drin is“ – davon, sondern auch Frau Friesers Blick auf die Welt. Ex-Oberbürgermeisterin Petra Roth gehört auch zur Kundschaft in der Kleinmarkthalle. O-Ton Roswitha Frieser über ihr damaliges Stadtoberhaupt: „Heit war die Sonnekeenischin widder mal da, uff solche Absatz!“

Nicht jeder liebt Frau Frieser, aber wer sie liebt, der richtig. So wie Klaus Trebes, der vor zwei Jahren verstorbene Wirt des Restaurants „Gargantua“: „Ich verlasse die Halle nie, ohne mit Frau Frieser einen kleinen Tratsch zu halten. Sie nimmt kein Blatt vor den Mund, eine Marktfrau vom alten Schlag. Wollen Sie eine Nachricht verbreiten, ist sie fünf Minuten später überall bekannt. Und ihr Organ ist laut, spitz und frech die Ansprache, was ihr schon manchen Ordnungsruf der Bürokraten eingetragen hat.

Sie sagt dem Joschka Fischer beim Einkauf ihre Meinung und laut, damit es alle hören, auch öfter ihrem Mann.“

Mittlerweile haben sich die Herren Frieser und Fischer aus unterschiedlichen Gründen aus der Kleinmarkthalle zurückgezogen, auch die „Sonnekeenischin“ privatisiert inzwischen, aber Michaela, die Frieser-Tochter sorgt für Kontinuität. Was die zupackende Art ihrer Mutter betrifft, hat sie bereits deren Nachfolge angetreten: „Nette Aushilfe gesucht, 4 Männer oder 1 Frau“ steht zur Zeit auf einem Schild am Stand.

Auch Dieter Rudolph war schon bei der Einweihung der Kleinmarkthalle dabei, im Kinderwagen am Stand sei-

nes Großvaters. Hier ist er aufgewachsen, die Kleinmarkthalle war sein Spielplatz und sein Kindergarten. Später hat er vom Großvater den Stand übernommen, Geflügel-Dietrich auf der Galerie. Auch er eine der unverwechselbaren Persönlichkeiten, von denen es hier so viele gibt. Händler, die mit Sachverstand und Kenntnisreichtum ihr Geschäft betreiben, selber mögen, was sie verkaufen und die Kundschaft an ihren Vorlieben teilhaben lassen, aber nicht bedrängen. Herr Rudolph nimmt einen an die Hand, wenn man unschlüssig ist. „Wie wär's dann emal mit 'ner Rehschulter?“ „Das hab ich mich noch nie getraut!“

Da wird er fürsorglich, gibt technische Anweisungen über Bratdauer und Ofenhitze, kulinarische über Beigaben und Beilagen und fragt noch schnell „Wie groß is dann Ihre Ihrn Bräter?“ Auch bei Ratlosigkeit weiß er weiter und knickt den Knochen im Gelenk ab: „So basst se uff alle Fäll enei!“

Einmal hat er mir die übertriebene Ehrfurcht vorm berühmten Bresse-Huhn genommen. „Des will aach net annersder gebrat wernn wie en Odewälder Gickel. Awwer schmecke dun Se de Unnerschied schon!“ Und dann gestand er, dass er so ein Bresse-Huhn gern einfach nur kocht: „Da hawwe Se de Geschmack ganz pur.“ Nicht anders hielt's der große Escoffier nach Feierabend nachts in seiner großen Küche.

Viel lernen kann man auch bei Käse-Thomas. Thomas Vetterling hat für seine Leidenschaft zum französischen Käse einst das Studium an den Nagel gehängt, oder vielmehr das Forschungsgebiet gewechselt und mit beruflicher Existenz verbunden. Auch er ist einer, dem man gern die Auswahl anvertrauen kann – wenn man es nicht vorzieht, die Käseplatte ausführlich mit ihm zu diskutieren. Ein Lehrmeister!

Das ist auch René Laudigeois auf der Galerie. Ein Ausflug nach La Rochelle ist sein Stand, und geduldig bringt er den Frankfurtern seit über 20 Jahren die Fische und Muscheln und Hummern und den Umgang mit ihnen bei. Der charmante Franzose, wie er im Buch steht, und stets bereit, einem das rostige Französisch zu verzeihen, mit dem man ihm imponieren will.

Oder Signor Belvedere, dem Namen entsprechend ebenfalls auf der Galerie mit seiner Casa Italiana, bei dem man alles lernen und schmecken kann, was über Olivenöl zu lernen und zu schmecken ist – ein zurückhaltender, würdiger Herr, bei dem einem aufgeht, was das Wort „Grandeza“ meint.

Oder Nella Masi nebendran, geboren auf einem Bauernhof in Sizilien, noch heute im Rückhalt ihrer großen Familie dort. „Alla Vita Buona“ heißt ihr Stand mit einem Angebot, bei dem man sich wundert, wie sie selbst es noch durchschaut, aber sie tut es.

Einmal, nur einmal musste sie aus der hinreißenden Freundlichkeit, die man an ihr kennt, zur Furie werden – das war, als eine neue, fremde, von womög- → → →

Monis Themen-Essen

Rezepte von Monika Reichert

Ich koche gern für Freunde. Dann koche ich immer nach Themen. Zum Beispiel: Orange-Oliven, Kohlrabi, Schnittlauch, Radicchio aus Venedig, altes Wurzelgemüse, Linsen, Quark, Rote Bete, Zwiebel, Sauerkraut, Kürbis, Polenta. Die größte Freude ist dann, in den Kochbüchern zu stöbern und Rezepte zu finden und zwar jeweils für eine Suppe, ein Fleisch- oder Fischgericht, ein Gemüsegericht für die Vegetarier, einen Salat und zum Schluß einen Nachtisch.

Vom Basilikum-Abend, an dem es natürlich Caprese, kalte Kartoffel-Basilikumsuppe, Kalbsvögel mit Pestofüllung, Basilikum-Quiche und ein Basilikum-Sorbet gab, wähle ich aus das Rezept für Basilikum-Sorbet.

Basilikum-Sorbet

150 g Zucker mit 400 ml erhitztem Wasser verrühren, Saft von einer Zitrone und den abgezapften Blättchen von einem Bund Basilikum, Genoveser- oder Zimt- oder Anisbasilikum oder rotes Basilikum dazugeben. Im Kühlschrank zugedeckt einen Tag marinieren, abseihen oder pürieren, im Kühlschrank vorkühlen und dann die laufende Eismaschine füllen und gefrieren lassen, Gefrierzeit etwa 20 Minuten. Köstlich. Basilikum ist ein Fröhlichmacher und Stimmungsaufheller. Basilikum erwärmt Mark und Gehirn.

Basilikum fördert die Fruchtbarkeit von Mann und Frau. Basilikum reinigt und regt die Milz an. Basilikum bringt Wohlstand und fördert Harmonie, Liebe und Schutz. Ein kleines Basilikumblatt unter die Zunge gelegt, fördert den Sprachfluß und die Kommunikation.

Kürbis mit Entenfleischfüllung

(für 8 Personen)

Die Kürbisse leuchten in den Auslagen der Gemüsestände: weiß gelb, orange, grün, rot, so farbig wie ihre Namen: Sweet Dumpling, Moschus, Hokkaido Muskat, Butternut, Bischofsmütze, Jack be little – unzählige Variationen, vielfältige Möglichkeiten. Zum Beispiel:

200 g feingewürfelter durchwachsener Speck, 150 g getrocknete Pflaumen und 300 g getrocknete Aprikosen in 30 g Butter andünsten, 100 g Toastbrot zerkrümeln, 2 kg Entenbrust mit 250 g geräucherter Entenbrust durch den Fleischwolf drehen, mit 4 Eiern und den Bröseln, Pfeffer und Salz gut zu einem Teig mischen. Einen Muskatkürbis, ca. 3-3,5 kg oder auch jeden anderen aushöhlen und mit der Entenmasse füllen. Auf einem Backblech mit ein wenig Wasser bei 180° 2-2,5 Stunden garen.



In der Marktstubb



Casa Italiana, Francesco Belvedere

Scharfes Kürbiscurry

Rezepte von Monika Reichert

Man verwendet wieder den Alleskönner unter den Kürbissen, den Hokkaido, er schmeckt nicht nur sehr kräftig, er ist auch besonders nährstoffreich und muß nicht geschält werden! Für 4 Personen:

1 Pfund festkochende Kartoffeln, 700 g Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl, 1Tl rote Currypaste (Asiastand), 400 g Kokosmilch (Dose, Asiastand), 500 g weißes Fischfilet, z.B. Viktoriabarsch), Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Minze, Kartoffeln schälen und Hokkaidokürbis waschen (muß nicht geschält werden) und grob würfeln. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Öl in einer tiefen Pfanne oder flachem Topf erhitzen. Currypaste darin 1 Minute anrösten, Zwiebel zugeben, 1-2 Minuten mitdünsten. Kokosmilch angießen, aufkochen lassen, Kartoffelwürfel zugeben, 10 Min. garen, dann die Kürbiswürfel zugeben und weitere 5-8 Min. mitgaren. Inzwischen Fischfilet abbrausen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, zur Kartoffel-Kürbis-Mischung geben und in 5 Min. auf kleiner Flamme gar ziehen lassen. Das Curry mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, evt. noch Currypaste für mehr Schärfe abschmecken.

Radicchio-Abend

Am Vorabend eines Festes kam ich mit einem Koffer randvoll gefüllt mit „Radicchio di Treviso“, zu erkennen an seiner roten, länglichen Form, die in Lockenform endet und nur in Venedig und Treviso angebaut wird, d.h. in Venedig nicht in den selten blumengeschmückten Gärten, sondern auf der Gemüseinsel Erasma, die in der Lagune vor Venedig liegt. Radicchio hat nur eine kurze Saison im Frühjahr. (Wie in Frankreich das Pisenlit, also Löwenzahn) hilft Radicchio zur Blutreinigung. In der Kleinmarkthalle ist er vor allem bei den italienischen Gemüsehändlern zu bekommen. Traditionell wird es unter mehrmaligen Wenden auf einem Holzkohlenglut gegrillt. In unseren Küchen können wir die Köpfe, pro Person einen, gut waschen, gut abtropfen, das Stielende abschneiden, vierteln. Eine Pfanne mit Olivenöl einfetten und die Radicchioviertel nebeneinanderlegen, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ohne Deckel braten, bis der Radicchio weich ist, aber noch Biß hat. Man kann Radicchio zum Risotto geben, d.h., ihn in feine Streifen schneiden und zum Olivenöl, Butter und Zwiebeln geben, anbraten, dann den Reis dazugeben, die Geflügelbrühe, Wein dazuschütten und unter Rühren einkochen, verdampfen lassen, bis der Reis weich ist, aber noch Biß hat, zum Schluß Parmesan unterrühren. Involtini di Radicchio: diesen kurz blanchieren, halbieren und mit je einer dünnen Scheibe rohen Schinken und dann einer Scheibe Fontina (oder ähnlich würzigen, schmelzenden) Käse umwickeln, bei 200° 15-20 Min. überbacken. Man kann auch Radicchio in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und in Öl ausbacken.

Wo der Leib die Seele trifft

lich einflussreichen Freunden gestützte Konkurrentin am Fuß der Treppe zur Galerie einen ähnlichen italienischen Stand eröffnete. Vom Kampf der Frauen auf der Treppe kenne ich einen Augenzeugenbericht, ich will ihn nicht zitieren, nur das Ende der Affaire nennen. Nella ist geblieben.

Das Milieu

In der ersten Zeit gab's nur Friersers und Rudolphs in der Kleinmarkthalle, nur Stände mit Obst, Gemüse und Salat und solche mit Fleisch, Wurst und Geflügel, alles so einheimisch wie die Händler, dazu im Keller an zwei Vormittagen wie noch heute den Mainfischer Burkard. Da war die Kleinmarkthalle ein bescheidener Ort, die Gemüsehändler brauchten oft noch einen Nebenverdienst. Dann kamen in den 60er Jahren die ersten Gastarbeiter und suchten nach Löwenzahn und süßeren Tomaten, nach Auberginen und Zucchini, nach Radicchio und frischem Knoblauch, und das zum günstigen Preis.

Die einheimischen Gemüsebauern und Gärtner haben damals schnell gelernt und sich auf ihre neuen Kundschaft eingestellt – und umgekehrt erweiterten nach und nach Italiener, Griechen und Spanier, Marokkaner, Türken, Inder und Iraner, Belgier und Österreicher, Franzosen, Koreaner und Japaner auf eigenen Ständen das Angebot für ihre Landsleute und vor allem für die Frankfurter.

Wenn es einen Ort in Frankfurt gibt, an dem die Integration gelungen ist, so ist es die Kleinmarkthalle. Kulinarisch sowieso, aber vor allem auf der sozialen, der mitmenschlichen Seite. Ich rede nicht von der Kundschaft, die hat's immer leichter, sondern von den Händlern aus so viel unterschiedlichen Nationen und Kulturen, die sich hier die 1.500 Quadratmeter Standfläche und 1.900 Quadratmeter Lagerfläche im Keller teilen, täglich 10 bis 12 Stunden miteinander zurecht kommen und ihre eigene Interessengemeinschaft Kleinmarkthalle e.V. bilden. Die aktuelle Website der Interessengemeinschaft führt auf:

3 Stände mit Blumen, Pflanzen und Samen, 4 mit Brot und Backwaren, 1 Confiserie, 3 Stände mit Fisch, 10 mit Fleisch und Wurst, 4 mit Gewürzen, Tee-, Kräuter- und Reismischungen, Nüssen, 10 Stände mit internationalen Spezialitäten, 2 Käsestände, 6 Stände mit Obst und Gemüse, 2 mit Wein und Spirituosen, 3 mit Wild, Geflügel und Eiern, 6 mit Gastronomie. Das alles ist hier nacheinander eingetroffen und zusammen-, manchmal auch wieder auseinander gewachsen.

Einen Stand hätte ich eigentlich unter den ersten in den fünfziger Jahren nennen müssen, denn der fiel aus dem Rahmen von Fleisch und Gemüse. Ich habe ihn mir für hier aufgehoben, weil er schon damals sozusagen in der Nussschale und weitgehend in ge-

trockneter Form anbot, was wir heute so selbstverständlich an Schätzen aus aller Welt in der Kleinmarkthalle kaufen können. Das ist der Tee- und Gewürzstand von Horst Franck, der bis heute an derselben Stelle steht.

Den Herrn Franck habe ich mir deshalb aufgehoben, weil er damals häufig am Samstag nach Marktschluss in seinen Lieferwagen stieg, auf den französischen und spanischen Landstraßen bis Gibraltar fuhr, nach Marokko übersetzte und umgekehrt auf dem selben Weg montags drauf mit Armen voll frischer Minze in der Kleinmarkthalle ankam. So brachte der verrückte junge Kerl den Frankfurtern nach gut fünftausend Kilometern Fahrt den Duft und den Hauch von weiter Welt, und ich bin sicher, dass er auch seine Händlerkollegen angesteckt hat, bei aller Bodenständigkeit neugierig und offen für's Andere und Fremde zu sein.

Milieu und Atmosphäre entstehen nicht von ungefähr, sie lassen sich nicht planen, gerade das macht sie im rechten Wortsinn selbstverständlich. Darin steckt aber auch die Gefahr von Acht- und Gedankenlosigkeit. Was für ein kostbares, schützenswertes Gut sie da zwischen Liebfrauenberg und Hasengasse haben, ist vielen erst aufgegangen, als in den Jahren 2005 bis 2008 der Abriss drohte. Natürlich hatten sie dabei den Abriss der alten Pariser Hallen vor Augen und das missglückt modernistische, jahrelang verödete Einkaufs- und Vergnügungsbauwerk, das an deren Stelle entstanden war.

Ich zitiere noch einmal Dieter Bartetzko aus der FAZ vom 3. Februar 2005: „Jeder, der das Milieu der Kleinmarkthalle schätzt, weiß, dass ihm eine auch nur zeitweise Unterbrechung den Todesstoß versetzen würde – im unstillen städtischen Alltag lässt sich Atmosphäre nicht nach Belieben auslöschen und wiedererwecken, lassen sich Milieus nicht nach Bedarf verlagern, verlieren Treffpunkte ihre Anziehungskraft, wenn sie für Monate schließen.“

Und Martin Mosebach, damals kurz und bündig: „Ein Neubau wird niemals mehr das Flair der jetzigen Halle haben, und wenn man sich auf den Kopf stellt.“

Der neueste Stand

Doch dann war das Thema Altstadtsanierung aus Geldmangel plötzlich vom Tisch und ist erst jetzt rund um den Dom wieder aktuell geworden – und auch da gleich wieder brisant. Bartetzko hat weiter viel zu tun. Aber es ist keine Rede mehr von einem Übergriff auf die Kleinmarkthalle.

Mit ihr geht es seit 2008 prächtig weiter. 2004 noch hatte sich zu ihrem 50. Geburtstag der Verein „Freunde der Kleinmarkthalle“ gegründet, um sie aus ihrem damaligen Schattendasein zu holen, jetzt konnte sie jeder, alte Lieben entflamten wieder, neue entstanden, das Geschäft und die Händler blühten auf.



Fisch auf der Galerie, René Laudigeois



Obst und Gemüse Frieser, Roswitha Frieser

Viele glauben, der Verein „Freunde der Kleinmarkthalle“ hätte sich gegründet, als ihr der Abriss drohte. Das stimmt nicht, den Verein gibt's schon seit 2004, Norbert Brieke und Henner Drescher hatten die Initiative ergriffen.

Doch es war ein Glück, dass der Verein schon bestand, als es mit den Abrissplänen losging. Da war gleich ein Gremium handlungsfähig, das gegenüber der Stadt, den Ortsbeiräten, der Oberbürgermeisterin, den „zuständigen Stellen“, den „stets gut unterrichteten Kreisen“, zu denen einige Mitglieder selbst gehörten, und den Medien auftreten konnte. Die Arbeit, die Ulrike Schiedermaier, bis heute Vorsitzende des Vereins, damals leistete, wäre ein eigenes, auch anekdotenreiches Stück Stadtgeschichte.

Nachdem 2008 die „große Lösung“ vom Tisch war, wurden nur die hygienisch dringlichen Sanierungsarbeiten erledigt, darunter die Erneuerung der Toiletten im Kellergeschoss. Kürzlich hat nun der neue Marktdezernent Investitionen in die Haustechnik und teils neue Kühlgeräte an einigen Händlerständen angekündigt und darauf vorbereitet, dass mittelfristig, nach immerhin 58 Jahren, die Technik für Strom, Wasser und Abwasser komplett erneuert werden muss. Dies alles soll aber bei laufendem Betrieb geschehen.

Also keine Sorgen mehr?

Sagen wir so: Aufmerksames Beobachten kann nicht schaden, wenn die Kleinmarkthalle ihren Charakter behalten soll. Viel Zeitgeist ist ja schon hineingeweht und hat sie, neben aller Beständigkeit, auch verwandelt. Früher trafen sich hier die Dienstboten mit den Händlern, das war ein Zusammenhang von Sachverständigen auf Augenhöhe. Dann lernte die gnädige Frau selber das Einkaufen und Kochen, dann riss aus vielen Gründen der Faden zur Tradition, für viele Kinder übernahmen Hipp und McDonald's die Geschmackserziehung.

Glücklicherweise lässt sich die mittlere Generation inzwischen vom englischen Medienstar und Küchenpädagogen Jamie Oliver an die Hand nehmen, findet mit seinen Rezepten und Ermahnungen den Weg in die Kleinmarkthalle und trifft sich dort mit der alten Kundschaft: den Leuten aus dem Viertel, den ernsthaften Gourmets, den erfahrenen Genießerinnen – ich sage nur: Herrn Röders Frikadellen! Die Serviettenknödel von den Nowaks bei „Peters Delikatessen“! Dazu kommen die neuen Turboköche, die sehr bestimmt – und erfreulich großzügig einkaufen.

Und natürlich hat auch die Spaßgesellschaft Einzug gehalten. Der gewöhnliche Steppel Fleischwurst an Frau Schreibers Stand – auch sie eine Kleinmarkthallen-Legende – hat mittlerweile Kultstatus und die Herren im schwarzen Tuch stehen mittags stolz in der langen Schlange.



Frau Friesers Einwand

Bei Valentino an der Nordseite und den Schwärmer Frauen in der Metzgerzeile konnte man schon immer zu Mittag essen, aber mittlerweile gibt es eine spanische Tapas- und eine Espresso-Bar, ein französischer Wein- und Probierstand kam dazu, auf der Terrasse schenkt der Rollanderhof aus, auf der Galerie gibt's Fischgerichte, jahreszeitbedingt samt Austernbar, der japanische Stand bietet Sushi und anderes Authentisches, dazu Messerschleif- und Kochseminare, nebdran gibt's Wild- und Geflügel auf dem Teller, ich kann nicht alles aufzählen, will aber Frau Friesers Sorge mitteilen:

„Von dene hat kaaner e Dutt mit Gemies oder Fleisch in de Hand, wann er sich devon macht. Wenn des so weitergeht, mache die aus de Markthall e Fress- und Saufhall!“

Als Vertreterin des Sowohl-als-auch empfehle ich deshalb, beim Glas Wein oder dem Latte macchiato nebenbei den Einkaufszettel auf- und dann beherzt umzusetzen. Manchmal vergisst man einfach, dass man für das, was bleiben soll, auch selber etwas tun kann. Das heißt aber nicht, die Marktleitung aus ihrer Verantwortung zu entlassen! Ich zitiere aus der Stellungnahme der „Freunde der Kleinmarkthalle“, die Ulrike Schiedermaier am 3. August 2007 an die Oberbürgermeisterin, die Fraktionen, die Ämter und die Medien weitergab, weil sie weiterhin aktuell ist:

„Der Verein möchte nicht leichten Herzens daran teilhaben, dass gestandenen und erfahrenen Einzelhändlern (eine Spezies, die langsam untergeht) mutwillig und voreilig der Garaus gemacht wird. Mit Sorge beobachten wir, dass man die Standbetreiber → → →

Rote Bete, zurück zu den Wurzeln!

Rezepte von Monika Reichert



Zum Beispiel als Suppe mit Meerrettich und Sonnenblumenpesto für 4 Personen:

1 Gelbe Rübe, 1/4 Sellerieknolle, 1 Lauchstange, 2-3 Scheibchen Ingwer, 1/2 Zitrone, 1 Apfel, 4 Pimentkörner, 1/2 Teel. Fenchelsamen, 1/2 Sternanis, 2-3 Thymianzweige, 1 cm dickes rotes oder grünes Peperoni, 1 Eßlöffel Sonnenblumenöl, 1 kleine Zwiebel, 500g rohe Rote Bete, 2 mehlig kochende Kartoffeln, 1 Prise Zucker, frischer Meerrettich.

Für den Fond werden die Schalen der Gelben Rübe und der Sellerieknolle sowie das grob geschnittene Lauchgrün aufgesetzt, 2 - 3 Ingwerscheiben, der geviertelte Apfel, der Saft einer Zitrone. Das Gemüse soll vom Wasser gerade bedeckt sein. 4 grob gestoßene Pimentkörner, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, die Fenchelsamen, Sternanis, die Thymianzweige und das Stück Peperoni dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen und dann 10 Min. köcheln lassen, ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgießen. Jetzt wird in einem Topf 1 Eßlöffel Sonnenblumenöl erhitzt, darin die gewürfelten Zwiebel anschwitzen, die Sellerieknolle, die Gelbe Rübe und dann die andere Hälfte der Lauchstange würfeln und dazugeben. Leicht salzen. Dann die geschälte und gewürfelte Rote Bete und geschälte, geviertelte Kartoffel dazugeben und weichkochen (etwa 30 Min.), schließlich pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Als Topping paßt ein Pesto aus Sonnenblumenkernen: 60 g Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne anrösten, im Mörser zerstoßen, 2 Eßl. Sonnenblumenöl, eine Prise Salz und 30 g Schafsschnittkäse dazugeben, sowie 1 Eßl. gezupften Oregano.

Wenn etwas von dem Pesto übrig bleibt, kann man es zu Nudeln oder auf einem Frischkäsebrot essen.



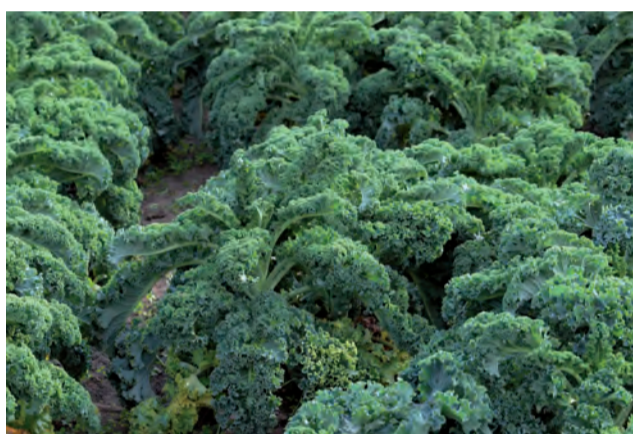
Peters Delikatessen, Peter und Heidi Nowak



Wurststand Schreiber, Ilse Schreiber

Bettys Winterkohl

Rezept von Renate Liebenwein



Meine Mutter war auf den üppigen Namen Barbara Bernhardine Emilie getauft, genannt wurde sie aber nur „Betty“. Sie war eine fröhliche, mütterliche Frau, die – wie so viele – ihre beiden Kinder durch die Hungerszeiten des ausgehenden Krieges brachte. Ihr Winterkohl ist das einzige Rezept, das sie mir in ihrer säuberlichen Handschrift, gemischt aus Sütterlin und Latein, hinterlassen hat. Man nehme in etwa für 6-8 Personen:

3 Kilo große mehlig Kartoffeln, 4 Kilo Winterkohl, hier besser bekannt als Grünkohl, 10-12 Westfälinger, nach Belieben weich und frisch oder abgehangen. Viel Pfeffer und Salz. 2 Löffel Schweine- oder Gänseschmalz. In zwei Töpfen wird Wasser gekocht, der eine für die gewürfelten Kartoffeln, der andere für den gestruppten Winterkohl. Wenn das Gemüse „al dente“ ist, schüttet man es in ein Sieb und lässt es leicht abkühlen. Dann presst man es zu tennisballgroßen Bällen zusammen und schneidet es in kleine Stücke. Inzwischen sind auch die Kartoffelwürfel gar und werden mit dem Grünkohl vermischt. Jetzt kräftig würzen, das Schmalz dazugeben und eventuell auch etwas Gemüsebrühe zum Geschmeidigmachen. Aufpassen, dass nichts anbrennt, das tut es nämlich gerne. Am besten füllt man den nun fertigen Winterkohl in eine große Porzellanschüssel und stellt ihn im Ofen warm, denn das Ganze kühlt rasch ab, schmeckt aber nur heiß. Die Westfälinger sind inzwischen ebenfalls erhitzt. Ich steche sie immer an, damit sie nicht so fett bleiben. Als Getränk empfiehlt sich Apfelwein oder Bier. Danach ein guter Obstbrand.

Wo der Leib die Seele trifft

vornehmlich nach ihrer Finanzkraft aussucht. Die Folge ist, dass bereits 5 Stände in der Halle sind, die man auch woanders findet, sogar ein Franchise-Unternehmen gibt es schon. Für die Nachfolge von Käse-Kracht gab es gute Vorschläge, darunter den Zusammenschluss einzelner kleiner Käsereien zu einem gemeinsamen Stand, was ja geradezu dem Ideal einer Kleinmarkthalle entspricht. Doch den Zuschlag erhielt ein Laden wie es ihn mehrfach schon anderen Orts gibt. Wenn die Standvergabe weiter so betrieben wird, macht sich die Markthalle selbst überflüssig.“

Die erfüllte Sehnsucht

Entstanden waren die städtischen Markthallen ab den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts, um die stark wachsende Bevölkerung versorgen zu können, und sie entwickelten sich rasch zu urbanen Nischen innerhalb der großstädtischen Anonymität. Es ist wohl der selbe Grund, aus dem sie heute wiederentdeckt werden, und nicht einfach nur Nostalgie. In unserer immer virtuelleren Welt, die jederzeit den Zugriff auf Datenbanken, Unterhaltungselektronik, Gesundheitsportale erlaubt, in der Supermärkte fast rund um die Uhr das sofortige Stillen von Hunger, Durst und Langeweile gestatten, in dieser Welt erfüllen Orte wie die Kleinmarkthalle die Sehnsucht nach Unmittelbarkeit und Ursprünglichkeit.

Ursprünglichkeit im wörtlichen Sinn wie sie der Bauer Mann auf der Galerie liefert, der seinen Stand nur frei-

tags und samstags betreibt und dann verkauft, was in der übrigen Zeit auf dem Odenwälder Hof geerntet, gesammelt, geschlachtet und verwurstet wurde. Das ist traditioneller Marktbetrieb!

Oder das Ehepaar Kempf in der Metzgerzeile, das seinen Stand nur von Donnerstag bis Samstag aufmacht, weil es Anfang der Woche nach Bayern fährt und das Fleisch und die Leber holt, die man nur bei ihnen so fein gehäutet kaufen kann. Beide sind schon über 80, alles fällt ihnen nicht mehr so leicht, aber mit ihrem Tafelspitz, vor allem dem vom Kalb legt man höchste Ehre ein, der wird butterzart und seelengut.

Nun wissen Sie Bescheid und brauchen keine weiteren Ratschläge. Einfach hingehen, einkaufen und aufpassen - womöglich spielt dann auch in Ihrem Leben die Kleinmarkthalle eine größere Rolle. Es muss ja nicht gleich so weit gehen wie bei Klaus Trebes. Seine Geschichte hat er so erzählt:

„Erste Einkäufe 1968, die sich in immer kürzeren Abständen wiederholten, führten schließlich dazu, dass ich mit meiner Frau 1984 ein Restaurant eröffnete.“

Das „Gargantua“, erst in Bockenheim, dann im Westend in der Liebigstraße, besteht weiter in der Art des unvergessenen Klaus Trebes, mittlerweile nahe beim Opernplatz, in der „Welle“ am Reuterweg. Was für eine Wirkungsgeschichte!



Martin und Margarete Franck 1956. Die Eltern von Horst Franck.



Feinkost Treulieb, Inge Hardt



Geflügel-Dietrich, Dieter Rudolph

Drei Ordner „Aufregung“ ...

... um die Kleinmarkthalle stehen angestaubt im Regal. War das „Lärm um Nichts“ oder hatte das Bohei um den Abriß und danach um den Umbau was Gutes? Die Aufregung Anfang 2005, als der Planungsdezernent Edwin Schwarz den Abriß und einen Neubau an der Berliner Straße erwog, hätte man den Händlern gerne erspart. Aber war Herr Schwarz nicht der Prinz, der Dornröschen wachgeküsst hat? Mit Dornröschen meine ich nicht die Kleinmarkthalle. Wachgeküsst hat er Politik, Verwaltung, Presse und ganz viele Frankfurter. Jahrzehntlang wurde in der Kleinmarkthalle kaum renoviert, nur ab und zu etwas Schönheitspflege. Gewitzt erscheint es heute, dass bereits 2004 der Verein der Freunde der Kleinmarkthalle gegründet wurde. Der wollte auch wachküssen. Herr Schwarz ist dem Beispiel halt auf eine andere Art gefolgt. Auf einen Schlag war die Kleinmarkthalle unverzichtbar, unentbehrlich, erhaltenswert und unser aller Liebling. So steht es im Ordner Nummer 1.

Andere Sorgen im Ordner Nummer 2: kein Abriß, stattdessen soll umgebaut und saniert werden. Vorschläge gibt es genug, z. B. eine Erweiterung der Metzgerzeile durch einen Anbau an der Südseite mit neuen Kühlsystemen und mehr Platz für Gastronomie, also Stehtische, die umwickelten mit dem Schlupp. Dazu eine Unterkellerung für Anlieferung, Müllentsorgung und Platz für Autos der Standinhaber, da der Parkplatz durch den Anbau Süd entfällt. Die Eingänge Ost und West sollen „schön“ werden und die „Hinterhof-Tristesse“ soll weg. Der Eingang Ost sei zu düster. (Da genügten, so die OB Roth damals, doch stärkere Lampen.) Eine „Nord-Süd-Schneise“ soll neue Kundenströme zwischen Holzgraben und Berliner Straße schaffen. (Erläuterung: es gibt jeweils zwei Ausgänge Süd und Nord. Auf der Nordseite gelangt man auf den Händler-Parkplatz und stößt auf die Rückseite der Häuser der Töngesgasse. Südlich gelangt man von der Straße „An der Kleinmarkthalle“ zu den Hintereingängen der „Kamm-Häuser“ der Berliner Straße. In diesem Areal sollten Künstler-Ateliers entstehen. Dann kamen die Junkies und die Tore der Kamm-Häuser wurden geschlossen. Für diese „Nord-Süd-Schneise“ müsste das Umfeld der Kleinmarkthalle vollständig umgebaut werden.)

Platz für Veranstaltungen wie „Jazz-Frühstück“, auch außerhalb der Öffnungszeiten. Mehr Kundschaft durch mehr „Gastronomie.“ Ein sogenannter „Workshop“. Charakter und Ästhetik der Halle sollen erhalten werden. Das wenigstens hat geklappt. Ganz ohne Plan. Nicht zuletzt durch die Erhaltung der „Zimmermannschen Gebetsbuch-Ablage“. (So der

damalige Baudezernent Franz Zimmermann über die Borde an der Metzgerzeile, die Platz bieten für Pappeller mit Worscht, Handtaschen, Kleinkinder, etc). Was sagte Frau Roth? „Die Borde bleiben“. Alle anderen obengenannten Vorschläge werden zurückgestellt. 2007 wird der Architekturwettbewerb europaweit ausgeschrieben.

Ein hoffnungsvoller Blick auf Ordner Nummer 3: Alle Unterlagen zum Architektur-Wettbewerb sind darin enthalten. 2008 wird der Gewinner bekanntgegeben. Es ist „Code unique“ aus Dresden. Die Jury hat gute Arbeit geleistet. Ob das alles realisiert werden kann? Nachtrag: Die neue „vertiefte“ Planung des Architekturbüros ergibt, dass ein Umbau die Auslagerung der Händler für ca. zwei Jahre voraussetzt und nicht während des laufenden Betriebs erfolgen kann. Darüber hinaus belaufen sich die Kosten auf ca. 18,9 Millionen Euro und überschreiten damit die Wettbewerbsvorgabe von 12,5 Mio. deutlich. Unter diesen Voraussetzungen verständigen sich Stadt und Marktbetriebe darauf, die rechtlichen Auflagen zu erfüllen und die Haustechnik und Belüftung der Halle zu verbessern. Die Marktbetriebe erarbeiten einen Anforderungskatalog, der Ende 2013 fertiggestellt werden kann. Die Sanierungspläne werden wohl erst 2014 realisiert werden können.



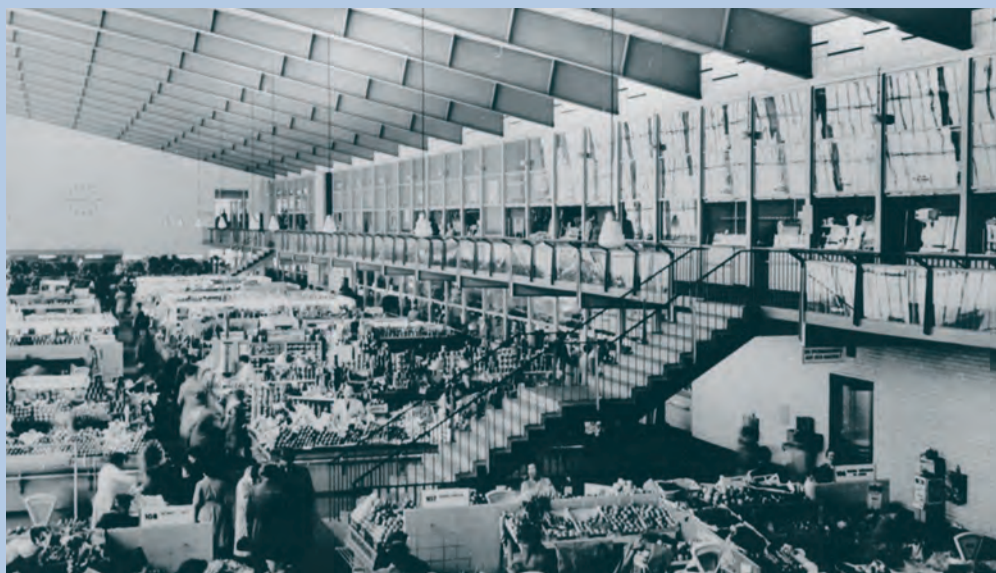
Meine Panik-Menus



Ich bin eine faule Köchin. Vor wenigen Jahren noch bin ich in Panik geraten, wenn sich überraschend Besuch angesagt hat. Inzwischen bin ich gelassen und kaufe, wenn es schnell gehen muss, „Fertig-Gerichte“ in der Kleinmarkthalle. Die kommen nicht aus der Tiefkühltruhe. Ich weiß, wer sie zubereitet hat. Es ist nicht die Rede von Pizza und Döner, beides sucht man dort vergeblich. Aber anderes Feines ist zu haben: ganz kleine Frikadellen, von denen man viel mehr essen kann als von den großen, warum nur? Dazu Gurkensalat wie früher mit dieser weißen Sauce, die man noch ab und zu antrifft beim Grünen Salat auf dem Land. Kartoffelsalat und Grüne Soße gibt es in mindestens vier verschiedenen Zubereitungsarten, von zart elegant bis rustikal. Deftiger Nudelsalat oder feingeschnittener Fleischsalat, beiden kann ich nicht widerstehen. Schon gar nicht den Serviettenknödeln, die ich in Scheiben schneide, mit etwas Butter anbrate und dann mit Preiselbeeren oder einer Birnen-Senf-Sauce serviere. Heiße Fleischwurst mit Frankfurter Senf (der mit den sieben Kräutern), Vitello tonnato, die klassische Quiche Lorraine oder die kleinen Quiches mit Lachs oder Gemüse, Tortelloni mit verschiedenen Füllungen und andere frische Pasta, Fisch-Pasteten mit hausgemachter Senfsauce, Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, Zunge, Kalbs- und Schweinsbraten, Wildpasteten, Heringssalat, Krautsalat, alles vom Huhn, alles vom Frischkäse mit vielen Beigaben und noch vieles mehr haben die Händler jeden Tag frisch im Angebot. Vom Grünen besorge ich geputzten Feldsalat, dazu Granatapfelkerne im Schälchen. Wenn ich Zeit habe, hole ich mir lieber den ganzen Granatapfel und entkerne selbst. Obstsalat selber machen ist schön, macht aber viel Arbeit. Da hole ich mir rasch den frischen fertigen.

Kurzum: Die besten „Fertig-Gerichte“ gibt es in der Kleinmarkthalle.

Ulrike Schiedermaier



Auf der Galerie, 1954



Auf der Galerie, heute

Kleinmarkthalle:

Hasengasse 5-7, 60311 Frankfurt

www.Kleinmarkthalle.de

www.Kleinmarkthalle.com

Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr, Samstag 8 bis 16 Uhr.

An den vier Samstagen vor Weihnachten 8 bis 18 Uhr.

Öffentliche Verkehrsmittel:

S- und U-Bahn-Stationen Konstabler Wache und Hauptwache, U-Bahn Dom/Römer

Parkhäuser: Konstabler Wache, Hauptwache, Dom/Römer (ab Frühjahr 2013)

Die Kleinmarkthalle hat sowohl in der Hasengasse als auch beim Eingang Liebfrauenberg ebenerdige, zwei Meter breite Zugänge. Ein Lift zur Galerie ist vorhanden.

Gedrucktes:

„Die Kleinmarkthalle kocht“,

Eva Wolf, Nizza Verlag,

ISBN 978-3-940599-00-1

Walldorferstr. 3,

60598 Frankfurt am Main,

Tel. 069-63198971,

Fax 069-63198970, frankfurt@nizzaverlag.de

Siehe auch Hessen-Shop an der Kleinmarkthalle:

Kleinmarkthallen-Kalender, Souvenirs.



Verein der Freunde der Kleinmarkthalle:

Es gibt ihn noch, aber er ist seit einigen Jahren nicht aktiv. Nach den erwähnten Unternehmungen, bei denen es aus gegebenem Anlass vornehmlich um die Händler ging, gab es für den Vorstand vorerst keinen Handlungsbedarf. Aus diesem Grund hat der Vorstand des Vereins darauf verzichtet, den Betrag von monatlich 1 Euro, also 12 Euro im Jahr einzuziehen. Der Verein beobachtet die Entwicklung in Sachen Kleinmarkthalle und wird zu gegebener Zeit Stellung beziehen. Die Vereinsmitglieder erhalten im Laufe des Jahres 2013 Nachricht über die nächste Vollversammlung.

Impressum

Redaktion: Ulrike Schiedermaier (v.i.S.d.P.), Inge Traxler

Beiträge von Eva Demski, Renate Liebenwein, Monika Reichert, Ulrike Schiedermaier, Inge Traxler

Gestaltung: zplusz.de

Zeichnung Anneliese: Hans Traxler

Zeichnung Jüdisches Aspirin: Eva Demski

Fotos: Institut für Stadtgeschichte Frankfurt,

Peter Nicolay, Ulrike Schiedermaier, Michael Stoeneberg

Anschrift der Redaktion: Ulrike Schiedermaier,

Große Fischerstraße 23, 60311 Frankfurt

Kleine Chronik

Bis 1879 gibt es in Frankfurt nur Märkte unter freiem Himmel. Ab dem 13. Jahrhundert kommen die Bauern aus dem Umfeld und bieten ihre Waren feil auf dem „Samstagberg“, dem östlichen Teil des Römerbergs (so genannt, weil Samstag Markttag war), und seit Ende des 16. Jahrhunderts auch in den umliegenden Gassen bis zum damaligen Garküchenplatz hinter dem Dom St. Bartholomäus.

1879

Eröffnung der Markthalle Hasengasse/Ecke Reineckstraße. Architekt ist Gustav Albert Behnke. Sie bietet auf 4000 m² Platz für 468 Stände. Bald platzt die Markthalle aus allen Nähten. Die Entscheidung, den Großhandel vom Einzelhandel zu trennen, wird realisiert im Jahre

1928

Der Großhandel zieht in die Großmarkthalle in der Sonnemannstraße. Architekt ist der Stadtbaudirektor Martin Elsässer. Der Einzelhandel bleibt in der Innenstadt, die Markthalle heißt jetzt Kleinmarkthalle.

1943

Die Kleinmarkthalle wird 1943/44 teilweise zerstört. Händler halten den Betrieb aufrecht.

1954

Die alte Markthalle wird abgerissen. Die neue Kleinmarkthalle in der Hasengasse wird eröffnet von OB Walter Kolb. Die Architekten sind Günther Gottwald und Gerhard Weber.

1955

Es herrscht Mangel an Arbeitskräften. Das Anwerbeabkommen zwischen der BRD und Italien bringt die ersten „Gastarbeiter“ aus dem Süden nach Frankfurt. 1960 kommen Spanier und Griechen. Die Händler stellen sich auf die Bedürfnisse der neuen Kundschaft ein. Mit der Zeit gibt es auch italienische, spanische und griechische Standinhaber, seit wenigen Jahren auch persische und indische sowie einen japanischen Stand.

Warum „Anneliese“ Anneliese heißt

Anneliese Aulbach war für den HR 30 Jahre lang „Unterwegs in Hessen“. Jeden Donnerstagmorgen meldete sie sich mit: „Ich komm grad vom Markt.“ Die Frankfurter Hausfrauen warteten jede Woche gespannt auf ihre Tipps, Preisvergleiche und Rezeptvorschläge. Die frühe Freundin der Kleinmarkthalle ist 1991 gestorben. Bei den alten Händlern und Kunden ist sie unvergessen.

2000

Die Kleinmarkthalle wird unter Denkmalschutz gestellt.

2004

Fest zum 50jährigen Bestehen. Die Großmarkthalle wird geschlossen. Der Großhandel zieht nach Kalbach. Der Elsässer-Bau wird die Heimstatt der Europäischen Zentralbank. Das Architektur-Büro Coop-Himmelblau, Wien, erhält den Zuschlag für den Bau der EZB. Gründung des Vereins der Freunde der Kleinmarkthalle. Ziel ist, diese einem breiten Publikum bekannt zu machen, sie in ihrer Eigenart zu bewahren und den Kontakt zu Händlern und Behörden zu halten.

2005

Im Januar erwägt das Planungsdezernat im Zuge einer Neugestaltung des Altstadt-Viertels um die Berliner Straße 20-36 den Abriß der Kleinmarkthalle und einen Neubau der Kleinmarkthalle an der Berliner Straße. Die Frankfurter protestieren heftig. Der Verein der „Freunde der Kleinmarkthalle“ veranstaltet im März eine Podiumsdiskussion „Wo bleibt die Kleinmarkthalle?“ im Café Metropol. Der Protest hat Erfolg: der Abriß ist Mitte des Jahres 2005 vom Tisch.

2006

Ein Umbau und eine Sanierung werden von der Stadt ins Auge gefasst. Die Kosten werden mit 12,5 Euro Millionen veranschlagt. Ein Architektur-Wettbewerb wird ausgeschrieben.

2008

Am Wettbewerb beteiligen sich 250 Architektur-Büros aus ganz Europa. In die Endauswahl kommen 50 Entwürfe. Gewinner sind „Code Unique Architekten“ aus Dresden.

2012

Die großen Umbaupläne werden wegen Geldmangels vorerst nicht weiter verfolgt. Eine teilweise Sanierung ist erfolgt.

