

Altes Gemüse, frische Früchte

Kunden kaufen wieder Mangold, Topinambur und Pastinaken. Beim Obst achten sie auf regionale Ware

Angela Siepmann
Timo Klippstein

Die exotischen Südfrüchte sind das Objekt der Begierde und die süße Versuchung im Winter. „Unsere Kunden fragen oft nach den Angebotskisten mit Orangen und Nektarinen“, sagt Stephanie Gerlach vom Bioladen Kraftvoll. Ein Trend sei schwierig zu beschreiben. Allerdings: „Auf bestimmten Apfelsorten freuen sich die Kunden immer.“ Sie nennt: Cripps Pink und Pink Lady, die das Neumodische schon im englischen Namen tragen. Oder Klassiker wie Elstar. So oder so: Äpfel sind weiterhin sehr beliebt. Als Essen für die Pause, auf dem Tisch des Lehrers oder als die „Verbotene Frucht“: Mit Süße und etwas Säure verführen sie

BEIFUSS

Wilder Wermut

Der Gemeine Beifuß (*Artemisia vulgaris*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Artemisia* in der Familie der Korbblütler. Weitere Namen sind Besenkrout, Fliegenkrout, Gänsekrout, Johannesgürtelkrout, Jungfernkraut, Sonnenwendkrout, Weiberkrout, Wermisch, Wilder Wermut.

ihre Konsumenten. Im Bioladen an der Raabestraße fragen die Kunden nach saisonalen Produkten, aber auch nach Regionalem. „Manche Kunden legen Wert darauf, anderen ist das eher egal“, sagt sie.

Einen Trend benennt sie dann doch noch: „Alte Gemüsesorten sind sehr gefragt.“ Sie

»Alte
Gemüsesorten sind
sehr gefragt«

zeigt auf helle Knollen: Pastinaken oder Topinambur. Stephanie Gerlach fragt: „Ob es an den Fernsehköchen liegt?“ Manchmal habe sie den Eindruck. Der Dauerbrenner aber leuchtet rot im Gemüseregal: die Tomate. „Gurke, Paprika und Tomate sind Klassiker.“

Womit wir bei Zürküf Kormazçan wären, der im Petit Marché im St. Georgsviertel auf „hochwertige, aber dafür etwas teurere Produkte“ setzt. Sein Klassiker seien Kartoffeln. „Das kaufen die deutschen Kunden immer gerne“, sagt er lachend. Dazu zählt er auf: Sellerie, Porree und Möhren. Das komme dann zusammen in den Topf. „Meine Äpfel kommen aus Deutschland oder, wie die Kiwis, aus Frankreich“, sagt der 66-Jährige. Auch Papaya, Mango, und Ananas seien beliebt. Tomaten



Zürküf Kormazçan zeigt Früchte-Trends: Flugpapaya, Granatapfel, Orange, Pflaume, Limette. Foto: Schütte

aus Holland kommen für ihn nicht in Frage, da schüttelt er heftig mit dem Kopf. Als Beispiel zeigt er seine rot schimmernden Cherry-Tomaten aus Italien. Viele seiner Kunden seien Ärzte und Anwälte, die extra zu ihm kämen. Dort fragen sie auch nach Salbei, Thymian oder Beifuß – fast schon ein Exot im Kräuterangebot.

Den Trend zu alten Gemüse- und Obstsorten bestätigt auch

Heinz-Ulrich Brandenstein, Inhaber des Obst- und Gemüsehandels „Früchte Brandenstein“. Bei seinen Marktständen beobachtet er, dass Kunden Wurzelpetersilie, Mangold oder auch die alte Apfelsorte Berlepsch nachfragen. Wo Stephanie Gerlach sich noch zurückhält, sieht Brandenstein klar Kochsendungen als Grund für den Ansturm: „Die Leute sehen das ja immer im

Fernsehen“. Aber für einige sei das Entspannen am Herd auch einfach ein Hobby. Beim Kauf achten viele Kunden auf die regionale Herkunft der Produkte, aber auch auf das saisonale Angebot. Brandensteins Beispiel für den Trend: „Erdbeeren haben wir früher im Winter in Massen verkauft – die aus Spanien. Heute kauft die niemand mehr, nur noch die aus Deutschland.“