

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

ÖCHER MAAT

DIE WOCHENMÄRKTE
FEIERN IHR JUBILÄUM



TOPFGUCKER

AUGUST 2017



TOPFGUCKER

Wochenmärkte

An 13 Terminen pro Woche befüllen die Marktbesucher in der Innenstadt und den Bezirken derzeit ihre Stände. Zentral am Markt ist dienstags und donnerstags von 7 bis 14 Uhr geöffnet.

aachen.de/wochenmaerkte

Vööl Jlöck, Öcher Maat!

50 Jahre & noch viel vor: Die Wochenmärkte feiern ihr Jubiläum mit einem Fest

„Wenn's um die Frage geht, wie lange schon Händler auf dem Aachener Markt halten, wäre die Antwort sicherlich: seit dem Mittelalter“, schaut Bernd Krämer sehr weit zurück. Nach dieser Rechnung ist der Wochenmarkt nämlich gut 1000 Jahre älter als die 50, die er jetzt feiert. „Aber erst seit dem 15. Juni 1967 geschieht das organisiert und zu festen Zeiten“, unterstreicht der Vorsitzende der IG Aachener Wochenmarktbesucher. Diese warten mittlerweile mit 13 Terminen wöchentlich an elf Standorten auf. Wohingegen sich vor fünf Jahrzehnten die Innovation zunächst auf den Markt konzentrierte: „Und damals war es ja noch so, dass frische Produkte wie Obst, Gemüse und Eier nur hier zu haben waren, nicht im Supermarkt.“

Dankeschön mit Magie und Hörnern

Der Eierhändler Franz Förster, der selbst mit über 80 Jahren noch seinen Stand aufbaut, „ist der letzte Aktive der ersten Stunde“, weiß Krämer. Familienbetriebe von einst hingegen sind noch viele dabei – sein Schwiegervater Jakob Beckers gehörte ebenfalls zu den Pionieren.

In deren Gedenken, „aber auch als Dankeschön an die Bürger, die trotz Konkurrenz durch Discounter weiter die Qualität und Frische der Produkte auf den Märkten schätzen“, lädt die IG am **Sonntag, 27. August, von 11 bis 17 Uhr** zu einem **Fest auf den Markt**.

Stände gibt's da, klar, fürs leibliche Wohl ist auch gesorgt. Kinder freuen sich über Streichelzoo, Karussell, Schminken und Clownerie. Die Großen vergnügen sich mit Bühnenprogramm, unter anderem mit *De Halunke* aus Düren (13 Uhr) und einer Zaubershow (15 Uhr). „Alles vorbehaltlich der städtischen Genehmigungen“ verspricht Krämer zudem eine *tierische* Sensation: Ein echter Stier soll auf dem Markt in einem Gehege grasen. Für den guten Zweck: Gegen eine Teilnahmegebühr schätzen Öcher sein Gewicht, der Erlös kommt der *Aachener Tafel* zugute. Und nach dem Live-Wiegen richtet der Blick sich auf die Zukunft. „Vielleicht mit anderen Marktzeiten“, orakelt Krämer, „wir müssen uns den Bedürfnissen anpassen.“ pak

DIE REDAKTION DEUTSCHES OBST UND GEMÜSE EMPFIEHLT:

Apfel-Avocado-Salat

Zutaten für vier Personen:

Saft einer halben Grapefruit, 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Avocados, 2 Elstar-Äpfel, 1 Schalotte, 1 Bund Radieschen, 1 Chicorée, 1 Rolle Schafskäse, 50 g Walnüsse, 1 Zweig Minze, 1 TL rote Pfefferbeeren.

Zubereitung:

Für die Vinaigrette Grapefruitsaft, Honig, Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.

Avocados halbieren, entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel gut waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Radieschen säubern und in feine Scheiben schneiden. Chicorée säubern und würfeln. Apfel- und Avocadospalten sowie Schalotte, Radieschen und Chicorée auf vier Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Schafskäse würfeln, Walnüsse hacken, Minze waschen und trocken schütteln und den Salat damit garnieren. Zum Schluss noch ein paar rote Pfefferbeeren darüberstreuen und servieren.

■ Alle BAD AACHEN-Topfgucker auch online unter www.bad-aachen.net/

