

Erst mal sehen, was Baumhüters haben

Auf sechs Märkten unterwegs: Mutter und Sohn verkaufen frische Ware vom eigenen Acker

VON HEIDICHAGEN-PEKDEMIH

■ Bielefeld. Kürbisse, Zucchini, Mais und demnächst auch wieder Grünkohl. Wo auch immer Lisa Baumhüter und ihr Sohn Henrik ihre Waren anbieten, wissen die Kunden: Das stammt aus eigenem Anbau draußen in Halle-Köllebeck.

Was nachmittags auf ihren Feldern geerntet wird, bieten beide am nächsten Tag auf dem Markt an, sechs Tage in der Woche. Die freundliche Lisa Baumhüter ist schon seit 25 Jahren im Geschäft. Bis in die 80er hat sie mit ihrem Mann einen Bauernhof betrieben. Damals geriet die Landwirtschaft in eine Krise. Das Ehepaar gab die Viehhaltung auf und konzentrierte sich auf den Anbau von Obst und Gemüse.

„Die Zeiten sind eben so“, sagt die Großmutter von acht Enkelkindern und reißt eine braune Papiertüte vom Haken. „Pilze wollt ihr? Und was kocht ihr Leckeres daraus?“

Costas Kuriklides ist gerade dabei, die Speisekarte seines Restaurants Weinbar 3A mit herbstlichen Gerichten anzureichern. „Mal etwas mit Wirsing, eine Roulade in einer Sauce aus frischen Pilzen“, sagt er eher zu sich selbst. „Das hört sich lecker an“, antwortet die Händlerin von der anderen Seite des Treppens. „Was darf's denn sein? Steinpilze für 3,90 Euro das Kilo, Pfifferlinge oder Seitlinge?“



Grün genießen: Lisa und Henrik Baumhüter mit Zutaten für die Wirsingroulade. Dahinter Bohnen und Brokkoli. FOTO: SANDRA ANCHIZ

Wunderschön sehen die Steinpilze mit ihren braunen Kapfen aus. Und die Stiele sind dieses Mal nicht, wie so häufig, von Würmern durchsetzt. Und erst der Preis: Noch vor zwei Wo-

chen kosteten die raren Köstlichkeiten doppelt so viel. Costas nutzt die Gelegenheit und kauft davon gleich ein ganzes Spannkörbchen. Lisa Baumhüter packt ein paar Bündchen Petersi-

Rezept: Wirsingroulade mit Pilzrahmsauce

Zutaten (4 Personen): 1 gr. Wirsing, 600 g Rind- und Kalbshackfleisch, 2 Schalotten, 6 reife Tomaten, 150 g Reis, 2 Lorbeerblätter, je 1 Bund Petersilie, Dill und Majoran.

Für die Pilesauce: 1 kg Pilze (z. B. eine Mischung aus Pfifferlingen, Kräuterseitlingen, Stein- und Shiitakepilzen), 200 ml roter Portwein, 100 ml Sahne.

Zubereitung: Aus dem Wirsing den Strunk entfernen, Blätter auseinandernehmen und 1 Min. in heißem Wasser blanchieren. Schalotten fein würfeln, in einem großen Topf in Butter glasig dünsten, Hackfleisch dazugeben und anbraten lassen. Tomaten halbieren und durch eine Reibe passieren, den Tomatenmark zum Hackfleisch geben, Salz, Pfeffer und etwas Honig dazugeben, ebenso den Reis, und zu einer festen Masse einkochen. Mit feingehackten

Kräutern abschmecken. Auskühlen lassen.

Ca. 8–10 gleich große Stücke Alufolie mit Klarsichtfolie abdecken, darauf je ein Wirsingblatt legen, die Füllung darüberstreichen und zu einer Roulade aufrollen. Darauf achten, dass die Enden gedreht sind. Einen tiefen Behälter mit auf ca. 80–90 Grad erhitztem Wasser füllen, darin die Rouladen 20 Min. garen und anschließend auskühlen lassen, aus der Folie nehmen, in Bacon einwickeln, scharf anbraten, warmstellen.

Die Pilze in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit Portwein ablöschen, einkochen lassen, die Sahne dazugeben und so lange köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Zum Anrichten die Roulade in schräge Scheiben schneiden, nebeneinander auf einen Teller legen und mit der Sauce dekorieren.

lie und Schnittlauch obendrauf und erzählt stolz von ihrer Familie und dem Glück, dass die Nachfolge des Betriebs gesichert sei. Ihr Sohn Henrik (37), selbst Vater eines Kindes, habe die

Dinge in die Hand genommen. „Wir müssen uns über die Zukunft keine Sorgen machen“, sagt seine Mutter und kramt in der Kasse. „Zehn Cent für Sie zu rück.“