

Die Ufos vom „Siggi“

Hauptsache anders: Warum Züchter Obst und Gemüse neu in Form bringen

VON HEIDI HAGEN-FERDEMIR

■ **Bielefeld.** Was hat uns dieser Markt nicht schon alles geboten. Knapp zwei Jahre ist es her, da tauchten auf dem Siegfriedplatz die ersten Tomaten in veränderter Form und Farbe auf, in Schwarz und Grün und manche Exemplare irgendwie putzig gerillt. Um historische Sorten handelt es sich, lautete die begleitende Botschaft der Händler.

Etwa zur gleichen Zeit lagen die ersten Weinbergpfirsiche

auf den Ständen – von lieblichem Duft und besonderer Süße. Auch um diese Früchte ranken sich, ihr Alter und ihre Herkunft betreffend, Geschichten. Sicher ist, dass es sich bei den meisten der Pfirsiche in der Form fliegender Untertassen um Importware aus Spanien handelt und nicht um Früchte aus Weinbergen.

Ufos, zumindest ihre Form, scheinen inzwischen weitere Züchter inspiriert zu haben. Immer häufiger zu entdecken: Zuc-

chini in Form der unbekannteren Flugobjekte. Am Stand von Rainer Drewski ist der Korb an diesem sonnigen Spätsommertag fast geleert. „Die vielen Kochsendungen haben die Ufo-Zucchini so beliebt gemacht“, sagt der 40-Jährige. Und was die Zuschauer auf dem Bildschirm sehen, wollen viele, so sein Eindruck, gern am eigenen Herd ausprobieren. „Dann wird viel experimentiert“, weiß der Händler aus Gesprächen mit der Kundschaft. Fünf Märkte in Bielefeld und Detmold besucht Drewski jede Woche. Er führt das Familienunternehmen in der dritten Generation.

Und was unterscheidet diese knubbeligen Kürbisabkömmlinge von ihren langgewachsenen, überwiegend schlanken Ver-

wandten? Ihre Form, sonst nichts. Konsistenz, Geschmack – alles gleich. Auch der Preis von 2,90 Euro fürs Kilo.

Costas Kuriklides, den griechischen Küchenchef, erinnern die Zucchini an die Küche seiner Heimat, allerdings weniger an die dort übliche Zubereitung mit Öl, Knoblauch und Hackfleisch. Costas hat etwas Neues kreiert. Auf dem Einkaufszettel in seiner Hand sind alle Zutaten für ein neues Gericht aufgeführt: Getrocknete und eingelegte Aprikosen? Porree? Wie passt das zusammen? Diese Aprikosen, eine Spezialität aus Frankreich, bietet Rainer Drewski ebenfalls an: saftige Früchte von intensivem Aroma. Die schmecken auch pur und nicht unbedingt püriert.



Einkaufen mit Costas
Der Gang über den Wochenmarkt

Das Rezept: Ufo-Zucchini mit Lauch-Aprikosen-Püree

Zutaten (für 4 Personen): 8 kleine Ufo-Zucchini etwa à 100 g, 2 Bünd Porree, 4 Grillkartoffeln, ca. 250 g getrocknete, eingelegte Aprikosen (gibt's auf dem Markt oder in der Obstabteilung), 200 ml Milch, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 EL Honig, 2 EL Olivenöl.

Zubereitung: Von der Ufo-Zucchini den Deckel abschneiden, das Innere vorsichtig mit dem Löffel herausnehmen. Zucchini und auch die Deckel auf das mit Backpapier belegte Backblech stellen, mit Öl beträufeln.

Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Bei 180 Grad ca. 40 Min. backen. Nicht zu weich werden lassen, die Form soll erhalten bleiben. Für das Lauch-Aprikosen-Püree einen Topf mit 1 l Wasser aufsetzen, 1 EL Salz und 1 Prise

Zucker dazugeben, geschälte und grob gewürfelte Kartoffeln dazugeben und ca. 20 Min. – nicht zu weich – kochen lassen und anschließend durch die Presse drücken.

Beim Porree nur die dunklen Teile verwenden, grob schneiden, in kochendem Wasser ca. 4 Min. blanchieren und anschließend mit eiskaltem Wasser abschrecken. Milch in einem Topf aufkochen, Lauch und Aprikosen dazugeben, fein pürieren. Lauchmasse zu den ausgepressten Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ufo-Zucchini mit der Masse füllen, die Deckel draufsetzen.

Das schmeckt dazu: gebratenes Lachs- oder Rinderfilet oder – wenn's vegetarisch sein soll – auch ein Stück Baguette.



„Man nehme...“: Rainer Drewski mit den wichtigsten Zutaten fürs Rezept – Kartoffeln, Porree, Aprikosen und gelbe Ufo-Zucchini (r.). FOTO: WOLFGANG RUDOLF