

## Die Marmelade der Frau Maria

Frische Luft ist die beste Medizin: Wie sich die 72-jährige Markthändlerin fit hält

VON HEIDI HAGEN-PEKDEMIR

■ **Bielefeld.** Wie lange sie schon auf dem Markt steht? Maria Thiele muss nicht lange überlegen: „Seitdem ich den Führerschein besitze. Das ist jetzt 45 Jahre her.“

Die Händlerin aus Hövelhof kennt die Märkte in der Umgebung: Bad Lippspringe, Schloß Neuhaus, Sennestadt, wo sie mittwochs und samstags anzu-

treffen ist. Und jedes Mal putzt sie sich für die Kundschaft fein heraus. Ihre Haare hat die 72-Jährige akkurat frisiert und außerdem eine goldene Kette und Ohranhänger angelegt.

Ihr offenes Lächeln wirkt anziehend. Die Kunden stehen an diesem Vormittag in einer Zweierreihe vor dem Stand. Maria hat dort eine Pyramide aus Marmeladengläsern errichtet. Alles selbst gekocht, versichert sie.

Und links daneben, das Sortiment speziell für Diabetiker.

Marmeladekochen – für die Geschäftsfrau eher eine Resteverwertung. „Obst, das nicht verkauft wird, ist doch zu schade zum Wegwerfen“, erklärt sie und weist mit dem Zeigefinger der Rechten auf eine ausgefallene Spezialität: Birnenmarmelade mit Williamsgeist.

Birnen, keine schlechte Idee, meint auch ihr Kunde Costas Ku-

riklied. Der Koch sucht gerade eine Inspiration für ein schnelles Dessert aus Früchten der Saison. „Gedünstet schmecken Birnen meist besser als roh“, erklärt der Patron der Weinbar 3A und schnupper an einer reifen Frucht mit hellgelber Schale. Dazu etwas Schokoladensauce – das munde selbst nach einem mehrgängigen Menü. Maria Thiele hört interessiert zu. „Immer wieder erfahre ich etwas Neues. Jeder Tag auf dem Markt ist ein Erlebnis“, sagt sie. Die Gespräche mit ihren Kunden hielten sie fit. „Und die frische Luft sorgt dafür, dass du bis heute gesund bist“, mischt sich ihr Sohn Richard ins Gespräch ein.

„Ja, ja, die Kunden“, spricht Maria Thiele mehr zu sich selbst. „Was man mit denen so erlebt.“ Irgendwann, es war noch vor Einführung des Euro, vergaß ein Mann sein Portemonnaie an ihrem Stand. Stunden später vor dem Kassenhäuschen des münsterschen Zoos bemerkte er den Verlust. Zu diesem Zeitpunkt hatte Maria die Geldbörse schon längst beim zuständigen Marktmeister abgege-



Einkaufen  
mit  
**Costas**  
Der Gang über  
den Wochenmarkt



**Birnen, bitte:** Maria Thiele hält eine Kiste der Sorte Abate hoch. Ihr Sohn Richard hat die schönste Frucht ausgesucht.

FOTO: SANEBRA SANCHEZ

### Das Rezept: Karamellierte Birnen mit Schokosauce

**Zutaten** (für 4 Personen): 4 Birnen, 1 EL Butter, 4 EL Zucker, je 1 Schnapsglas Birnenbrand und Orangenlikör, 100 g Zartbitterkuvertüre, 100 ml Sahne, Marke einer Vanilleschote, 1 EL Puderzucker.  
**Zubereitung:** Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Butter leicht anbräunen. Zucker dazuge-

ben und die Birnen darin leicht karamellisieren lassen. Sind die Früchte goldbraun, mit Birnenbrand ablöschen.

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, steif geschlagene Sahne darunterziehen, mit Orangenlikör, Vanillemark und Puderzucker abschmecken.

ben. Der Mann holte sie dort ab – ohne ein Dankeschön für die ehrliche Marktfrau. „Wenigstens das hätte er doch sagen können“, sagt die 72-Jährige, zuckt mit den Schultern, lächelt und wendet sich einer Kundin zu: „Na, und Sie, junge Frau, möchten Sie nicht auch mal meine Marmelade probieren?“