

GESCHICHTEN VOM WOCHENMARKT



Gabriele und Gustl Rosenblattl kaufen den Großteil ihres Bedarfs an Lebensmitteln auf dem Wochenmarkt. Foto: Boos

DIE AKTUELLEN PREISE			
Osterschinken (roh)	100 Gramm	1,95 - 2,00 Euro	
Schinken (gekocht)	100 Gramm	1,55 - 1,79 Euro	
Ostereier	10 Stück	2,20 - 2,50 Euro	
Eier	10 Stück	1,80 - 2,30 Euro	
Meerrettich (Kren)	100 Gramm	0,65 - 0,85 Euro	
Spargel	1000 Gramm	4,00 - 14,00 Euro	
Lammfleisch	100 Gramm	1,09 - 1,59 Euro	
Rosmarin	1 Topf	3,20 - 3,95 Euro	
Thymian	1 Topf	3,20 - 3,95 Euro	
Salatgurken	1 Stück	1,30 - 1,80 Euro	
Feldsalat	100 Gramm	2,20 - 2,90 Euro	
Erdbeeren	500 Gramm	3,20 - 6,40 Euro	

Salat und Gemüse reichlich

Gabriele und Gustl Rosenblattl und ihr Lieblingssalat am Samstag

Von Stephan Boos

Ingolstadt (DK) Rosenblattl – „Klingt das net ganz einfach herrlich?“ Rosenblattl – klingt das nicht wie ein zärtlicher Kosename, den ein Mann seiner Frau ins Ohr flüstert? Und wenn der Mann es ausspricht, dann hört es sich ein bisserl österreichisch an. Nein, eigentlich richtig österreichisch. Kein Wunder also, dass man sich an Peter Cornelius und sein Lied erinnert: „Klingt das net unglaublich lieb?“ Dabei ist das Ganze in Wirklichkeit ein echter Name. Der Mann, der ihn trägt, heißt Gustl: Gustl Rosenblattl. Seine Frau, seit sie mit ihm verheiratet ist: Gabriele Rosenblattl. Zwei Österreicher in Ingolstadt. Seit 1987. Zwei Menschen, zwei Gesichter, denen man immer wieder auf dem Ingolstädter Wochenmarkt begegnet. Immer wieder. Das heißt: „Bestimmt 45 Mal im Jahr“, sagen die beiden übereinstimmend. Übereinstimmung herrscht auch beim Einkauf.

Vor allem Salate, Gemüse und Obst quellen aus den Einkaufstaschen der beiden. Sie sind zwar keine Vegetarier, erklären sie, aber sie essen wenig Fleisch. Dabei stammt Gustl Rosenblattl aus einem alten Jägersgeschlecht in Windischgarsten. Das liegt an der Grenze von Oberösterreich zur Steiermark. Doch er könnte keiner Fliege was zu Leide tun, sagt er. Und man glaubt es ihm. Also lieber Salat und Gemüse. Und das reichlich. 80 Prozent

von dem, was sie jede Woche brauchen, kaufen sie auf dem Wochenmarkt. Zurzeit Spinat, Lauch, Blumenkohl, Gurken, Tomaten, gemischten Salat, Pil-



ze, Knoblauch, Petersilie, Auberginen, Eier, Käse, Brot und, und, und. . . Der Speiseplan ist abwechslungsreich im Hause Rosenblattl. Sonntags frühstücken sie

gerne ausgiebig. Mit frischen Eiern, Käse, Schinken und allem, was sonst noch dazu gehört. An einem Tag wird es den Spinat geben. Eventuell mit Fisch. Oder mit Ricotta-Bällchen. An einem anderen Tag die Aubergine. Wahrscheinlich mit Tomaten und Nudeln.

Ein ganz besonderer Tag aber ist immer der Samstag. Direkt nach dem Wochenmarkt. Dann nämlich freuen sich Gabriele und Gustl Rosenblattl auf einen schönen gemischten Salat. Mit Birne und Champignons in feinen Scheiben oben drauf. Mit ein bisschen Schafs- oder Bergkäse verfeinert. Mit Walnüssen darüber. Das Ganze wohl dosiert abgeschmeckt mit Balsamico und Kernöl (Kürbiskernöl aus der Steiermark). Dazu gibt es frisches Baguette. Und zum Trinken – ganz gesundheitsbewusst – Tee. Und zu Ostern? Da darf natür-

lich der Osterschinken nicht fehlen, sagt Gustl Rosenblattl. Mit frisch geriebenem Meerrettich, Kren, wie er in Österreich und Bayern auch heißt. Ostereier natürlich auch.

Am meisten aber begeistert sich Gustl Rosenblattl für „die Schnecken“. Und meint damit ein Hefengebäck, das seine Frau mit Butter, gehackten Haselnüssen, Rosinen und einer Zuckerglasur herstellt. Das Ganze wird zusammengerollt und in Stücke geschnitten. „So dass es am Ende“, erklärt Gustl Rosenblattl, „eben aussieht wie Schnecken“.

Sagt's und fügt obendrein noch ein ganz großes Kompliment für seine Frau Gemahlin hinzu. Mit seinem ganzen un-nachahmlichen österreichischen Charme: „Sie ist nicht nur eine sehr gute Köchin und Bäckerin. Sie ist überhaupt eine Spitzenfrau!“

Erdbeeren und Spargel

Ingolstadt (bo) Der Frühling ist angekommen. Endgültig. Ganz deutlich zu sehen auch auf dem Wochenmarkt. Blumen über Blumen. Salat und Gemüse aus der Region. Und darüber hinaus: Die ersten Erdbeeren aus Italien und Spanien. Spargel aus Italien und Griechenland. Da gehen die Meinungen auseinander. Zwei Männer am Würstlstand haben dazu

völlig unterschiedliche Anschauungen. „Das braucht's nicht“. Sagt der eine. „Eigentlich sollte man nur Saison-Produkte aus der Region essen.“ „So ein Schmarrn.“ Sagt der andere. „Die Zeiten haben sich geändert. Europa ist eins geworden. Warum soll ich da keine Erdbeeren aus Spanien essen, wenn ich Lust darauf habe und wenn sie mir

schmecken. Oder Spargel aus . . .“ „Halt“, sagt da der andere. „Den gibt's jetzt auch schon bei uns“. Und in der Tat, am vergangenen Mittwoch war der erste Stand mit Schrobenausener Spargel auf dem Wochenmarkt. Dann bestellen sie sich beide noch eine Weißwurst. Und sind sich einig: „Die gibt's immer. Und die sind immer gleich gut!“

LESERBRIEFE

In Büchern und Aufsätzen nachzulesen

Zum Artikel „Ingolstadt wird immer ärmer“ (DK vom 29. März): Am Ende des Berichts zitiert die Autorin die Aussage einer ehemaligen Stadträtin, dass „man dem Stadtrat nichts über dieses Gebäude gesagt“ habe. 2002 lag bereits das Buch „Das Werden und Vergehen des ehemaligen Königlichen Proviantamtes in Ingolstadt“ aus der Reihe „Beiträge zur Geschichte Ingolstadts“ vor. Es ist heute noch in der Geschäftsstelle des Historischen Vereins Ingolstadt und im Buchhandel erhältlich.

Darin wird nicht nur das Körnerrieselmagazin, sondern alle Gebäude des ehemaligen Proviantamtes der königlich bayerischen Armee von ihrer Entstehung bis hin zum Abriss beschrieben. Könnte also nicht auch ein gewisses Desinteresse des Stadtrats vorgelegen und das alte IN-Glaubensbekenntnis „Weg mit dem roten Ziegelglump!“ dominiert haben? Ein weiterer Teilnehmer des Rundgangs vermisste eine „Wortmeldung des Historischen Vereins zu diesem Thema“. Oben genanntes Buch ist

eine der Wortmeldungen, eine weitere das Buch „110 Jahre Ingolstädter Gießereigeschichte“ von Erich Maßl. In diesem Buch

Wer seine Meinung öffentlich äußert, sollte zu ihr stehen. Wir drucken daher diese Zuschriften – nur mit vollem Namen des Einsenders ab. Anonyme Zuschriften werden nicht berücksichtigt. Leserbriefe geben nur die Meinung des Einsenders wieder. Die Redaktion behält sich bei Zuschriften die Auswahl und das Recht der sinnwahren Kürzung vor. D. Red.

beschreibt das Mitglied des Historischen Vereins die militär-industrielle Bebauung der Es-

planade der Fronte Raglovich ausführlich. Weitere Aufsätze sind in den Sammelblättern des Historischen Vereins erschienen: „Die Fronte Raglovich“ und „Die Zweigbahnen der Fronte Raglovich“ 1998. Im Jahrgangsbuch 1999 folgte der Aufsatz „Die königlich bayerische Hauptlandesfestung – ihr Anschluss an das Eisenbahnnetz, ihre Versorgung mit Zweigbahnen“. Die Überlegungen betrafen die Esplanade, die Festungswerke, das Glacis und den Rayon der Fronte Raglovich, also die Grundstü-

cke und Gebäude, welche derzeit diskutiert werden. Zur Fronte Raglovich der Hinweis, dass der Grundstein für die Stadtumwallung auf dem linken Donauufer noch an seinem ursprünglichen Platz unter der Spitze der Kaponniere dieser Fronte liegt. Nach der Aussage von IFG-Geschäftsführer Richler über eine Erweiterung des Glacis' dürfte der geplante Glacisweg direkt am Liegeplatz vorbeiführen. Es fehlt dann nur noch ein informativer Hinweis. Karl Bauer Ingolstadt

Familientag im Westpark

Ingolstadt (DK) Bei einem Familientag im Westpark am Ostersonntag ab 10 Uhr erwarten Kinder und Erwachsene Aktionen. Präsentiert werden die Deutschen Meister im Hip-Hop-Showact um 13.30 und 15 Uhr.

Trauercafé eine Woche später

Ingolstadt (DK) Der Termin für das Trauercafé des Hospizvereins wird von Karsamstag auf Samstag, 10. April, verschoben. Die parallel stattfindende Kindertrauergruppe entfällt im April und trifft sich erst wieder am 8. Mai. Auskünfte gibt es unter Telefon (0841) 1 71 11.