

Leckeres aus Nersingens Küchen und Kellern

Regionalmarkt Überblick über landwirtschaftliche und kunsthandwerkliche Produkte

VON IRIS GOEFSKY

Nersingen Bereits zum vierten Mal gaben Aussteller und Erzeuger aus der Region einen Überblick über ihre landwirtschaftlichen und kunsthandwerklichen Erzeugnisse. Der Regionalmarkt in Nersingen am Sonntag lockte auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Besucher rund ums Rathaus und die 26 Aussteller boten allerhand Köstlichkeiten zum

Probieren und Kaufen an. Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung und am Stand von Familie Ley aus Nersingen gab es als besonderes Schmankerl „Surhals“.

Wer mit diesem Begriff nichts anfangen konnte, wurde diese Spezialität fachkundig von den Ausstellern erklärt: „Dabei handelt es sich um eingelegtes, geräuchertes Fleisch, das man eben nicht alle Tage bekommt.“

Und auch am Stand von Familie Galler gab es neben einer reichhaltigen Auswahl an frischem Gemüse, selbstgepressten Apfelsaft und Kürbissuppe. Eine besondere kulinarische Besonderheit bot Monika Merkle aus Unterfahlheim: Paella mit Schnecken. Zusammen mit dem bekannten Euro-Toque Koch Gerald Fütterer bereiteten sie in riesigen Pfannen diese Paella vor und der Erlös dieser Benefizaktion kommt dem Kinderkrebsprojekt „Mit Stern und Herz“ zugute.

Mit oder ohne Schnecken

Dieser Förderverein wurde erst in diesem Jahr gegründet und besteht aus einem bundesweiten Netzwerk von Köchen, die diese Hilfsprojekte unterstützen. Das besondere an dieser Paella ist, dass sie ohne Glutamat zubereitet wurde und mit frischen saisonalen Produkten verfeinert wurde. Und wer sich nicht an die Schnecken heran wagte, für den gab es Paella auch ohne Schnecken. Doch die Nersinger zeigten sich gourmetbewusst und probierten doch gerne die Schnecken-Paella.

Doch nicht nur für „Gaumenfreuden“ war am Markt gesorgt, sondern die Palette reichte von Kürbis-Dekorationsartikeln über Ker-



Sternkoch Gerald Fütterer, Monika Merkle und Dr. Lüder Hinrich Mayer vom Kinderkrebsprojekt „Mit Stern und Herz“ an der Uni Ulm.

Fotos: ewgo



Das Pfuher Singvolk sorgte beim Nersinger Regionalmarkt für Gesang und mittelalterlicher Unterhaltung.

zen und Weihnachtsgrippen bis hin zu Holzschnitzarbeiten, die alle dekorativ an den Ständen aufgebaut waren.

Für den musikalischen Rahmen sorgte die Jugendkapelle Nersingen-Fahlheim und auf dem Rathausplatz traf man immer wieder das „Pfuher Singvolk“ an, die mit ihren mittelalterlichen Gewändern und Gesang bei den Besuchern auffiel. Denn wer hört schon mal „Lästerliches und Liederliches aus jungfräulichem Mund“? Der „Ballon-

Dockter“ sorgte mit seinen Figuren aus Modellierballons bei den kleinen Marktbesuchern für Staunen und die Volkstanzgruppe aus Nersingen unterhielt mit ihren Tänzen die Marktbummler, die sich von diesem Regionalmarkt mal wieder begeistert zeigten.

„Das tolle ist, man kann überall alles probieren und muss nicht die Katze im Sack kaufen“, schwärmte eine Besucherin am Käsestand und nahm das Angebot, die vielseitigen Sorten zu kosten, gerne wahr.



Zahlreiche Besucher ließen sich das Angebot schmecken.