

Erste Spuren der Herbstsaison

Der erste Tag im Herbst brachte gestern Vormittag am Linzer Südbahnhofmarkt eine klare Erkenntnis mit sich: Die Zeit der Pilze und besonders der Eierschwammerl geht allmählich zu Ende. Schwammerlfans kaufen die letzten Reste noch zusammen und stellen sich schön langsam auf das der Saison entsprechende Gemüse und Obst ein.

„Wenns Wetter aushält, gibt es nächste Woche noch Eierschwammerl, aber dann mit Sicherheit das letzte Mal“, sagte eine Marktfrau. Besonders auf-

fallend: Bei vielen Ständen gab's gestern schöne Weintrauben in drei unterschiedlichen Sorten. Muscat, das Kilogramm um 2,90 Euro, Kernlose um 1,60 Euro pro Kilo und die blauen Kardinal-Weintrauben um 2,20 Euro.

Wer die Weintrauben nicht so gerne mag, findet trotzdem genug andere Obstsorten. Etwa Zwetschken, die gerade Hochsaison haben. Das Steinobst wird in zwei verschiedenen Sorten angeboten: die Haus- (1,80 Euro pro Kilo) und Zuckerzwetschken (2,20 Euro). Und welche Sorte sich für das Marmelade ko-

chen am besten eignet, verrät Standbesitzerin Heidi: „In der Regel wird Marmelade mit der Hauszwetschke gemacht. Am besten wird sie aber, wenn man beide beim Einkochen etwas vermischt“, verrät die Frau einer Marktbesucherin.

Kürbiscremesuppe

In großen Mengen werden derzeit auch Kürbisse angeboten. Sie eignen sich hervorragend für eine Cremesuppe. Ein Marktfrau verrät dazu ihr Rezept: 800 Gramm Kürbisfleisch nach dem Auslösen in Würfel schneiden. Hühnerbouillon (auch mit Wasser möglich) aufsetzen und die Kürbiswürfel darin weich kochen. Anschließend den Kürbis mit dem Pürierstab zu einem Brei mixen und einen Becher Schlagobers dazugießen. Nun mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Curry und Zitronensaft würzen. Wenn die Suppe im Teller ist kann noch etwas Olivenöl oder steirisches Kürbiskernöl (auch am Südbahnhofmarkt erhältlich) darüber gegossen werden.

Besonders gut schmeckt die herbstliche Köstlichkeit auch mit knusprigen Kürbiskernen, die vor dem Servieren in die Suppe gestreut werden können.

Übrigens: Heute finden auf dem Markt die „I-love-Bio-Tage“ statt. An den Info-points gibt es für alle Gäste gratis Bio-Milch und ein kleines Dankeschön für den Besuch. Ihr Robert



Marktfrau Heidi verkauft traumhafte Weintrauben. Foto: loy