StadtZeit

92

KASSEL
MAGAZIN

Informations- und
Kommunikationsforum für
Kassels innovative Seiten
No. 92 • Jahrgang 16
JunJul 2019

KuMiN
Kultur und Markt in der Nordstadt

25 Jahre Tag der Architektur

WALDORF 100

BILDUNG
NEUGIER HÄLT UNS ALLE FIT

Hier gibt's Bio-Produkte von unserem regionalen Großhandel.

In Eurem Fachgeschäft um die Ecke mit kompetenter Beratung, fairen Preisen, frischem Gemüse aus der Region, Bio-Eiern ohne Kükentöten, handwerklichen Backwaren und persönlicher Atmosphäre!

Brotgarten und Konditorei
Friedrich Ebert Straße 141
34119 Kassel
Tel. 0561-772158

Schmackes
Erzberger Str. 51
34117 Kassel
Tel. 0561-70555464

Schmanddibben
Zentgrafenstraße 166
34130 Kassel
Tel. 0561-69135

Biomarkt Greger
Wilhelmshöher Allee 275
34131 Kassel
Tel. 0561-35200

Querbeet
Korbacherstraße 211
34132 Kassel-Nordshausen
Tel. 0561-404702

mila-o kollektiv
Am Brauplatz 4
34260 Kaufungen
Tel. 05605-9271714

Jana & Timo
O&G und Käsetheke
Markhalle Kassel
Wildemanngasse 1
34117 Kassel

und Kassels erstes Biorestaurant
WEISSENSTEIN
MARKT RESTAURANT CATERING
Königstor 46
34117 Kassel
Tel: 0561-84095519
www.weissenstein-kassel.de

www.naturkost-elkershausen.de

KuMiN

Kultur und Markt in der Nordstadt

Bunt, friedlich, freundlich

Mitte April startete der Wochenmarkt KuMiN – Kultur und Markt in der Nordstadt. Eine bunte Vielzahl an Menschen erfreute sich an regionalen Lebensmitteln, Schallplatten und einem abwechslungsreichen Kulturprogramm. Noch bis September ist mittwochs KuMiN-Tag.

Der Wind rauscht in den Bäumen, während in ihrem Schatten sorgsame Aufbauarbeiten beginnen. Geduldig sprenkelt das Wasser an diesem warmen Frühlingstag aus dem Springbrunnen, obwohl ihn zumindest in diesem Moment, niemand zu beachten scheint. Noch lässt sich nicht erahnen, welches Gewimmel in nur wenigen Minuten den Hof der Elisabeth-Knipping-Schule erwartet. Die Standbetreiber tätigen letzte Handgriffe, drapieren kleine Setzlinge, setzen das Honigbier ins rechte Licht. Zwischen den Ständen wuselt eine junge Frau herum, fragt ob alles in Ordnung sei und huscht wieder auf die gegenüberliegende Hofseite, beantwortet Fragen und ist im nächsten Moment schon wieder verschwunden. Schließlich tauchen hinter den Mauern des Schulgeländes erste Neugierige auf, betrachten interessiert die auf große Holzflächen gezogenen Zeichnungen, die eine Woche zuvor von Kindern und Jugendlichen im zu dem Markt gehörenden Comicworkshop im Schlachthof entstanden sind, und stellen sich in eine Reihe, um eine direkt auf dem Markt frischgebackene Pizza zu verköstigen.

Mit den Menschen kommt die Musik und plötzlich fühlt man sich mehr auf einem Festival, als auf einem Schulhof. Die Atmosphäre hat sich schlagartig gewandelt. Ein Junge lässt gekonnt Jongliertücher durch die Luft fliegen und an jeder Ecke entstehen Gespräche, werden kleine Winkel zu Sitz- und Dialogplätzen umfunktioniert. Anna Gerloff läuft noch immer zwischen dem Trubel hindurch und organisiert den Markt, doch die große Anspannung ist von ihr abgefallen: „Es freut mich, dass viele Menschen den Weg hierher gefunden haben. Die Themen unseres Marktes, Umweltbewusstsein und das Zusammenführen von Kulturen spricht die Leute aktuell an."

Michael Hertweck bietet sein CRAFTBEE an.

ANDERS WIRTSCHAFTEN
Jetzt Mitglied werden
Quer Beet & Ziel bewusst handeln!
NATURKOST Quer Beet ...SEIT 30 JAHREN
Handel & Haltung bewahren! Das wirkt!

Annes Käsetheke
KÄSE BISTRO FEINKOST WEIN
Frühstück • Mittag • Kaffee • Süsses • Snack ...
Wilhelmshöher Allee 289 • Tel. 400 71 88 • www.anneskaesetheke.de

„Die Kulturbühne ist das Besondere am Markt"

Anna Gerloff hat die zeitintensive Phase der Vorbereitungen nun gemeistert. Monatelang hat sie sich um Fördergelder gesorgt, Kooperationspartner gewinnen können und ein breitgefächertes Konzept für den Markt entwickelt: „Es hat Spaß gemacht, mit so vielen unterschiedlichen Menschen zusammenzuarbeiten, gleichzeitig war es auch ein großer Aufwand die Fristen und Termine für die Förderungen einzuhalten, aber es hat geklappt."
Das Projekt rund um den Wochenmarkt wird von dem Bundesministerium für Bildung und Forschung, „Tafel macht Kultur" und „Kultur macht Stark – Bündnisse für Bildung" unterstützt und auch vom Schlachthof Kulturzentrum und von der Essbaren Stadt hat Anna Gerloff Unterstützung bekommen. „Der KuMiN ist kein ganz normaler Wochenmarkt", erklärt sie. „Die Kulturbühne ist das Besondere an dem Markt. Sie wird von den Bewohnerinnen und Bewohnern der Nordstadt bespielt. Niemand wird gebucht, es ist eine offene Bühne und die Leute haben die Möglichkeit sie für sich zu nutzen. Man kann sich einfach online über ein Formular einbuchen und ich freue mich sehr, wenn die Menschen das wahrnehmen. Für mich ist die Kulturbühne das Herz des Marktes." Der KuMiN findet jeden Mittwoch statt, doch über den eigentlichen Markt hinaus wird er auch noch von dem Projekt „Internationaler Garten Quellbachweg" begleitet. Eingeleitet durch einen Comicworkshop über die Wege der Lebensmittel, hat sich der KuMiN zum Ziel gesetzt, in einem Bildungsangebot über die Wertschöpfungskette von Lebensmitteln und umweltrelevanten Themen zu informieren. „Demnächst startet ein Theaterworkshop mit Kindern, um die Bühne hier zu bespielen. Der KuMiN hat einen Umweltbildungscharakter und führt ganz viele Facetten zusammen", sagt Anna Gerloff.

Haushaltswaren
Seit 1902
KOCH
Eisenwaren

- Eisenwaren
- Werkzeuge
- Gartengeräte
- Heimwerkerbedarf
- Haushaltswaren
- Küchenhelfer
- Elektrokleingeräte
- Putzzubehör

KOCH KG • Frankfurter Str. 57 • 34121 Kassel • Tel. 0561 - 21019
info@eisenwaren-koch.de • www.eisenwaren-koch.de
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9:00 - 13:30 Uhr & 15:00 - 18:00 Uhr
Sa 9:00 - 13:00 Uhr

Spezialitäten vom Bauernhof
Fleischerei
Hildebrand

Sie finden uns auf folgenden Märkten:
Baunataler Bauernmarkt Mi. 8 – 13 Uhr
Melsunger Wochenmarkt Do. 9 – 14 Uhr
Wehlheider Wochenmarkt Fr. 7 – 13 Uhr

Fuldatalstr. 12 · 34302 Guxhagen-Grebenau · Tel. 0 56 65 / 33 73

Ein Ort der Begegnung

Entstanden ist die Idee aus dem Wunsch, auch in der Nordstadt regional einkaufen zu können und einen Ort für die Menschen zu gestalten, wo man sich untereinander austauschen und neue Netzwerke bilden kann. „Ich wollte regionalen Herstellern eine Plattform bieten und über regionale Versorgungsstrukturen den Markt ausbauen", erklärt Anna Gerloff. „Es gibt so viele Essgewohnheiten, dass wir uns nicht nur auf regionales Gemüse reduzieren wollen, wir wollen nicht diskriminierend arbeiten. Zum Beispiel benutzt eine asiatische Familie, die in der Nordstadt wohnt, vielleicht sehr gerne Okraschoten in ihren Gerichten, die regional aber nicht angebaut werden. Wir versuchen internationale Lebensmittel wie die Okraschote in unserem internationalen Garten zu kultivieren, wenn es klimatisch möglich ist und die Nachfrage dafür besteht. Bei der Kartoffel hat es vor einigen hundert Jahren ja auch geklappt." Neben dem Interesse für gute Lebensmittel hofft Anna Gerloff, auch Menschen mit einem offenen Weltbild miteinander zu vereinen: „Ich wünsche mir, dass der KuMiN ein Platz der Begegnung wird, wo Menschen zusammentreffen und dem Rechtsruck entgegentreten. Es kann nur helfen, wenn wir uns hier kennenlernen."

Durch eine Zeitungsannonce ist Michael Hertweck auf das Projekt aufmerksam geworden. Er hat eine kleine Imkerei und braut sein eigenes Honigbier. Für ihn ist der KuMiN ein idealer Platz, um nette Menschen kennenzulernen und seine Produkte bekannter zu machen. „Ich bin ein großer Freund von regionaler Vermarktung. Leider gibt es hier in Nordhessen noch nicht so viele Möglichkeiten und gerade hier in der Nordstadt ist ein sehr interessantes Publikum. Ich dachte mir, dass ich sehr gut zu dem Markt passe und freue mich, heute hier zu sein. Es ist ein toller Platz und ich denke, dass sich der Markt langfristig gut etablieren kann."

Auch Wina Diekhof ist angetan von der guten Atmosphäre. Sie betreibt eine Biogärtnerei in Witzenhausen und bietet auf dem Markt Gemüse, Jungpflanzen, Aufstriche und Öle an. „Wir wurden von Sabine Marten von der Ökolandbau-Modellregion Nordhessen angesprochen und fanden das Konzept hinter dem Markt sehr spannend. Es ist schön hier und wirklich sehr gemütlich." Michael Hertwick beobachtet das Treiben auf dem Markt und ergänzt lächelnd: „Es ist bunt. Durch das Unipublikum und die vielen tollen Bewohner; hier sind wirklich ganz unterschiedliche Menschen vertreten. Ich bin wirklich froh hier zu sein, da es schön zu sehen ist wie friedlich und freundlich die Atmosphäre ist. Mir gefällt der KuMiN unglaublich gut."

„Jeder kann den Markt mitgestalten"

Anna Gerloff unterhält sich an diesem Tag oft mit den Besuchern des Marktes und bekommt viel Lob ausgesprochen. Währenddessen nutzen drei Jungen die Bühne um vor einem großen Publikum zu singen. Sie sind ein wenig nervös, aber stolz als sie den Applaus der Menschen hören, die sich vor der Bühne versammelt haben. Der Springbrunnen der Elisabeth-Knipping-Schule hat sich inzwischen zu einer erfrischenden Oase gewandelt. Eine Gruppe junger Menschen lässt die Beine in das kühle Nass baumeln, während sie angeregt über alltägliche Themen diskutiert. Neugierige Passanten probieren Michael Hertwecks Honigbier und Wina Diekhof überreicht einer älteren Dame eine schön geschwungene

Flasche Chiliöl. Fast erscheint es Anna Gerloff wie ein Traum, dass die Idee, die sie vor knapp einem Jahr gesponnen hat, vor ihren Augen Form annimmt: „Es ist schön zu sehen, dass mein Projekt Anklang findet. Ich würde mir wünschen, dass sich jeder als Gestalter des Marktes versteht und sich willkommen und wohl fühlt“, erklärt sie. „Mein Traum ist es, dass das Projekt von jetzt an von vielen Menschen getragen wird. Ich habe es angestupst, aber ich würde mich freuen, wenn ich mich nun ein wenig zurückziehen kann und wortwörtlich den Bewohnern die Bühne überlasse, um den Markt so zu bespielen wie sie es gerne möchten.“ (jg)

KuMiN

Kultur und Markt in der Nordstadt

Mittwochs ist KuMiN-Tag!
16 bis 20.30 Uhr
Schulhof der Elisabeth-Knipping-Schule

Immer mittwochs – noch bis September – stehen die Marktstände und die Kulturbühne Interessierten offen. Über das Kulturprogramm hinaus gibt es bei KuMiN die Möglichkeit selbst zu gärtnern. Jeden Donnerstag von 14.30 bis 18.30 Uhr pflanzt ein qualifiziertes Team zusammen mit Interessierten Gemüse, Kräuter und Obst an.

Info: www.kumin-kassel.de

kochen

Torta di Verdura

Zutaten

250g Weizenmehl
1/8 l Olivenöl
3 Eier
100 g frische Steinchampignons
und/oder getrocknete Steinpilze
Meersalz
5-7 Anchovisfilets in Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel feingehackt.
ca. 500 g Mangoldblätter mit den Stielen in
1 cm breite Stücke geschnitten
2,5 EL gehackter frischer Majoran
2,5 EL grob gehackte glatte Petersilie
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Chillipulver
120 g frischerRicotta
3-4 EL trockener Weißwein

Zubereitung

1 Mehl auf ein Brett geben, über eine Mulde 1 Ei, Prise Salz und 4 EL Olivenöl beigeben. Soviel Wasser nach und nach beigeben, bis ein weicher Teig entsteht. Kneten bis er glatt und gut elastisch ist, anschließend unter einem Tuch abgedeckt gut eine Stunde ruhen lassen.
2 Steinpilze in etwas warmem Wasser einweichen lassen, nach dem Abtropfen und Ausdrücken kleinhacken. Steinchampignons kurz abwaschen und in dickere Streifen schneiden.
3 Nun das übrige Olivenöl in einem Topf vorsichtig erhitzen und die gehackte Zwiebel bei nicht zu hoher Temperatur nur glasig dünsten um dann zerkleinerte Anchovis, Pilze, Majoran und Mangold dazugeben.
Mit 3-4 EL trockenem Weißwein abspritzen und alles zusammen würzen mit etwas Salz und Pfeffer, ca. 12-14 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4 Ricotta und die 2 Eier glatt vermengen und mit der Masse im Topf vermengen. Masse abkühlen lassen.
5 Boden und Rand (ca. 2-3 cm) einer eingefetteten 25-30 cm großen Kuchenform mit dem ausgerollten Teig belegen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 180 Grad zwischen 35 und 45 Minuten backen.

Kann heiß und frisch aus dem Ofen gegessen werden, genauso lauwarm. Passt gut zur Grünen Sauce und ist auf jeder Gartenparty der Hit.

Guten Appetit!

Interessante foodblogs und Kochseiten
http://zumfressngern.ch
www.anonymekoeche.net
www.franzoesischkochen.de (Aurélie Bastian)
https://www.eat-this.org (vegan/vegetarisch)