

Ausgabe 2 vom 21.8.2019

Dies ist die zweite Ausgabe der *Marktnachrichten*, die unseren Markt in loser Folge begleiten. Für den Markt haben wir auch diese Woche wieder sehr gute Wetteraussichten.

Ein großes Lob an Herrn Klein von **Klein's Bio-Geflügelhof** mit seinem Geflügel aus eigener biozertifizierter Aufzucht und Haltung, der den Sommer über den Markt offen gehalten hat und an Diego vom **Eiscafé Tormen**, der ihn die ganze Zeit begleitet hat mit seinem leckeren Eis und seinem super Kaffee. Beide sind auch diesmal mit dabei.

Langsam füllt sich der Markt wieder: Mit dabei sind nach ihrem Urlaub **Obst Beckhaus** mit frischem Obst und Gemüse, **Bauernhof Seifen** mit bestem Rindfleisch von den eigenen Limousinrindern, Kaninchen, Eiern, Joghurt, Milch, Wurst, Kartoffeln, Nudeln, Pilzen und Eierlikör aus Eiern der eigenen Hühner sowie diesmal auch mit handwerklich hergestelltem **Brot aus Sankt Augustin**. Der Käsewagen von Anton's Käsehütte ist leider noch in Reparatur, aber sie kommen bald wieder, haben sie gesagt. Das PizzaPrinzip mit der knusprigen Steinofenpizza hat noch zwei Wochen Ferien. Deshalb haben wir einen Gast auf dem Markt: **Don Terrino** mit seinen aus natürlichen Zutaten frisch gekochten Suppen sowie gekühlten Getränken und besonderem Bier und Bio-Wein.

Der Imker von der **Siegtalimkerei** möchte seine durch den Ruhestand neugewonnene Freiheit nicht so gerne für regelmäßige Verpflichtungen aufgeben. Da wir den Markt aber auch ein bisschen planen müssen – und dies ehrenamtlich und nebenbei – haben wir gemeinsam beschlossen in Zukunft getrennte Wege zu gehen. Wir wünschen der Siegtalimkerei weiterhin viel Erfolg mit ihrem wirklich leckeren Honig.

**Der Markt läuft den ganzen Sommer durch.** Der Markt wird also kurzfristig etwas leerer aussehen, scheut euch nicht, trotzdem vorbeizukommen.

## Achtung!

**Geänderte Marktzeiten im August: 15 bis 19 Uhr.**

Nach den Schulferien geht es mit voller Kraft weiter. Wir planen einen besonderen Herbst- / Erntedank-Markt am 2. Oktober.

Außerdem überlegen wir aktuell, wie wir den Markt für Vorbeifahrende sichtbarer machen können.

Eure Ideen sind uns übrigens immer willkommen. Sprecht uns an! Per Email [markt@bv-birlinghoven.de](mailto:markt@bv-birlinghoven.de) oder über unsere Facebookseite @MarktBirlinghoven. Hier könnt ihr auch in der Gruppe mitdiskutieren.

Euer Marktteam

## Marktrezepte

Heute wird gegrillt (oder gebraten), z. B. Hähnchenfilet, Steak oder Gemüsespieße oder die eingelegten Rippchen vom Bauernhof Seifen im Backofen. Deshalb brauchen wir heute nur ein ordentliches Salatrezept.

### Cesar Salad

Cesar Salad ist wohl um 1920 in Südkalifornien von Cesare Cardini entwickelt worden. Hier das Rezept, wie es auch heute noch im 1956 von Bern Laxer gegründeten Bern's Steakhouse in Tampa (Florida) von Sohn David und seinen Mitarbeitern am Tisch zubereitet wird.

2 Salatköpfe, 10 bis 12 Weißbrotwürfel (Croutons), 4 EL Öl, 1 TL Knoblauch (fein gehackt), 2 tagesfrische Eier, je eine Prise Salz und Pfeffer, ½ Tasse Olivenöl, 4 EL Zitronensaft, 1 Tasse frisch geriebener Parmesankäse, nach Belieben 6 bis 8 Anchovisfilets

Salat zerteilen, waschen, abtrocknen. Croutons mit Knoblauch in der Pfanne zubereiten, abkühlen lassen, Eier 10 Sekunden in sprudelnd kochendes Wasser tauchen, eisgekühlten Salat in eine Schüssel füllen, Salz, Pfeffer, Olivenöl zufügen, Salat in dieser Soße wenden, Eier hineinschlagen, Zitronensaft hinzufügen und alles gründlich mischen. Parmesan und nach Wunsch Anchovis hinzufügen, Croutons darüber streuen.

Guten Appetit!