

Die kulinarische Neugierde der Lichtenfelser

ERFAHRUNGSBERICHT Heinz Häußer ist ein Mann der ersten Stunde des Lichtenfelser Korbmarktes: Von Anfang an war die Resonanz auf seine Galettes „überwältigend“. Dem FT schilderte er seine Eindrücke von der Veranstaltung, ihren Besuchern und der Stadt.

VON UNSEREM MITARBEITER MARKUS HÄGGERO

Lichtenfels – Wie bitte? Der Korbmarkt soll zu einem bloßen Fressmarkt verkommen sein? Diese gelegentlich anzutreffende Meinung mag Heinz Häußer nicht bestätigen. Heinz wer? Heinz Häußer: beschlagen in Elektrik, im Reparieren von Kfz, gelernter Koch, Kaufmann, Ex-Seefahrer, Trucker und Schausteller. Nachweislich kein Korbmacher und dennoch ein Mann der ersten Stunde des Korbmarktes.

Man trifft sie nicht mehr oft, die Männer oder Frauen, deren Erinnerung als Mitwirkende bis zum ersten Korbmarkt zurückreichen. Wenn aber doch, dann haben sie etwas zu erzählen. Es ist der 31. Korbmarkt, den Heinz Häußer mitmacht. Das, was er anbietet, gehört zum Korbmarkt also dazu, obwohl es kein heimisches Produkt ist. Es ist nicht einmal ein deutsches, und flechten kann man es nicht und ins Zimmer stellen ist auch wenig sinnvoll. Stattdessen sollte es heiß verzehrt werden, und somit ist klar: Heinz Häußer gehört zur Gruppe der Versorger am Korbmarkt. Seine Galettes scheinen wie die gerollt-gewickelte französische Antwort auf die italienische Pizza.



Heinz Häußer wünscht Guten Appetit mit Galettes: ein Renner auf dem Korbmarkt!

Wenn Hochbetrieb am Korbmarkt ist, dann haben Heinz Häußer, sein Sohn, seine Frau und noch ein paar Mitarbeiter mehr als alle Hände voll zu tun. Trotzdem stempelt das den Korbmarkt nicht zum Fressmarkt ab, denn Häußers Welt sind, neben den Schützenfesten, die Themenmärkte wie der Arnstädter Wollmarkt oder der Weimarer Zwiebelmarkt. Dort herrsche ein noch viel größeres Angebot an Essen und Trinken, und im Vergleich dazu sei der Korbmarkt nach wie vor ein Markt, bei dem es um das Eigentliche geht: Korbwaren und Flechtwerkgestaltung. Im Übrigen habe es seiner Meinung nach vor Jahren mehr Essensstände am Korbmarkt gegeben.

300 Tage im Jahr ist Heinz Häußer mit seiner Familie unterwegs: Wochenmärkte, Flohmärkte, Themenmärkte, Schützenfeste. Da läppern sich die Kilometer zusammen, selbst wenn sie zumeist nur auf den Straßen Oberfrankens und Südtüringens abgepult werden. „Wir machen jetzt Seefahrt auf Rädern“, nennt der gelernte Koch



Aus der Kelle in die Kofle: Dass man es hier mit „flüssigem Gras“ zu tun hat, ist schwer vorstellbar.



Alles eine Frage der Verteilung: Damit der Fladen belegt werden kann, muss er gleichmäßig verteilt werden.



Dank Unterhitze wird der Fladen schmackhaft gemacht und dann mit Käse und Schinken belegt. Fotos: M. Haggberg

und ehemalige Schiffskoch sein geordnet-unstetes Leben, und bei dem, was die Wörter See und Meer in ihm auslösen, bekommt er eine wohlige Gänsehaut – einmal der See verfallen, immer der See verfallen...

Bezug zum Korbmarkt

Heinz Häußer ist ein vielseitig interessierter Mensch. Einblicke in die französische Sprache hat er auch ein wenig, schließlich arbeitete er mal in Frankreich. Darauf angesprochen, ob er auch einen anderen, als nur geschäftsmäßigen Bezug zum Korbmarkt habe, sagt er, dass er sich immer Zeit zu einem Bummel über den Korbmarkt nehme. „Man sieht die Arbeit der Korbflechter dann mit anderen Augen. Ich habe von der Korbstadtkönigin einmal einen Mini-Korb geschenkt bekommen. Den habe ich mir hernach mit der Lupe betrachtet.“

Was man sieht, hält man nicht für möglich.“ Der Mini-Korb hat einen Ehrenplatz bei ihm daheim. Daheim, das ist für ihn und seine Frau Mitwitz.

Als Koch bescheinigt der 66-Jährige dem Lichtenfelser eine gewisse kulinarische Neugierde. Von wegen: Was ich nicht kenne, das esse ich nicht. Schon am ersten Korbmarkt war die Resonanz auf seine Galettes „überwältigend“.

„Die Sitten auf dem Korbmarkt sind gleich bleibend gut.“

Heinz Häußer Galettes-Bäcker

„Das Lob, ein disziplinierter Essensansteher zu sein, darf sich der Lichtenfelser ruhig einstecken, ein angenehmes Publikum („es gibt schlimmere“). Die Sitten auf dem Korbmarkt seien gleich bleibend gut, sagt der Mitwitzler.“

Es dürfte nicht geschäftsschädigend sein, wenn einmal geschrieben steht, woraus Galettes eigentlich bestehen: Käse und Schinken und Gewürze, eingerollt in einen dünnen Weizenfladen. So jedenfalls würden die meisten Kunden ihr Galettes beschreiben. Aber ob sie auch wissen, dass das Galet-

tes, ähnlich der italienischen Pizza, eine aus der Not geborene Mogelpackung ist? Der hauchzarte Mantel des Galettes besteht aus Buchweizen. Buchweizen, na also, da steckt doch das Wort Weizen schon drin. Denkste, Mogelpackung, denn *Fagopyrum esculentum*, wie die Botaniker sagen, zählt sich zu einer Grasart, genauer gesagt: zum Knöterichgewächs. Und die Franzosen hätten nie damit zu kochen und zu backen begonnen, wenn sie nicht irgendwann einmal in einen Weizenmehl-Engpass geraten wären. So sieht's nämlich aus.

Disziplinierte Essensansteher

Galettes backen ist eine schwere Arbeit: Unterhitze, enger Raum, immer Dampf, immer stehen. Jede Stunde müssen zehn Minuten Beinevertreten drin sein. Dann kocht jemand anderer weiter, damit es keinen Stillstand gibt.

Das Lob, ein disziplinierter Essensansteher zu sein, darf sich der Lichtenfelser ruhig einstecken, ein angenehmes Publikum („es gibt schlimmere“). Die Sitten auf dem Korbmarkt seien gleich bleibend gut, sagt der Mitwitzler.

So etwas wie ein schönstes Erlebnis auf dem Korbmarkt habe er nicht gehabt. Die seien ja alle schön gewesen. Aber ein doofes Erlebnis gab es schon: Vor zwölf Jahren hat Heinz Häußer beim Rangieren mit seinem Lkw das Schürzchen am Rathaus „mitgenommen“. Der Vorfall wurde unbürokratisch aus der Welt geschafft.