

## Medieninformation

# Ostern in der Markthalle

## Palmbuschen und Kulinarisches

**Als Einstimmung in die Karwoche wurden heute Schulkinder der Klasse 2d, Volksschule Reichenau mit ihrer Lehrerin in der Markthalle Innsbruck in die Kunst des Palmbuschenbindens eingeweiht. Nach getaner Arbeit gab es eine stärkende Jause von den Händlerinnen und Händlern. Alles, was Ostern sonst noch braucht, um ein gelungenes Fest zu werden, finden Feinschmecker an den zahlreichen Ständen.**

Pünktlich zum Palmsonntag müssen sie fertig sein, denn ohne die bunt geschmückten Palmbuschen und Palmlatten gehen Tiroler Mädchen und Burschen nicht in die Kirche. Damit der Wettstreit beginnen kann, müssen die Kunstwerke aber zuerst gebunden werden. Die Blumenhändler der Markthalle sind Experten im Palmbuschenbinden und so wurden aus Palmkätzchen, Ölweigen, Buchs und bunten Bändern schöne Palmbuschen mit Groß und Klein gebunden. An die Palmbuschen gehören seit jeher auch Brezen gebunden, die am Sonntag nach der Kirche endlich gegessen werden dürfen. Und auch diese wurden – sehr zur Freude der 26 Kinder – vor Ort in der Markthalle am Stand von „Klein & fein“ frisch gebacken.

### Ostergebäck – Brauchtum to-go

Für das Osterfest gibt es auch sonst noch viel zu tun: Einladungen für das Osterbrunch verschicken, Osterschinken, Osterbrot und Osterhasen besorgen, Ostereier färben und vieles mehr. Bei einem entspannten Bummel durch die Innsbrucker Markthalle kann man nicht nur alles für ein schönes Familienfest einkaufen, sondern auch noch viele Ideen mitnehmen. Wer sich dem festlichen Treiben hingeben möchte, ist hier genau richtig. Im Sortiment gibt es alles was Ostern zu bieten hat – von buntbemalten Eiern über saftigen Osterschinken bis hin zu einer großen Auswahl an Ostergebäck. Besonders Letzteres besticht in der Markthalle mit altbewährten Klassikern und ausgefallenen Neuinterpretationen und spiegelt so die regionale und internationale Backvielfalt wider.

### Backkunst über die Grenzen hinaus

Ganz getreu dem Motto „Andere Länder, andere Sitten“ nimmt das Ostergebäck bei unseren Nachbarn unterschiedliche Form und Füllung an. Was für die Tiroler der Osterkranz ist, wird in Südtirol Osterfochaz genannt. In süßer Form als Hefeteig oder herzhaft als Fladenbrot aus Weizenmehl mit Anis, der mit Schinken und Kren serviert wird, sind beide Varianten in der Bäckerei Pardeller erhältlich. Der Süden Italiens ist hingegen für seine „Colomba Pasquale“ übersetzt die Ostertaube, ein Hefekuchen gefüllt mit kandierten Früchten oder Rosinen, bekannt. Raffaele, Besitzer von Da Raffele in der Markthalle importiert diese Köstlichkeit direkt aus Italien und verrät: „Die Colomba wird zu Ostern als Dessert zum Kaffee, Limoncello oder Mandarinenlikör gegessen.“ Eine selbstgemachte Variante bietet die Bäckerei Pardeller in ihrer Markthallen-Filiale, die einzige in ganz Innsbruck. Eine Mitarbeiterin bestätigt: „Die Colomba ist sicherlich das aufwendigste Gebäck, allerdings bleibt sie bis zu 45 Tage frisch.“ In Bayern sind hingegen das Osterlamm, der Osterfladen sowie die Osterschnecke, ein Hefeteig in Form einer Schnecke mit Nussfüllung, typisch.

### Fürs Bauchgefühl

Immer mehr Menschen leiden an Unverträglichkeiten, Reizdarm oder reagieren auf Weizenmehl sogar allergisch. Nicht selten ist deshalb besonders das Ostergebäck schlecht bekömmlich. Brot und Gebäck aus Urdinkelmehl ist hier eine willkommene Alternative. Das Team der BrotSchmiede rund um Alex und Philipp arbeitet ausschließlich mit Urgetreide aus eigenem Anbau und kennt die Vorteile: „Gebäck aus Urdinkelmehl ist sehr gut für die Darmflora und enthält durch die langen Teigführungszeiten weniger Gluten.“ So werden auch ihre ostertypischen Gebäcke wie der Zopf, ein ganzjähriger Renner, und die Osterkränze mit einem Ei in der Mitte aus Urdinkelmehl hergestellt. „Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und keine Färbmittel. Das Korn wird unbehandelt, wie von der Natur geschaffen, verwendet“, so Alex und macht deutlich, dass Nachhaltigkeit im Familienbetrieb einen hohen Stellenwert hat. Eine wohltuende Alternative die schmeckt!

### Ostern einmal anders

Wer zu Ostern gerne etwas Neues ausprobieren möchte, findet in der Markthalle neben traditionellen Gebäcksorten auch den ein oder anderen Exot. Bei den BrotSchmieden gibt es beispielsweise eine Osterpinze aus Urgetreide mit selbstgetrockneten Cranberrys. Wer die Osterjause herzlich mag, findet bei Da Raffaele allerlei italienische Köstlichkeiten – besonders bekannt ist er für sein aus Weizensauerteig hergestelltes und hausgemachtes „ciabatta all' olio“ - Brot. Andernfalls kann der Osterbrunch auch vorgezogen werden. Petra Unterweger erwartet ihre Gäste täglich, außer sonntags, in der klein&fein Genuss-Manufaktur mit selbstgemachten Köstlichkeiten in Bioqualität. Freitags und samstags kann auf Reservierung, mit reinstem Gewissen und mit viel Liebe im Detail gebrunzt werden.