

Gleich am Rosental lädt der schön sortierte Eckstand von Familie Kumpf zum Einkauf ein. Je nach Jahreszeit und Wetterlage bieten Xaver und Anita Kumpf von Avocado bis Zucchini alles an, was gerade wächst und gedeiht, und das seit fast 30 Jahren. Schon die Eltern verkauften hier Tomaten, Gurken und Radieserl, Rosenkohl, Lauch, Feldsalat oder Wirsing.

Morgens um fünf sucht Xaver Kumpf auf dem Münchner Großmarkt die beste und frischeste Ware aus, am liebsten aus Münchner Gärtnereien. Das wird ergänzt mit Früchten aus aller Welt und Gemüse aus dem elterlichen Betrieb in der Nähe von Pfaffenhofen an der Ilm. So gibt es bayerische Erbsenschoten und brasilianische Babaco, eine wilde, besonders aromatische Papaya. Im Sommer liegen neben französischen Ochsenherztomaten mit dicken Rippen und kräftigem Aroma, tiefroten Eiertomaten aus San Marzano und süßen, sizilianischen Datteltomaten eben auch Tomaten, die unter Pfaffenhofer Himmel gewachsen sind. Ihre rote Farbe ist nicht ebenmäßig, es gibt gelbe Stellen, wo Blätter das Licht gefiltert haben – ein Zeichen für echte Qualität vom Freiland!

Wenn Anita Kumpf nicht gerade Auberginen oder Weinbergpfirsiche verkauft oder einer Kundin geduldig Auskunft über Mangoldsorten gibt, füllt sie Kisten auf oder um, ordnet Spitzkrautköpfe dekorativ an, arrangiert Lauchstangen neu – sorgfältig, gut ge-launt und blitzschnell. Schälchen mit Erdbeeren aus der Großmarkthalle leert sie erst einmal aus, prüft jede Beere mit kritischem Blick, sortiert matschige aus und füllt nur die makellosen wieder ins Schälchen. Auf diese Weise bleiben von zehn Pfund Erdbeeren vielleicht nur acht oder neun für den Verkauf übrig, die aber sind erstklassig.

Anita Kumpf sagt nicht, dass sie auf dem Markt arbeitet, sondern bekennt mit strahlenden Augen: „Ich lebe auf dem Viktualienmarkt.“ Und sie liebt das Marktleben. Selbst im Urlaub auf Mallorca schaut sie am liebsten die kleinen Märkte der Insel an – zum Missfallen ihres Mannes, der seine rare Freizeit auch mal abseits von Obst und Gemüse verbringen könnte. Nach zwei Urlaubswochen freuen sich beide wieder auf ihren Lieblingsplatz im Leben.

Anita Kumpf mag unkomplizierte, schnelle Gerichte, die durch einfache, aber hochwertige Zutaten ihren besonderen Pep erhalten. Von ihr stammen die Rezepte für die würzigen Blattsalate (rechts), den Spitzkrautsalat auf der übernächsten Seite und auch für die schnellen Bandnudeln mit rotem Mangold (Seite 97) sowie die frisch gepalpen Bohnen und Erbsen (Seite 115 und 115).

Würzige Blattsalate mit Vanille-Vinaigrette

Für vier Personen

160 g gemischte würzige Salatblätter (z. B. Baby-Mangold, Rucola und zarter Baby-Spinat oder roter Feldsalat)

1 Handvoll süße Datteltomaten

1 kleine, milde, weiße Zwiebel

½ Vanilleschote

2 Esslöffel Balsamico bianco

1 Teelöffel Dijon-Senf

1 Prise brauner Zucker

Salz, Pfeffer

4 Esslöffel Olivenöl

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Die Salatblätter mit den Tomaten auf Tellern anrichten. Die Zwiebel schälen und in hauchdünnen Ringen darüberhobeln.

Die Vanilleschotenhälfte aufschlitzen und auskratzen. Essig mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl und das Vanillemark unterrühren. Die Vinaigrette über die Salate träufeln.

Würzige Salatblätter können Sie am Stand der Kumpfs lose kaufen und dabei meistens zwischen drei bis vier Sorten wählen oder sich auch gemischte Wildkräuter in die Papiertüte packen lassen.

