



## Pressemitteilung

Pressereferat

der Landeshauptstadt Wiesbaden  
Schlossplatz 6 · 65183 Wiesbaden  
E-Mail: [pressereferat@wiesbaden.de](mailto:pressereferat@wiesbaden.de)  
<http://www.wiesbaden.de/presse>

19. August 2019

Touristik, Homepage, Veranstaltungen, Wirtschaft

### **Marktfrühstück auf dem Wochenmarkt widmet sich dem Thema „Pilze“**

Unter dem Motto „Fleisch des Waldes“ dreht sich beim Marktfrühstück auf dem Wiesbadener Wochenmarkt am Samstag, 24. August, von 10 bis 14 Uhr alles um Pilze.

Dabei stehen nicht allein die heimischen Pilzsorten im Fokus: Mit den Produkten von Edelpilzzüchter Mathias Kroll (Offenbach), der regelmäßig mittwochs und samstags seinen Stand vor der Wiesbaden Tourist Information betreibt, erfährt das Pilz-Sortiment auf dem Wochenmarkt eine geschmacksintensive Erweiterung: Kroll züchtet in einem ehemaligen Eiskeller in Offenbach seine Pilze und bietet unter anderem Seitlinge, Shiitake, Buchen- und Friséepilze an. „Das Marktfrühstück ist immer auch eine Entdeckungsreise für unseren Gaumen und verspricht neue Genüsse“, freut sich Wiesbadens Bürgermeister und Wirtschaftsdezernent Dr. Oliver Franz über den Frühstücks-Schwerpunkt im August sowie den neuen Stand.

In dessen unmittelbarer Nachbarschaft ist der Pilzsachverständige Dr. Thomas Lehr (Hofheim) anzutreffen. Der Experte informiert sowohl über einheimische Pilze aus der Region als auch über exotische Pilze und gibt Auskunft darüber, wie sich wochenlange Dürren im Hochsommer auf das Pilzvorkommen auswirken. Trüffel-Pilze und Trüffel-Spezialitäten bietet „Feinkost Roncarati“ auf dem Wochenmarkt an, ferner haben die Marktbetreiber Mika am Markt Portobello-Pilze im Angebot. Weiße Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake und Pfifferlinge gibt es dort ebenso wie auch beim Obst- & Gemüsestand der Domäne Mechthildshausen.

Gegrillte eingelegte Champignons als Antipasti bieten die Feinkoststände „Trésors du Sud“ und das „Feinkost-Paradies Mehmet“ an, der „Käsetempel“ lockt mit Trüffelkäse in vier verschiedenen Sorten.

Passend zum Frühstücks-Motto „Fleisch des Waldes“ bietet die „Markt Oase“ von Ralf Bernhardt eine leckere Pilzpfanne mit Live Cooking an. Bernhardt, der Stammkunden des Wochenmarktes mit dem beliebten „Stefans Käsekuchen aus Freiburg“ vertraut ist, ist Betreiber des neuen Marktfrühstück-Cafés „Markt Oase“.

Besondere Geschmackserlebnisse verspricht auch das Weingut Frosch aus Kostheim, das am Samstag, 24. August, am Weinstand des Wochenmarktes seine Erzeugnisse präsentiert. Das Familienunternehmen bietet unter anderem Riesling, Classic, Kabinett und Spätlese an, und führt darüber hinaus Weißherbst, Rosé und Rotweine sowie Schoppenweine, Sekt und Perlwein. Für die musikalische Unterhaltung beim nächsten Marktfrühstück sorgt Joy Gomez aus Taunusstein. Die Sängerin mit spanischen Wurzeln hat die Marktbesucher mit ihrer markanten Stimme bereits in der Vergangenheit wiederholt in ihren Bann gezogen.

Der Flyer „Wiesbadener Wochenmarkt 2019“ bietet einen Überblick über alle Marktfrühstücke der diesjährigen Saison, die von der Wiesbaden Congress & Marketing GmbH veranstaltet werden. Die Übersicht, die in der Wiesbaden Tourist Information erhältlich ist und über die städtische Internetplattform [www.wiesbaden.de/wochenmarkt](http://www.wiesbaden.de/wochenmarkt) abgerufen werden kann, führt zudem die Besetzung am Wiesbadener Weinstand auf, an dem sich immer samstags abwechselnd die Weinguter Schneider, Sauer, Berg, Ott, Meilinger, Frosch, Herborn und Bott präsentieren.

+++