



Pressebericht

WELT am SONNTAG vom 27. August 2006

Einkauf unter freiem Himmel

In keiner anderen europäischen Stadt gibt es mehr Wochenmärkte als in Hamburg. Sie liefern nicht nur frisches Fleisch, Obst und Gemüse aus den norddeutschen Anbaugebieten, sondern bringen auch ein Stück ländliche Kultur in die Metropole

Von Sophie Lübbert
und Nadine Michel

„WIEDER EINE PORTION Krabben?“, fragt die Fischverkäuferin ihren Kunden. Der junge Mann braucht nur noch zu nicken. Man kennt sich auf dem Wochenmarkt in Ottensen. Im Gegensatz zur anonymen Einkaufswelt der Supermärkte und Discounter wird persönliche Beratung hier großgeschrieben, statt abgepackter Produkte wird frische Ware geboten.

Das wissen die Kunden zu schätzen: „Der Mensch ist ein genuisorientiertes Wesen“, sagt Wilfried Thal, Vizepräsident des Landesverbands des ambulanten Gewerbes und der Hamburger Schausteller e.V. sowie Bundesvorsitzender des Wochenmarkthandels. „Auf dem Markt gibt es Vielfalt und keine Massenproduktion.“

Zudem seien die Wochenmärkte zentrale Treffpunkte für die Menschen eines Stadtteils und erfüllten so eine wichtige soziale Funktion, sagt Thal. Die Produkte kämen überwiegend aus der Region: zum Beispiel aus den Vier- und Marschlanden, aus dem Alten Land oder aus Schleswig-Holstein.

In Hamburg ist das Angebot an Einkaufsmöglichkeiten unter freiem Himmel besonders groß: Mit über 60 städtischen und 40 privaten Märkten liegt die Hansestadt im europäischen Städtevergleich an der Spitze. Die „Welt am Sonntag“ stellt einige der schönsten Märkte der Hansestadt vor:

Der Familiäre

Auf dem Wochenmarkt in Ottensen (Di. 8-13 Uhr, Fr. 8-18.30 Uhr) wird vor allem die Beratung der Kunden großgeschrieben. Das wird deutlich, wenn man ein paar Minuten am

Stand mit dem Obst aus dem Alten Land verweilt: Zur Hauptgeschäftszeit bildet sich dort eine lange Schlange, dennoch nehmen sich die Händler viel Zeit für jeden Kunden.

Die Besucher, auffallend viele jüngere und Mütter mit Kindern, scheinen die Qualität auf dem Ottensener Markt zu schätzen. Alles wirkt entspannt, trotz des großen Andrangs wirkt keiner gestresst. Es gibt viele heimische Produkte, etwa Obstblüten-Honig, Altländer Brombeeren oder Apfelbrand, aber auch frische Pasta-Ware wie Gnocchi und Tortellini.

Der Ökologische

Ruhig und gelassen geht es an den Ständen in der Blankeneser Bahnhofstraße zu (Mi. 9 bis 13 Uhr). Das Angebot an naturbelassenen Produkten ist groß und reicht von Vollkornnudeln über Ziegenkäse bis hin zu Baby-Bekleidung aus Öko-Baumwolle.

Der Klassiker

Der Isemarkt gilt als „längster Wochenmarkt Europas“ (Di. und Fr. 8.30-14 Uhr). Alle Stände sind unter dem U-Bahn-Viadukt in der Isestraße aufgebaut. Kuchen aus Portugal neben Glasperlen aus Ghana sind ebenso zu finden wie glutenfreie Kekse oder hausgemachte Nudeln mit Thymian und Limone.

Das bunt gemischte Publikum des Harvestehuder Marktes weiß diese Auswahl zu schätzen: Manager kaufen ihre Kartoffeln hier neben Künstlern oder Großmüttern. Wer Hunger bekommt, ist ebenfalls gut versorgt. Ob französische Crêpes zum Café au lait, belgische Waffeln mit Eierlikör oder schlicht der Dauerbrenner Bratwurst – alle Wünsche werden erfüllt.

Der Gemütliche

Gleich sechs Tage die Woche (Mo.-Sa. 8-13 Uhr) kann man den Harburger Markt besuchen. An den 15

Die schönen Jugendstilwohnungen und die zahlreichen Bäume, die den Markt säumen, sorgen für ein besonderes Flair: Es erinnert ein wenig an provenzalische Märkte im Sommer, alles durchströmt vom leichten Duft nach Lavendel. Den findet man übrigens zwischen Krabben- und Gewürzstand gleich vorne links am Eingang.

Der Alternative

Der Wochenmarkt am Schulterblatt im Schanzenviertel (Do. 13-18.30 Uhr) gehört mit seinen zehn Ständen zwar zu den kleineren in Hamburg

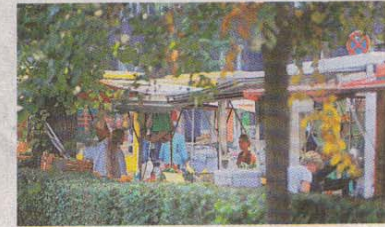
Ständen kann man neben den üblichen Marktwaren wie Obst, Gemüse und Blumen auch Kleidung kaufen. Die ältere Stammkundschaft liebt es, einen gemütlichen Shoppingbummel über „ihren“ Markt zu machen, um danach noch für eine Kaffeekeitsch in der nahe gelegenen „Café Bolero“ einzukehren.

wiegt das aber mit großem Angebot und freundlicher Bedienung wieder auf. Hier gibt es Fisch, Fleisch, Obst, Gemüse, Blumen und als Höhepunkt hausgemachten Nudeln.

Hauptsächlich junge Leute kaufen hier ein, Werbetexter, Musiker und Studenten gehören zur Kundschaft. Durch die vielen Bäume fühlt sich der Besucher ein wenig wie auf einem Dorfplatz. Da die zahlreichen Cafés am Schulterblatt ihre Tische direkt neben den Ständen aufgebaut haben, ist der Weg zu einer kleinen Stärkung nicht weit.



RETO KLAR



Auf dem Isemarkt gibt es unter dem U-Bahn-Viadukt neben Obst und Gemüse auch viel Feinkost (l.). Ökologische Produkte und entspannte Atmosphäre bietet der Markt in Blankenese (u.). Einkaufen unterm Blätterdach am Goldbekufer (o.)



Klassiker des Einzelhandels

DIE BEDEUTUNG

Für Hamburgs Wirtschaft sind die Wochenmärkte sehr wichtig. „Die uralte Institution ist eingebunden in den regionalen Wirtschaftskreislauf“, sagt Wilfried Thal, Bundesvorsitzender des

Wochenmarkthandels. Viele Erzeuger seien zu klein, um Supermärkte zu beliefern. Für sie sei der Markt der wichtigste Absatz.

DIE PREISE

Laut Deutschem Seminar für Städtebau und Wirtschaft

geben die Kunden durchschnittlich 15 bis 20 Euro pro Einkauf aus. Die Preise unterscheiden sich zum Teil erheblich: So kostet ein Kilo Kartoffeln in Harburg 1,40 Euro, auf dem Isemarkt zahlt man für die gleiche Sorte 1,80 Euro.