

Ein Platz mit viel Flair

Wochenmärkte brauchen das passende Umfeld

VON SILKE ROENNEFAHRT

Eine kleine aber feine Mischung vorwiegend selbst erzeugter Waren bietet sich aus der Region auf den Nürnberger Wochenmärkten an. Mit den Bauernmärkten und Stadtmärkten fasst sich heute unsere Serie über die Nürnberger Märkte.

„Zucchini-Apfel“, „Kiwi-Apple“, „Brombeer-Birne“ – wer das Marmeladen-Sortiment von Julia Stadler-Stehle begutachtet, der möchte am liebsten sofort zum Frühstücksbrotchen greifen und all die köstlichen Konfitüren probieren. Jahrelang kochte die Hausfrau aus Ullstadt-Fügenheim die Früchte nur für den eigenen Bedarf. Jetzt hat sie fast 6000 Gläser pro Jahr und verkauft sie unter anderem auf dem Wochenmarkt am Kobergerplatz. „Die Mischungen denke ich mir selber aus“, sagt Stadler-Stehle. Beim Schälen und Schnippeln hilft ihr Mann, gemeinsam suchen beide nach Wegen, Beeren und Hagelbutten perfekt zu entkernen. Der Kundenschaft schmeckt's, auch in Zabo, wo die Köchin mittwochs ihre Marmeladen offeriert.



Frisch vom Hof

So wie Julia Stadler-Stehle bieten auch die anderen Händler auf dem Kobergerplatz überwiegend Waren aus eigener Herstellung an. Inna Wölfl zum Beispiel hat unter anderem Antipasti, Frischkäse und Joghurt im Sortiment. Die Milch dafür stammt vom eigenen Hof in Simmelsdorf. An den regelmäßigen Umgang mit den Kunden musste sich die Landwirtin erst gewöhnen. „Das ist schon ein Umstellung, wenn man sonst den ganzen Tag hinter Kuhschwänzen her ist“, sagt sie. „Und mittlerweile möchte die Bäuerin diese Arbeit nicht mehr missen.“ Der „Kob“, wie nicht nur Inna Wölfl, den Markt liebevoll nennt,

habe eben Ambiente. Helmut Nordhardt, Leiter des städtischen Marktamtes, kann dem nur zustimmen. Ein schöner Platz und ein gut gemischtes Sortiment, das sind in seinen Augen wichtige Voraussetzungen für einen erfolgreichen Wochenmarkt.

Aus dieser Kombination dürfte umliegende Geschäfte dürfte An groß sein, betont Nordhardt. Nicht überall sind die Rahmenbedingungen so ideal wie in der Nordstadt. Am Fritz-Munkert-Platz in Ziegelstein etwa wünschen sich die Bürger zwar einen Markt, doch bald nach der Eröffnung blieben die Kunden aus. Jetzt bieten nur noch sporadisch ein bis zwei Händler ihre Ware an. Auch in Zabo blieb ursprünglich zwei Markttagen nur einer übrig, weil nicht genügend Käufer kamen (siehe Übersicht im Kasten).

„Lokalkolorit reicht nicht“

Die Händler müssen auch davon leben, kritisiert Nordhardt. „Lokalkolorit allein reicht nicht aus. Umgekehrt fehlt es mitunter an geeigneten Anbietern. Wer Interesse habe, so Nordhardt, könne sich durch neuen Projekten gegenüber aufgeschlossen, betonen die zuständigen Mitarbeiterinnen Gabriele Meier und Waltraud Gundel. Nur müsse eben der Standort passen. So wie in Langwasch, wo seit 13 Jahren auf dem Heinrich-Boll-Platz gehandelt wird – mit einem ähnlichen Sortiment wie auf dem Kobergerplatz. Die Stammkunden schätzen hier wie dort die persönliche Atmosphäre. Die Händler müssen uns, und wir kennen sie“, sagt Barbara Illig, eine Forelle einpacken lässt. „Hog gibt es die besten Fische der Welt“, schwärmt die Rentnerin, die um Supermärkte meistens einen großen Bogen macht. „Ich würde mich nie billig ernähren“, sagt die 67-Jährige. Qualität habe eben ihren Preis.

Das finden auch die Kunden von Heinz Schober, die für dessen Ziegenkäse weite Wege in Kauf nehmen. Bis

28 Hauptmarkt MoBach NW 11.11.09



Mit viel Flair wartet der Markt auf dem Kobergerplatz auf – er lockt zahlreiche Stammkunden an.

Foto: Ralf Rödel

Fisch und Bioprodukte

Die kleineren Angebote misst, zählt, gibt es in Nürnberg fünf Wochenmärkte. Seit 1991 findet in Langwasser auf dem Heinrich-Böll-Platz ein Bauernmarkt statt. Samstags von 8 bis 13 Uhr sind unter anderem fränkische Fische, Milchprodukte, Honig, Backwaren und Gemüse im Angebot. In Zerbabelshof bieten jeden Mittwoch von 7 bis 13 Uhr auf dem Johann-Adam-Freiensteil-Platz neben der Zabo-Linde vier Händler ihre Gemüse, Fleisch und hier Gemüsesorten. Zu haben sind und Marmeladen (alle 14 Tage). Auf

ZUR SACHE

dem Palmplatz vor der Friedenskirche in Johannis ist dienstags und samstags von 10 bis 14 Uhr Markt. Das Angebot ist ähnlich wie in Zabo, statt Backwaren und Eiern jedoch Geflügel und Eier verkauft. In der Stadt gibt es in der Allersberger Straße/Ecke Galgenhofstraße täglich von 7 bis 18 Uhr einen Mini-Markt mit Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst. Der Bauernmarkt auf dem Kobergerplatz in der Nordstadt findet freitags von 8 bis 18 Uhr statt. Zehn Händler bieten unter anderem zahlreiche Bioprodukte an.