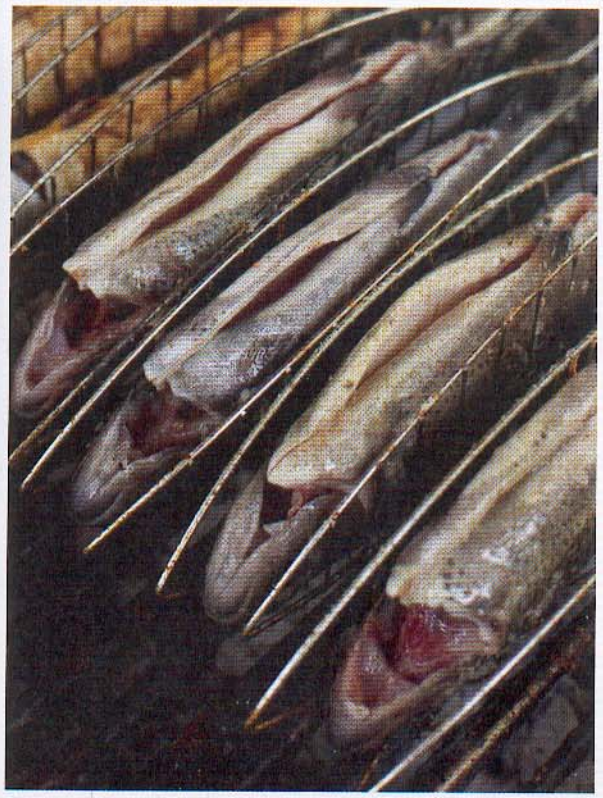
Die neue Marktwirtschaft

— Wochenmärkte boomen in Berlin. Mit ihnen hat sich eine neue Existenzgründerszene entwickelt. Ein Marktspaziergang



Jürgen Fürguts (links) Steckerlfisch-Stand ist eine stadtbekannte Attraktion

Die Kohlen knistern, die Fische zischen, die Schlange wächst. Jürgen Fürgut ist ganz in seinem Element. Es ist Freitag, 12 Uhr. Am Arkonaplatz geht der Markt los. Mit seiner Schiebermütze wirbelt er zwischen der blauen Styropor-Kühlbox, dem Grill und der hungrigen Kundschaft hin und her. Er legt Filets von der Makrele auf den Rost und ganze Forellen, sein Kollege verteilt derweil Kartoffelsalat in Pappschalen und gibt einen Klecks Remoulade zu den gegrillten Fischen. Jürgen Fürguts Steckerlfisch-Stand ist eine stadtbekannte Attraktion. Eine treue Stammkundschaft hat er sich in den letzten Jahren ergrillt. Ausgerechnet er, der gar nicht aus der Gastronomie kommt.

Wochenmärkte wie der Arkonaplatz haben in den letzten Jahren einen unübersehbaren Aufschwung erlebt. Etablierte Märkte expandieren, wie der am Maybachufer, der jetzt auch samstags geöffnet ist, neue Märkte eröffnen wie die am Hausvogteiplatz und in Karlshorst, und auch die historischen Hallen wie die Arminiusmarkthalle in Moabit, die Marheineke Markthalle oder die Markthalle IX in Kreuzberg entwickeln sich zum sozialen Mittelpunkt der Kieze. Mit dem vergrößerten Angebot verbreitet sich auch die Zusammensetzung der Anbieter: Längst verkaufen nicht mehr nur Erzeuger aus dem Umland ihre Rüben. Stattdessen gibt es immer mehr Leute wie Jürgen Fürgut: Existenzgründer, die mit einem ganz speziellen Angebot den Schritt in die Selbstständigkeit wagen.

Bevor es Jürgen Fürgut hauptberuflich mit Makrelen, Forellen, Zander, Saiblingen und manchmal Kabeljau zu tun hatte, dominierte eines seinen Tag: Termine. „Es war immer Termin. Andauernd." Bauherren und Architekten saßen ihm im Nacken. Lieferanten und Bauarbeiter musste

Text Felix Denk

Fotos Katharina Poblotzki

herzhafter Kuchen
mit Artischocken und
schwarzen Oliven

„Der erste Markttag von Thomas Gern war grausam: Dienstag, 4. Februar, um 14 Uhr fings an zu schneien. Kein Mensch kam."

er antreiben. „Immer hats pressiert", sagt Fürgut, ein hochgewachsener Naturbursche, der auch nach knapp 20 Jahren in Berlin sein bayrisches Idiom nicht abgelegt hat. Den Job als Bauleiter, den der studierte Landschaftsarchitekt ein paar Jahre machte, hängte er an den Nagel nach einem prominenten wie schwierigen Projekt, dem Holocaust-Mahnmahl. „Alleine die 13.000 Tonnen Erde zu Hügeln zu modellieren, war der Wahnsinn."

Fürgut hatte die Nase voll. Und eine Idee: Ein Steckerlfischstand. Am Ammersee, in seiner Heimat, würde das wohl kaum zum kulinarischen Alleinstellungsmerkmal taugen. Denn der Steckerlfisch ist ein Biergartenklassiker. Typischerweise wird eine Forelle oder Makrele im Ganzen gegrillt. Für Fürgut eine Kindheitserinnerung. Schon der Vater hat im Ammersee gefischt. „Bei uns zuhause waren ausgestopfte Fische im Gang, die Garage voller Angeln." In Berlin war er der erste Fischgriller nach bayrischer Art. „Die Leute haben geschaut, als wäre ich ein Außerirdischer. Ein ganzer Fisch? Und nicht in der Semmel."

Mittwoch Winterfeldt-Markt, Donnerstag Breslauer Platz, Freitag Arkonaplatz, Samstag wieder Winterfeldt-Markt. Das ist Jürgen Fürguts Woche. Im Winter macht er vier bis sechs Wochen Pause. Wenn es regnet, läuft es schlechter, und nach den Sommerferien, wenn die Berliner wieder in der Stadt sind und noch Touristen obendrein, sind die besten Markttage. Sein Weg in die Selbstständigkeit lief reibungslos. Den Start erleichterte ihm ein Gründungszuschuss. Und die Kosten, die sein Stand generiert, sind überschaubar: Ein Grill mit zwei Kohlekammern, den er sich von einem Schlosser bauen ließ, ein Zelt, ein Lager, wo er die Fische unterbringt, und die Standmiete. Die ist günstig wie kalkulierbar. „200 Euro pro Monat für 16 Markttage. Wenn ich nicht komme, zahle ich nicht." Anfangs hat er große Feste ausprobiert, da war aber die Standmiete zu hoch. Gelegentlich grillt er auf Hochzeiten und Betriebsfeiern.

Sein Steckerlfischstand ist ein kleines Familienunternehmen. Die Makrele, Zander, Hecht, Saibling, kommen aus Skandinavien, der Karpfen von einer Genossenschaft von der Müritz und die Forellen aus dem Verlorenen Bach. Der entspringt bei Penzing bei Landsberg, ein Zulauf vom Lech. Sein Vater hat da einen Teich gebaut, bei dem man den Wasserspiegel regulieren kann. Anders als die Zuchtfische, die nur ein Jahr wachsen, sind Fürguts Forellen drei Jahre alt. 3.000 Stück grillt er im Jahr. „Ohne die Option, auf Märkte zu gehen, hätte ich das nie gemacht", sagt Fürgut.

An seinen ersten Markttag kann sich Thomas Gern noch ganz genau erinnern. „Es war grausam: Dienstag, der 4. Februar 2010. Um 14 Uhr fings an zu schneien." Da stand Gern am Fehrbelliner Platz, mit drei, vier Quiches und Tartes, Suppen und Salaten – und kein Mensch kam. „Ich dachte, da stell ich mich jetzt mal hin und irgendwie wird das schon gehen. Irgendwann mittags kamen Leute aus dem Bezirksamt und haben gesagt, das ist ja nett, damit haben wir aber gar nicht gerechnet. Vielleicht nächstes Mal." Von den acht Sachen hat Gern siebeneinhalb wieder mitgenommen. Aber auch eine Erkenntnis: Eine kleine Nachfrage gibt es.

Gern ging einen kleinen Schritt Richtung Selbstständigkeit. Der Berufsschullehrer reduzierte seine Unterrichtsstunden und folgte seiner Berufung: Dem Kochen und Backen. Mittlerweile hat er sich auf Dinkelgebäck spezialisiert: Tartes und Quiches, in immer neuen Rezepten und Varianten, die die ganze Freude ausdrücken, die Gern mit seinem Backwerk hat. Ob eine Quiche mit Wacholder-Kaminwurzen und Goldkäse auf Balsamico-Spinat mit roten Trauben und Lauch oder die Tarte mit Brandy-Goldrosinen, Pflaumenmus und Golden Delicious-Äpfeln in Rahmguss – Gerns Backwaren haben den Charme des Selbstgemachten. Ein Heilmittel gegen die Backshop-Tristesse, die die Fußgängerzonen dominieren.

Seine Backstube hat Gern in einer Remise in Moabit. Die Bäckerei im Vorderhaus, zu der sie gehörte, hat geschlossen und Gern plant auch nicht, sie zu eröffnen. „Da bräuchte ich feste Mitarbeiter für den Verkauf, und einen Ersatz im Krankheitsfall. Das würde die Kosten steigern. Und es wäre mit viel mehr Risiko verbunden." In der Miete der Backstube sind der Ofen, eine Teig- und eine Rührmaschine inbegriffen. Eine perfekte Infrastruktur. Mit den Märkten hat er die perfekte Vertriebsstruktur.

Im Augenblick verkauft er mittwochs und samstags auf dem Karl-August-Markt in Charlottenburg und samstags am Boxhagener Platz und am Mexikoplatz in Zehlendorf. Das Praktische: „Auf Märkten kann ich Produkte und Standorte testen", sagt Gern. Fehrbelliner Platz hat nicht funktioniert, Rüdesheimer Platz auch nicht. „Ich hatte eine Steckrüben-Orangensuppe dabei, da kam eine alte Dame und meinte „Steckrübensuppe? Na det mach ich mir aleene." Erst auf dem Arkonaplatz lief das Geschäft. Da kam plötzlich Geld in die Kasse, die Gegend war interessiert an dem Produkt. Mit einem Laden hätte er so einen Testlauf nicht machen können.

Seine Woche ist nicht gerade leerer geworden. Samstags steht er um 4:30 Uhr auf und ist bis 19 Uhr auf den Beinen. Der anstrengendste Tag der Woche. Die Brioches müssen noch gebacken werden, die Markstände aufgebaut, in der Zwischenzeit gehen vielleicht die Pappen aus, da muss Nachschub organisiert werden, dann

muss die Backstube aufgeräumt und irgendwann die Stände wieder abgebaut werden. Trotzdem: Thomas Gern sagt, er sei zufriedener. „Es gibt mir ein Gefühl der Bestätigung. Das vermisse ich in meinem Lehrerberuf. Da sagt ja nicht der Schuldirektor: das war eine tolle Stunde. Oder die Schüler, die Stunde hätte so richtig Spaß gemacht. Das gibt's einfach nicht."

Annette Zeller würde wahrscheinlich immer noch am Tresen von Brot&Butter stehen, der Steinofenbäckerei der Manufactum-Filiale am Ernst-Reuter-Platz, wenn sie nicht auf eine Meldung in der Zeitung gestoßen wäre, dass eine neue Markthalle eröffnen wolle – und Kleinanbieter suche. „Da dachte ich: Das muss ich jetzt machen." Sie kündigte ihren Job und wagte den Schritt in die Selbstständigkeit. Anders als Fürgut und Gern ist sie keine Dilettantin, die ihre Leidenschaft zum Beruf macht, sondern Bäckermeisterin in der vierten Generation. Gelernt hat sie bei ihrem Vater in einem Dorf im Schwäbischen. Heute hat sie ihre eigene kleine Backstube – im Keller ihres Hauses in Bohnsdorf tief im Südosten Berlins. Wie Thomas Gern verwendet sie ausschließlich Bio-Dinkelmehl, das Obst dafür wächst gleich im Garten. Die Äpfel etwa, die Quitten und die Zwetschgen. Wenn sie daraus ihre Johannisbeer-Baisertorten bäckt, entstehen wahre Kunstwerke. Wie Kumuluswolken türmt sich der gezuckerte Eischnee. Fast zu schön zum Reinbeißen.

Was sie als erstes auf dem Markt gelernt hat: Es ist kein Klischee, dass dort viel geratscht wird. Neulich fand eine Studie heraus, dass auf Märkten zehnmal mehr kommuniziert wird als in Supermärkten. Annette Zeller wird dauernd nach den Rezepten ihrer Torten und Kekse gefragt. Und es kommen immer wieder Kunden, die ihr Selbstgebackenes zum Probieren mitbringen. „Da gibt es eine starke Sehnsucht", sagt Zeller. Nach Kontakt, Austausch, nach einer Unmittelbarkeit, die in unserm Umgang mit dem Essen verloren gegangen scheint. Thomas Gern bestätigt das: „Die Leute suchen die Nähe zu den Erzeugern." Die Bedürfnisse haben sich geändert: Die Hausfrau, die den Wocheneinkauf am Markt erledigt, gibt es praktisch nicht mehr. Stattdessen kommen immer mehr Flaneure, die sich den direkten Kontakt wünschen.

Den Traum vom eigenen Laden träumt Anette Zeller nicht. Zwei Markttage und hin und wieder der Naschmarkt, damit ist sie gut ausgelastet. Auch weil sie den Markt mag. „Wenn am Ende des Markttages etwas übrig bleibt, tauschen wir Händler untereinander", sagt sie. Auch Jürgen Fürgut will nichts Festes, einen Imbiss etwa. Draußen sein, bei den Leuten, das gefällt ihm. In einer Küche würde er den Austausch vermissen. Ein Laden? Für Thomas Gern ist das eine Option, aber eher ein Langzeitprojekt. Warum auch überstürzen, die Berliner entdecken gerade ihre Wochenmärkte.

— *zitty Spezial Shopping 2012/2013*

GRÖSSTE AUSWAHL AN NEUEN IDEEN FÜR OUTDOOR- UND REISEFANS IN BERLIN

etrotter Ausrüstung in Berlin-Steglitz

Globetrotter Expertin **Tanja Vollperg**

Direkt in der Schloßstraße und mitten in Berlin-Steglitz findet ihr alles, was das Herz eines Outdoor- oder Reisefans höher schlagen lässt: die größte Auswahl, kompetente Beratung und eine Vielzahl spannender Möglichkeiten, die Ausrüstungsprodukte gleich vor Ort auf Herz und Nieren zu testen – von der Kältekammer bis zum Kanu-Erlebnisbecken. Lasst euch bei uns auf neue Ideen bringen – ein Besuch im größten Outdoor-Testcenter Berlins lohnt sich immer!

ETROTTER AUSRÜSTUNG
Str. 78-82, 12165 Berlin/Steglitz
S-Bahnhof Rathaus Steglitz
g bis Freitag: 10:00 – 20:00 Uhr
ag: 9:00 – 20:00 Uhr
: 030 / 850 89 20, E-Mail: shop-berlin@globetrotter.de

Globetrotter.de Ausrüstung
HAMBURG | BERLIN | DRESDEN | FRANKFURT | BONN | KÖLN | MÜNCHEN

Ob mit Oliven-Pfirsich-Tapenade oder mit Appenzeller auf Kohlrabigemüse, mit seinen Quiches drückt Thomas Gerns seine Freude am Backen aus