



INHALT

S. 34 Spielen, bis der Arzt kommt: Die Malteser Migranten-Medizin richtet Wartezimmer für Kinder ein.

S. 36 Keine 30 Sekunden pro Essensgast: Landtagsmitglied Lisa Steinmann besuchte mit Bürgern die Uni-Mensa.

S. 38 Ein kölscher Engel in Nöten: Rochus-Theater zeigte die skurrile Komödie „Kampf der Mächte“.

Schafe scheren auf dem Hermeskeiler Platz

Verwaltung lud ein zum „Markt wie vor 100 Jahren“ – Werbung für Produkte aus der Region

VON ANNE KRICK

SÜLZ. Freitag, Wochenmarkt auf dem Hermeskeiler Platz. Die gewohnten Markthändler sind da mit Obst und Gemüse, Brot und Geflügel, Blumen und Eiern. Doch was haben die Schafe hier zu suchen. Das gab es doch mal vor Jahrzehnten, dass Nutztiere auf den Märkten gehandelt wurden, wird sich die ältere Generation noch erinnern. Und genau das war das Thema dieses durch und durch ungewöhnlichen Markttags: „Bauernmarkt wie vor 100 Jahren“ hatte sich die Marktverwaltung in Zusammenarbeit mit dem Marketingbeirat der Händler anlässlich der diesjährigen europäischen Wochenmarktkampagne einfallen lassen.

Und so kam es, dass Schafzüchter Martin Schmitz aus Gangeln an Schwarzkopf- und Tiroler Bergschafen demonstrierte, wie mit der Schermaschine Wolle gewonnen wird.



Schweißtreibende Arbeit

Es ist eine schweißtreibende Arbeit, die 70 bis 80 Kilo schweren Tiere mit einem Arm im Ruhigstellungsgriff zu halten. Eine Attraktion für die Scharen von Kindergartenkindern und Tagesmütter-Schützlingen, die zu diesem besonderen Anschauungsunterricht über den Platz zogen. Direkt nebenan hatten Magdalena Fuhrmann und Henry Schlüter von der Kölner Jägerschaft ihre Waldschule aufgebaut. Mit großen Augen bestaunten die Pänz ausgestopfte, einheimische Wildtiere wie Hase, Uhu, Rehkitz und Fasan.

In respektvollem Abstand blieb klein und groß bei der mobilen Schmiede, wo das glühende Eisen unter den Hammerschlägen tausende Funken versprühte. Heiß wurde es auch vis-à-vis bei Domingo Colón. Der Meisterkoch, der kürzlich in Riehl eine Kochschule eröffnete, zauberte aus frischen Zutaten der Marktleute einen Erdbeer-Joghurt-Smoothie, eine Asia-Pfanne und Spargelsalat mit Avocado-Hollandaise. Probieren war ausdrücklich erwünscht. Solche Kochvorführungen werde es demnächst öfter auf Kölner Wochenmärkten geben, verriet Horst Zedow, Wochenmarktverkäufer und Mitglied des Marketing-Beirats, der maßgeblich an den Vorbereitungen zum Bauernmarkt beteiligt war. Es waren aufwendige Vorbereitungen, wie auch Reiner Ströbel von der Marktverwaltung bestätigt.

Wohlgerüche am Seifenstand

Im letzten Jahr hatte sich der Markt an der Kirche St. Aposteln in der Innenstadt an der Kampagne beteiligt.

„Und auch heute hatten wir eine positive Resonanz auf die bunte Mischung, die wir zusammengestellt haben“, betonte Zedow. Nicht ganz hun-

Das Eisen wurde geschmiedet, solange es heiß war (o.l.). Gekleidet wie vor 100 Jahren präsentierten sich die Händler (o.r.). Michaela Schütz beherrscht die Kunst des Seifensiedens (u.l.), und Magdalena Fuhrmann und Henry Schlüter zeigten die heimische Tierwelt. (Fotos: Krick)

dert Jahre, aber nicht weniger ein Publikumsmagnet waren auch die historischen Trecker, die nicht zu überhören auf den Platz tuckerten: zwei liebevoll restaurierte Lanz Bulldog-

Traktoren, Baujahr 1952 und 1938, die auch den Geruch der alten Zeiten verströmten, in denen Katalysatoren ein Fremdwort waren. Wohlriechender war dagegen der

Stand von Michaela Schütz, die die alte Kunst der Seifensiederei beherrscht. Seit dem vergangenen Jahr gibt es ihre „Lebendigen Seifen“ unter anderem auf dem

Markthändler Frank Scheuren zog eine positive Bilanz dieses ungewöhnlichen Wochenmarktes: „Der Umsatz war höher als an anderen Tagen. Der Markt hier in Sackgassenlage hatte es wirklich mal verdient, mehr in den Blickpunkt gerückt zu werden. Schade, dass so etwas nicht öfter stattfinden kann.“

Übrigens unterstützte die Interessengemeinschaft Hermeskeiler Platz diese Kampagne.

In den umliegenden Geschäften im Sülzer Einkaufszentrum gab es zusätzliche Präsentationen und zwei Jahreskarten für den Zoo und einen Kochkurs bei Domingo Colón konnte gewinnen, wer beim Quiz „Kennen Sie Obs und Jemös op kölsch“ alle 22 Fragen richtig beantwortete. Da war klar im Vorteil, wer als geborener Kölner oder Absolvent der Kölsch-Akademie Übersetzungen von Pelz, Melekatömmelche und Kiverähz beherrschte. Das konnte längst nicht jeder.

Riehler Wochenmarkt zu kaufen. In Sülz war sie zum ersten Mal. „Früher habe ich in Lindenthal gewohnt. Es ist schön, mal in die alte Heimat zurückzukommen“, sagt die Inhaberin der Seifenmanufaktur Sapoluna, deren Produkte, die Ringelweiss, Goldmelissa und Lilawandel heißen, alle eine eigene Rezeptur haben. Nebenbei hat Eierhändlerin Josi Stolle aus Erfstadt einen Infostand aufgebaut, der zeigt, wie Eier früher be- und gehandelt wurden: „Vor 100 Jahren sind die Eier ausgewogen worden wie Kartoffeln.“

Vor 100 Jahren war es auch noch üblich, dass Korbmacher und Messerschleifer auf den Märkten ihre Waren anboten. Messerschleifer gibt es heute wieder. Das Hilfsarbeiterhaus, im Jahr 1900 gegründet, zeigte nur an diesem Tag die Kunst, aus Weide, Binse und

» Vor 100 Jahren sind die Eier ausgewogen worden wie Kartoffeln. «

JOSI STOLLE
Eierhändlerin

Holzspan Brotkörbchen und Wäschekörbe zu fertigen.

Markthändler Frank Scheuren zog eine positive Bilanz dieses ungewöhnlichen Wochenmarktes: „Der Umsatz war höher als an anderen Tagen. Der Markt hier in Sackgassenlage hatte es wirklich mal verdient, mehr in den Blickpunkt gerückt zu werden. Schade, dass so etwas nicht öfter stattfinden kann.“

Übrigens unterstützte die Interessengemeinschaft Hermeskeiler Platz diese Kampagne.

In den umliegenden Geschäften im Sülzer Einkaufszentrum gab es zusätzliche Präsentationen und zwei Jahreskarten für den Zoo und einen Kochkurs bei Domingo Colón konnte gewinnen, wer beim Quiz „Kennen Sie Obs und Jemös op kölsch“ alle 22 Fragen richtig beantwortete. Da war klar im Vorteil, wer als geborener Kölner oder Absolvent der Kölsch-Akademie Übersetzungen von Pelz, Melekatömmelche und Kiverähz beherrschte. Das konnte längst nicht jeder.

„ERLEBE DEINEN MARKT“

Europa feiert seine Marktkultur: Die internationale Bewegung „Love your local market“ wurde 2012 in England ins Leben gerufen. 2016 nahmen weltweit schon über 3000 Märkte (2015: 2000) in 17 Ländern an den Veranstaltungen im Mai und Juni teil. In Europa beteiligten sich 13 Länder. Deutschland nahm im vergange-

nen Jahr zum ersten Mal unter dem Motto „Erlebe deinen Markt“ mit 16 Märkten in 12 Regionen teil. In diesem Jahr sind es schon 150 Märkte in 30 Regionen. Für 2017 haben bereits 50 weitere Märkte ihre Teilnahme angekündigt.

Ziel der Kampagne ist es, die öffentliche Wahrnehmung von Wochen-

märkten, Spezialmärkten und Markthallen zu stärken. Mit den Erlebnismärkten soll der Wochenmarkt als wichtigste Vertriebsform für die Vermarktung regionaler Produkte von landwirtschaftlichen Erzeugern betont werden. Die ambulanten Einzelhändler sorgten für ein einmaliges kommunikatives Einkaufserlebnis unter freiem Himmel. (akr)



BEULE DRIN? Oder Kratzer im Lack?

Itting behebt Karosserie- und Lackschäden am Auto – fachgerecht, preiswert und schnell

Mobilitäts-Service

Karosseriearbeiten

Schaden-Service

24 Std. erreichbar

Qualitätslackierung

Wilhelm-Mausier-Straße 35 • 50827 Köln • Telefon 02 21/58 11 60 und 58 12 60
Fax: 0221/5801586 • E-Mail: kadler@itting.com • www.itting.com

