

Der Wochenmarkt

Hauszeitung der Deutschen Marktgilde eG

Nr. 76
Dezember 2019
23. Jahrgang



MEHR NACHHALTIGKEIT

Seite 4-5

Das Interview: Wochenmärkte im Wandel

Seite 3



EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir sind wieder da! Nach unserer 75. Jubiläumsausgabe brauchten wir eine kreative Pause. Allerdings nur bei unserer Hauszeitung, da zahlreiche andere Projekte unsere ganze Konzentration gefordert haben.

Das gilt besonders für das Thema Digitalisierung: Die Fertigstellung unserer neuen App zur Marktverwaltung, die wir selbst entwickelt haben, hat deutlich länger gedauert als geplant und viel Engagement von unseren Führungskräften verlangt. Doch der Einsatz hat sich gelohnt: Nach der erfolgreichen Pilotphase, in der mehrere hundert Markttagge per App reibungslos abgewickelt wurden, steht unseren Marktleitern nun eine komfortable Anwendung zur Verfügung. Sie können jetzt alle Aufgaben auf ihrem Marktplatz über das Smartphone erledigen.

Zur Digitalisierung gehört auch, bargeldloses Zahlen auf Wochenmärkten breiter einzuführen, um den Händlern zusätzliche Umsatzchancen vor allem bei jungen Marktbesuchern zu schaffen. Digital geht es auch bei unserem nächsten großen Projekt weiter: Wir arbeiten an einem kompletten Relaunch der Webseiten sowie individualisierten Webauftritten für unsere einzelnen Standorte. Den Anfang macht die Marktgilde in Dresden mit einer eigenen Website, die Anfang 2020 fertig sein soll. Auch in den sozialen Medien wollen wir als Deutsche Marktgilde stärker aktiv werden. Schließlich werden wir das (Online-) Marketing verstärken und neue digitale Serviceangebote für Händler schaffen, zum Beispiel im Bereich Kundenkommunikation und Bestellwesen.

Natürlich haben uns auch die großen gesellschaftlichen Themen beschäftigt: zum Beispiel die Diskussionen um Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Verpackungsgesetz oder das Gesetz zum Verbot von Plastiktüten. In diesem Zusammenhang möchte ich auf unsere Mehrzweck-Einkaufstaschen verweisen, die wir schon zig-tausendfach auf unseren Märkten „unters Volk“ bringen. Hier sind wir seit vielen Jahren Vorreiter. Darauf ruhen wir uns aber nicht aus, sondern wirken immer wieder auf unsere Markthändler ein, Plastikmüll möglichst zu vermeiden.

Ein bedrückendes Thema für uns ist die zunehmende Gewalttätigkeit in unserer Gesellschaft, die leider auch nicht mehr vor unseren Märkten Halt macht. Dies zeigt sich in oft rüden Szenen zwischen Händlern und Marktkunden. Aber leider auch im Verhalten gegenüber unseren Marktleitern, die immer öfter beschimpft oder sogar bedroht werden: von Hundehaltern, Radfahrern, Paketdienst-Fahrern und leider auch von Händlern.

Diese Erfahrungen und neue bürokratische Erfordernisse wie die Datenschutzgrundverordnung, unsere modernisierten Verwaltungsprozesse sowie die zunehmende Vernetzung zwischen Kommunen, Marktbeschickern und der Marktgilde haben uns handeln lassen. So haben wir die Marktordnung und Entgeltordnungen neu gefasst. Wir hoffen, wir haben damit für alle Akteure – vom Händler über die Kommune bis zum Marktbesucher – eine gute Grundlage für den reibungslosen Ablauf unserer Märkte geschaffen.

Liebe Leserinnen und Leser, ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende. Wir möchten uns herzlich für Ihre Treue bedanken und versprechen Ihnen, auch im neuen Jahr aktuelle Informationen und Tipps rund um den Wochenmarkt zu liefern. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start in das neue Jahr.

Ihr Prof. Dr. Gerhard Johnson



Marktgilde

DAS INTERVIEW: WOCHENMÄRKTE IM WANDEL



Ohne Händler keine Kunden – ohne Kunden keine Händler

Wie ist die Situation der Wochenmärkte in Deutschland? Der Wochenmarkt sprach mit dem Vorstandsvorsitzenden der Deutschen Marktgilde Professor Dr. Gerhard Johnson über Wochenmärkte im Wandel und neue Herausforderungen.

Professor Johnson, wie geht es den Wochenmärkten in Deutschland?

JOHNSON: Leider nicht so gut. Nach Zahlen des Bundesamtes für Statistik ist der Umsatz auf den Wochenmärkten bundesweit in den vergangenen drei Jahrzehnten um zwei Drittel zurückgegangen. Das kann uns als Marktgilde, die 200 Wochenmärkte an 125 Standorten organisiert, nicht fröhlich stimmen. Allerdings scheint dieser Trend endlich gestoppt zu sein, so dass wir wieder „Licht am Ende des Tunnels“ sehen.

Woran liegt der Rückgang?

Dafür gibt es mehrere Gründe. Der Wettbewerb im Lebensmitteleinzelhandel ist hart. Discounter, Supermärkte, aber auch zunehmend der Online-Lebensmittelhandel ziehen viel Umsatz von den Märkten ab.

Außerdem bevorzugen unsere Kunden oft aus Zeitgründen und Bequemlichkeit den Supermarkt, der sechs Tage die Woche geöffnet hat.

Ein weiteres Problem: Es gibt immer weniger Markthändler. Sie finden oft keine Nachfolger mehr.



Was kann man also tun, um die Märkte wieder attraktiver zu machen?

Als Deutsche Marktgilde analysieren wir die Attraktivität des Standortes. Wie sieht es mit der Kundenfrequenz und den Leerständen im Umfeld aus? Muss der Markt an einen anderen Ort verlegt werden? Denn ein Wochenmarkt ohne attraktives Umfeld hat heute kaum eine wirtschaftliche Chance. Er ist auch nicht das Allheilmittel, um eine Innenstadt zu beleben. Ein Wochenmarkt kann nicht retten, was die Einzelhandelspolitik über Jahre verschlafen hat.

Was braucht ein zukunftsfähiger Markt?

Ein breites und qualitativ hochwertiges Angebot – zum Beispiel bei Fisch, Käse, Brot, Obst und Gemüse. Hierfür müssen wir die wichtigen Händler auf den Markt bekommen. Diese müssen dann in der Lage sein, ihre Ware in guter Qualität frisch auf den Markt zu bringen, die Preise der Kaufkraft in der Region anzupassen und außerdem mit Aktionen und Veranstaltungen für sich zu werben. Ziel muss es sein, die Aufenthaltsdauer der Kunden zu erhöhen. Eigentlich ist es ganz einfach: Ohne Händler keine Kunden und ohne Kunden keine Händler.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung?

Ohne die geht es nicht. Die Märkte müssen sich im Kundeninteresse digitalisieren und vor allem die Chancen für Kommunikation und Marketing nutzen. So erstellen wir gerade für den Dresdener Markt eine eigene Website, um über die Öffnungszeiten, das Angebot und Sonderaktionen zu informieren. Nach und nach soll das für alle Märkte Standard werden. Außerdem müssen die Markthändler ihren Kunden künftig häufiger anbieten, bargeldlos zu zahlen.

GEGEN PLASTIKMÜLL

Hehres Ziel: Märkte ohne Plastikmüll

Seit vielen Jahren setzt sich die Marktgilde für mehr Nachhaltigkeit auf ihren Märkten ein und versucht, dafür das Bewusstsein bei Händlern und Kunden zu schärfen.

Immer mehr Märkte setzen auf nachhaltige Verpackungsalternativen, so auch die Marktgilde. „Viele unserer Händler nutzen inzwischen Papiertüten für Gemüse und Obst oder Glas für konservierte oder eingelegte Waren“, betont der Chef der Genossenschaft Gerhard Johnson. „Damit passen wir uns dem wachsenden Umweltbewusstsein in der Gesellschaft an.“

Seit Jahren setzt sich die Marktgilde für den Verzicht auf Plastiktüten auf den Märkten ein. Sie organisiert Aktionstage und verteilt auf vielen Märkten bundesweit umweltfreundliche Einkaufstaschen. Gemeinsam mit den Kommunen möchte die Marktgilde so Verbraucher und Händler für Nachhaltigkeit sensibilisieren. „Marktbesucher können viel zur Reduzierung des Plastikmülls beitragen, wenn sie mit unseren oder eigenen Stofftaschen einkaufen“, sagt Johnson.

Auch die Händler seien sehr bemüht, auf Plastik zu verzichten und ihre Ware lose und in umweltfreundlichen Tüten zu verkaufen. „Doch es mangelt noch an Alternativen“, so Johnson. So experimentierten einige Märkte mit kompostierbaren Tüten aus Pflanzenmaterial wie Mais und Zuckerrohr. Diese konnten jedoch bei Hitze nicht überzeugen. Auch bei den alternativen Wickelpapieren für Fleisch und Käse gibt es laut Johnson noch Probleme: Die Ware kann in ihnen nicht so lange wie bisher im Kühlschrank gelagert werden. Alternative Gefäße, wie etwa für Feinkost, könnten aufgrund des Materials das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht garantieren. Und kundeneigene Verpackungen seien aufgrund der Hygienevorschriften oft nicht für das Befüllen mit offenen Lebensmitteln geeignet. „Es gibt noch viel zu tun“, so Johnson, „vor allem warten Markthändler und Verpackungsindustrie beim Thema Nachhaltigkeit auf eindeutige Entscheidungen und Vorgaben der Politik.“

2

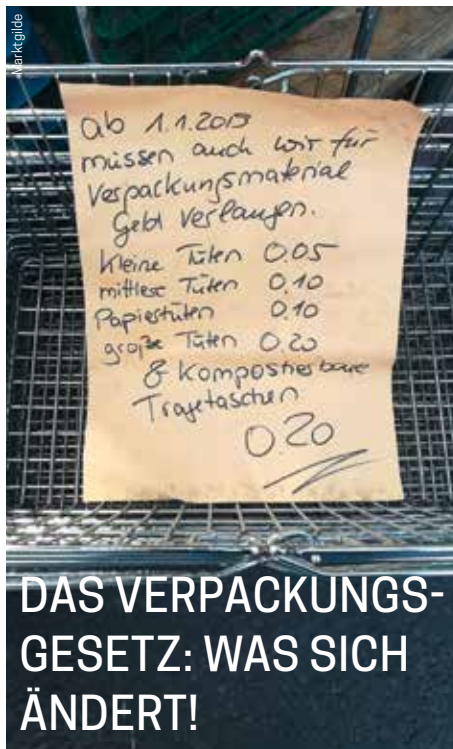
Milliarden Plastiktüten verwenden die Deutschen jedes Jahr.

Quelle: Bundesumweltamt

TIPPS FÜR DEN NACHHALTIGEN EINKAUF

- Einkaufsbeutel aus Leinen oder Baumwolle benutzen
- Milch und Saft möglichst aus der Region und in Mehrwegflaschen kaufen
- Obst und Gemüse lose kaufen
- Für den Kaffee auf dem Markt: Mehrwegbecher oder Thermobecher statt Einwegbecher





DAS VERPACKUNGS- GESETZ: WAS SICH ÄNDERT!

Das Verpackungsgesetz ist am 1. Januar 2019 in Kraft getreten und hat die bis dahin geltende Verpackungsverordnung abgelöst. Hier die wichtigsten Änderungen für Markthändler im Überblick. Die Marktgilde weist darauf hin, dass dieser Artikel jedoch keine Rechtsberatung ersetzt.

Was soll das Gesetz regeln?

Es regelt die Produktverantwortung: Wer Verpackung in den Verkehr bringt, ist auch für die Entsorgung verantwortlich.

Wer ist betroffen?

Das Gesetz gilt für alle Hersteller und Händler, die gewerbsmäßig erstmals an den privaten Endverbraucher verkaufen und deren Verpackungen dort als Abfall anfallen, der entsorgt werden muss (systembeteiligungspflichtige Verpackungen).

Was muss der Hersteller oder Händler tun?

Er ist verpflichtet, sich bei der neugeschaffenen Stiftung Zentrale Stelle Verpackungsregister (LUCID) anzumelden und dort seine jährlichen Verpackungsmengen, die bundesweit verkauft werden, zu melden. Das ist für den Hersteller kostenlos. Außerdem muss er sich noch beim Dualen System registrieren lassen und dort ebenfalls seine jährlichen Verpackungsmengen auf der Basis des Vorjahres angeben.

Wichtig ist: Die angegebenen Daten für LUCID und das Duale System müssen übereinstimmen. Denn die Dualen Systeme informieren die Stiftung über die bei ihr gemeldeten Daten. Eine Korrektur der Werte nach oben und unten ist jedoch bis zum Beginn des Folgejahres jederzeit möglich.

Achtung: Bei Verstößen gegen das Verpackungsgesetz können Sanktionen vom Bußgeld bis zum Vertriebsverbot drohen.

Welche Verpackungen müssen registriert werden?

Für Sie als Händler interessant sind Verkaufs- und Serviceverpackungen.

Zu den Verkaufsverpackungen zählen unter anderem vorverpackte Fleisch- und Wurstwaren oder auch das Honigglas. Bei den Serviceverpackungen müssen Befüllung und die Abgabe an den Endkunden in räumlicher Nähe erfolgen. Typische Beispiele sind die Brötchentüte, aber auch die Obst- und Gemüsetüte oder der Coffee-to-go-Becher. Auf dem Hof vorgefüllte Apfeltüten zählen übrigens zu den Verkaufs- und nicht zu den Serviceverpackungen.

Ein Händler ist von der Lizenzierungspflicht in den Fällen ausgenommen, in denen er schon verpackte Ware eines deutschen Großhändlers unverändert, also ohne weitere Verpackung, weiterverkauft. In dem Fall hat der Händler die Verpackung nicht selbst erstmalig mit Ware befüllt (zum Beispiel Heidelbeeren in Plasteverpackung). Wird diese Beerenverpackung aber nochmal in eine Papiertüte gepackt, ist die Papiertüte als Verpackungsmaterial anzugeben.

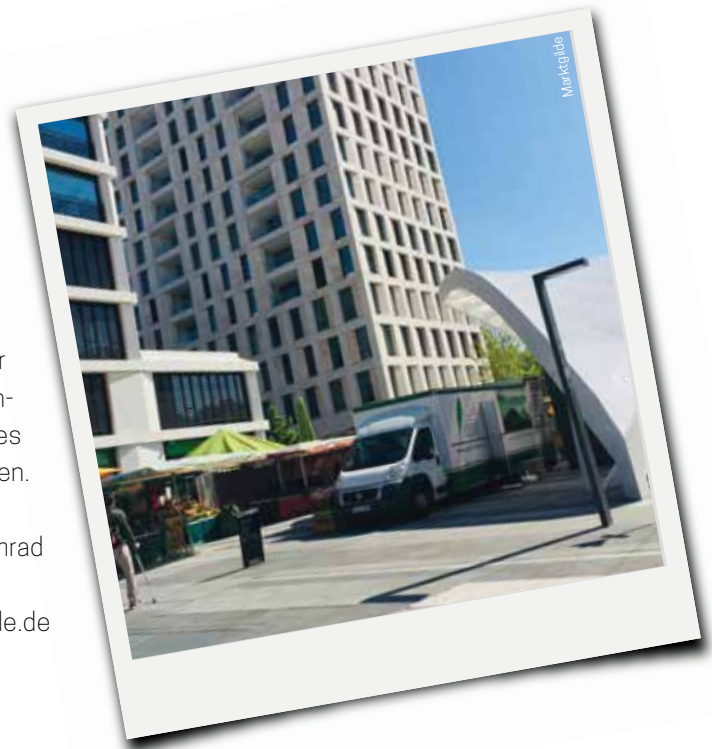
Besteht die Möglichkeit einer Vorlizenzierung?

Den Kauf von vorlizenzierter Verpackungen durch einen Verpackungsanbieter sieht das Verpackungsgesetz nicht vor. **Eine Besonderheit stellt aber die Serviceverpackung dar.** Hier besteht die Möglichkeit, die Lizenzierungspflicht auf den Vorvertreiber der Verpackung zu delegieren. Jedoch muss der Händler die Vorlizenzierung beweisen können. Als Nachweis für die Kontrollbehörden sollte dies separat in der Rechnung ausgewiesen sein.

MÜNCHEN

Am Schwabinger Tor, an der Trambahn-Haltestelle, ist seit April Wochenmarkt. Dort bieten Markthändler immer freitags von 10 bis 18 Uhr unter anderem Obst und Gemüse, Fleisch und Wurst, Käse und Pasta, Blumen, Feinkost und Spezialitäten an. Betreiber des ganzjährig geöffneten Marktes sind die Deutsche Marktgilde zusammen mit der Jost Hurler-Gruppe, der Eigentümerin des Schwabinger Tors. Wie das Unternehmen mitteilte, sei der Wochenmarkt von Anfang an ein wichtiger Baustein des Projektes Schwabinger Tor gewesen.

Anfragen an: Eva-Maria Kamrad
Tel.: 02774 9143-501
E-Mail: e.kamrad@marktgilde.de



VORGESTELLT UNSERE NEUEN MÄRKTE:

Unsere neuen

Die Deutsche Marktgilde wird immer größer: Neun weitere Städte haben sich entschlossen, auf ihre Erfahrung und Professionalität zu setzen und gemeinsam mit ihr Märkte zu organisieren.

LUTHERSTADT WITTENBERG

Die Lutherstadt Wittenberg ist um einen Wochenmarkt reicher: Seit Mai gibt es dort jeden Samstag von 8 bis 13 Uhr einen Frischemarkt. Dieser ergänzt den Grünen Markt, auf dem die regionalen Händler seit vielen Jahren ihr Obst und Gemüse verkaufen. Veranstalter ist die Deutsche Marktgilde in Kooperation mit der Stadt, dem Gewerbeverein und der Initiative „Kauf lokal“. Katrin Schiel, Niederlassungsleiterin der Deutschen Marktgilde, die auch den Markt auf dem Arsenalplatz organisiert, freut sich, dass der neue Markt so großen Anklang findet: „Das Flair von Wittenberg ist einzigartig, der neue Markt wird sich etablieren.“

Anfragen an: Katrin Schiel
Tel.: 02774 / 9143-202
E-Mail: k.schiel@marktgilde.de



LAUTA

Nicht nur aus Lauta, sondern auch aus dem Umfeld kommen die Marktbesucher des neuen Wochenmarktes, der jeden Mittwoch von 8 bis 13 Uhr viele regionale Produkte anbietet. Händler und Kunden sind gleichermaßen zufrieden. Die Händler loben die moderaten Gebühren und schätzen den reibungslosen Ablauf des

Veranstalters Deutsche Marktgilde. Die Kunden lieben die Marktatmosphäre. „In Lauta haben wir uns für einen gemischten Markt entschieden, das heißt, neben frischen Lebensmitteln gibt es auch Kleidung oder Haushaltswaren“, erläutert Katrin Schiel von der Marktgilde in Dresden. „Momentan sind wir mit der Auslastung zufrieden. Über weitere Händler würden sich die Kunden dennoch freuen. Wir hoffen, dass der stetige Zulauf dauerhaft ist. Einen Wochenmarkt in einer relativ kleinen Stadt neu zu etablieren, ist nicht einfach.“

Anfragen an: Katrin Schiel
Tel.: 02774 / 9143-202
E-Mail: k.schiel@markt-gilde.de



Märkte!

Neue Märkte eröffnete die Deutsche Marktgilde in den vergangenen zwei Jahren auch in Brandenburg an der Havel, Burgstädt, Crimmitschau, Frankfurt an der Oder und Rheinsberg.

SCHWERTE

Der Betreiber ist neu, das Angebot bekannt: Im Juni hat die Deutsche Marktgilde erstmalig den Wochenmarkt in Schwerte veranstaltet und dabei alle bisherigen Markthändlerinnen und Markthändler unterbringen können – trotz stark reduzierter Wochenmarktfläche. Das neue Marktkonzept hatte die Marktgilde zuvor Bürgermeister Dimitrios Axourgos vorgestellt, der sichtlich angetan betonte: „Ich freue mich, dass wir die Deutsche Marktgilde als kompetenten Partner gewinnen konnten und der Markt wie geplant weiter unsere Innenstadt beleben wird.“

Ziel der Marktgilde in Schwerte ist es, das Warenangebot zu optimieren und die Aufenthaltsqualität für die Marktbesucher zu verbessern.

Anfragen an: Martin Rosmiarek
Tel: 02774 9143-700
E-Mail: m.rosmiarek@markt-gilde.de



DAS HÄNDLERPORTRÄT HOFFAMILIE DOMANJA

DIE MÄRKTE SIND FÜR UNS EXISTENZIELL



Claudia und Matthias Domanja

Claudia Domanja (oben) und ihr Mann Matthias setzen auf die eigene Hofschlachterei und frisches Obst und Gemüse. Den Töchtern schmeckt es sichtlich.

Matthias Domanja und seine Frau Claudia sind Tag und Nacht im Einsatz. „Feierabend ist erst, wenn wir eingeschlafen sind“, sagt der Chef des Bauernhofes mit 350 Hektar Fläche im sächsischen Hoske. Im eigenen Hofladen und auf vielen Märkten im Umland – wie vor allem in Dresden – vermarkten die jungen Landwirte erntefrisch 95 Prozent ihres Gemüses, außerdem ihre eigenen Erdbeeren. Hinzu kommen Fleisch- und Wurstwaren, Eier sowie eingelegte Spezialitäten.

„Die Märkte sind existenziell für unser Geschäft“, sagt der 41-jährige Matthias, der den Hof zusammen mit seiner gleichaltrigen Ehefrau 2004 von seinen Eltern übernommen hat. „Hier haben wir die Möglichkeit, direkt mit dem Verbraucher zu reden, unser Angebot sinnlich zu präsentieren und Vertrauen in unsere Qualität aufzubauen.“ Dank der Marktgilde haben die Domanjas vor zehn Jahren feste Stellplätze auf den Dresdener Märkten erhalten und können dort an fünf Wochentagen direkt vermarkten.

ARONIABEERE ALS SPEZIALITÄT

Seit drei Generationen ist der Hof im Familienbesitz und inzwischen einer der größten in der Region. Der Familienbetrieb wird klimaneutral und zu großen Teilen ökologisch betrieben. Das junge Ehepaar wirtschaftet hier modern, artgerecht und auf den Biostandard ausgerichtet in den Sparten Landwirtschaft, Tierhaltung sowie Obst- und Gemüseanbau. Der 84-jährige Vater und die 77-jährige

Mutter Domanja packen mit an. Auf 150 Hektar betreibt die Familie ökologischen Landbau, auf 22 Hektar davon bauen sie seit 2012 erfolgreich die Aroniabeere an. Aus der vitaminreichen Beere, auch schwarze Apfelbeere genannt, aber auch anderen Obstsorten produziert die Familie Direktsaft, Fruchtaufstriche und Gelees.

HAUSEIGENE SCHLACHTUNG

Ein wichtiges Standbein sind die Fleisch- und Wurstwaren aus der eigenen Hofschlachterei. Sie werden nach alten Rezepturen mit hochwertigen Gewürzen hergestellt. „Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker gibt es bei uns nicht“, sagt der Vollblut-Landwirt Matthias Domanja, der eigentlich Gas- und Wasser-Installateur ist. Weil die Domanjas Tiertransporte nicht gut finden und auf Qualität setzen, stammen Fleisch und Wurst von den eigenen Rindern und Schweinen. Zur Weihnachtszeit sind die Gänse und Enten der Verkaufschlager. Dazu kommen noch 1.200 Legehennen.

Außerdem konzentriert sich der Hof auf den Anbau von Getreide, Feldgemüse und Obst. Hier ernten die 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hofes unter anderem Mirabellen, Erdbeeren, aber auch Gurken, Kohl, Kräuter, Kürbis und Spargel. Im Winter sind die eingelegten Bohnen der Renner, außerdem die sauren Gurken und die Rohkostsalate. Auch sie werden direkt auf dem Hof hergestellt und auf den Märkten der Region verkauft.

*Erfolgreicher
Wochenmarkt*

MARKTGILDE UND KOMMUNEN ZWEI STARKE PARTNER

Die richtige Mischung aus Marktbes chickern – mit breitem Sortiment und einer optimalen Präsentation ihrer Waren: Das ist das A & O eines attraktiven Wochenmarktes. Wir organisieren solche Erfolgsmärkte für Sie. Als unabhängiger, verlässlicher und erfahrener Partner!

WARUM DEUTSCHE MARKTGILDE?

Im Auftrag von Städten und Gemeinden eröffnen wir deutschlandweit neue Wochenmärkte, auch die Organisation und Vermarktung bereits bestehender Märkte übernehmen wir. So betreiben wir inzwischen mehr als 200 Wochenmärkte: charmante Treffpunkte, die echte Einkaufserlebnisse bieten. Überall gibt es frische Waren aus heimischem Anbau oder Spezialitäten aus aller Welt – ein kundennahes Angebot, das Jung und Alt gerne genießen.

WAS SIE DAVON HABEN?

Profitieren auch Sie von der Auslagerung Ihrer Wochenmarktorganisation. Wir betreiben Ihren Markt effizient und wirtschaftlich aus einer Hand. Für Händlerbetreuung, Abfallentsorgung, Fakturierung und Zahlungsverkehr entstehen Ihnen keine Kosten. Auch um Versicherungen, Festsetzungsanträge, die Platzreinigung und mehr kümmern

wir uns – mit engagierten, ortskundigen Marktleitern und erfahrenen Niederlassungs-Experten.

FRISCHE IMPULSE FÜR IHRE WOCHENMÄRKTE!

Mit unserer mehr als 30-jährigen Erfahrung übernehmen wir gerne auch Ihre Wochenmärkte – ohne, dass eine Mitgliedschaft in unserer Genossenschaft dafür notwendig ist. Wir freuen uns auf das Gespräch!

Deutsche Markt Gilde eG

Kendra Johnson-Özütürk

E-Mail: k.johnson@marktgilde.de

www.marktgilde.de

**Wir beraten
Sie gern**
02774 9143-102

Hier gibt's Frische ganz persönlich.

Marktgilde in Aktion

Niederlassung Köln

Sterne Koch auf Bonner Markt 1

Prominenter Besuch auf dem Bonner Markt, der jetzt sein zehntes Jubiläum unter der Regie der Marktgilde feierte: Sterne Koch Björn Freitag drehte dort im Oktober 2018 für seine Sendung „Der Vorkoster“ einen Beitrag über die optimale Pizza und ließ sich dafür beim Einkaufen von der Kamera über die Schulter blicken. Und noch mehr Prominenz gab sich auf Einladung der Deutschen Marktgilde die Ehre: Im Dezember schauten Gerhard Samson als Bischof Nikolaus und zur Karnevalszeit das Prinzenpaar vorbei, um frische Berliner zu verteilen.

Frühlingsfest in Hückelhoven 2

Zum Frühlingsfest hielten die Markthändler in Hückelhoven viele Angebote bereit. Dabei war für die Marktbesucher Verkosten angesagt: von selbstgemachtem Eierlikör über frischgepressten Apfelsaft bis hin zu neuen Brotsorten. Dazu gab es Rabattaktionen und Gewinnspiele, unter anderem auch von der Marktgilde.

Mülheimer Fischmarkt 3

Maritimes Flair und viele Sonnenstrahlen lockten die Besucher im Mai auf den 3. Mülheimer Fischmarkt. Es gab viele köstliche Fischgerichte, und der Shanty-Chor Kormoran brachte Groß und Klein mit seinen Seemannsliedern zum Schunkeln.

Heißer Tee auf dem Wochenmarkt Opladen 4

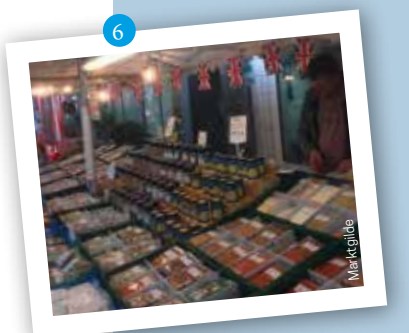
„Es ist viel zu kalt“, dachte sich der Marktleiter des Opladener Wochenmarktes und lud im Namen der Deutschen Marktgilde im vergangenen Dezember zu einer heißen Tasse Tee auf dem Wochenmarkt ein. Das kam bei den Marktbesuchern gut an. Für weihnachtliche Atmosphäre sorgten die Wochenmarkthändler mit ihren Angeboten. Diese reichten von Rezepten über Raclette bis hin zu selbstgemachtem Eierlikör. Die Marktgilde verteilte ihre umweltfreundlichen Einkaufstaschen.

Schlebuscher Wochenmarkt unterstützt Kindertag 5

Kindertage sind wichtig, ist die Meinung der Marktgilde und unterstützte die Aktion im Mai in Schlebusch mit einem eigenen Stand samt Glücksrad. Hier verlor sie 1.000 Einkaufsgutscheine ihrer Markthändler und verschenkte Äpfel an Kinder und Erwachsene.

Schottentag auf dem Wochenmarkt Velbert-Nevig 6

Schnäppchen und Rabatte konnten die Verbraucher im Juni auf dem Markt Neviges ergattern, der deshalb an diesem Tag unter dem Motto „Schottentag“ stand. Mit dieser Aktion wollten sich die Markthändler bei ihren Kunden für die Treue bedanken.



Niederlassung Hannover

Frühstücken auf dem Markt 7

Wochenende: Das bedeutet gemütlich frühstücken und einkaufen. Diese Kombination ist jetzt auf vielen Wochenmärkten der Marktgilde möglich. Das angebotene Frühstück – bestehend aus Kaffee, Semmel oder Brezel, Wurst, Käse, Marmelade sowie Obst und Gemüse – findet bei den Marktbesuchern großen Anklang. Diese Erfahrung machten auch die Märkte in Spenge, Osterholz-Scharmbeck, Burgdorf, Lage, Barsinghausen, Minden und Horn-Bad Meinberg.



8

Niederlassung Dresden

Markt in Freital: Happy Birthday! 8

Gleich doppelten Grund zur Freude hatte der Markt in Freital: Die Händler feierten Ende August mit dem Oberbürgermeister Uwe Rumberg und dem sächsischen Innenminister Roland Wöllner das zweijährige Bestehen des Marktes und die erfolgreiche Umgestaltung seines Standortes, des Neumarktes. Marktbesucher erfreuten sich an Sonderaktionen wie dem öffentlichen Eierkuchenbacken und konnten am Glücksrad der Marktgilde Einkaufsgutscheine gewinnen. Parallel fand ein Stadtflohmarkt statt.



Sachsenmarkt in Dresden: Damit es weiter summt und brummt ... 9

Die Samentütchen für eine bunte Bienenweide waren der Renner am 12. April auf dem Sachsenmarkt in Dresden. Diese verteilte die Marktgilde kostenlos an die Besucher. Gärtner und Imker boten, wie man Bienen und andere Insekten in den eigenen Garten locken kann und verkauften insektenfreundliche Stauden und Pflanzen sowie Honigprodukte aus eigener Herstellung.



9

Spargelschälen auf dem Markt in Bischofswerda 10

Für einen guten Zweck schälten der Oberbürgermeister Dr. Holm Große, sein Referent sowie die Amtsleiterin für Familie und Soziales kiloweise Spargel auf dem Markt. Mit dem Erlös wird die Errichtung des neuen Kinderparks in Bischofswerda-Süd unterstützt. Die Marktgilde unterstützte die Aktion mit einem Glücksrad und einem Spargelquiz. Im Juli lud sie außerdem zur italienischen Woche sowie zum chinesischen Schaukochen auf den Markt ein: Zehn Studenten aus der Millionenstadt Xiangyang kochten für die Marktbesucher exotische Gerichte aus ihrer Heimat.



10

11



Niederlassung Geretsried

Herbstaktionen in Geislingen an der Steige, Roth und Trostberg 11

Kürbisbrot, Zwetschgen und viele andere Spezialitäten: Mit diesen Köstlichkeiten starteten die Wochenmärkte in Geislingen an der Steige und Roth in den Herbst und luden zum Verkosten ein. Wie viele Kartoffeln sind im Korb? hieß es außerdem auf den Märkten in Roth und Trostberg. Die drei besten Schätzer gewannen Einkaufsgutscheine am Stand der Marktgilde. Wer dabei leer ausging, konnte sich mit den regionalen Schmankerln der Markthändler trösten.

Marktgilde in Aktion

Niederlassung Dresden

Kinder singen auf dem Wochenmarkt in Flöha 12

Auf die Kinderrechte aufmerksam machten die Schülerinnen und Schüler der Friedrich-Schiller-Grundschule in Flöha. Deshalb gaben sie im September auf dem Markt ein Konzert und sammelten Spenden für das Unicef-Projekt „Schule in der Kiste“. Mit dem Geld werden weltweit zerstörte Schulen wieder aufgebaut.

Mit dem MDR Sachsen – Das Sachsenradio auf dem Markt in Neusalza-Spremberg den Sommer genießen 13

Marktleiter Gert Jentsch rief und MDR-Moderator Silvio Zschage kam. Im Rahmen der MDR-Sommertour machte er gerne mit seinem Musik-Mix-Mobil direkt auf dem Wochenmarkt Station. Über das Internet konnten die Fans zuvor Vorschläge einreichen, zu welchem Fest oder sonstigen Anlass der beliebte Moderator anreisen sollte.

Kita-Kinder besuchen Wochenmarkt in Wittenberg und Elsterwerda 14

Höchst munter ging es im Juni auf dem Wochenmarkt in Wittenberg zu: Unter Begleitung des Clowns Franky spazierten die Vorschulkinder der Kita "St. Josef" über den Wittenberger Wochenmarkt, lernten viel über Obst und Gemüse und machten so ihre ersten selbständigen Einkaufserfahrungen. In Elsterwerda erkundeten die Kinder der Kita „Stadtmäuse“ gemeinsam mit Bürgermeisterin Anja Heinrich den Markt, ließen sich mit Naschereien verwöhnen und versuchten ihr Glück am Glücksrad der Deutschen Marktgilde.

Osterhase auf dem Markt in Crimmitschau 15

Ostereiersuchen auf dem Markt in Crimmitschau: Und der Osterhase war auch mit dabei. Dieser Tag war für die Kita-Kinder des Ortes ein ganz besonderes Erlebnis. Stundenlang suchten sie zwischen den Ständen und Markthändlern nach bunten Eiern und anderen kleinen Ostergeschenken. Auch die Märkte in Frankfurt-Nordwest und Frankfurt/Oder feierten mit Kita-Kindern das Osterfest.

12



13



14



15



MARKTGILDE INTERN

NEUES AUS DER MARKTGILDE



Emma: Frische-Botschafterin für den Wochenmarkt

Das ist Emma – das sympathische Maskottchen der Deutschen Marktgilde. Sie erinnert an eine Sonne und hält natürlich eine Einkaufstüte in der Hand. Emma soll vor allem junge Marktbesucher ansprechen und ihnen die Gesundheit, Frische und Vielfalt der regionalen Produkte bei einem Wochenmarkteinkauf nahebringen.

App für Marktleiter

Ob Stammdaten des Marktes oder der Händler, die Größe der Verkaufseinheiten oder Entgeltlisten: All dies müssen Marktleiter nicht mehr mühsam auf Papier erfassen. Das übernimmt jetzt eine App: Alle Daten werden schnell und fehlerfrei an die Deutsche

Marktgilde weitergeleitet. 20 Marktleiter arbeiten bereits mit der App, die die Datenerfassung erleichtert und Kosten und Ressourcen

schont. Die App ist schon jetzt ein Erfolg: In der Pilotphase konnten mehrere hundert Markttage reibungslos verwaltet und abgerechnet werden.



Neue Markt- und Entgeltordnung der Marktgilde

Bei der Organisation eines Wochenmarktes gibt es viele Akteure, die professionell, kompetent und partnerschaftlich zusammenarbeiten müssen. Damit dies reibungslos und erfolgreich geschieht, hat die Deutsche Marktgilde ihre Markt- und Entgeltordnung überarbeitet. Sie wird ab dem 1. Januar 2020 wirksam. Dabei mussten auch rechtliche Vorgaben wie die Datenschutzgrundverordnung mit aufgenommen werden. Ziel der neuen Markt- und Entgeltordnung ist es, die „Spielregeln“ für Marktkunden, Beschicker, Kommunen und ihre Mitarbeiter festzulegen und transparent zu machen.

Abruf der Dateien auf der Webseite:

marktgilde.de/marktordnung und
marktgilde.de/entgeltordnung



Adobe/yanadjan

Frisch gelesen

Saisonal, einfach und doch mit Pfiff sind die Gerichte, die Elisabeth Raether in ihrer Kochkolumne im ZEITmagazin zubereitet und beschreibt. Jetzt ist aus ihren Rezepten das Buch „**Liebblingsgerichte vom Wochenmarkt**“ entstanden. Ein schönes Geschenk für den Gabentisch. Preis 19.99 Euro

Tatort: Wochenmarkt Münster

Am Morgen seines 40sten Dienstjubiläums wird Marktmeister Wagner tot in seiner Wohnung aufgefunden – vergiftet mit Zyanalkali versetztem Lakritz. Börne und Thiel ermitteln auf dem Münsteraner Wochenmarkt ... Der beliebte Münster-Krimi „Lakritz“ steht noch bis Ende Januar in der ARD-Mediathek.



Adobe/zoom_e



Adobe/stokkete

Aufreger des Monats: Bon wird verpflichtend

Noch mehr bürokratischen Aufwand und weiter ansteigende Kosten befürchtet der deutsche Einzelhandel durch die neue Pflicht zum Kassenschein. Wirksam wird sie jedoch nur für Markthändler, die eine elektronische Kasse haben. Die Deutsche Marktgilde hält die Bon-Ausgabepflicht für übertrieben, zumal die Markthändler aufgerufen sind, Papier und Verpackungsmüll zu vermeiden.

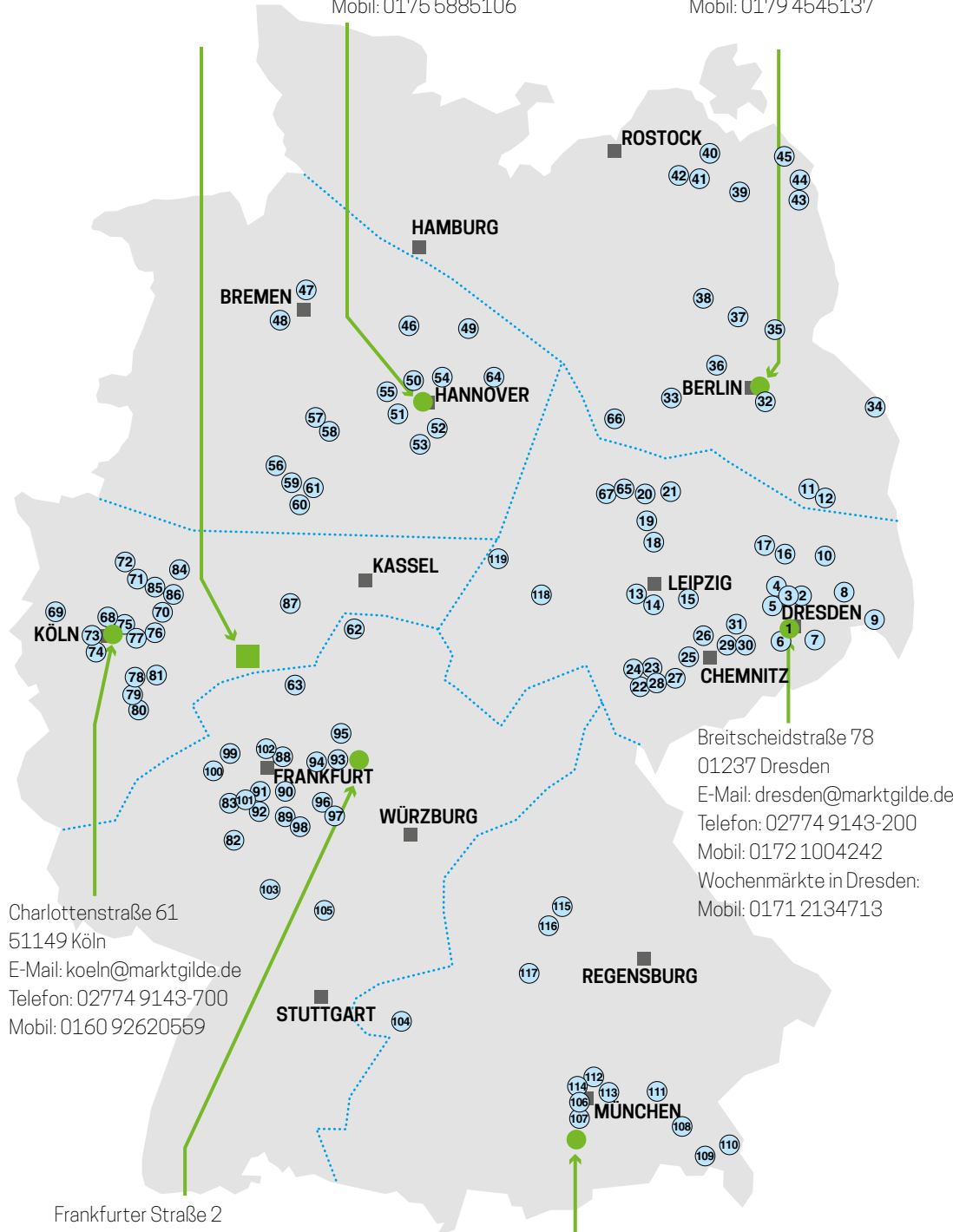
Übersicht aller Markttag(e) und -zeiten der Marktgilde-Wochenmärkte

Hauptsitz:

Simmersbacher Straße 12
35713 Eschenburg
E-Mail: info@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-100

Davenstedter Straße 60
30453 Hannover
E-Mail: hannover@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-300
Mobil: 0175 5885106

Pettenkoperstraße 16-18
10247 Berlin
E-Mail: berlin@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-600
Mobil: 0179 4545137



Charlottenstraße 61
51149 Köln
E-Mail: koeln@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-700
Mobil: 0160 92620559

Frankfurter Straße 2
63619 Bad Orb
E-Mail: badorb@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-400
Mobil: 0151 12136580

Beethovenweg 4
82538 Geretsried
E-Mail: geretsried@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-500
Mobil: 0151 52720830

..... Zuständigkeitsbereiche der einzelnen
Marktgilde-Zweigniederlassungen

PLZ	Markort	Markttag(e)
-----	---------	-------------

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1 | Dresden | |
| | 01069 Lingnerallee | Fr |
| | 01097 Königstraße | Sa |
| | 01099 Alaunplatz | Do |
| | | Sa |
| | 01109 Stralsunder Str. | Do |
| | 01109 Hellerau | Fr |
| | 01129 Kopernikusstraße | Do |
| | 01187 Münchner Platz | Mi |
| | 01239 Jakob-Winter-Platz | Mo, Mi, Fr |
| | 01307 Reißigerstraße | Di |
| | 01309 Schillerplatz | Di, Do |
| | | Sa |
| 2 | 01454 Radeberg | Di, Fr |
| 3 | 01471 Radeburg | Mi |
| 4 | 01558 Großenhain | Di, Do |
| | | Fr, Sa |
| 5 | 01662 Meißen | Do |
| 6 | 01705 Freital (2. & 4. Sa monatl.) | Sa |
| 7 | 01796 Pirna | Mi |
| | | Sa |
| 8 | 01877 Bischofswerda | Fr |
| 9 | 02742 Neusalza-Spremberg | Do |
| 10 | 02991 Lauta | Mi |
| 11 | 03222 Lübbenau | Di, Do |
| 12 | 03226 Vetschau | Do |
| 13 | 04420 Markranstädt | Fr |
| 14 | 04539 Groitzsch | Sa |
| 15 | 04668 Grimma | Do |
| 16 | 04910 Elsterwerda | Do |
| 17 | 04924 Bad Liebenwerda | Di |
| | | Fr |
| 18 | 06749 Bitterfeld | Mi, Fr |
| | (gerade KW, April – Oktober!) | Sa |
| 19 | 06766 Wolfen | Di, Do |
| | (ungerade KW, April – Oktober!) | Sa |
| 20 | 06844 Dessau-Roßlau (Zerbst. Str.) | Di, Do |
| | OT Roßlau | Di, Do |
| | OT Ziebigk | Mi |
| 21 | 06886 Lutherstadt Wittenberg | Mi |
| | | Sa |
| 22 | 08056 Zwickau Marienplatz am Dom | Do |
| | | Fr |
| | 08060 Zwickau-Marienthal | Do |
| | 08062 Zwickau-Neuplanitz | Mo, Fr |
| | 08064 Zwickau-Oberplanitz | Mi |
| 23 | 08371 Glauchau | Mi |
| 24 | 08451 Crimmitschau | Mi |
| | (1. Sa gem. "Monatsmarkt", sonst grün) | Sa |
| 25 | 09212 Limbach-Oberfrohna | Di, Fr |
| 26 | 09217 Burgstädt | Di, Do |
| | (1. Sa. monatl., "Heimatmarkt") | Sa |
| 27 | 09337 Hohenstein-Ernstthal | Mi |
| 28 | 09376 Oelsnitz/Erzgebirge | Fr |
| 29 | 09557 Flöha | Do |
| 30 | 09596 Oederan | Fr |
| 31 | 09661 Hainichen | Mi |
| | | Sa |
| 32 | 12555 Berlin-Köpenick | Di, Do |
| 33 | 14770 Brandenburg (Havel) | Di, Mi, Do, Fr |

Freie Standplätze für Händler können über die Webseite www.marktgilde.de oder direkt über die Deutsche Marktgilde eG in Eschenburg, Dresden, Berlin, Hannover, Köln, Bad Orb oder Geretsried erfragt werden.

Marktzeit	PLZ	Markttort	Markttag(e)	Marktzeit	PLZ	Markttort	Markttag(e)	Marktzeit
8.00 – 16.30*	14772	Brandenburg (Havel)	Di, Do, Fr	8.00 – 15.00	51375	Leverkusen-Schlebusch	Mi, Sa	7.00 – 12.30
9.00 – 13.00	14776	Brandenburg (Havel)	Di, Do, Fr	8.00 – 15.00	51377	Leverkusen-Alkenrath	Fr	7.00 – 13.00
9.00 – 17.00	34 15230	Frankfurt (Oder)	Do	8.00 – 15.00	51379	Leverkusen-Opladen	Do	7.00 – 13.00
9.00 – 13.00	35 16225	Eberswalde	Fr, Sa	8.00 – 15.00	51381	Leverkusen-Lützenkirchen	Di	7.00 – 13.00
8.00 – 16.00		(Brandenburgisches Viertel)	Di	8.00 – 17.00	76 51491	Overath	Do, Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 14.00	36 16727	Velten	Fr	8.00 – 16.00	77 51503	Rösrath	Do	8.00 – 13.00
8.00 – 17.00*	37 16792	Zehdenick	Mi	8.00 – 14.00		Rösrath-Hoffnungsthal	Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 13.00	38 16831	Rheinsberg	Di, Do	8.00 – 13.00	78 53111	Bonn	Mo – Fr	8.00 – 18.30
9.00 – 17.00	39 17033	Neubrandenburg	Fr	8.30 – 16.00			Sa	8.00 – 17.00
9.00 – 16.00	40 17109	Demmin	Di, Do	8.00 – 17.00	79 53424	Remagen	Fr	8.00 – 13.00
8.00 – 12.00	41 17139	Malchin	Sa	8.00 – 14.00	80 53489	Sinzig	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 14.00	42 17166	Teterow	Mi, Fr	9.00 – 17.00	81 53773	Hennef	Di, Do, Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 17.00	43 17309	Pasewalk	Fr	8.30 – 14.00	82 55232	Alzey	Sa	7.00 – 13.00
8.00 – 13.00	44 17358	Torgelow	Di, Do	8.30 – 13.00	83 55268	Nieder-Olm	Di	10.00 – 19.00
9.00 – 15.00	45 17389	Anklam	Di, Fr	8.30 – 13.00	84 58239	Schwerte-Westhofen	Do	8.00 – 13.00
8.00 – 13.00	46 27374	Visselhövede	Do, Fr	9.00 – 14.00		Schwerte-Mitte	Mi, Sa	8.00 – 14.00
9.00 – 17.00	47 27711	Osterh.-Scharmbeck	Do	8.00 – 14.00	85 58256	Ennepetal-Milspe	Do	7.00 – 13.00
9.00 – 13.00	48 27793	Wildeshausen	Mi	8.00 – 12.00		Ennepetal-Voerde	Di	14.00 – 18.00
9.00 – 15.00	49 29345	Unterlüß	Fr	8.00 – 13.00	86 58339	Breckerfeld	Fr	14.00 – 18.00
8.00 – 13.00	50 30823	Garbsen	Mi	8.00 – 18.00	87 59955	Winterberg	Sa	8.00 – 14.00
8.00 – 13.00	51 30890	Barsinghausen	Di, Fr	8.00 – 13.00	88 60439	Frankfurt Nordwest Zentrum	Mi	9.00 – 18.00
8.30 – 14.00	52 30982	Pattensen	Sa	8.00 – 13.00	89 63128	Dietzenbach	Fr	14.00 – 18.00
8.00 – 12.00	53 31020	Salzhemmendorf	Do	8.00 – 12.30	90 63150	Heusenstamm	Di	13.00 – 18.00
8.00 – 13.00	54 31303	Burgdorf	Do, Fr	14.00 – 18.00*			Sa	8.00 – 13.00
8.30 – 13.00	55 31515	Wunstorf	Do	14.00 – 18.00	91 63263	Neu-Isenburg Gravenbruch	Do	14.00 – 18.00
8.00 – 15.00		Wunstorf-Steinhude	Do	8.00 – 13.00	92 63303	Dreieich-Sprendlingen	Do	7.00 – 13.00
8.00 – 13.00	56 32139	Spenge	Mi, Sa	7.00 – 13.00			Sa	9.00 – 15.00
9.00 – 15.00	57 32423	Minden	Fr	8.00 – 14.00	93 63505	Langenselbold	Do	8.00 – 13.00
7.00 – 12.00			Di	12.00 – 18.00*	94 63526	Erlensee	Sa	7.00 – 13.00*
9.00 – 15.00	58 32457	Porta Westfalica (Hausberge)	Fr	8.00 – 14.00	95 63654	Büdingen	Fr	9.00 – 18.00
8.00 – 17.00	59 32791	Lage	Do	8.00 – 12.30	96 63796	Kahl am Main	Mi	14.00 – 18.00
8.00 – 13.00	60 32805	Horn-Bad Meinberg (Horn)	Di	8.00 – 13.00	97 63801	Kleinostheim	Fr	14.00 – 19.00*
8.00 – 16.00		(Bad Meinberg)	Do, Sa	8.00 – 13.00	98 64354	Reinheim	Do	14.00 – 18.30*
8.00 – 16.00	61 32825	Blomberg	Fr	8.00 – 13.00	99 65232	Taunusstein-Hahn	Do	14.00 – 18.00
8.00 – 12.00	62 34582	Borken/Hessen	Do	8.00 – 13.00	100 65343	Eltville	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 18.00	63 35435	Wettenberg	Fr	14.00 – 18.00*	101 65468	Trebur	Fr	9.00 – 17.00
9.00 – 15.00	64 38550	Isenbüttel	Do	14.00 – 18.00	102 65812	Bad Soden am Taunus	Sa	8.00 – 15.00
8.00 – 15.00	65 39240	Calbe (Saale)	Di, Do	8.00 – 13.00	103 68753	Waghäusel-Kirrlach	Fr	8.00 – 13.00
9.00 – 15.00	66 39288	Burg	Fr	8.00 – 13.00		Waghäusel-Wiesental	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 16.00	67 39418	Staßfurt	Do	8.00 – 15.00	104 73312	Geislingen (Steige)	Mi	7.30 – 12.30
8.00 – 15.00	68 40789	Monheim	Fr	8.00 – 13.00			Sa	7.00 – 12.00
8.00 – 12.00		Monheim-Baumberg	Do	8.00 – 13.00	105 74172	Neckarsulm	Mi	14.00 – 18.00
9.00 – 17.00	69 41836	Hückelhoven	Fr	14.00 – 18.00			Sa	8.00 – 13.00
9.00 – 13.00	70 42499	Hückeswagen	Fr	14.00 – 18.00	106 80804	München (Leopoldstraße)	Fr	10.00 – 18.00
9.00 – 13.00	71 42553	Velbert-Neviges	Do	8.00 – 13.00	107 82049	Pullach im Isartal	Do	13.00 – 18.00
9.00 – 16.30	72 45468	Mülheim (Ruhr)	Di, Do, Fr, Sa	8.00 – 17.00	108 83308	Trostberg	Mi	7.00 – 13.00
8.00 – 13.30	73 50226	Frechen	Di, Fr	9.00 – 14.00	109 83324	Ruhpolding	Sa	8.00 – 12.30
8.00 – 17.00		Frechen-Königsdorf	Mi, Sa	8.00 – 13.00	110 83395	Freilassing	Mi, Sa	7.00 – 13.00
9.00 – 15.00	74 50389	Wesseling	Fr	8.00 – 13.00	111 84478	Waldkraiburg	Mi, Sa	8.00 – 12.00
8.30 – 15.00	75	Leverkusen	Fr	7.00 – 13.00	112 85375	Neufahrn	Fr	8.00 – 16.00
8.30 – 12.00	51371	Leverkusen-Rheindorf	Do	7.00 – 12.30	113 85586	Poing	Fr	10.00 – 18.00*
8.30 – 17.00	51373	Leverkusen-Küppersteg	Do	7.00 – 13.00	114 85764	Oberschleißheim	Fr	14.00 – 19.00*
8.00 – 15.00	51373	Leverkusen-Wiesdorf	Fr	7.00 – 12.30	115 90592	Schwarzenbruck	Fr	13.00 – 19.00*
			Mi, Sa	7.00 – 12.30	116 91154	Roth/Franken	Mi	8.00 – 13.00
					117 91757	Treuchtlingen	Fr	14.00 – 18.00*
					118 99610	Sömmerda	Do	8.00 – 16.00
						(jeweils Marktstraße und Böblinger Platz)	Fr	8.00 – 14.00
					119 99752	Bleicherode	Sa	8.00 – 12.00
							Di, Do	8.00 – 13.00

... weitere in Vorbereitung!

* Achtung: Marktzeit im Winter abweichend. Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa: An diesen Markttagen findet ein reiner grüner Markt statt!

SERVICE-ZEIT

Morgen Kinder wird's was geben:



Kumquat-Kompott mit Passionsfrucht und karamellisierten Zuckerrüben.

Rezept für 4 Personen von Spitzenkoch
Jean Marie Dumaine, Vieux Sinzig.

Jean-Marie Dumaine, hier in seiner Küche, ist Spezialist für Wildpflanzen und hat schon öfter für die Deutsche Marktgilde auf dem Bonner Markt gekocht.

Orangensauce

100 g Zucker
20 ml Zitronensaft
200 ml Blutorangensaft
5 g Waldmeister getrocknet
15 g Klettenlabkrautsaat
1 Vanilleschote
15 g Maisstärke
15 ml Orangensaft

Orangensauce

Für die Orangensauce den Zucker hellgelb karamellisieren, dann mit den Fruchtsäften ablöschen. Waldmeister, Klettenlabkraut und gespaltene Vanilleschote hinzufügen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen, anschließend sieben. Mit der in Orangensaft aufgelösten Maisstärke die Sauce binden und andicken.

Kompott

500 g Kumquats
200 g Passionsfruchtfleisch

Kompott

Für den Kompott geviertelte und entkernte Kumquats zur Sauce geben und für 5 Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen das Fruchtfleisch der Passionsfrucht hinzufügen und abschmecken.



Adobe/margo555

Karamellierte Zuckerrüben

100 g Zuckerrüben
10 g Rohrzucker
Garnitur: 4 Spitzen von der Zitronenmelisse

Karamellierte Zuckerrüben

Die Zuckerrüben schälen und in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech die Scheiben zuckern. Vor dem Servieren mit einem Gasbrenner karamellisieren. Zuckerrübenscheiben auf dem Tellerand eines tiefen Tellers fächerförmig auslegen. Das Kompott auf dem Tellerboden anrichten. Mit Mehlspitzen garnieren.

Sie suchen? Wir bieten!

Hier finden Händler freie Standplätze:

➔ www.marktgilde.de/marktgilde-fuer-haendler/freie-standplaetze/



MARKTGILDE-NEWSLETTER

Immer aktuell informiert mit unserem Newsletter!

Einfach anmelden unter: newsletter.marktgilde.de

IMPRESSUM

23. Jg. | Nr. 76

Herausgeber:

Deutsche Marktgilde eG
Simmersbacher Straße 12
35713 Eschenburg
Telefon: 02774 9143-100
Telefax: 02774 9143-109
E-Mail: info@marktgilde.de
www.marktgilde.de

Redaktion:

Prof. Dr. Gerhard Johnson (v.i.S.d.P.),
Genossenschaftsverband – Presse-
und Öffentlichkeitsarbeit

Layout:

Atelier Goral GmbH,
50823 Köln

Druck:

w3 print+medien GmbH & Co. KG,
35578 Wetzlar

Verteilte Auflage: 16.000

Redaktionsschluss für die nächste
Ausgabe: 31.03.2020

Der Wochenmarkt wird kostenlos,
in halbjährlicher Erscheinungsweise,
vertrieben. Artikel, insbesondere na-
mentlich gekennzeichnete Beiträge,
geben nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion wieder.

Der Nachdruck ist nur mit der Quellen-
angabe »Der Wochenmarkt – Haus-
zeitung der Deutschen Marktgilde
eG« und Übersendung eines Beleg-
exemplars erlaubt.

Die Redaktion wünscht sich Leserzu-
schriften, behält sich aber vor, diese
gegebenenfalls zu kürzen. Eine Veröf-
fentlichungsgarantie besteht nicht.

ISSN 1617-7347

Der Wochenmarkt wird
auf FSC® zertifiziertem
Papier MaxiSilk 135g
gedruckt. Das Holz dafür
stammt aus verantwor-
tungsvoll bewirtschafteten
Wäldern, kontrolliert
nach den strengen Richtlinien des
Forest Stewardship Council® (FSC®).



Besuchen Sie uns auch bei Fa-
cebook:

[www.facebook.com/
DeutscheMarktgildeeG](http://www.facebook.com/DeutscheMarktgildeeG)