



Der Wochenmarkt

STADT MARKT WANDEL 3

Wie die Pandemie den öffentlichen Raum verändert

Die RegioApp 6

Finden und gefunden werden

Lokale Marketingpartnerschaften 1

Gemeinsam etwas bewegen

Liebe Leserinnen und Leser,



Tina Xhila - unesplash.com



Marktgilde

irgendwie reißen die schlechten Nachrichten nicht ab: Corona beschäftigt uns inzwischen seit mehr als 18 Monaten und hat nicht nur das Marktleben, sondern das öffentliche Leben insgesamt gravierend beeinflusst, ja sogar vollständig lahmgelegt. Die „4. Welle“ läuft und ein Ende ist nicht absehbar. Die gesellschaftlichen Spannungen, die damit zusammenhängen, ebenfalls. Der Weltklimabericht, der vor kurzem veröffentlicht wurde, lässt die „Alarmglocken so ohrenbetäubend läuten“ (UN-Generalsekretär Guterres), dass die deutsche Bundesumweltministerin Schulze warnt: „Der Planet schwebt in Lebensgefahr!“. Und dass das kein leeres Geschwätz von Wissenschaftlern und Politikern ist, belegen nicht nur die fürchterlichen Überschwemmungen im Sommer direkt vor unserer Haustür, sondern auch die Feuer- und Flutkatastrophen rund um den Erdball.

In vielen Lebensbereichen haben diese Entwicklungen nicht nur zum Nachdenken, sondern auch zu gravierenden Änderungen geführt. Defizite im Gesundheitswesen und in der Digitalisierung wurden gnadenlos aufgedeckt. Genauso Auswirkungen der globalisierten Wirtschaft, die dazu führen, dass der weltweite Chipmangel zu Kurzarbeit führt und Bauherren kein Holz für ihren Dachstuhl oder Dämmmaterial für die Fassade bekommen. Die Arbeitswelt und das soziale Leben haben sich zum Teil grundlegend geändert. Home-schooling und Homeoffice inklusive Videokonferenzen sind für viele zur Normalität geworden. Sogar Grundrechte aus unserer Verfassung wurden beschnitten und so persönliche Kontakte nicht nur freiwillig aus Angst vor Ansteckung eingeschränkt.



Marktgilde

Auch an den Wochenmärkten mit all ihren Betroffenen – Beschickern, Kommunalverwaltungen, Veranstaltern, Marktkunden – und damit natürlich auch an unserem Unternehmen haben diese Entwicklungen ihre Spuren hinterlassen. Der Aufwand, mit ihnen fertig zu werden, war riesig. In dieser neuen Ausgabe unserer Hauszeitung werden die Auswirkungen an vielen Stellen im Einzelnen sichtbar werden. Andererseits bedeuten Krisen auch Chancen – und so erscheint heute unsere Hauszeitung in neuem Design. Unsere Mitarbeiter haben ihren Ideen freien Lauf gelassen und diese Ausgabe nach ihren Vorstellungen gestaltet. Das Ergebnis halten Sie in Händen. Uns gefällt es. Was meinen Sie? Ab dieser Ausgabe wird *Der Wochenmarkt* zudem auf umweltfreundlichem Papier gedruckt – auf 100%igem Recyclingpapier. Das Papier ist ausgezeichnet mit dem Blauen Engel – einer von vielen unserer Beiträge zu mehr Umweltschutz.

Doch die neu gestaltete Hauszeitung ist noch nicht alles. Auch die Deutsche Marktgilde entwickelt sich kontinuierlich weiter. Als neuer Vorstand freuen wir uns auf die kommenden Herausforderungen, auch wenn sie nicht immer einfach werden.

Bleiben Sie alle zuversichtlich – und gesund!

Ingo Johnson

Sebastian Stahl

Ihr Vorstand der Deutschen Marktgilde eG

STADT MARKT WANDEL

Wie die Pandemie den öffentlichen Raum verändert

In der ARD-Tagesschau wurde vor kurzem ein interessanter Hintergrundbeitrag zu den Folgen weltweiter Krisen gesendet, der wie folgt eingeleitet wurde: „Ob Pest oder Spanische Grippe: Globale Seuchen haben Gesellschaft und Wirtschaft mehrfach tiefgreifend verändert. Und nach mancher Krise eröffneten sich neue Chancen.“ Zahlreiche Schlagzeilen, die man in der Berichterstattung zur Corona-Pandemie findet, legen nahe, dass diese Aussagen auch auf das gesellschaftliche und wirtschaftliche Leben heute übertragen werden können:

»ROSSMANN-CHEF FORDERT SONDERSTEUER FÜR ONLINE-EINKÄUFE« »WOCHENMARKT ERLEBT IN CORONA-KRISE EINEN BOOM« »WERTSCHÄTZUNG IM FOKUS – LEBENSMITTEL
»Umzugspläne der Deutschen: Stadtflucht nach der Pandemie« STERBENDE INNENSTÄDTE«
 »HEUTE SPONTANE CORONA-IMPFUNGEN AUF DEM WOCHENMARKT« »CORONA UND DIE ARBEITSWELT: HOMEOFFICE IST EIN
»Wochenmarkt beliebt wie nie wegen Corona« ANN
 DIE MASKE AB« »GANZTÄGIGES ANGEBOT SOLL HÄNDLER UNTERSTÜTZEN« »WOCHEN-
 MARKT NUR FÜR LEBENSMITTEL« »CORONA-LOCKDOWN – SELBST DER WOCHENMARKT
 STEHT AUF DER KIPPE« »CORONA-PANDEMIE VERSTÄRKT ABKEHR VOM BARGELD«



Wird man – so wie Wirtschafts- historiker große Veränderungen, sowohl negative wie positive, mit Seuchen und Kriegen der letzten Jahrhunderte in Verbindung bringen – die Corona-Pandemie in einigen Jahren vielleicht als „Innovationsbeschleuniger“ im Hinblick auf das Wochenmarktwesen anführen?

Wir sehen durchaus Potenziale, dass diese Frage mit „Ja“ beantwortet wird. Die Wertigkeit von Wochenmärkten in der Einzelhandelslandschaft ist nach unserem Eindruck deutlich erhöht worden. Noch nicht einmal so sehr von der materiellen oder Versorgungsseite her. Aber von ihrem Beitrag zu einem gesunden Sozialverhalten, das die Menschen im Verlauf der Pandemie immer stärker vermisst haben.

Wissenschaftler haben schnell erkannt, dass die Ansteckungsgefahr im „Open-Air-Kaufhaus-Wochenmarkt“ viel geringer ist als in geschlossenen Räumen, sogar gegen Null tendiert, wenn der größte Teil der Bevölkerung geimpft ist. Deshalb haben viele Menschen verstärkt die Gelegenheiten genutzt, vor der

Haustür und an der frischen Luft einzukaufen – manchmal sogar ohne Maske, was anderen Kommunen dann aber doch (noch) zu weit geht.

Weitere Aspekte, die sich in Zukunft stärker auswirken werden, sehen wir in den Feldern Stadtplanung und Digitalisierung. Der Ruf nach der Rückkehr der Wochenmärkte in die Innenstädte wird an vielen Stellen immer lauter. Die Rahmenbedingungen (Plätze, Infrastruktur), dass diese dann auch wirksam zu deren Belebung beitragen können, müssen allerdings erst geschaffen werden. Und schließlich werden sich die Wochenmärkte modernen (sozialen) Medien und Informationsmöglichkeiten öffnen müssen. In der Pandemie ist das Bewusstsein für Kommunikation und Information über das Internet z. B. ganz rasant gewachsen. Diese Bedürfnisse dürfen auch vom „ältesten Einzelhandelsgewerbe“ der Welt nicht außer Acht gelassen werden. Vielmehr müssen die Chancen, die darin liegen, aktiv angegangen werden.

Der Klimawandel

und seine Folgen

Dieses Szenario kennen wir ja schon aus den vergangenen drei heißen Sommern: Temperaturen über 30 Grad, aufgeheizte Innenstädte – und Marktplätze. Vielerorts machten Beschicker in den Mittagsstunden vorzeitig ihre Klappen runter, weil die Kühlungen in den Theken die von der Lebensmittelkontrolle vorgegebenen Werte schlicht und einfach nicht mehr schafften. In Einzelfällen wurden Wochenmärkte von Ordnungsämtern am Vortag aufgrund der absehbaren Hitze sogar ganz abgesagt.

Aufgrund der Rekordwerte, die aktuell rund um den Erdball gemeldet werden, müssen wir allerdings mit Schlimmerem rechnen: Wenn die Hitzewelle von fast 50 Grad Celsius, die Italien Mitte August gemeldet hat, künftig

auch über die Alpen schwappt, dann werden Wochenmärkte zumindest in der Mittagszeit flächendeckend zum Erliegen kommen. Und zwar nicht nur wegen fehlender Kühlleistungen für verderbliche Waren, sondern auch, weil die Kundschaft die Strapazen in einer solchen Gluthitze nicht hinnehmen wird. Insbesondere für die traditionelle, ältere Marktkundschaft ist das undenkbar.

Aber auch die „nassen“ Unwetterkatastrophen dieses Sommers haben schon deutliche Spuren auf einzelnen Märkten hinterlassen. Marktplätze waren überflutet (gar nicht zu sprechen von den weggespülten im Ahrtal oder in der Eifel), Stromkästen wurden unter Wasser gesetzt und z. T. vollkommen zerstört.

Und nicht wenige Händler haben den Totalverlust ihrer Verkaufsfahrzeuge und Warenlager zu beklagen, weil die persönlichen Liegenschaften den Wasserfluten zum Opfer gefallen sind. „Mein Käse schwimmt im Keller“ wurde uns von einem Beschicker im Rheinland berichtet. Nicht alle werden sich von den wirtschaftlichen Folgen erholen.

Der Klimawandel, der im Wahlkampf zur Bundestagswahl ja auch einen hohen Stellenwert hatte, sollte bei uns und bei jedem einzelnen Beschicker eine wachsende Beachtung finden. Unser Konzept zur Reduzierung von Verpackungs- und Plastikmüll ist ein Schritt in diese Richtung.

UMWELTSCHUTZ- & NACHHALTIGKEITS-KONZEPT

FÜR WOCHENMÄRKTE DER DEUTSCHEN MARKTGILDE EG

In unserer Marktordnung sind seit jeher zahlreiche Regelungen enthalten, die den Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften zum Ziel haben (Lagerung von Abfällen und Verpackungen auf dem Marktplatz, Müllentsorgung). Mit einem weitergehenden Konzept möchten wir in Zukunft dazu beitragen, unsere Wochenmärkte noch nachhaltiger und umweltfreundlicher zu gestalten sowie ihre Vorteile im Bewusstsein der Verbraucher zu verankern. Hier nur einige Schlagworte, die wir dabei aufgreifen und teilweise schon mit konkreten Ansätzen zur Umsetzung versehen:

- › Mehrweg statt Einweg
- › Plastikarmer, langfristig plastikfreier Wochenmarkt
- › Nutzung von Ökostrom
- › Regionale Beschicker, d. h. kurze Transportwege
- › Papierlose Verwaltung
- › Digitales Marketing
- › Fachgerechte Entsorgung
- › Partnerschaften mit „nachhaltigen“ Verbänden
- › Nachhaltige Marketingaktionen



Marktgilde

Der Fantasie zur Erweiterung des Konzeptes in Richtung Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind keine Grenzen gesetzt:

- › Ausweis von Fahrradparkplätzen
- › E-Tankstellen
- › Lieferservice mit E-Lastenrädern

...



10 JAHRE MARKTJUBILÄEN

in Dessau-Rosslau & Neusalza-Spremberg

Der Wochenmarkt in Dessau-Rosslau feiert Jubiläum. Seit 10 Jahren veranstaltet ihn die Deutsche Marktgilde. Musik gehört zu einer Feier unbedingt dazu und so spielten die gut 30 Musiker der Band „Big Chaps“ aus Gera ein mitreißendes Geburtstagskonzert aus Popsongs und Schlagern. Der Markt hat sich über die Jahre gut entwickelt, dennoch bleiben auch Rückschläge – über einen derart langen Zeitraum hinweg – nicht aus. Eine Herausforderung ist es, neue Händler zu gewinnen. Verabschieden sich Händler in den Ruhestand, kommen zu wenige neue nach. Hier müssen Anreize geschaffen werden, denn wenn es auch kein leichtes Geschäft ist, so hat der Beruf des Beschickers durchaus viele positive Seiten. „Wochenmärkte sind soziale Plattformen, die menschliche Komponente, der Austausch untereinander macht sehr viel Freude“, sagt Katrin Schiel, Niederlassungsleitung der Marktgilde Dresden. Ebenfalls Grund zum Feiern hatte man in Neusalza-Spremberg. Auch hier findet der Wochenmarkt seit 10 Jahren erfolgreich unter der Leitung der Deutschen Marktgilde statt.

Über 25 Jahre bei der Marktgilde

Wir gratulieren unserem Marktleiter Manfred Teufel zu seinem 25-jährigen Dienstjubiläum. Lange Jahre war Manfred Teufel als Betriebsleiter von Schwimmbädern tätig, ehe er – inzwischen Rentner – 1996 seine Arbeit bei der Deutschen Marktgilde begann. Seinem persönlichen Einsatz und Einfallsreichtum ist es zu verdanken, dass sich sein erster Markt in Dietzenbach bis heute so gut entwickelt hat. Auch die Wochenmärkte in Dreieich und Heusenstamm half er zu etablieren. Woche für Woche kümmert er sich darum, dass z. B. beim Auf- und Abbau der Marktstände alles seinen geregelten Gang geht, und auch die Wochenmarktordnung hat er im Blick. Freundlich, immer gesprächsbereit und lösungsorientiert ist er sozusagen die Schnittstelle zwischen allen am Wochenmarkt Beteiligten. Ans komplette Aufhören denkt Manfred Teufel trotz seines „reifen“ Alters von fast 90 Jahren noch nicht. Nur der Weg nach Dreieich fällt ihm, vor allem im Dunkeln, immer schwerer, daher möchte er sich hier verabschieden. Sein Wunsch zum Jubiläum: „Mit Freude noch möglichst lange für die Anliegen der Händler, Kommune und der Marktkunden in Heusenstamm da sein.“





DIE REGIO APP

Finden und gefunden werden

In der näheren Umgebung gibt es so viel zu entdecken – man muss nur wissen wo. Eine clevere Idee, um Verbraucher auf lokale Erzeugnisse aufmerksam zu machen, ist die RegioApp. Sie wurde vom Bundesverband der Regionalbewegung e.V. in Zusammenarbeit mit dem Bundes-

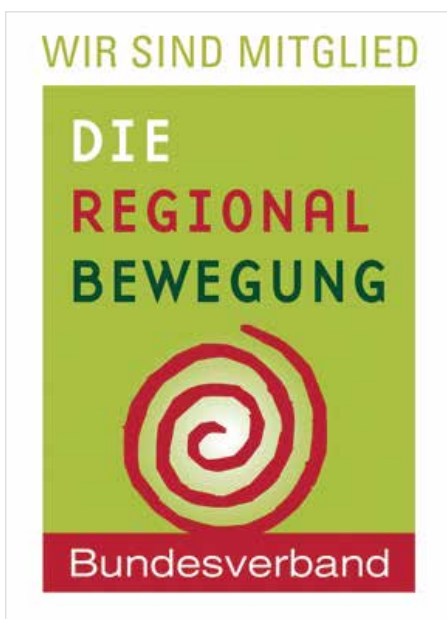
ministerium für Ernährung und Landwirtschaft entwickelt. Zu den aktuell rund 320 Mitgliedsorganisationen der Regionalbewegung gehört auch die Deutsche Marktgilde.

Nicht erst seit der Corona-Pandemie haben heimische Waren wachsenden Zuspruch. Ökologische und soziale Werte werden zunehmend wichtiger, sodass Menschen sich fragen: Aus welcher Region kommen meine Lebensmittel? Wie werden sie produziert? Wo finde ich Verkaufsstellen und wie lauten deren Öffnungszeiten?

Eine bekannte Plattform für den Verkauf regional erzeugter und verarbeiteter Produkte ist traditionell der Wochenmarkt. Daher sind natürlich auch die Wochenmärkte der Deutschen Marktgilde in der App gelistet. Nicht nur zu Hause, auch im Urlaub oder bei Ausflügen, ist die RegioApp eine unkomplizierte Hilfe. Sobald das erste Hungergefühl aufkommt, hat man die Qual der Wahl. Zunächst 2013

nur für Mittelfranken und Bayern eingeführt, sind laut Regionalbewegung derzeit bundesweit rund 8.000 Einkaufsmöglichkeiten, Restaurants oder Gasthäuser über die App auffindbar. Der Smartphone-Nutzer erhält im Umkreis von 150 Kilometern seines Standortes alle Treffer für seine Suche angezeigt. Das kostenfreie Herunterladen im Google Play Store oder Apple App Store ist ganz einfach. Auf dem PC oder Laptop sind die Informationen unter www.regioapp.org abrufbar.

„Regional einkaufen, regional essen“, so lautet der Grundsatz der RegioApp. Lebensmittel wie Obst oder Gemüse, die quasi vor der Haustür wachsen, sind vorteilhaft für Produzenten und Verbraucher, denn sie haben nur kurze Wege zur Verarbeitung. Frische und Qualität sind somit besser garantiert. Auswahlkriterien der teilnehmenden Regionalvermarktungsinitiativen sind daher vor allem die Merkmale regional und saisonal.



Vegane Glückmacher

Aus dem Städtebild der USA sind sie längst nicht mehr wegzudenken: Foodtrucks. Auch hierzulande sind die mobilen Gaststätten immer mehr im Kommen – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Vielfach überzeugen sie mit frisch zubereitetem Essen aus hochwertigen Lebensmitteln. Wir haben nachgefragt bei Kamil Saleh von Bi-Bu vegan, denn auch er hat da etwas Tolles auf die Räder gestellt. Zu finden ist er von Montag bis Samstag auf dem Bonner Wochenmarkt.



Bi-Bu vegan | Kamil Saleh

Kamil Saleh ist gerne Gastgeber, das merkt man sofort. Wenn man sich seinen Foodtruck anschaut, fällt der Blick auf appetitanregende Fotos seiner angebotenen Gerichte, ebenso auf ansprechende Flyer und das passend zum veganen Essen gestaltete Bi-Bu-Logo mit grasgrünem Schriftzug – auch ein wenig Deko darf nicht fehlen. „Für mich gab es immer zu wenig veganes Angebot auf Veranstaltungen. Das war für mich eine Marktlücke“, erzählt der 33-Jährige über den Ursprung seiner Idee zur Unternehmensgründung im Jahr 2014. „Ich komme ursprünglich aus dem Onlinehandel, habe nebenbei auf Festivals mitgearbeitet und vegane Burger bei einem guten Freund zubereitet. Es hat mir sehr gefallen und Spaß gebracht. Damit fing alles an.“ Doch was steckt eigentlich hinter der Abkürzung Bi-Bu? „Ganz einfach: „Bio-Bude“, erklärt der Foodtrucker und lacht.

» **Veganismus wird immer populärer – auch oder vor allem, weil er klima- und tierfreundlich ist.** «

Kamil Saleh ist im positiven Sinne ein Überzeugungstäter. Ihm ist es wichtig, sich mit Ernährung und der Umwelt auseinanderzusetzen. Als Verpackungsmaterial für seine Speisen verwendet er daher seit Anfang an biologisches Verpackungsmaterial. Bei den Zutaten bezieht er bevorzugt Bio-Produkte mit ein. Seit 2012 lebt er konsequent vegan, bereits seit 2008 fleischfrei und bestätigt aus seiner Erfahrung heraus, dass es mittlerweile immer einfacher ist, sich vegan zu ernähren. Dabei achtet er

persönlich sehr auf seine Vitalstoffzufuhr. Seinen Kunden bietet er vegane Alternativen an, aber alles ohne erhobenen Zeigefinger: „Leben und leben lassen! Genuss, ohne anderen zu schaden“, so beschreibt er seine Firmenphilosophie.

» **Aktuell läuft es gut. Doch letztes Jahr hatten wir wegen Corona schon etwas zu kämpfen. Zum Glück durften wir weiterverkaufen – das hat uns gerettet. Auch, dass wir draußen an der frischen Luft sind, ist gut für unsere Gäste. Danke an alle Unterstützer.** «

Seit 2015 parkt der Street-Food-Unternehmer sechsmal wöchentlich seinen Truck auf dem Wochenmarkt in der Bonner Innenstadt und schätzt die Zusammenarbeit mit der Deutschen Marktgilde sehr: „Die Marktgilde ist sehr professionell und wir freuen uns, dass sich die Marktleitung damals für unser Konzept entschieden hat.“ Mit diesem Konzept zeigt der Händler, dass vegan so richtig lecker ist und dass „gesund“ und „Fast Food“ kein Widerspruch sein muss. Ein Auszug aus der aktuellen Speisekarte liest sich folgendermaßen: „Beev-Burger“ mit Seitan aus Weizen- eiweiß als Hackersatz, „Gyros-Sandwich mit Süßkartoffel-Fritten“ und die „Curry-Vurst“. Beliebte Topseller sind „Falafel“, Bratlinge aus Kichererbsen, im Wrap oder Sandwich. Die schmecken pikant, frisch und sind leicht bekömmlich, so die lobende Rückmeldung der Kunden. Doch bevor er seine Speisen seinen vorwiegend jungen Stammkunden auf dem Bonner Wochenmarkt servieren kann, stehen erst einmal die Vorbereitungen an. Alleine das Beladen des Anhängers dauert circa 1,5 Stunden. Unterstützt wird Kamil Saleh von seinem kleinen Team, zu dem auch seine Eltern gehören. Auf dem Wochenmarkt angekommen geht die Arbeit zwar weiter, wird jedoch gleichzeitig entlohnt. „Mir gefällt der direkte Kontakt zu unseren Gästen. Die Gäste freuen sich, uns zu sehen. Und sie freuen sich mit uns, wenn wir ausverkauft sind.“ Der Foodtruck macht ihn und seine Kunden glücklich. Denn die beste Qualitätskontrolle sind und bleiben die Kunden. Wer einmal probiert hat und zufrieden war, kommt immer gerne wieder.



Bi-Bu vegan | Kamil Saleh



treffpunkt- wochenmarkt.de

INFORMATION, INSPIRATION & SERVICE

Unser Projekt www.treffpunkt-wochenmarkt.de schreitet erfolgreich voran. Die neuen Webseiten sind nutzerfreundlich und bieten alle wichtigen Informationen zum gewünschten Wochenmarkt. Das visuelle Erscheinungsbild ist frisch und lebendig, mit ausdrucksstarken Fotos und dem Logo der Deutschen Marktgilde als Blickfang.

Über die jeweilige Internet-Adresse – zum Beispiel www.bonn.treffpunkt-wochenmarkt.de – gelangen Sie direkt zur Startseite. Hier finden Sie das Hauptmenü und unter den einzelnen Menüpunkten „Marktsortiment“, „Beschickerübersicht“, oder „Anfahrt und Kontakt“ alles Wissenswerte und jede Menge Inspiration. Unter „Neuigkeiten“ erfahren Sie aktuelle Nachrichten zum Produktangebot oder zu einzelnen Aktionen des ausgewählten Wochenmarktes.

VORTEILE FÜR KUNDEN UND HÄNDLER

Ein Glockensymbol in unmittelbarer Nähe des Menüs auf der Startseite zeigt an, ob der ausgewählte Markt am Tag des Zugriffs auf die Webseite geöffnet hat oder nicht. Sie haben außerdem die Möglichkeit, über einen Schnellzugriff direkt zur Beschickerübersicht zu gelangen, die nach Markttag und Sortiment gefiltert werden kann.

Den Beschickern und ihren Produkten kommt natürlich eine herausragende Rolle zu. Daher bildet die Beschickerübersicht das Zentrum der Treffpunkt-Wochenmarkt-Seiten. Zunächst gibt es unseren „Beschicker des Monats“, dessen Profil Sie über den Button „mehr erfahren“ direkt von der Startseite aus erreichen können. Das Beschickerprofil gibt Auskunft über die nötigen Basis-Informationen, u. a. Firmierung, Postleitzahl und Ort.

Auf der nächsten Ebene befinden sich weiterführende Angaben, wenn die Beschicker die Gelegenheit nutzen, sich eigenständig einzuloggen und mit ihren Vorzügen für den Kunden online zu präsentieren: mit Fotos, der Unternehmensgeschichte oder Werbebotschaften. Dies stellt eine wichtige Ergänzung dar, denn viele Kunden haben den Wunsch, sich zu informieren und bereits vor dem Besuch eines Wochenmarktes möglichst viel über die Angebote in Erfahrung zu bringen. Jeder Händler kann Kunden auf besondere Aktionen aufmerksam machen oder Zusatzinformationen hinterlegen – z. B. auch zum Herstellungsprozess der Produkte oder ob es sich um Bio-Produkte handelt. Auch können Social-Media-Profile verlinkt oder Angaben zu verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten, die auf dem Wochenmarkt akzeptiert werden, gemacht werden.

Berücksichtigt wurde bei der Konzeption der Seiten selbstverständlich auch das responsive Design, also die einwandfreie Darstellung der Inhalte auch auf mobilen Endgeräten wie Smartphone oder Tablet. In den kommenden Monaten werden weitere Funktionen folgen. Zum Beispiel soll es zukünftig die Option geben, die Markttag in den eigenen Kalender des Smartphones zu laden und sich automatisch an die Markttag erinnern zu lassen.

Neugierig geworden? Über den QR-Code geht's direkt zu einem Beispiel unserer Treffpunkt-Wochenmarkt-Seiten.



Mittlerweile sind weitere individuelle Wochenmarkt-Webseiten mit Leben gefüllt und online:

- › Bitterfeld-Wolfen
- › Nordhausen
- › Bonn
- › Roth
- › Dresden (Lingnermarkt)
- › Waldkraiburg
- › Eberswalde
- › Lutherstadt Wittenberg (Arsenalplatz)
- › Finsterwalde
- › Wunstorf
- › Nieder-Olm



LOKALE MARKETINGPARTNERSCHAFTEN

In herausfordernden Pandemiezeiten entdecken wir vieles neu und wissen vermeintliche Selbstverständlichkeiten wieder mehr zu schätzen. Dazu zählt auch der Wochenmarkt, denn Corona hat uns gezeigt, wie zerbrechlich Lieferketten sein können. Die Rückbesinnung der Kunden auf regionale Einkäufe ist ein Schritt in die richtige Richtung. Und dennoch kann noch viel getan werden, um Wochenmärkte zu fördern und stetig in das Bewusstsein der Öffentlichkeit zu bringen. Hier kommen unsere neu ins Leben gerufenen lokalen Marketingpartnerschaften ins Spiel.

GEMEINSAM ETWAS BEWEGEN

Die Zusammenarbeit zwischen Deutscher Marktgilde eG als Veranstalter-Team und den Beschickern eines Wochenmarktstandortes wird durch lokale Marketingpartnerschaften intensiviert.

Auch Vertreter des Stadtmarketings sind herzlich zur Mitarbeit eingeladen. Wissen, Erfahrung und Leidenschaft für regionale Einkaufserlebnisse sollen gebündelt werden, um den Kunden immer wieder attraktive Angebote zu machen – etwa durch die Einbeziehung von Musikern und anderen Künstlern, durch Themenmärkte oder jahreszeitliche Sonderaktionen. Unsere Beschicker investieren viel in die

Qualität ihrer Erzeugnisse und Zusatzleistungen. Produkte, die mit viel Herzblut und Liebe zum Detail entstanden sind, verdienen eine gebührende Aufmerksamkeit. Begleitende Presse- und Marketingaktivitäten können zum Erfolg eines Wochenmarktes entscheidend beitragen. Denn wir alle arbeiten für ein gemeinsames Ziel: Wochenmärkte in ihrer Vielfalt erlebbar zu machen.

DIE VORTEILE DER MARKETINGPARTNERSCHAFT:



- › Gesteigerte Präsenz für Wochenmärkte, Beschicker und deren Angebote auf allen Marketingkanälen
- › Werbewirksame Maßnahmen ziehen mehr Besucher an
- › Nicht zuletzt schlägt sich dies auch in gesteigerten Umsätzen jedes einzelnen Beschickers nieder



Unsere neuen Märkte

Seit dem Bestehen der Deutschen Marktgilde, also seit mittlerweile mehr als 35 Jahren, ist es unser Ziel, Wochenmärkte lebendig, vielfältig und attraktiv zu gestalten. Auch mit unseren neuen Märkten ist uns dies wieder gelungen.

Sehen Sie selbst!

KAUFBEUREN 1

In Kaufbeuren hat die Deutsche Marktgilde seit März die Organisation von gleich zwei Wochenmärkten übernommen: den Samstagsmarkt im Stadtteil Neugablonz und den Markt am Donnerstag in zentraler Altstadt-Lage. Beide Märkte sind weiterhin städtische Märkte und auch die vertrauten und beliebten Händler werden Besuchern zukünftig an den bekannten Stellen ihre frischen, regionalen Waren anbieten. Von Seiten der Stadt freut man sich über die Unterstützung eines erfahrenen Partners – besonders im Hinblick auf Fragen rund um die Themen Modernisierung und Digitalisierung.



Eva-Maria Kamrad

ANFRAGEN AN:

Eva-Maria Kamrad
Tel.: 02774 9143-501
e.kamrad@marktgilde.de

Christina Klotz



DRESDEN | Bönischplatz u. a.

Immer mittwochs ist der umgestaltete Bönischplatz im Dresdner Stadtteil Johannstadt neuer Veranstaltungsort für den Wochenmarkt. Mitte April wurde der Markt eröffnet und erfreut sich seither bei Kunden und Besuchern – unter ihnen auch ein Stadtimker – größter Beliebtheit. „Wir werden wöchentlich Abwechslung in das Sortiment bringen können, denn der neue Standort ist bei den Händlern so gefragt, dass wir mehr Besucher als Standplätze haben“,

freut sich Madeleine Megyesi-Lukaß, Leiterin Wochenmärkte der Dresdner Niederlassung. Abwechslungsreich ist auch das sonstige Konzept des Wochenmarkts. In Kooperation mit dem Johannstädter Kulturtreff wird es regelmäßig kulinarische und kulturelle Highlights geben. Weitere neue Dresdner Standorte von Wochenmärkten der Niederlassung sind: der Frischemarkt am World Trade Center sowie die Wochenmärkte am Fontane Center und am Jägerpark.

ANFRAGEN AN: Madeleine Megyesi-Lukaß | Tel.: 02774 9143-201 | m.megyesi-lukass@marktgilde.de

FINSTERWALDE

Ein Marktbesuch lohnt sich auch in Finsterwalde, im südlichen Brandenburg. Zur Premiere boten rund 25 Händler ihre Waren an. „Das Angebot aus Frische-Sortiment und erweitertem Sortiment hält sich ungefähr die Waage“, erklärt Niederlassungsleiter Dirk Dieter. Ob Feinkost, Obst und Gemüse, Käseprodukte, frischer und geräucherter Fisch oder Geschenkartikel – in Finsterwalde herrscht buntes Treiben, das die typische Marktatmosphäre aufkommen lässt.



Dirk Dieter

ANFRAGEN AN:

Dirk Dieter | Tel.: 02774 9143-610
d.dieter@marktgilde.de

BERLIN-GRÜNAU 2

Viele Produkte auf dem Wochenmarkt in Berlin-Grünau, der seit Anfang Juli von der Deutschen Marktgilde betreut wird, kommen direkt aus dem Umland. So erhalten Kunden nicht nur frische Pflanzen, Blumen, Obst und Gemüse, sondern geben der Region mit ihrem Einkauf auch etwas zurück. Es werden Arbeitsplätze gesichert, und die Umwelt wird durch kurze Transportwege entlastet. Zu dem reichhaltigen Produktangebot gehören hochwertige Öle genauso wie Brotaufstriche oder Buletten – oftmals in Bio-Qualität und aus eigener Herstellung.

NORDHAUSEN 3

An drei Markttagen – Dienstag, Donnerstag und Freitag – findet der ganzjährige Wochenmarkt im thüringischen Nordhausen statt. Seit Januar unter der organisatorischen Leitung der Deutschen Marktgilde. In den Monaten März bis Oktober ist der Markt zusätzlich auch noch samstags geöffnet. Wie schon in der Vergangenheit, dürfen sich die Einwohner und Touristen der Rolandstadt außerdem über verschiedene Sondermärkte freuen: den Wurstmarkt im April, den Geranienmarkt im Mai sowie den Zwiebel- und Kürbismarkt im Oktober.



Katrin Schiel



Lutz Fischer

GREIZ 3

In Greiz ist der Wochenmarkt auf den Kirchplatz umgezogen. Grund dafür ist die Sanierung des Rathauses in den kommenden Jahren. Die Herausforderungen des Umzugs sind inzwischen gemeistert, und der neue Standort wird von den Marktbesuchern sehr gut angenommen. Unverändert und vielfältig bleibt das Sortiment: Obst und Gemüse, Fleisch und Wurstwaren, Tee und Gewürze, Honig und Brot sowie ausgewählte Spielwaren.



Katrin Schiel

GÖRLITZ 4

Der Wochenmarkt in der Elisabethstraße in Görlitz ist ein gemischter Markt. Zu dem vielfältigen Angebot an Frischeprodukten, die den größten Anteil des Marktangebotes ausmachen, kommen mit etwa 30 Prozent noch Haushaltswaren, Schuhe oder Textilien hinzu. Die Öffnungszeiten – von 8 bis 17 Uhr – ermöglichen es auch Berufstätigen, sich mit regionalen Lebensmitteln und weiteren Waren einzudecken.

ANFRAGEN AN:

Katrin Schiel | Tel.: 02774 9143-202 | k.schiel@marktgilde.de

Dresden-Altstadt

PLZ 01067

DO 8.00–15.00 Uhr

World Trade Center

Dresden-Neustadt

PLZ 01099

FR 8.00–14.00 Uhr

Am Jägerpark

Dresden-Klotzsche

PLZ 01109

MI 8.00–14.00 Uhr

Fontane Center

Dresden-Johannstadt

PLZ 01307

MI 9.00–14.00 Uhr

Bönischplatz

Görlitz | PLZ 02826

MO-FR. 8.00–17.00 Uhr

SA 8.00–13.00 Uhr

Elisabethstraße

Finsterwalde | PLZ 03238

MI, FR 7.00–17.00 Uhr

SA 7.00–13.00 Uhr

Marktplatz

Greiz | PLZ 07973

DI, FR 8.00–14.00 Uhr

Marktplatz (derzeit Kirchplatz)

Berlin-Grünau | PLZ 12527

MI, FR 8.00–16.00 Uhr

Richterstraße (S-Bahnhof)

Bönen | PLZ 59199

MI, SA 7.30–12.30 Uhr

Fußgängerzone/Bahnhofstraße

Siegsdorf | PLZ 83313

DO 11.00–18.00 Uhr

Rathausplatz

Kaufbeuren | PLZ 87600

DO 7.30–12.30 Uhr

Kaiser-Max-Straße

SA 7.30–12.30 Uhr

Neuer Markt (Neugablonz)

Nordhausen | PLZ 99734

DI, DO, FR, SA 8.00–13.00 Uhr

Rathausplatz



Martin Rosmiarek

5

BÖNEN

Zur Markt-Eröffnung in Bönen wurden Alltagsmasken mit Wochenmarktmotiv und wiederverwendbare Einkaufstaschen der Deutschen Marktgilde verteilt. Der Wochenmarkt findet mittwochs und samstags in der zentral gelegenen Fußgängerzone statt. Unterschiedliche Händler bieten dort allerlei Produkte und leckere Snacks an – zum Beispiel Waffeln, Crêpes und Reibekuchen. Inzwischen kann auf den umliegenden Sitzbänken auch wieder verweilt und die entspannte Atmosphäre genossen werden.

ANFRAGEN AN:

Martin Rosmiarek
Tel.: 02774 9143-701
m.rosmiarek@marktgilde.de

Markterweiterungen

PULLACH 6

Der Wochenmarkt in Pullach wächst, blüht und gedeiht – bereits seit 10 Jahren unter dem Management der Deutschen Marktgilde. Zum bisherigen Sortiment aus Obst und Gemüse, Eiern, Wein oder Käse-, Schinken- und Wurstspezialitäten gesellen sich fortan im wöchentlichen Wechsel verschiedene Food-Trucks – u. a. mit Sandwiches, Paella, Currywurst und selbstgemachter italienischer Pasta. „Mit dem zusätzlichen Angebot wollen wir Abwechslung in die Mittagspausen unserer Bürger und der in Pullach Beschäftigten bringen. Da die Stände von 11 bis 18 Uhr offen haben, sind sie auch für das schnelle Abendessen auf die Hand die optimale Anlaufstelle“, erzählt Pullachs Erste Bürgermeisterin Susanna Tausendfreund, die während ihrer Open-Air-Sprechstunde die neuen Stand-Betreiber begrüßte.



Eva-Maria Kamrad

ANFRAGEN AN:

Eva-Maria Kamrad | Tel.: 02774 9143-501
e.kamrad@marktgilde.de

BERLIN-HERMSDORF

Über eine Markterweiterung freut man sich in Hermsdorf, im Berliner Bezirk Reinickendorf. Der Wochenmarkt hat eine Genehmigung für eine Sondernutzung und somit eine Zusatzfläche erhalten.

Vor der Eröffnung durch die Deutsche Marktgilde – im Mai 2020 – hatte es zehn Jahre lang keinen Markt mehr in Hermsdorf gegeben. Nun nimmt alles eine sehr positive Wendung, was auch das zunehmende Interesse von Besuchern belegt. „Der Markt entwickelt sich super“, bestätigt Dirk Dieter, Leiter der Niederlassung Berlin. „Anfangs waren es 8 bis 9 Beschicker, jetzt sind es 13 bis 15. Und ein Großteil erledigt die Abrechnungen nun mit Hilfe unserer Marktverwaltungs-App“, erzählt Dirk Dieter weiter. Nach anfänglicher Skepsis der Händler gegenüber der Abrechnungs-App ist auch dies eine sehr gute Entwicklung.

ANFRAGEN AN:

Dirk Dieter | Tel.: 02774 9143-610
d.dieter@marktgilde.de

MARKTGILDE in Aktion

Kita-Kinder besuchen Görlitzer Wochenmarkt

Gesunde Ernährung ist in den meisten Familien ein wichtiges Thema. Bestenfalls sollen Kinder doch all das essen, was sie für ihr Wachstum brauchen. Kinder sind wissbegierig und begeisterungsfähig, helfen gerne mit und probieren gerne aus. Ganz nebenbei entwickeln sie dabei ein Gespür für frische und nahrhafte Lebensmittel.

Dafür bietet ein Besuch auf dem Wochenmarkt die beste Gelegenheit und so hatte die Vorschulgruppe der Görlitzer „Kinderinsel Kunterbunt“ viel Spaß bei der Verkostung von Obst, Gemüse, Käse und Grillhähnchen.

Die Markthändler hatten leckere Häppchen für die Kinder vorbereitet. Bei einem erfolgreichen Dreh am Glücksrad freuten sich die Kindergartenkinder zudem über den Gewinn von Malbüchern und Stiften der Deutschen Marktgilde.



Josephine Brettschneider

Wochenmarkt-Gespräche mit Zwickauer Oberbürgermeisterin

Wochenmärkte sind beliebte Begegnungsstätten und laden zum Dialog ein. Diese Chance ergriff auch Oberbürgermeisterin Constance Arndt, um in ihrer ersten Bürgersprechstunde unter freiem Himmel mit den Besuchern auf dem Wochenmarkt in Zwickau-Marienthal ins Gespräch zu kommen. Nach einer anfänglichen Phase der Zurückhaltung seitens der Bürger, kam in der rund zweistündigen Sprechstunde die Rede zum Beispiel auf die Sanierung des Schwimmbades und weitere Anliegen der Bürger.

Die Stadtchefin, seit November 2020 im Amt, hatte auch ihrerseits ein Anliegen. Um die Stadt gemeinsam voranzubringen, hofft die Oberbürgermeisterin auf den Einsatz der Bewohner. Eine Idee wäre es beispielsweise, in einem Betreiberverein zugunsten des sanierungsbedürftigen Schwimmbades mitzuarbeiten, so Arndt.

Auch bei ihrem zweiten Termin, diesmal auf dem Wochenmarkt in Zwickau-Oberplanitz, hatte Constance Arndt erneut ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen. Die ersten beiden von insgesamt drei bisher geplanten Bürgersprechstunden auf Wochenmärkten verzeichnete sie als Erfolg und möchte sie auch in Zukunft gerne fortführen.



Katrin Schiel

MARKTGILDE & KOMMUNEN

zwei starke Partner

Wochenmärkte sind seit jeher Orte der Begegnung. Hier treffen sich Menschen jeden Alters, kaufen ein, verweilen, tauschen Neuigkeiten aus. Wir – die Deutsche Marktgilde eG – wollen diese Treffpunkte bewahren und zugleich zukunftsfähig machen. Mit regionalen Angeboten und einem besonderen Augenmerk auf Nachhaltigkeit und unsere Umwelt.

VERTRAUEN SIE UNSERER ERFAHRUNG

Der Wochenmarkt in Ihrer Stadt läuft nicht richtig? Sie wissen nicht woran es liegt? Oder es fehlt schlichtweg an Personal, um den Markt weiter nach vorne zu bringen?

Wir haben über 35 Jahre Erfahrung in der Veranstaltung von Wochenmärkten. Aktuell betreiben wir in ganz Deutschland rund 250 Wochenmärkte. Für jeden Standort entwickeln wir ein auf den Bedarf vor Ort, Ihre besonderen Wünsche und die regionalen Besonderheiten abgestimmtes Konzept. Neutral und unabhängig.

Alle Beschicker, die schon an Ihrem Markt teilnehmen, bekommen auch von uns ein Angebot, am Markt zu bleiben. Wo es an Beschickern, Auswahl oder Sortimenten fehlt, helfen wir mit unseren Kontakten und unserem Netzwerk, bestehende Lücken zu füllen.

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION

Nicht nur die Beschicker und Produkte auf unseren Wochenmärkten sind häufig direkt aus der Region. Unsere Niederlassungen in ganz Deutschland sorgen dafür, dass unsere Experten vor Ort sind. So haben Sie jederzeit

qualifizierte Ansprechpartner für alle Fragen rund um das Wochenmarktgeschehen in Ihrer Nähe.

Überlassen Sie uns Ihre Marktveranstaltung, und wir kümmern uns um den Rest: Die Betreuung der Beschicker, die Bewerbung des Marktes, die Überwachung der Veranstaltung, die Platzreinigung usw.

WIR MACHEN WOCHENMÄRKTE SICHTBAR – AUCH ONLINE

Wir nutzen vielfältige Werbe- und Präsentationsmöglichkeiten: Neben klassischen Werbemitteln wie u. a. Plakaten, Bannern und Flyern setzen wir inzwischen verstärkt auf digitale Werbung und natürlich auch auf Social Media. Alle unsere Wochenmärkte sind über treffpunkt-wochenmarkt.de online auffindbar. Damit verbunden bieten wir nach und nach den einzelnen Wochenmarktstandorten die Möglichkeit einer individuellen, lokalen Webseite. Dort stehen zahlreiche Informationen zum einzelnen Markt, den Beschickern und den Produkten für die interessierten Besucher bereit.

Mit Events und Themenspecials beleben wir die Wochenmärkte zusätzlich und sorgen so für weitere „Treffpunkt-Highlights.“

Wir beraten Sie gerne über verschiedene Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

INFOS:

Deutsche Marktgilde eG
Concetta Aquaro
Tel.: 02774 9143-100
c.aquaro@marktgilde.de
www.marktgilde.de

» Mit Karte, bitte! «

Ganz ohne Bargeld auf Wochenmärkten einzukaufen, ist noch nahezu unmöglich. Bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten sind mittlerweile jedoch in vielen Bereichen und bei Verbrauchern jeden Alters fest etabliert, daher fragen die Kunden auch beim Einkauf am Marktstand immer häufiger nach Möglichkeiten der Kartenzahlung. Auch wenn die grundsätzliche Bereitschaft auf Händlerseite da ist, halten häufig die Sorgen um das technische Handling und die Annahme zu hoher oder unkontrollierbarer Gebühren besonders kleinere Beschicker vom Einsatz bargeldloser Zahlungsmöglichkeiten ab. SumUp hat deshalb das Angebot genau auf die Bedürfnisse kleinerer Beschicker zugeschnitten und bietet mit verschiedenen Zahlungslösungen einen einfachen und flexiblen Rundum-Service ohne Vertragsbindung oder monatliche Fixkosten, die besonders passend unter anderem auch für Standbetreiber sind.

Ganz ohne lästige Bürokratie kann das Kartenterminal über die Webseite www.marktgilde.de/bargeldlos für Beschicker der Deutschen Marktgilde zu vergünstigten Konditionen bestellt werden (SumUp Air für nur 19 €, SumUp 3G für 69 € und SumUp 3G + Bondrucker 129 €) und wird dann innerhalb weniger Tage kostenlos geliefert. Nach dem Kauf entstehen Gebühren nur, wenn das Gerät tatsächlich eingesetzt wird (pro Transaktionen rabattierte Standardgebühr 0,85 % bei Debitkarten/EC-Karten, 1,85 % beim Einsatz von Kreditkarten sowie NFC-Zahlungen). Für unsere Beschicker sind zudem die ersten 1000 € Umsatz gebührenfrei.



pressmaster - stock.adobe.com

» Meine Kunden fragen immer häufiger nach Kartenzahlung. Seitdem ich SumUp nutze, wird gern auch mal etwas mehr gekauft und der Zahlungsprozess geht viel schneller, weil der zeitraubende Umgang mit Bargeld wegfällt - ich denke da an Rückgeld zusammensammeln oder auch Wechselgeld von der Bank holen. Das schätze nicht nur ich, sondern auch die Kunden sehr. «



Marktgilde

Über das Dashboard im SumUp-Account sind die Umsätze wie auch die berechneten Gebühren jederzeit einsehbar und bleiben so transparent und kontrollierbar. Über die generierten Einnahmen können die Beschicker zeitnah und flexibel verfügen: Innerhalb von zwei bis drei Werktagen werden diese auf dem jeweiligen Bankkonto gutgeschrieben oder aber sind mittels der SumUp Card am nächsten Tag verfügbar. Weitere Kosten bei der Nutzung entstehen nicht, stattdessen stehen weitere Services wie zum Beispiel der sofortige Ausdruck oder Versand des Belegs via SMS oder die Rechnungsstellung zur Verfügung. Auch die Buchhaltung kann mit dem Einsatz der Zahlungslösungen von SumUp insgesamt schneller und einfacher werden. Generell berichten viele Beschicker, die Kartenzahlungen anbieten, dass ihre Kunden entspannter sind und auch gern mal spontaner (mehr) kaufen. Kurz gesagt: Kunden, die mit Karte zahlen, geben mehr Geld aus. Denn mit der Kartenzahlung steigen die Unbeschwertheit und die Bereitschaft, mehr als geplant zu kaufen, weil keine Rücksicht auf die Höhe des vorhandenen Bargelds genommen werden muss. Mit SumUp gibt es zukünftig kein Kopfschütteln, sondern ein Kopfnicken, wenn es heißt: „Mit Karte, bitte!“

» Big Chaps « in Wittenberg & Dessau-Roßlau

Endlich ist auch wieder Live-Musik möglich! Auf den Wochenmärkten in Lutherstadt Wittenberg und Dessau-Roßlau nahm die Harmonika Big Band „Big Chaps“ aus Gera ihr Publikum mit auf eine Reise zu den Schlagern der 60er, 70er oder 80er Jahre. Nach dem Motto „Bekanntes neu verpackt“ hatten die jungen Musiker ein abwechslungsreiches Programm vieler beliebter Popsongs, Volkslieder und Evergreens vorbereitet. Auf Akkordeon, Bass, Keyboard oder Schlagzeug spielten sie alles, was man gerne hört und was für gute Stimmung sorgt.



Frank Heilig

Eindrücke vom Auftritt der „Big Chaps“ in Lutherstadt Wittenberg gibt es im Video unter folgendem QR-Code:



Modernisierte Marktordnung

Die sich rapide verändernden Rahmenbedingungen in Gesellschaft und Wirtschaft waren in den vergangenen Wochen Anlass, unsere Markt- und Entgeltordnung daraufhin zu überprüfen, ob sie (noch) zeitgemäß sind. Als Ergebnis wurden diese Unterlagen, die grundlegende Basis für unsere Marktveranstaltungen und sowohl unser Handeln als auch dasjenige der Beschicker sind, teilweise neu gefasst, d. h. ergänzt und – wo als notwendig betrachtet – präzisiert.

Eine weitere wichtige Herausforderung bestand in der Aufbereitung der Marktordnung mit Blick auf unsere Treffpunkt-Wochenmarkt-Webseiten, die wir nunmehr nach und nach für alle von uns veranstalteten Märkte live schalten werden. Damit werden wir den Wochenmärkten der einzelnen Kommunen nicht nur als Ganzes eine öffentliche Bühne zur Verfügung stellen. Darüber hinaus geben wir jedem einzelnen Beschicker die Möglichkeit, sich im Rahmen der individuellen Markt-Webseiten werbewirksam zu präsentieren: „Zusammen ins Netz“ ist unsere Devise – weil die meisten Beschicker allein das nie und nimmer schaffen können.

Die neuen Ordnungen, die ab 1. Oktober 2021 allgemeinverbindlich sind, können ab sofort auf unserer Webseite www.marktgilde.de/marktordnung eingesehen und heruntergeladen werden.

Wochenmarkt in Langenberg ohne Strom

Die Folgen des Unwetters Mitte Juli in den betroffenen Bundesländern sind erschütternd. Der Wiederaufbau der Infrastruktur wird voraussichtlich Jahre in Anspruch nehmen. Nach bisherigen Schätzungen sind alleine in Nordrhein-Westfalen Schäden von mehr als 1,3 Milliarden Euro entstanden. In Velbert-Langenberg waren der Hardenberger Bach und der Deilbach über die Ufer getreten. Für den Wochenmarkt in Langenberg hatte dies die Auswirkung, dass der Stromverteilerkasten, der den Markt gewöhnlich mit Strom versorgt, irreparabel beschädigt wurde. Daher musste der Markt an zwei Terminen leider ausfallen. Gerade bei wärmeren Temperaturen benötigen manche Händler Strom zum Betrieb von Kühlschränken oder Kühlvitrinen.

Sie möchten weiterhin mit dem System

„offene Ladenkasse“ Ihr Kassenbuch führen?

ANZEIGE

Situation:

Mit Ihren alten Waagen mit Kassenfunktion (Tagesendsummendruck) ist Ihnen dies laut Finanzamt jedoch nicht möglich. Sie benötigen in diesem Fall Waagen mit Fiskalspeicher und einer TSE (Technische Sicherheitseinrichtung), spätestens bis 30.09.2020. Eine Nachrüstung bei Altwagen ist jedoch nicht möglich.

Wir haben die Lösung:

Preisrechnende Waagen mit integrierter Additionshilfe. D.h., es ist möglich zu arbeiten mit mehreren Verkäufern, auch im Verbundsystem, Artikelspeichern – **einfach, wie gehabt!** Besonderes Merkmal der Waagen: Keine Kassenfunktion, d.h., Tagesendsummendruck nicht vorhanden. Die teure Anschaffung von Computerwaagen mit Fiskalspeicher und TSE-Einrichtung hat sich grundsätzlich für Sie erledigt.



Wir beraten Sie gerne.

Waagen-Wahner Vertriebs GmbH • Platzgasse 8/1. 89233 Neu-Ulm • Tel.: 07 31-8 53 36. Fax: 07 31-71 21 46
E-mail: waagen-wahner-neu-ulm@t-online.de • Mehr Details: www.waagen-wahner.de

Viele Anwender in allen Bundesländern – wir nennen Ihnen gerne Referenzen in Ihrer Nähe!

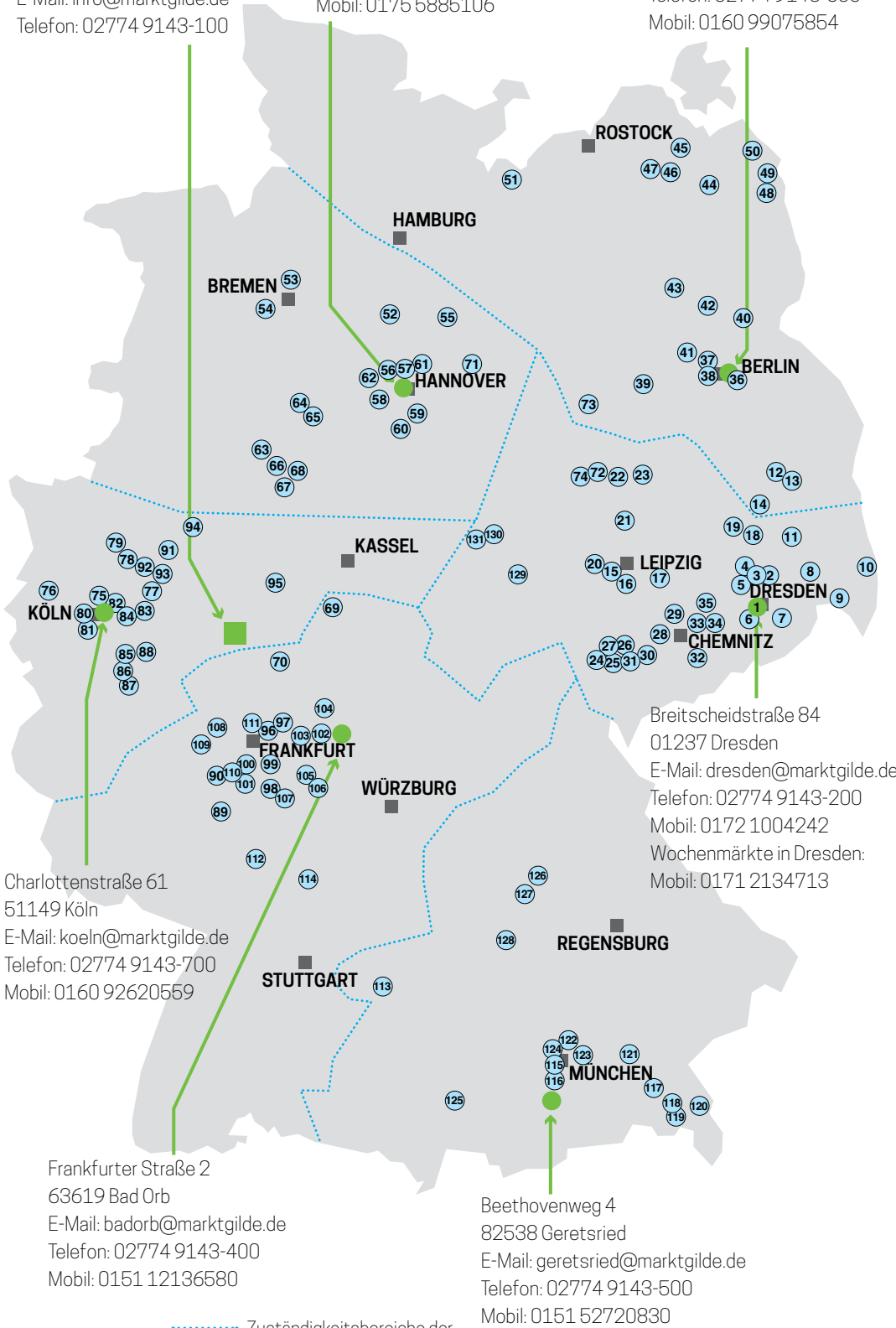
Übersicht aller Markttag(e) und -zeiten der Marktgilde-Wochenmärkte

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: 0160 99075854



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

Breitscheidstraße 84
01237 Dresden
E-Mail: dresden@marktgilde.de
Telefon: 02774 9143-200
Mobil: 0172 1004242
Wochenmärkte in Dresden:
Mobil: 0171 2134713

..... Zuständigkeitsbereiche der Marktgilde-Niederlassungen

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.

PLZ Marktort Markttag(e)

- 1 Dresden
01067 World Trade Center Do
01069 Lingnerallee Fr
01097 Königstraße Sa
01099 Alaanplatz Do
Am Jägerpark Fr
01109 Fontane Center Mi
Stralsunder Str. Do
Hellerau Fr
01129 Kopernikusstraße Do
01187 Münchner Platz Mi
01219 Wasaplatz Do
01239 Jakob-Winter-Platz Mo, Mi, Fr
01307 Reißigerstraße Di
01309 Schillerplatz Di, Do
Bönischplatz Sa
01454 Radeberg Di, Fr
01471 Radeburg Mi
01558 Großenhain Di, Do
01662 Meißen Do
01705 Freital (2. & 4. Sa monatl.) Sa
01796 Pirna Mi
01877 Bischofswerda Fr
02742 Neusalza-Spremberg Do
02826 Görlitz Mo - Fr
02991 Lauta Mi
03222 Lübbenau Di, Do
03226 Vetschau Do
03238 Finsterwalde Mi, Fr
04420 Markranstädt Sa
04539 Groitzsch Fr
04668 Grimma Sa
04910 Elsterwerda Do
April-Okt. jeden 2. Sa monatl. "Heimatmarkt" Sa
04924 Bad Liebenwerda Di
06217 Merseburg Fr
06749 Bitterfeld Di, Do
Mi, Fr
(gerade KW, April-Okt.) Sa
06844 Dessau-Roßlau (Zerbster Str.) Di, Do
OT Roßlau Di, Do
OT Ziebigk OT
06886 Lutherstadt Wittenberg Mi
(März-Nov.) Sa
07973 Greiz Di, Fr
08056 Zwickau Marienplatz am Dom Do
Fr
08060 Zwickau-Marienthal Do
08062 Zwickau-Neuplanitz Fr
08064 Zwickau-Oberplanitz Mi
08371 Glauchau Mi
08451 Crimmitschau Mi
1. Sa gem. "Monatsmarkt", sonst grün Sa
09212 Limbach-Oberfrohna Di, Fr
09217 Burgstädt Di, Do
jeden 1. Sa. monatl. "Heimatmarkt" Sa
09337 Hohenstein-Ernstthal Mi
09376 Oelsnitz/Erzgebirge Fr
09405 Zschopau Di
09557 Flöha Do
09596 Oederan Fr
09661 Hainichen Mi

Marktzeit	PLZ	Markort	Markttag(e)	Marktzeit	PLZ	Markort	Markttag(e)	Marktzeit
8.00 – 15.00	36	12527 Berlin-Grünau	Sa	8.30 – 12.00	51375	Leverkusen-Schlebusch	Mi, Sa	7.00 – 12.30
8.00 – 16.30*	37	13467 Berlin-Hermsdorf	Mi, Fr	8.00 – 16.00	51377	Leverkusen-Alkenrath	Fr	7.00 – 13.00
9.00 – 13.00	38	14057 Berlin-Charlottenburg	Fr	10.00 – 18.00	51379	Leverkusen-Opladen	Do	7.00 – 13.00
9.00 – 17.00	39	14776 Brandenburg (Havel)	Do	8.00 – 14.00	51381	Leverkusen-Lützenkirchen	Di	7.00 – 13.00
9.00 – 13.00	40	16225 Eberswalde "Marktplatz"	Di, Do, Fr	8.00 – 15.00	83	51491 Overath	Do, Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 14.00		16227 Eberswalde "Brandenb. Viertel"	Di	8.00 – 17.00	84	51503 Rösrath	Do	8.00 – 13.00
8.00 – 14.00			Fr	8.00 – 16.00		Rösrath-Hoffnungsthal	Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 16.00	41	16727 Velten	Mi	8.00 – 14.00	85	53111 Bonn	Mo – Fr	8.00 – 18.30
8.00 – 14.00	42	16792 Zehdenick	Mi	8.00 – 13.00			Sa	8.00 – 17.00
8.00 – 17.00*	43	16831 Rheinsberg	Di, Do	8.30 – 16.00	86	53424 Remagen	Fr	8.00 – 13.00
8.00 – 13.00			Mi	8.00 – 17.00	87	53489 Sinzig	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 17.00	44	17033 Neubrandenburg	Sa	8.00 – 14.00	88	53773 Hennef	Di, Do, Sa	8.00 – 13.00
9.00 – 17.00	45	17109 Demmin	Di, Do	9.00 – 17.00	89	55232 Alzey	Sa	7.00 – 13.00
9.00 – 16.00	46	17139 Malchin	Mi, Fr	8.30 – 14.00	90	55268 Nieder-Olm	Di	10.00 – 19.00
9.00 – 17.00	47	17166 Teterow	Fr	8.30 – 14.00	91	58239 Schwerte-Mitte	Mi	8.00 – 13.00
8.00 – 12.00	48	17309 Pasewalk	Di, Do	8.30 – 13.00		Schwerte-Westhofen	Sa	8.00 – 14.00
9.00 – 14.00	49	17358 Torgelow	Di, Fr	8.30 – 14.00	92	58256 Ennepetal-Milspe	Do	7.00 – 13.00
8.00 – 14.00	50	17389 Anklam	Do	9.00 – 14.00		Ennepetal-Voerde	Di	14.00 – 18.00
9.00 – 14.00			Mi	8.00 – 14.00	93	58339 Breckerfeld	Fr	14.00 – 18.00
8.00 – 17.00	51	23936 Grevesmühlen	Sa	8.00 – 12.00	94	59199 Bönen	Mi, Sa	7.30 – 12.30
9.00 – 15.00	52	27374 Visselhövede	Fr	8.00 – 14.00	95	59955 Winterberg	Sa	8.00 – 14.00
8.00 – 13.00	53	27711 Osterholz-Scharmbeck	Mi	8.00 – 13.00	96	60439 Frankfurt Nordwest Zentrum	Mi	9.00 – 18.00
9.00 – 17.00			Di, Fr	8.00 – 18.00	97	61118 Bad Vilbel-Dortelweil	Sa	10.00 – 17.00
9.00 – 13.00	54	27793 Wildeshausen	Sa	8.00 – 13.00	98	63128 Dietzenbach	Fr	14.00 – 18.00
9.00 – 15.00	55	29345 Unterlüß	Do	8.00 – 13.00	99	63150 Heusenstamm	Di	13.00 – 18.00
8.30 – 13.00	56	30823 Garbsen	Do, Fr	14.00 – 18.00*			Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 16.00	57	30855 Langenhagen-Kaltenweide (ab Frühjahr 2022!)	Do	14.00 – 18.00	100	63263 Neu-Isenburg Gravenbruch	Do	14.00 – 18.00
8.00 – 12.00					101	63303 Dreieich-Sprendlingen	Do	7.00 – 13.00
8.00 – 13.00	58	30890 Barsinghausen	Do	14.00 – 18.00			Sa	9.00 – 14.00
8.00 – 13.00			Sa	8.30 – 13.00	102	63505 Langensfeld	Do	8.00 – 13.00
8.00 – 13.00	59	30982 Pattensen	Do	14.00 – 18.00	103	63526 Erlensee	Sa	7.00 – 13.00*
7.00 – 17.00	60	31020 Salzhemmendorf	Mi	8.00 – 13.00	104	63654 Büdingen	Fr	9.00 – 18.00
7.00 – 13.00	61	31303 Burgdorf	Mi, Sa	7.00 – 13.00	105	63796 Kahl am Main	Mi	14.00 – 18.00
8.30 – 14.00	62	31515 Wunstorf	Fr	8.00 – 14.00	106	63801 Kleinostheim	Fr	14.00 – 18.00
8.00 – 12.00			Di	9.00 – 16.00	107	64354 Reinheim	Do	14.00 – 18.30*
8.00 – 13.00		Wunstorf-Steinhude	Sa	8.00 – 14.00	108	65232 Taunusstein-Hahn	Do	14.00 – 18.00
8.30 – 13.00	63	32139 Spenge	Di	8.00 – 12.30	109	65343 Eltville	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 13.00	64	32423 Minden	Di, Sa	8.00 – 13.00	110	65468 Trebur	Fr	9.00 – 17.00
8.00 – 15.00			Do, Sa	8.00 – 13.00	111	65812 Bad Soden am Taunus	Sa	8.00 – 15.00
8.00 – 13.00	65	32457 Porta Westfalica (Hausberge)	Do	14.00 – 18.00	112	68753 Waghäusel-Kirrlach	Fr	8.00 – 13.00
8.00 – 14.00	66	32791 Lage	Di, Fr	8.00 – 13.00		Waghäusel-Wiesental	Do	8.00 – 13.00
9.00 – 15.00	67	32805 Horn-Bad Meinberg (Horn) (Bad Meinberg)	Mi	8.00 – 13.00	113	73312 Geislingen (Steige)	Mi	7.30 – 12.30
7.00 – 12.00			Fr	8.00 – 13.00			Sa	7.00 – 12.00
8.00 – 17.00	68	32825 Blomberg	Fr	8.00 – 15.00	114	74172 Neckarsulm	Mi	14.00 – 18.00
8.00 – 13.00	69	34582 Borken/Hessen	Do	8.00 – 13.00			Sa	8.00 – 13.00
8.00 – 16.00	70	35435 Wettenberg	Fr	14.00 – 18.00*	115	80804 München (Leopoldstraße)	Fr	10.00 – 18.00
8.00 – 12.00	71	38550 Isenbüttel	Fr	14.00 – 18.00	116	82049 Pullach im Isartal	Do	13.00 – 18.00
8.00 – 14.00	72	39240 Calbe (Saale)	Fr	14.00 – 18.00	117	83308 Trostberg	Mi	7.00 – 13.00
8.00 – 18.00	73	39288 Burg	Di, Do	8.00 – 13.00	118	83313 Siegsdorf	Do	11.00 – 18.00
9.00 – 15.00	74	39418 Staßfurt	Di, Fr	8.00 – 17.00*	119	83324 Ruhpolding	Sa	8.00 – 12.30
9.00 – 15.00	75	40789 Monheim	Di, Fr	9.00 – 14.00	120	83395 Freilassing	Mi, Sa	7.00 – 13.00
8.00 – 15.00		Monheim-Baumberg	Mi, Sa	8.00 – 13.00	121	84478 Waldkraiburg	Mi, Sa	7.00 – 12.30
8.00 – 15.00	76	41836 Hückelhoven	Fr	8.00 – 13.00	122	85375 Neufahrn	Fr	8.00 – 16.00
9.00 – 15.00	77	42499 Hückeswagen	Fr	8.00 – 12.30	123	85586 Poing	Fr	10.00 – 18.00*
9.00 – 16.00	78	42549 Velbert-Mitte "Am Berg"	Do	7.00 – 13.00	124	85764 Oberschleißheim	Fr	14.00 – 19.00*
8.00 – 15.00		42551 Velbert-Mitte "Platz Am Offers"	Di, Fr	7.00 – 13.00	125	87600 Kaufbeuren	Do, Sa	7.30 – 12.30
8.00 – 12.00		42553 Velbert-Nevigés	Di, Fr	7.00 – 13.00	126	90592 Schwarzenbruck	Fr	13.00 – 18.00*
9.00 – 17.00		42555 Velbert-Langenberg	Do	7.00 – 13.00	127	91154 Roth/Franken	Mi	8.00 – 13.00
9.00 – 13.00	79	45468 Mülheim (Ruhr)	Mi, Sa	7.00 – 13.00	128	91757 Treuchtlingen	Fr	13.30 – 18.00*
9.00 – 13.00	80	50226 Frechen	Di, Do, Fr, Sa	8.00 – 14.00	129	99610 Sömmerda	Do	8.00 – 16.00
9.00 – 16.30		Frechen-Königsdorf	Di, Fr	7.30 – 13.00		(jeweils Marktstraße und Böblinger Platz)	Fr	8.00 – 14.00
8.00 – 13.30	81	50389 Wesseling	Do	8.00 – 13.00			Sa	8.00 – 12.00
8.00 – 14.00	82	Leverkusen	Fr	7.00 – 13.00	130	99734 Nordhausen	Di, Do, Fr	8.00 – 13.00
8.00 – 17.00		51371 Leverkusen-Rheindorf	Fr	7.00 – 13.00		(März-Okt.)	Sa	8.00 – 13.00
9.00 – 15.00		51373 Leverkusen-Küppersteg	Do	7.00 – 12.30	131	99752 Bleicherode	Di, Do	8.00 – 13.00
8.30 – 15.00		51373 Leverkusen-Wiesdorf	Mi, Sa	7.00 – 12.30		... weitere in Vorbereitung!		

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



Birnen- Schoko- Küchlein

Mathias Neubauer für ZS Verlag

ZUTATEN FÜR 6 STÜCKE

Pochierte Birnen:

- 2-3 Birnen
- 1 Vanilleschote
- 50 g Kokosblütenzucker
- Saft von 1 Zitrone

Teig:

- 350 g Dinkelmehl, Type 1050
- 100 g Kokosblütenzucker
- je ½ TL Vanilleextrakt,
gemahlener Zimt
und Ingwerpulver
- 1 Prise Salz
- ½ Pck. Backpulver
- 100 g pflanzliche Butter
- 5 EL Apfelmark
- 100 g dunkle Schokolade,
Kakaoanteil min.
70 %, grob gehackt
(evtl. etwas Schoko-
lade zum Bestreuen
beiseitelegen)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig heraus schneiden. Die Birnen nebeneinander in einen großen Topf legen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft zu den Birnen geben. Mit Wasser auffüllen, sodass die Birnen ca. zwei Drittel mit Wasser bedeckt sind. Das Wasser zum Köcheln bringen, einen Deckel aufsetzen und die Birnen 20 Minuten pochieren. Anschließend abkühlen lassen und 200 ml Birnensud entnehmen.

Für den Teig alle trockenen Zutaten, bis auf die gehackte Schokolade, mischen. Pflanzenbutter schmelzen, das Apfelmark unterrühren und zusammen mit dem Birnensud gründlich mit den trockenen Zutaten vermengen. Dazu einfach einen Löffel verwenden.

Zum Schluss zügig die grob gehackte Schokolade unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen eckigen Backrahmen (20×20 cm) daraufsetzen, die Ränder ggf. etwas einfetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Birnenhälften mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und nebeneinander auf dem Teig anordnen, vorsichtig in den Teig drücken und ca. 25–30 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe machen. Über den noch heißen Kuchen etwas gehackte Schokolade streuen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen luftdicht verpacken und im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag schmeckt er am besten!

Das Rezept stammt aus
»Feel Good Ice Cream & Sweets«
(Kerstin Pooth/Nina Senor-Megias),
ZS Verlag, ISBN: 3965841106, 29,99 €.



Mathias Neubauer für ZS Verlag

IMPRESSUM

25. Jg. | Nr. 78

Herausgeber:

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

Redaktion:

Ingo Johnson (v.i.S.d.P.),
Prof. Dr. Gerhard Johnson,
Christina Zörb,
Jürgen Reichel

Konzeption und Gestaltung:

EMMA – Marketing für
Wochenmärkte GmbH,
Luise Kayhan, 35713 Eschenburg

Druck:

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

Verteilte Auflage: 12.000

Redaktionsschluss für die nächste
Ausgabe: 31. März 2022

Der Wochenmarkt wird kostenlos,
in halbjährlicher Erscheinungsweise,
vertrieben. Artikel, insbesondere
namentlich gekennzeichnete Bei-
träge, geben nicht unbedingt die
Meinung der Redaktion wieder.

Der Nachdruck ist nur mit der
Quellenangabe »Der Wochenmarkt –
Hauszeitung der Deutschen
Marktgilde eG« und Übersendung
eines Belegexemplars erlaubt.

Die Redaktion wünscht sich Leser-
zuschriften, behält sich aber vor,
diese gegebenenfalls zu kürzen.
Eine Veröffentlichungsgarantie
besteht nicht.

ISSN 1617-7347

Der Wochenmarkt wird
auf FSC® zertifiziertem
Papier Circleoffset
White 70g (aus 100 %
Altpapier) gedruckt.
Das Holz dafür stammt
aus verantwortungsvoll
bewirtschafteten Wäl-
dern, kontrolliert nach
den strengen Richtlinien des Forest
Stewardship Council® (FSC®)



 Besuchen Sie uns auch
auf Facebook:
www.facebook.com/
DeutscheMarktgildeeG