

Der Schillermarkt Comeback eines Nobelviertels

Seit fast drei Jahren ist samstags wieder was los auf dem Herrfurthplatz. Rund um die Genezarethkirche tummeln sich Besucher des Wochenmarktes. Sie erledigen Einkäufe oder treffen sich zum Plausch. Radfahrer und Spaziergänger, die vom Tempelhofer Feld kommen, stärken sich an einem der Imbiss-Stände. Unter den Anwohnern finden sich häufig Zugezogene, der Kiez wird immer beliebter und verändert sich schnell.

Auf dem Acker entstanden

Das Viertel wurde um 1900 auf Ackerland als „Wohnquartier für Besserverdienende“ gebaut. Davon zeugen noch heute die prächtigen Fassaden und die Schillerpromenade. Dort entstand 1910 ein Wochenmarkt, der sich bis zur Okerstraße ausdehnte und jahrzehntelang bis zu 250 Händlern Platz bot. Das war lange Zeit der größte Markt in Berlin. Er musste Anfang der 1990er Jahre wegen zu geringer Besucherzahlen aufgegeben werden. Der Kiez entwickelte sich zu einem „Problembezirk“.

Premiere für Markt der Vielfalt

Um das Viertel neu zu beleben, entwickelte der Pro Schillerkiez e.V. unter Leitung der Initiatoren Beate Hauke und Michiel Brokking ein Konzept. Ein Wochenmarkt als Einkaufs- und Begegnungsstätte sollte die ca. 150 ortsansässigen Kulturen zusammenführen. Diese Idee gewann 2008 den Wettbewerb „MittendrIn Berlin! – Die Zentren-Initiative“. So entstand der Markt der Vielfalt, den die Marktverwaltung Rainer Perske seitdem betreibt. Sein Markenzeichen war ein monatlich wechselndes Programm, das von Mai bis Oktober 2009 stattfand und die Kulturreichhaltigkeit im Kiez widerspiegelte. Insbesondere Beate Hauke sorgt auch heute noch dafür, dass sich in unregelmäßigen Abständen verschiedene



Mai 2009: Bezirksbürgermeister Heinz Buschkowsky und Beate Hauke eröffnen den Markt der Vielfalt als Auftakt zur Wiederbelebung des neuen Schillermarktes.

(Fotos: © Jan Erik Nord)

ne Künstler und Initiativen präsentieren – eine echte Besonderheit für einen Wochenmarkt. Besonders sind auch das Angebot sowie die verschworene Gemeinschaft zwischen Besuchern und Händlern, die sich sehr für „ihren“ Markt engagieren.

Perspektiven für die Zukunft

„Obwohl der Markt relativ klein ist, hat er großes Potenzial“, sagt Rainer Perske. „Denn der Schillermarkt bietet besondere, vor allem authentische Produkte und eine angenehme Atmosphäre – und so müssen Märkte heute sein. Aktuell finden sich hier zwar nur 15 bis 20 Stammhändler, aber die haben ihr Publikum gefunden.“ Durch neu hinzuziehende Anwohner und Besucher des Tempelhofer Feldes, für die der Markt auf dem Weg liegt, werden die Besucherzahlen kontinuierlich steigen.

„Für den Schillermarkt wünsche ich mir, dass er bodenständig bleibt und die Händler in Zukunft den gesamten Platz rund um die Kirche füllen und so eine breite Plattform für ein ausgeprägtes Kiezleben entsteht“, meint der Inhaber der Marktverwaltung Rainer Perske.

Ei-Ei!

Der Osterhase kommt.

Ostern ist voller Überraschungen. Die können die Besucher der Wochenmärkte

**Antonplatz,
Britz-Süd,
Fritz-Reuter Allee,
Prierosser Straße,
Wutzkyallee (R. Richter-Platz)
und Schillermarkt**

in der Woche **vom 2. bis 7. April** erleben. Der Osterhase bringt für alle Kinder etwas mit. Auf dem Schillermarkt wird es am 7. April wieder einige Zusatzstände geben. Also, ein Besuch lohnt sich...



Liebe Leser,

schön, dass Sie die Frühlingausgabe von „Mein Markt“ in den Händen halten. Der Winter ist vorbei und es beginnt die eigentliche Marktsaison. Die Temperaturen steigen, die Besucherzahlen auch.

Mit dieser Ausgabe möchten wir Ihr Interesse für den Schillermarkt wecken und stellen Ihnen zudem Umut und Bülent Demir vor, die auf dem Arkonaplatz Obst und Gemüse verkaufen. Wir informieren über aktuelle Entwicklungen und erläutern die Aufgaben und Tätigkeiten unserer Marktmeister.

Nicht zuletzt haben wir ein neues Preisrätsel für Sie vorbereitet und berichten über die Gewinner der letzten Ausgabe.

Wir hoffen, interessante Themen gefunden zu haben und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Rainer Perske
Rainer Perske

Weg vom Schmuddelimage!



Haben alles im Blick: Jens L. und Sascha W. von der Marktaufsicht führen im Einsatzwagen jeden Tag Wachbuch. Seit Januar verzeichnen sie einen Rückgang von Marktstörungen.

Seit September 2011 gehört zum Wochenmarkt auf dem Hermannplatz die Marktaufsicht. Zwei freundliche Herren in Schwarz sorgen vor allem dafür, dass das Alkohol- und Radfahrverbot sowie das Anleingebot auf der Marktfläche eingehalten werden. Der Ton ist freundlich, aber bestimmt. Oft reicht schon der Hinweis, dass man sich auf einem Markt befindet. Und das zeigt Wirkung: „Mittlerweile grüßen uns manche ‚Sorgenkinder‘ schon und stören den Markt nicht mehr. So entsteht ein stärkeres Sicherheitsgefühl“, laut Jens L. von der Marktaufsicht.

Umbauten und mehr Präsenz

Dazu tragen auch die baulichen Veränderungen auf dem Platz bei. Die Stände sind jetzt nur noch am Rand zu finden. Die Mitte ist frei. Hier, direkt neben der Tanzmarie, steht der Einsatzwagen der Marktaufsicht, die von dort den gesamten Markt gut einsehen und unerwünschte Personenansammlungen unterbinden kann. Der Markt wird auch wieder als Platz wahrgenommen.

Zusammenarbeit mit Anrainern und Ordnungsamt

Mit dem Sicherheitsdienst von Karstadt arbeitet die Marktaufsicht bereits Hand in Hand. Bei Bedarf hält sie Personen auf, die mit gestohlener Ware fliehen. Außerdem bemüht sich die Marktaufsicht um eine gute Zusammenarbeit mit der BVG. Deren Haupteingang mündet direkt auf den Markt und das führt mitunter dazu, dass sich Aggressionen von verärgerten Kunden auf dem Markt entladen – sie werden vermehrt zu anderen Ausgängen geleitet.

Frühjahresputz geplant

Sobald es wärmer wird, plant die Marktverwaltung Rainer Perske die Freifläche in der Mitte mit mobilen Bänken auszustatten. In der Mitte sollen Sitzgelegenheiten entstehen, die zum Verweilen einladen. Weiterhin will die Marktverwaltung Rainer Perske die Marktfläche für Besucher und Passanten deutlicher kenntlich machen. Und wenn alles klappt, erstrahlt auch die Tanzmarie bald wieder in altem Glanz. Das Ordnungsamt plant demnächst eine gründliche Reinigung der Skulptur.

Neuköllner Stoff geht weiter

Positives Urteil bei Gerichtsverhandlung



Am 16. März wurde die Klage der Anwohner gegen die Genehmigung des Samstagmarktes am Maybachufer abgewiesen. Das Gericht bewertete das öffentliche Interesse an dem Markt höher als die Privatinteressen der Kläger. Der Markt wird weiterhin jeden Samstag von 11:00 bis 17:00 Uhr stattfinden. Wir begrüßen dieses Urteil, weil es den zahlreichen Kleinunternehmern auf dem Markt und uns Planungssicherheit gibt. Wie bisher sind wir aber an einem guten Miteinander mit den Anwohnern des Maybachufers interessiert und werden weiter darauf achten, sie so wenig wie möglich zu stören. Die Marktverwaltung Rainer Perske wird sich an das bestehende Konzept halten und den Dialog mit den Anwohnern fortsetzen.

Neues aus Britz-Süd



Pünktlich zum Frühjahr freuen wir uns über einen neuen Fischhändler. Die sympathische Art von **Tobias Maushammer** und die ansprechende Warenpräsentation kommen bei Besuchern und Kollegen gut an. **Ilona und Sylvio Zimmermann** haben alle mit ihrem neuen Verkaufsanhänger überrascht. Die Kunden können nun bei Wind und Wetter warme Braten und Snacks genießen. Der neue Auftritt verbessert die ohnehin liebevolle Warenpräsentation der beiden nochmals und kommt auch dem Erscheinungsbild des Marktes zugute.



Mausis Fischhandel bietet Frischfisch aus dem Mittelmeerraum sowie der Nord- und Ostsee.

Wutzkyallee: Umzug verzögert sich.

Die Bauarbeiten am Wutzkycenter verzögern sich. Aber es bleibt dabei: Der Markt wird in das neue Center integriert. Zusammen mit

der degewo, dem neuen Marktflächeninhaber, erarbeitet Rainer Perske derzeit ein Konzept zur Bespielung für das Center und den Wochenmarkt. Voraussichtlich im September ist es soweit. Der Marktbetrieb läuft bis dahin weiter.

Wochenmärkte

Antonplatz	Di., Fr., 9-18 Uhr
Arkonaplatz	Fr., 12-19 Uhr
Britz-Süd	Mo., Do., Sa., 8-13 Uhr
Elcknerplatz	Mo.-Fr., 9-18 Uhr Sa., 9-16 Uhr
Fritz-Reuter-Allee	Di., Fr., 8-13 Uhr
Hermannplatz	Mo.-Fr., 10-18 Uhr demnächst samstags
Karl-Marx-Platz	Mi., 11-18 Uhr Sa., 8-15 Uhr
Maybachufer	Di., Fr., 11-18:30 Uhr
Neuköllner Stoff	Sa., 11-17 Uhr
Prierosser Straße	Mi., Sa., 8-13 Uhr
Schillermarkt	Sa., 10-16 Uhr
Wutzkyallee (R.-Richter-Platz)	Mi., 8-13 Uhr Sa., 8-13 Uhr

Kontakt



Marktverwaltung Rainer Perske
Adalbertstraße 6A
10999 Berlin
Tel.: 030 - 29 77 24 86
Fax: 030 - 29 77 25 91
e-mail: info@mv-perske.de
www.mv-perske.de

Impressum

Herausgeber: Marktverwaltung Rainer Perske, | Redaktion und Text: Marlene Seifert, Telefon: 030 - 612 875 82, www.schriftgut.info; Rainer Perske | V.i.S.d.P.: Rainer Perske | Fotos: © Marktverwaltung Rainer Perske; sonst ausgewiesen | Grafik: Oliver Dix, Telefon: 030 - 896 171 87, e-mail: o.dix@web.de | Druck: Laserline | Auflage: 80.000 | Mein Markt ist auch als PDF-Download auf der Homepage www.mv-perske.de erhältlich.



Von allem nur das Beste

Umut Demir

Freitagmorgen auf dem Arkonaplatz. Anhänger für Anhänger fährt auf den Platz. Es herrscht Gewusel: Stände werden aufgebaut und bestückt. Mittendrin steuern die ersten Kunden den Obst- und Gemüsestand von Umut Demir an. Es wird erzählt und gelacht. Man kennt sich.

„Wir sind seit gut zwei Jahren hier auf dem Arkonaplatz. Aber meine Familie handelt schon 40 Jahre mit Obst und Gemüse“, erklärt der gut gelaunte Händler. Eigentlich wollte sein Vater nicht, dass der Sohn in seine Fußstapfen tritt. Aus dem Jungen sollte etwas „Ordentliches“ werden. Aber Umut Demir hat sich durchgesetzt. Nach der Schule begann er die Ausbildung: Einkaufen auf dem Großmarkt, Standaufbau, Warenpräsentation, der Umgang mit Händlern und Kunden – all das fasziniert ihn bis heute. Mit Anfang 20 erfüllte er sich den Traum von der Selbstständigkeit und übernahm den Stand seines Vaters am Boxhagener Platz. Zu einer Zeit, als vielen Ostberlinern sein Angebot noch fremd war. „Ruccola, Feigen, Auberginen und Zucchini – so kurz nach der Wende haben die Leute das nicht gekannt. Aber ich habe es trotzdem im Sortiment behalten. Irgendwann kamen Kunden aus dem Urlaub wieder und haben Früchte und Gemüse von dort bei uns wiedergefunden. So entstehen langfristige Kundenbeziehungen und die bringen schließlich Erfolg“, meint Umut Demir. Das hat auch der Vater eingesehen. Gegen seinen Willen hatten seine Söhne Umut und Bülent zwei Fahrzeuganhänger gekauft, die sich zu einem großen, modernen Stand verbinden lassen. Als er das erste Mal davor stand, war er stolz. Die Investition hat sich gelohnt, es ist genug Platz für ein ansprechendes Arrangement des breiten Angebots. Thematisch und farblich sortiert breiten sich Trauben, Nektarinen, gestreifte Zucchini, Salate und Steinpilze wie in einem Bilderbuch aus.

Mit seinen hohen Ansprüchen an Qualität und Auswahl macht es sich Umut



Händler aus Leidenschaft: Umut Demir vor seinem „Schmuckstück“.

Er legt viel Wert auf Qualität, Auswahl und Beratung.

So entsteht Vertrauen – und eine große Stammkundschaft.

Demir nicht immer leicht, dafür bleiben ihm die Kunden treu. Bis zu 100 Namen könnte er aus dem Stehgreif aufzählen. Menschen, die ihm manchmal nur einen Zettel hinterlegen und später ihren Einkauf abholen.

Pläne für die Zukunft? „Nö, keine konkreten. Bei uns heißt es: Sei zufrieden, mit dem, was du hast.“ Das bewahre vor zu viel Gier. Vorerst freut sich Umut Demir auf den Sommer, dann wird es wieder voller. Aber erst einmal stellt er das „Vitamin-Paket“ für die nächste Stammkundin zusammen, die soeben um die Ecke biegt...

Unsere Märkte, diesmal:

Arkonaplatz: Immer wieder freitags

Der Arkonaplatz liegt ein bisschen versteckt. Zum Glück. Denn so hat er seine lauschige Atmosphäre bewahrt, während sich andere Plätze in der Nähe zu quirligen Szenekiezen entwickelten. Gut, sonntags geht es schon mal lauter zu. Dann strömen Einheimische und Touristen auf den traditionellen Flohmarkt. Aber freitags, wenn die Händler des Wochenmarktes die Fläche beleben, herrscht ein familiäres Miteinander. Man trifft sich zum Plaudern und mittags wird gemeinsam unter Bäumen gegessen. Am liebsten frisch gegrillter Fisch vom legendären Imbiss-Stand, zunehmend aber auch andere Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum oder dem Brandenburger Umland. Ursprünglich war der Arkonaplatz eine eher arme Gegend – zumindest bis zum Zweiten Weltkrieg. Zu DDR-Zeiten wurde der Platz wieder aufgebaut und modernisiert und die 15.000 Quadratmeter große Fläche bis 1984 so gestaltet, wie sie heute aussieht.

Der Wochenmarkt hat vor gut zehn Jahren ganz klein angefangen. Ein paar Händler sahen, dass viel Potenzial in diesem lauschigen Platz liegt.



oben: Wochenmarkt auf dem Arkonaplatz 1987

rechts: auch heute ein Platz zum verweilen

(Foto: © Bundesarchiv; Grimm, Peer 1987 | Nikolaus Fink)

Mittlerweile finden sich hier jeden Freitag an ca. 20 Ständen erstklassige, authentische und ausgefallene Produkte. Herausragend für Berlin ist auch das reichhaltige Imbissangebot, das diesen Wochenmarkt auszeichnet. Die Bäume spenden im Sommer Schatten und schaffen eine idyllische Atmosphäre. Dieses besondere Flair animiert jeden Freitag zahlreiche Anwohner und Gäste zum Mittagessen unter freiem Himmel. Und wie geht es weiter? Der Wochenmarkt wird wachsen. Denn die Nachfrage nach besonderen Produkten sowie die Besucherzahlen steigen, und immer mehr Händler zieht es auf den Standort. Doch die angenehm entspannte Atmosphäre wird bleiben.



Typisch Arkonaplatz!

„Was darf's denn sein?, fragt der nette Verkäufer der **Kaaswinkel GbR** mit Blick auf seine 70 Käsesorten, die er alle genau kennt. Auch **Gassmanns** aus dem Oderbruch geben mir oft Rezepte und Tipps zu ihrem Bio-Obst und -Gemüse mit. Und der Verkäufer der **Ufa-Bäckerei** empfiehlt mir: Weizenfrühstücksbrot, weil ich doch Marmeladen so gern mag. Oder eine Buchenkruste aus dem Holzhofen mit Fleischwurst vom **Hotel Schloss Storkau!** Die ist lecker, ökologisch und von eigenen Tieren. Das ist wahre Liebe zum Produkt.“

Marktmeister Ein vielseitiger Job

Neben den Händlern sind unsere sechs Marktmeister die gute Seele der Wochenmärkte. Sie sind zuständig für den Auf- und Abbau der Märkte und führen die Marktaufsicht. Die Marktmeister bearbeiten Anfragen von Händlern und entscheiden über die Vergabe der Standplätze. So tragen sie maßgeblich zur inhaltlichen Gestaltung der Märkte bei. Sie kommen bei jedem Wetter stets als Erste und gehen als Letzte. Morgens bauen sie z.B. Verkehrsschilder auf, räumen oder sperren die Marktflächen. Teilweise müssen sie dazu Falschparker abschleppen lassen. Anschließend weisen sie den Händlern ihre Plätze zu und überwachen den Aufbau. Sie berechnen die Standmieten und kümmern sich um die Strom- und Wasserversorgung. Als Repräsentanten der Marktverwaltung Rainer Perske sind sie aber auch Ansprechpartner für Lob, Kritik und Anmerkungen von Händlern und Besuchern. Im Winter packen sie mit an, damit unsere Märkte geräumt und „rutschfest“ sind. Um ihre Aufsichtspflicht zu erfüllen, müssen sie oft auch unpopuläre Entscheidungen treffen – und ein dickes Fell beweisen.

Guten Appetit!

Lamm in Orange

Vielleicht probieren Sie zu Ostern ja einmal ein etwas ausgefallenes Lamm-Gericht. Die Zutaten für dieses Rezept finden Sie auf unseren Märkten. Wir wünschen gutes Gelingen!

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Lammstelzen (à 350 g)
- Salz, Pfeffer, 5 El Öl
- 400 ml Fleischbrühe
- 2-3 El bittere Orangenmarmelade
- 5 Stiele Thymian
- 500 g Möhren
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 5 Stiele Pfefferminze
- 6 Stiele glatte Petersilie
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Orange



Zubereitung:

Fleisch trockentupfen, salzen, pfeffern. 3 El Öl im Bräter erhitzen, Fleisch goldbraun anbraten. Brühe zugeben und aufkochen lassen. Orangenmarmelade einrühren, Thymianstiele zugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 1:30 Std. schmoren (Umluft nicht empfehlenswert).

Möhren putzen, schälen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln vierteln und so abziehen, dass sie am Wurzelansatz noch zusammenhalten.

2 El Öl in Pfanne erhitzen, Möhren und Zwiebeln anbraten. Zum Fleisch geben und 30 Min. schmoren.

Pfefferminze, Petersilie, Knoblauch hacken. Orange heiß waschen, trocknen und die Hälfte der Schale ohne Innenhaut dünn abschälen. Schale in kurze, feine Streifen schneiden und mit Knoblauch und Kräutern mischen. Zu den Lammstelzen servieren.

Unsere Gewinner:

In der ersten Ausgabe von „Mein Markt!“ hatten viele Leser die Preisfrage richtig beantwortet. Im Februar freuten sich drei Gewinner über volle Präsentkörbe mit Waren von verschiedenen Wochenmärkten der Marktverwaltung Rainer Perske. Sie enthielten u.a. handgemachte Makronen, Pasta, Senf, Marmelade, Käse, Salami, Wein, Prosecco und und und...

Edda Demnitz (links) wohnt seit 40 Jahren in der Gropiusstadt und kauft regelmäßig auf dem Wochenmarkt Britz-Süd ein. „Schon in meiner Kindheit wurde alles auf dem Markt gekauft. Ich mag die persönliche Atmosphäre auf Wochenmärkten“, erklärt die Rentnerin. Im Gespräch mit Geschäftsinhaber Rainer Perske (rechts) erzählte sie, dass sie seit 40 Jahren den Gropiusstädter Sonntagsmalern angehört. Vielleicht präsentiert sie die Bilder und Kalender der Maler in der warmen Jahreszeit auf einem der Neuköllner Märkte.



Die Freude bei **Ellen Imme** (rechts) war riesig: Sie hatte das erste Mal bei einem Preisausschreiben gewonnen. Die Krankenschwester ist ebenfalls eine passionierte Marktgängerin, die gern in Britz-Süd, aber auch auf den Märkten in der Wutzkyallee und in Rudow einkauft.



Den Markt am Maybachufer kennt **Timo Maurer** (links) aus dem Effeff, schließlich wohnt er direkt am Wochenmarkt und bekommt als Anwohner das rege Treiben der Händler hautnah mit. „Hier geht es schon manchmal hoch her, aber das gehört eben dazu“, meint der Mitarbeiter im Bundestag. Ab und zu macht er auch einen Abstecher auf den Markt am Hermannplatz.



Herzlichen Glückwunsch!

Gewinnspiel

Neues Spiel, neues Glück!

Wollen Sie auch einen von drei Warenkörben im Wert von je 100,00 € gewinnen? Dann beantworten Sie einfach die folgende Frage:

Wie viele Schmetterlinge flattern durch diese Ausgabe?

Schicken Sie uns Ihre Lösung bis zum

30. April 2012

bitte per Mail an: info@mv-perske.de mit dem Stichwort „Gewinnspiel“ oder per Postkarte an: **Marktverwaltung Rainer Perske, Adalbertsraße 6 A, 10999 Berlin.** Vergessen Sie dabei nicht, Ihren Namen und Ihre Telefonnummer anzugeben. Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe bekanntgegeben. **Viel Glück!**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Plauderecke



Markt im Winter ist schwierig. Der kalte Ostwind pfeift durch den Stand und uns in die Glieder. Mag jetzt keiner mehr glauben, aber minus 15 Grad sind noch nicht lan-

ge her. Wir Händler verhalten uns dann seltsam. Hüpfen, Arme umeinander schlagen, kleine Übungen – das wärmt, ist aber hinterm Stand schwierig. Und bedeutet ein hohes Unfallrisiko, vor allem für Händler mit zerbrechlichen Waren. Die leiden lieber leise und unbeweglich. Der Rest verschafft sich mit dem Rumgehampel auch Aufmerksamkeit. Denn wenn mal was runterfällt, geht's rund: abtauchen, suchen, räumen, aufrappeln... Wir werden Akrobaten auf engstem Raum.

Liebe Kunden, wenn ihr uns bei schlechtem Wetter nicht findet, schaut mal unterm Tisch nach. Und wenn ihr es gut mit uns meint, beschenkt ihr uns beim nächsten Kälteeinbruch mit warmen Worten und heißem Tee... Dafür legen wir noch was auf den Warenkorb – ehrlich!

