

Frische von nebenan: Die Wochenmärkte der Region

Alles aus der Region

Das Stadtmarketing zieht mit einem großen Händlerangebot und besonderen Aktionen Besucher auf den Wochenmarkt

Von Dagmar Simons

Neuruppin – Es ist Bewegung in der Stadt. Jedenfalls dann, wenn der Wochenmarkt auf dem Neuruppiner Schulplatz stattfindet. Leben in die Stadt zu bringen, ist ein Ziel der städtischen Firma Inkom, die sich seit dem 1. Januar 2012 unter anderem um den Wochenmarkt kümmert. Der ist der größte und bunteste Wochenmarkt im Nordwesten Brandenburgs. „Wir wollen andere aus der Region neugierig machen, hierherzukommen“, sagt Marktleiter Andreas Dziamski. Dass sich ein Besuch lohnt, macht er unter anderem am Zuwachs der Stände fest. „Wir haben es geschafft, die Händler zu halten und den Kreis noch zu erweitern“, so Dziamski. 20 Stammhändler präsentieren ihre Waren wöchentlich, der überwiegende Teil kommt aus der Region. Obst, Gemüse, Blumen, Fisch, Fleisch, Brot, Kleidung und Haushalt- und Kurzwaren: alles findet der Besucher auf dem Neuruppiner Schulplatz. Auch einen Imbiss oder ein Mittagessen kann der Besucher dort bekommen. Von Hausmannskost über Gulaschkanone bis hin zur Grillwurst reicht das Angebot. Während der Spargelsaison kommen noch vier Händler dazu, darunter der Spargelhof Baselitz aus Dreetz. Er ist seit mehr als zehn Jahren in Neuruppin vertreten. Verkäuferin Rosemarie Rogge bietet an allen Markttagen das Edelgemüse des kleinen Familienbetriebes an.

Der beliebteste Einkaufstag ist laut Dziamski der Donnerstag. Diesen Tag nutzen die Menschen zu Arzt- und Behördenbesuchen und verbinden dies mit einem Bummel über den Markt. Besonderer Anziehungspunkt ist der Wochenmarkt, wenn das Stadtmarketing eine ihrer Aktionen ankündigt. So wie am vergangenen Donnerstag, dem Tag vor dem 1. Mai. Traditionell laden die Innenstadthändler dann zum langen Verkaufsabend bis 22 Uhr unter dem Motto „Maritimes und Fisch“ ein. Der Wochenmarkt greift das auf. Rund um den großen Maibaum fand das Fischerfest statt. Neben den üblichen Händlern zeigten Fischhändler, was sich in den hiesigen Gewässern tummelt. Man konnte beim Fischräuchern zusehen und sich sein Mittagessen erangeln. Insgesamt 36 Händler standen auf dem Markt. Nachmittags wurde um den Maibaum herum getanzt. Das alles gab es bereits in frühe-



Rosemarie Rogge vom Spargelhof Baselitz aus Dreetz. FOTOS (4): GEISLER

ren Zeiten, schlief dann aber ein. Das Stadtmarketing hat sich auf alte Traditionen besonnen und sie wieder zu neuem Leben erweckt. Der Erfolg gibt den Organisatoren recht. „Bei solchen Aktionen kommen mehr Händler. Der Platz ist dann proppenvoll“, sagt Dziamski. Das wiederum zieht die Besucher an.

Premiere hatte im vergangenen Jahr ein Trödelmarkt. Unter dem Motto „WWW-Wochenmarkt, Weibekram, Wunderbar“ organi-

sierte Marktleiter Andreas Dziamski gemeinsam mit Claudia Stalmasiak vom Café „Wunderbar“ diesen Basar für private Händler, um auch sonnabends recht. „Bei solchen Aktionen kommen mehr Händler. Der Platz ist dann proppenvoll“, sagt Dziamski. Das wiederum zieht die Besucher an.

Alle bisherigen Aktionen wurden sehr gut angenommen. „Es



Monika und Wolfgang Fricke aus Rheinsberg: „Wir sind extra mal zum Einkaufsbummel aus Rheinsberg nach Neuruppin gekommen. Auf dem Wochenmarkt haben wir unter anderem Pflanzen gekauft und uns gestärkt. Die Bratwurst und Brötchen waren klasse. Der Ausflug hat sich für uns gelohnt.“



Peter Deeken, Neuruppin: „Ich bin kein großer Koch, ernähre mich überwiegend von belegten Broten. Auf dem Markt kaufe ich frische Tomaten, nicht aus Holland oder Spanien, sondern aus Wustrau. Da weiß ich, dass sie frisch und aus eigener Ernte sind.“



Brigitta Labenstein, Neuruppin: „Ich bin zweimal die Woche auf dem Markt, immer dienstags und donnerstags. Wenn ich zum Garten fahre, komme ich am Schulplatz vorbei. Ich wünsche mir noch mehr Obst- und Gemüsestände, statt Bekleidung.“

war ein toller Ostermarkt, ein sehr guter Schlemmer- und Staudenmarkt. Es war ein außerordentlich erfolgreiches Frühjahr“, zog Inkom-Geschäftsführer Hans Schaefer Bilanz.

Auch weiterhin können sich die Besucher des Wochenmarktes auf besondere Ereignisse freuen, die den Einkaufsbummel noch abwechslungsreicher machen. Im Herbst findet der Herbstmarkt mit dem Kartoffelfest statt, im Advent lockt ein Märchenwald Alt und

Jung in die Innenstadt. „Viele Händler ziehen viele Kunden an und umkehrt“, sagt Dziamski. Er wünscht sich, weiterhin ein möglichst breit gefächertes Angebot und einen größeren Sonnabendmarkt. „Das ist ein kränkendes Kind.“ An dessen Genesung arbeitet er.

● **Hinweis:** Der Wochenmarkt findet jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag von 8 bis 16 Uhr statt, von April bis Oktober auch am Sonnabend von 8 bis 11 Uhr.

Wieder in der Hand der Stadt

Von Gerd-Peter Diederich

Wittstock – Zwei Wochenfrischmarktstage finden in Wittstock statt. Der meistbesuchte Tag ist Dienstag, wobei der Besucherandrang stark schwankt und mittags immer Flaute ist, weil die Besucher von außerhalb dann schon wieder im Bus nach Hause fahren. An guten Tagen stehen bis zu 25 Händler auf dem Markt. Der lange Obst- und Gemüsestand von Grit und Frank Schumacher aus Wittstock ist immer präsent, ebenso der mobile Bräter des Fürstenseer Hähnchengrills, aber Stände mit hausgemachtem Honig, frischen Eiern und hausgeschlachtetem Eingewecktem oder frischen Blumen.

„Die meisten Kunden wissen ganz genau, was sie hier kaufen wollen“, sagt Michael Henke. Er lobt an diesem Wittstocker Publikum, dass „alle so freundlich und aufgeschlossen sind. Das ist hier ein richtig netter Umgang. Ganz anders als zu den Markttagen in Rathenow“, sagt Blumenexperte Michael Henke (44). „Hier fehlen aber Händler mit Frischwaren wie ein Schlachter mit frischem Fleisch und Wurst. Auch ein Bäcker würde gut passen.“

Diese Wünsche kennt auch Jennifer Dürkoop. Sie ist die Wochenmarktleiterin vom Wittstocker Ordnungsamts und kennt alle vorfindenden Händler. Sie hat schon mehrfach von Besuchern gehört, dass sie sich Wurst- und Backwarenstände wünschen. „Bis vor Kurzem hatten wir noch einen fahrenden Fleischer aus Stendal auf unseren Wochenmärkten. Der hat aber in Wittstock aufgegeben, zu wenig Kunden bei diesem großen Fahraufwand“, sagt Jennifer Dürkoop. Dass die Frischemärkte dienstags mehr Besucher haben, liegt auch an der mobilen Essensversorgung auf dem Markt aus der Gulaschkanone. „Dann kommen auch die Leute“, so Dürkoop.

Nachdem die Stadt ein langjähriges Pachtverhältnis mit einem privaten Marktbetreiber aufgeben hatte, organisiert sie die Marktdurchführung nun wieder selbst.

Bislang lief das so reibungslos und der Markt sei auch in der Sortimentsvielfalt und der Händlererschaft so gut, dass die Stadtverwaltung vorerst über keine Veränderung des Betreibermodells jetzt nachdenke, heißt es aus dem Ordnungs- und Gewerbeamt in der Stadtverwaltung.

Klein, aber fein

Der Kyritzer Wochenmarkt belebt das Zentrum der Knatterstadt

Von André Reichel

Kyritz – Morgens, wenn die Stadt erwacht, ist Nancy Mielke mit ihrem Fischstand bereits jeden Freitag auf dem mit groben Granitsteinen gepflasterten Kyritzer Markt. Schon bald, nachdem die Kampehlerin ihren Stand eröffnet hat, kommen auch die anderen Händler. Nancy Mielke bietet schon seit vielen Jahren ihre Produkte auf dem Kyritzer Wochenmarkt an. Seit einigen Monaten ist sie auch Betreiberin des dienstags und freitags von 8 bis 14 Uhr stattfindenden Wochenmarktes und darauf bedacht, den Kunden eine möglichst große Vielfalt an Angeboten zu präsentieren.

Einfach sei es nicht, die richtige Mischung an Angeboten vorzuhalten, verriet die Marktbetreiberin. „Es gibt schließlich auch noch andere Orte mit Markttreiben“, sagte Nancy Mielke. Und das gebotene Spektrum kann sich auch durchaus sehen lassen.

Die Kampehlerin Mielke bietet beispielsweise mehrere Sorten frisch geräucherten Fisch und auch ihre selbst gemachten Fischsalate kommen bei den Kunden gut an. Gleich gegenüber gibt es



Caroline Pelzer verkauft Dreetzer Spargel. FOTO: ANDRÉ REICHEL

an beiden Markttagen Brot, Brötchen und etliche Sorten Kuchen am Stand der Stüdenitzer Bäckerei Kindt. Je nach Saison bieten Torsten Rose aus Segeletz und Axel Löffler aus Kyritz frisches Obst und Gemüse und auch Blumen aus eigener Produktion. Die beiden Gärtner sind immer frei-

tags auf dem Markt. Zudem bietet die Kyritzerin Ruth Radke an beiden Markttagen Blumen der Saison an. Dienstags bietet Heiko Panzer Obst und Gemüse an. Seit Kurzem ist auch die Obst- und Gemüsehändlerin Bianca Flechsig aus Neuruppin immer freitags auf dem Markt.

Dienstags sorgen „Uwes Schlemmerimbiss“ und freitags Anja Walter mit ihrer Feldküche für eine warme Mahlzeit. Thomas Meier aus Karstädt bietet freitags Feinkost- Wurst- und Käsespezialitäten aus aller Welt. Polnische Spezialitäten sind dienstags zu bekommen. Frische Eier verkauft freitags Wolfgang Schubert aus Schmolde. Lederwaren und Oberbekleidung verkauft Familie Sing aus Pritzwalk.

Fleisch und Wurstwaren bietet dienstags die Fleischerei Hildebrandt aus Kletze an. Jeden zweiten Freitag machen immer im Wechsel ein Fleisch- und Wurstverkäufer aus Kehrberg und ein Stand der „Mecklenburger Landputz“ in Kyritz Station.

Jeden ersten Freitag im Monat macht Messerschleifer Wilfried Bels aus Perleberg bei Bedarf jedes Küchenmesser wieder scharf.

„Bei schlechtem Wetter besser“

Der Pritzwalker Wochenmarkt hat viele Stammkunden

Von Beate Vogel

Pritzwalk – Seit 2004 hat Jörg Höger aus Berlin seinen Obst- und Gemüsestand auf dem Pritzwalker Wochenmarkt. Früher kam er zweimal die Woche – mittwochs und freitags –, inzwischen nur noch mittwochs. „Freitags läuft es schlecht“, findet er. Fast nur Stammkunden kaufen bei ihm ein. Und fast immer das Gleiche: Eine ältere Dame nimmt ein paar Zwiebeln und Schnittlauch, eine andere noch mehr Schnittlauch und die knallroten, süßen Honigtomaten.

Das mit den Stammkunden gilt nicht nur für Pritzwalk, sagt er: „Das ist auch an anderen Standorten so.“ Höger verkauft Obst und Gemüse auch in Perleberg und Zehdenick auf dem Markt. „Ich bin ganz zufrieden, obwohl es manchmal bei schlechtem Wetter besser läuft“, sagt er. Bei gutem Wetter würden die Leute eher andere Dinge machen als auf den Markt zu gehen.

Einkaufen können die Pritzwalker auf ihrem Wochenmarkt Wurst, Putenfleisch, Hähnchenfleisch, Fisch, Obst und Gemüse. „Und jetzt fängt ja die Spargelzeit



Gemüsehändler Jörg Höger setzt vor allem auf Qualität. Er verkauft in Pritzwalk fast nur an Stammkunden. FOTO: BEATE VOGEL

wieder an“, sagt Marktmeister Jörg Wollgast. Aber auch Textilien, Taschen, Pflanzen und Blumen werden angeboten. „Wir sind ja eigentlich ein Frischmarkt.“ Immer mittwochs und freitags ist der Markt von 8 bis 14 Uhr geöffnet.

Wollgast ist seit 1. Oktober 2014 der Marktmeister, aber seit 2006 dabei. Die Zahl der Marktstände

hat mit den Jahren ein bisschen abgenommen. „Der Trend ist leider so, die älteren Leute kommen nicht mehr, die Jugend geht zum Supermarkt.“ Im Sommer laufe es natürlich besser, gerade in der Spargel- oder der Erdbeerzeit. „Und wenn es sich nicht lohnen würde, dann würden ja die Händler nicht kommen“, sagt Wollgast.