

Auf dem Davidismarkt

# Klein, aber fein

Er ist einer der kleinsten Wochenmärkte Dortmunds, vielleicht sogar der kleinste überhaupt: Die Konkurrenz ist groß, aber der Davidismarkt ist aus dem „Kaiserviertel“ in der östlichen Innenstadt nicht mehr wegzudenken.

Am Wochenende nach Pfingsten werde sie ausnahmsweise nicht kommen, kündigt die ältere Dame an. „Da sind wir in Urlaub.“ „Wohin soll's denn gehen?“, fragt Käsehändler Christoph Deutschmann (44) aus seinem Wagen heraus. „Nordfriesland, Insel Föhr“, kommt es zurück. Der Käsehändler fragt, ob sie auch zum Leuchtturm hinaufsteige auf Föhr, und alsbald hat sich ein munteres Urlaubsgespräch entwickelt. Typisch für den Davidismarkt im Kaiserblock in der östlichen Innenstadt. Es ist ein sonniger Samstagmor-

gen. Mehr als ein halbes Dutzend Stände sind hier in der Davidisstraße aufgebaut, vor denen sich Menschen mit Einkaufstüten reihen. „Das wär's für heute? Dann sind es zusammen 4,30 Euro“, sagt Christoph Deutschmann und verabschiedet seine Kundin. Seit sieben Jahren ist er auf dem Davidismarkt vertreten, während sein Lebensgefährte zur gleichen Zeit mit einem weiteren Ver-

kaufswagen („Käseglocke Degen“) in Düsseldorf steht. „Ich mag diese familiäre Atmosphäre hier, das Gemütliche“, sagt Deutschmann. Aber auch ihm ist nicht entgangen, dass der kleine, heimelige Markt mitten im Wohnquartier ein dauerhaftes Auf und

„Die Kunden legen immer größeren Wert auf regionale Produkte, sie wollen wissen, woher das Obst und das Gemüse kommt.“

Ab erlebt und mitunter um seine Existenz kämpfen musste. Den Mittwochs-Markt haben sie streichen müssen, dafür sei „der Samstag nun wieder stärker geworden“, wie Deutschmann sagt. Dennoch: Dürfte er, der Käsehändler und Marktbesicker, Wünsche an die Stadtverwaltung formulieren, würde er anregen, „den Markt um einen Fisch- und einen Fleischstand zu erweitern.“ Dann würde er vorschlagen, neuen



Händlern die Standgebühren für eine gewisse Zeit zu erlassen und den Marktbesickern die Möglichkeit zu geben, ihren Kunden wie auf dem Hauptmarkt auch mal mit einem Gläschen Sekt oder Prosecco verwöhnen zu dürfen. Denn Käsehändler Deutschmann findet, dass der Markt der Zukunft auch für Jüngere interessant und deshalb „ein Erlebnismarkt“ sein müsse. Direkt gegenüber drängen sich

**JEDEN SAMSTAG** von 7 bis 13 Uhr ist der Davidismarkt geöffnet. Er gehört zu den Wochenmärkten, die innerhalb eines Wohnquartiers stattfinden - in dem Fall in einem Wohnquartier von DOGEWO21 in der östlichen Innenstadt. Im näheren Einzugsgebiet des Davidismarktes leben rund 4500 Haushalte. Weitere Info im Netz unter [www.davidis-markt.de](http://www.davidis-markt.de)



auf dem Davidismarkt anbietet. Ja, er habe veredelte Schlangengurken, wendet er sich der Kundin zu. „Drei Euro das Stück.“ Die Kundin weiß nicht recht. „Dann nehmen Sie doch erst mal eine mit“, bietet der Händler an. So ist Ralf Gronemann über die Jahre immer auch ein bisschen „Psychologe geworden“, wie er sagt. Er kennt die Menschen seit Jahrzehnten und hat sofort gemerkt, wenn ein Kunde nicht mehr gekommen ist. „Inzwischen kommen auch wieder Jüngere“, sagt er und kassiert von seiner Kundin. Sie hat sich nun doch für zwei Gurken entschieden. „Früher? Da ging der Markt bis dort hinten, bis zur Walderseestraße!“ Gisela Wilde (89) zeigt mit der Hand



Niels Schulte (49), Sprecher der Dortmunder Markthändler, zum neuen Feierabend-Markt freitags bis 19 Uhr auf dem Hansaplatz.

**Herr Schulte, wie ist Dortmunds „Feierabend-Markt“ angelaufen?** Insgesamt zufriedenstellend. Der Freitags-Markt, der ja morgens um acht Uhr startet, ist unsere Grundlage. Mittags kommen weitere Händler dazu, so dass wir am Ende einen Markt mit 25 bis 30 Ständen bieten können.

**Hat der Feierabendmarkt eine Zukunft?**

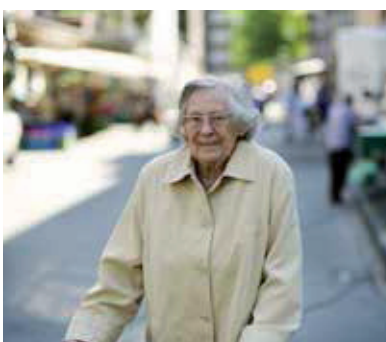
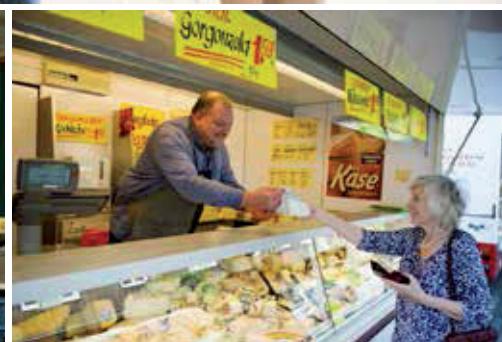
Das muss sich zeigen. Ich persönlich gehe davon aus, dass er sogar noch größer wird und weitere Händler hinzukommen. Wenn sich der Feierabendmarkt erst herumgesprochen hat, werden wir noch mehr Besucher bekommen als in den Anfangswochen.

**Welche Chancen sehen Sie gerade für kleine Märkte?**

Einige sind inzwischen ganz verschwunden, in Holzen etwa gibt es gar keinen Markt mehr. Der Konkurrenzdruck durch Discounter ist groß. Ich glaube, dass die Stadt nur bedingt helfen kann, etwa durch Werbung. Aber die Initiative für publikumswirksame Aktionen etwa müssen wir Händler selber ergreifen. Die Qualität unserer Produkte ist unser bestes Argument.



„Die Kunden legen Wert auf regionale Produkte“, sagt Landwirt Theo Vechtel. Käsehändler Christoph Deutschmann wünscht sich weitere Stände.



Früher habe sich der Markt bis zur Walderseestraße gezogen, erinnert sich DOGEWO21-Mieterin Gisela Wilde.

die Menschen am Stand von Theo Vechtel (60). Sie stehen vor Auslagen mit Tomaten, Erdbeeren, Spargel, Möhren, und, und und. Fast 80 Prozent der Produkte seien aus eigenem Anbau, erzählt der Landwirt aus Harsewinkel. „Die Kunden legen immer größeren Wert auf regionale Produkte, sie wollen wissen, woher das Obst und das Gemüse kommt.“ Das sei der Vorteil von Märkten im Vergleich zur Discounter-Ware. Seit 15 Jahren baut Theo Vechtel seinen Stand in der Davidisstraße auf, er hat „100 Prozent

Stammkunden.“ Beim Mittwochs-Markt habe das jüngere Publikum gefehlt. „Das ist jetzt anders.“ „Haben Sie Schlangengurken?“, fragt eine ältere Frau am Pflanzenstand von Ralf Gronemann (53). Ihm ist der Davidismarkt zur Familientradition geworden. „Mein Opa war schon bei der Eröffnung 1962 dabei“, erzählt er. Seine Pflanzen ersteigert sich der Wittener tags zuvor am Niederrhein, die er sodann im Kühlhaus unterbringt, bis er sie hier

nach vorn. Sie hat Brot und Wurst auf dem Rollator verstaut und befindet sich auf dem Weg zurück zur Wohnung. Seit 1935 wohne sie hier im Kaiserviertel, erzählt die Mieterin von DOGEWO21. Ein Wochenmarkt direkt im Wohnquartier, das sei vor allem für ältere Menschen sehr praktisch. Auch wenn sie nicht sehr viel einkaufe, weil ihr Essen ja täglich ins Haus geliefert werde. Trotzdem würde sie sich über jeden zusätzlichen Stand freuen, sagt sie. „Denn wo ein Markt ist, da ist auch Leben.“