

Food-Markt in Aachen

Keine lascheren Regeln für Non-Profit-Idee am Büchel

3. APRIL 2023 UM 18:00 UHR | Lesedauer: 5 Minuten



Die simplen Marktstände dürfen nicht direkt auf dem Schotterboden stehen: Georg Helmes (rechts) und Luca Liehner mit dem Prototyp ihres einfachen Marktstandes am Büchel. Das Modell muss ans Lebensmittelrecht angepasst werden. Foto: Zwischen-Mahlzeit

AACHEN. Die Vorbereitungen für den ersten „alternativen Food-Markt“ neben der Wiese zum Büchel sind komplizierter als mancher vermutet. Das liegt am Lebensmittelrecht. Und Geld verdienen darf hier auch keiner.

VON [ROBERT ESSER](#)

Redakteur

Gibt es laschere Regeln für den alternativen Food-Markt unter dem Projektnamen „ZwischenMahlzeit“? Etliche professionelle Marktbesucher aus Aachen und Umgebung hatten sich nach der Vorstellung der selbst gezimmerten Holzstände für das künftige Freitags-Event – Premiere am 14. April, 15 bis 21 Uhr – gewundert. Der Markt am Büchel soll danach alle 14 Tage auf der privaten Fläche der Städtischen Entwicklungsgesellschaft Aachen (Sega) stattfinden (www.zwischen-mahl-zeit.de/). Er wird damit Teil des zwei- bis dreijährigen Zwischenprogramms bis zur endgültigen Büchel-Bebauung rund um die sogenannte „Wiese“. Aber: Frisch zubereitete Lebensmittel auf simplen, unüberdachten Holztheken verkaufen? Das geht doch gar nicht.

„Was im slowenischen Ljubljana oder in Südfrankreich auf kleinen Wochenmärkten die Regel sein mag, gilt sicher nicht für uns. Wir richten uns nach dem EU-Lebensmittelrecht, insbesondere den Vorgaben der Verordnung 852 aus 2004 und dem Kapitel für ortsveränderliche Betriebsstätten“, stellt Mathias Boese fest. Der Leiter der Lebensmittelüberwachung im Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der Städteregion Aachen hat mit seinen Teams – unter anderem – sämtliche Wochenmärkte im Blick. Dazu spezielle Events wie Straßenfeste und den Weihnachtsmarkt.

Hier machen Boese und seine Expertinnen und Experten keine Kompromisse, wenn es um Bestimmungen geht, die in Nordrhein-Westfalen „erforderlichenfalls“ einzuhalten sind. „Es besteht für die bei der Umsetzung zuständigen Bundesländer bei der Auslegung des Wortes ‚erforderlichenfalls‘ sicher Spielraum. Aber wir halten uns ausnahmslos an die daraufhin festgelegten Standards – egal ob es sich um den Weihnachtsmarkt oder einen Non-Profit-Food-Markt am Büchel handelt. Wir behandeln selbstverständlich jeden Lebensmittelunternehmer gleich, auch bei unseren Kontrollen“, stellt Boese fest.



Büchel-Belebung: Auf der anderen Seite der Wiese soll der Food-Markt alle 14 Tage freitags auf der Schotterfläche stattfinden. Foto: MHA/Harald Krömer

Die Organisatoren der „ZwischenMahlzeit“, Georg Helmes und Luca Liehner, haben nach eigenen Angaben inzwischen alle behördlichen Genehmigungen beisammen – auch vom Ordnungsamt und Gesundheitsamt. Ihre Markt-Idee ist „inspiriert von den Ständen des Freitagsmarkts aus Ljubljana und den Märkten in Südfrankreich“.

Das „ZwischenMahlzeit“-Konzept sieht vor, dass professionelle Gastronomen aus der Region an einfachen „Marktständen“ ihre Spezialitäten anbieten. Doch so simpel ist das nicht. „Wir haben Gummimatten angeschafft, auf denen dann aufgebaut wird. Die Essenszubereitung wird in einem Extra-Zelt bewerkstelligt“, sagt Helmes. Auch Plexiglasscheiben vor frischen Lebensmitteln als „Spuckschutz“ kommen ins Spiel.

„Sofern Anträge beziehungsweise Genehmigungen erforderlich sind, sind dafür die Veranstalter beziehungsweise die Standbetreiber zuständig. Gleiches gilt zum Beispiel für Toiletten und Sicherheit. Die Wiesen- und Rasenflächen werden vom Food-Markt nicht genutzt“, erklärt Sega-Geschäftsführer Christoph Vogt auf Anfrage. Die Lebensmittelüberwachung erwartet zudem Wasseranschlüsse in Trinkwasserqualität und einiges mehr.



Aus der Stube im Frankenberger Viertel zum Büchel unter den freien Himmel: Das Café Mehlwölkchen bietet bei der „Zwischenmahlzeit“ griechisches Crossover-Backwerk. Foto: Robert Esser

Dabei sollen lediglich fünf Marktstände und zwei kleine „Foodtrucks“ auf der Schotterfläche neben dem Rasen Platz finden: „Bar Cantona“, „Bowls and More“ (Falafel und orientalische Spezialitäten), „Masuto“ (Weine und Speisen), „Mehlwölkchen“ (griechisches Crossover-Backwerk) sowie „Oraya“ (thailändische Spezialitäten) und – in Wagen – Eis von „Leana und Luise“ sowie Kaffeespezialitäten von „Ingo Café“. Der Café-Wagen gehört Lihner, einer der beiden Food-Markt-Veranstalter, der demnächst auch ein Literaturcafé in der städtischen Barockfabrik (ehemals „Café Couleur“) eröffnen will. Entscheidend ist, dass mit dem Büchel-Markt niemand Geld verdienen darf, wie Veranstalter Helmes betont. Alles sei „nicht kommerziell“. Sonst dürfte die Sega den Initiatoren die Fläche nicht überlassen.

Die Vision: „Gastronomen und Gastronominnen und Caterern aus der Region bieten wir die Möglichkeit, kleine Portionen aus ihrem Angebot zu fairen Preisen anzubieten und somit auch den Bekanntheitsgrad ihres Restaurants, ihrer Dienstleistung zu erhöhen“, erläutern die Ideengeber. Die Standmiete beträgt nur 80 Euro; keinesfalls Gewinnerzielung, sondern das Miteinander und die Belebung des Büchels seien die Ziele.

Die Sega schafft die „Infrastruktur“ zur „Bespielung“ der Fläche: Stromanschluss, Möglichkeit für Wasseranschluss in Form eines Standrohrs der Stawag, Schächte zur Einleitung von Abwasser, einige Bierbankgarnituren und Pavillonzelte als Wetterschutz und Ähnliches. Für Strom- und Wasserverbrauch sind Pauschalen zu entrichten. Ein blauer Container zur Lagerung wird kostenfrei von einem Baumaschinen-Ausleiher zur Verfügung gestellt.

Finanziell unterstützt die Sega den Food-Markt nicht, wie Vogt erläutert. „Die Absprachen mit Sega, Ordnungsamt und Gesundheitsamt laufen hervorragend“, sagt Veranstalter Helmes. Der organisatorische Aufwand sei allerdings deutlich höher, die Vorgaben offenbar komplexer als in Nachbarländern, räumt er ein.

Erst in einigen Monaten wolle man womöglich auch Live-Musik auf der Wiesen-Bühne zum Markt bieten – dazu liegt bislang noch keine Genehmigung vor. Erst müsste wohl auch, wie mittlerweile bei jedem Straßenfest in Aachen, ein amtliches – und damit kostenträchtiges – Schallschutzgutachten erstellt werden.

Die „ZwischenMahlzeit“ soll keinesfalls ein öffentlich gefördertes Konkurrenz-Angebot zu den sonstigen Wochenmärkten etablieren, heißt es. Ab Sommer 2023 will die Stadt eigentlich selbst einen attraktiven Feierabendmarkt mit Foodtrucks, Getränkemobilen etc. vor dem Rathaus einführen. Die Vorplanungen laufen seit vielen Jahren. Doch dieser muss sich auch in wirtschaftlicher Hinsicht rechnen. Dazu gibt es für professionelle Beschicker und Gastronomen, die vom Marktgeschehen leben, eigentlich keine Alternative.