

Das Konzept Foodmarkt

In anderen Städten boomen Streetfood-Märkte, Foodcourts und klassische Wochenmärkte mit After-Work-Angeboten. Was geht in Aachen?

Von Belinda Petri

Im Oktober wurden für dieses Jahr letztmalig die Stände am Büchel für den Foodmarkt ZwischenMahlzeit aufgebaut. Nach 12 Veranstaltungen, einige mit musikalischem Begleitprogramm, zieht Veranstalter Georg Helmes ein positives Resümee: „Ich bin echt heilfroh, dass wir es trotz aller Herausforderungen gemacht haben, es war immer eine Riesenstimmung und hat wirklich Spaß gemacht.“

Tatsächlich war der Start schwer, neben bürokratischen Hürden gab es Widerstand von Seiten der Wochenmarktbesucher. Allen Unkenrufen zum Trotz hat sich der kleine Foodmarkt in der Aachener Innenstadt durchsetzen und zum Schluss noch neue Cate~~r~~ wie die Essbar und Il Vegano für sich gewinnen können.

„Mich freut vor allem, dass wir die Kneipe „Die Kiste“ miteinbinden konnten, die erlebte ein regelrechtes Revival, weil viele Aachener sie neu entdeckten“, sagt Helmes. Die Kneipe öffnete zu den Marktterminen extra früher und stellte ihre WCs für die Foodmarkt-Besucher zur Verfügung. Eine klassische Win-win-Situation.

Für 2024 hat Helmes bereits neue Pläne: Die „ZwischenMahlzeit“ soll von April bis September einmal monatlich stattfinden, zudem soll es eine Beachparty am Büchel geben. Und mit einer temporären Nutzung des Lust-for-Life-Gebäudes hat Georg Helmes ein weiteres Herzensprojekt am Start.

An Ideen und möglichen Partnern mangelt es nicht, vom Wintertraining für die Aachener Skaterszene über eine Kooperation mit dem Theater K bis zur Einbindung der FH Archi-

tektur, gibt es schon jetzt viel Kreativpotenzial. „Was noch fehlt, sind eine gesicherte Finanzierung und engagierte Leute, die mitmachen möchten“, fasst Helmes den Planungsstand zusammen. „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass man viel erreichen kann, wenn man beharrlich ist“, fasst er seine bisherigen Erfahrungen zusammen. Für das neue Projekt wird es wahrscheinlich auch heißen: „Viel Arbeit, viel Spaß!“, was für ihn aber kein Hindernis, sondern eher ein Ansporn ist.

Die Idee, dort eine Markthalle einzurichten, wurde bereits 2014 von Albert Sous in die Diskussion eingebracht und kürzlich noch einmal aktualisiert. Bisher wurde das Thema Markthalle oder Foodcourt in Aachen jedoch noch nicht ernsthaft verfolgt, obwohl das Konzept in vielen Städten boomt.

So hat London unter anderem den Seven Dials Market, Paris die Food Society, Maastricht die Foodchurch, Lüttich die Grand Poste sowie Brüssel neben dem Wolf Street Food Markt seit einiger Zeit auch den Gare Maritime und selbst im beschaulichen Hannover läuft die Markthalle seit Jahren erfolgreich. Dort vereint sich der Wochenmarkt mit gastronomischen Betrieben zu einem beliebten Treffpunkt in der Stadt.

Die Wochenmärkte in der Aachener Innenstadt – dienstags am Elisenbrunnen, donnerstags am Markt und samstags als Biomarkt am Münsterplatz – sind schon länger in der Diskussion. Nun soll, wenn alles gut geht, Ende Oktober ein „Kartoffelfest“ dem Biomarkt zu mehr Aufmerksamkeit verhelfen: Die Idee kam von Christina Leuer vom Immobilienmanagement. Unterstützt vom Fachbereichsleiter Christoph

Kemperdick, verantwortlich für die Organisation der insgesamt 13 Aachener Wochenmärkte, konnten vier zusätzliche Anbieter gewonnen werden: Gut Paulinenwäldchen, der Ernährungsrat samt der Initiative Slowfood, die Essbare Innenstadt sowie ein Foodtruck.

Dass die Aachener Wochenmärkte mit ihren klassischen Öffnungszeiten von morgens bis mittags nur ein begrenztes Publikum ansprechen und wenig Eventcharakter haben, ist kein Geheimnis. Was gibt es für Möglichkeiten, die Wochenmärkte attraktiver zu gestalten? Längere Öffnungszeiten, mehr gastronomische Angebote, aber ohne den Cafés und Restaurants vor Ort die Kundschaft abzuziehen? In Burtscheid und Jülich gibt es Feierabend- bzw. After-Work-Märkte, in Düren und Wassenberg einen Schlemmermarkt, Maastricht und Lüttich veranstalten im Sommer atmosphärische Streetfood-Festivals, in Aachen macht das Street Food Music Festival am Bendplatz Station – alles Events, die nur gastronomische Angebote auffahren, jedoch kein frisches Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse wie auf dem Wochenmarkt.

Eine solche Kombination von Wochenmarkt mit Gastro-Angebot gibt es z.B. am Kölner Rudolfplatz mit „meat & eat – Wochenmarkt mit Speisen am Abend“, während der After-Work-Markt am Alten Schlachthof wohl seiner Zeit voraus war und wieder eingestellt wurde.

Potenzial ist auf jeden Fall in Aachen an allen Marktstandorten vorhanden, wer kann schon eine solche Kulisse mit Elisenbrunnen, Dom und Rathaus bieten? Es fehlen – wie so oft – engagierte Akteure ...