



## Maybachufer Es kehrt mehr Ruhe ein

Am Maybachufer herrscht an Markttagen immer Trubel. Das gehört einfach dazu! Doch der beliebte Markt am Landwehrkanal muss sich verändern, um den aktuellen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen. Auch wenn vieles anders ist, bleibt dennoch der bunte orientalische Charakter erhalten.

### Was hat sich verändert?

Der Abstand der Stände zur Häuserseite wurde erheblich vergrößert. Auf der Wasserseite sorgt die neue Standordnung dafür, dass im Doppelgang mehr Platz bleibt. Innerhalb der Marktzeilen halten die Marktmeister und Händler nun breite Brandschneisen und Durchgänge frei. Das Maybachufer ist für Nicht-Anlieger gesperrt und das absolute Halteverbot wird durchgesetzt. Es sollen keine parkenden Fahrzeuge mehr die Durchfahrt oder die Stellflächen für die Feuerwehr versperren. „Verirrt“ sich dennoch ein Wagen auf den Markt, wird er abgeschleppt. Ein Wachschutz sorgt zusammen mit dem Marktmeister dafür, dass das Einbahnstraßengebot und alle anderen Regeln eingehalten werden.

### Folgen für die Händler

Natürlich bedeuten die Veränderungen im Betriebsablauf, dass sich die Händler umstellen und von manchen Traditionen verabschieden müssen. Sie haben weniger Fläche zur Verfügung und rechnen mit Umsatzeinbußen; auch weil sie Kunden verlieren, die bisher mit dem PKW eingekauft haben. Andererseits sparen sie durch kleinere Verkaufsflächen Mietkosten ein. Durch den veränderten Aufbau und die freien Zufahrten verlaufen zudem die Auf- und Abbauarbeiten zügiger und geordneter.

### Folgen für die Besucher

Das vielfältige Angebot des Marktes kommt jetzt besser zur Geltung. Die Stände sind üppiger. Die Besucher können die Warenauswahl schneller erfassen und es herrscht weniger Gedränge auf dem Markt.



Schon Anfang der 80er Jahre war viel los! (Fotos: © Jörg Wollmann)

Die entspanntere Atmosphäre lockt so vielleicht Besucher an, die den Markt bisher als zu stressig empfanden. Erste Rückmeldungen fielen bereits positiv aus, insgesamt sei das Einkaufen nun angenehmer.

Rainer Perske hofft, dass die Investitionen Markt und Händlern langfristig zugute kommen. „Wir haben bei der Umgestaltung einerseits auf die Sicherheit und Besucherwünsche geachtet. Zum anderen wollen wir, dass der Wochenmarkt seinen einzigartigen orientalischen Charakter behält. Denn das macht ihn schließlich zu einem Publikumsmagneten.“

## Kinder, Kinder! Markt-Spaß für Kids

Na, da war was los – am 22. und 28.9. wunderten sich einige Besucher auf dem Rotraut-Richter-Platz und dem Arkonaplatz über viele Kinder zwischen drei und zehn Jahren, die einen besonderen Markttag erlebten.

Beim „Markt-Spaß“ konnten sie sich in Eierlaufen und Sackhüpfen üben, die Kinderdisco lud zum Tanzen ein und die Marmeladenbahn zum Spielen. Bei einem Rundgang gab es Antworten darauf, wie die Löcher in den Käse kommen und was der



Imker eigentlich tut. Ihr Wissen konnten die Kids bei einem Rätsel anwenden und zum Abschied gab's für alle einen Apfel. Die Marktverwaltung Rainer Perske will mit dieser Aktion den Kindern Wochenmärkte näherbringen. „Hier können sie viel über die Herkunft unserer Lebensmittel erfahren. Außerdem räumen wir mit manchen Mythen auf – es gibt eben keine lila Kühe...“, erklärt eine Mitarbeiterin lächelnd.

### Liebe Leser,

was anfangs manchmal gewöhnungsbedürftig ist, kann neues Potenzial beinhalten. So müssen sich die Händler am Maybachufer nun mit der neuen Anordnung der Stände anfreunden. Doch die Besucher sollen sich wohler und sicherer fühlen. Weniger Drängeln, mehr Übersicht – manchmal sind Neuerungen doch gut...

- Anderenorts bringen wir mit unseren Aktivitäten für Kinder noch mehr Leben auf die Märkte. Die Aktionstage im September waren der Auftakt, mehr „Markt-Spaß“ ist in Planung.

- Einen interessanten historischen Einblick bietet der Artikel über den Antonplatz auf Seite 3.

- Natürlich erwartet Sie auch diesmal ein Gewinnspiel.

Wir wünschen allen Teilnehmern viel Glück und einen sonnigen Herbst!

*Rainer Perske*  
(Rainer Perske)



## Erfreuliches vom Hermannplatz

## Frisch auf dem Arkonaplatz



Die ufa-Bäckerei und Konditorei stellt in einer der ältesten Berliner Vollkornbäckereien Brot, Kuchen und Feingebäck her. Seit kurzem kommt die „heiße Ware“ auch aus dem neuen Holzofen. (Foto: © ufa-Bäckerei)

### Rotraut-Richter-Platz: Zurück an alter Stelle

Nach zweijähriger Bauzeit ist der Wochenmarkt an der Wutzkyallee endlich wieder an seinen alten Platz zurückgekehrt. Er präsentiert sich nun als reiner Lebensmittelmarkt und ergänzt das Angebot des umgebauten Wutzkycenters. Aufgrund einiger Restarbeiten ist allerdings noch nicht wieder Platz für alle alten Stammhändler. Daran wird aber fleißig gearbeitet.

### Antonplatz: Willkommen und Abschied

Nach dem bedauerlichen Weggang des Romantausch-Händlers Schreck wertet ein interessanter Neuzugang das Angebot auf dem Antonplatz auf. „Knospenkonto“ bietet essbare Blüten – ein ungewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Die frischen und getrockneten Blüten bieten sich als kreative Zutat beim Kochen sowie zum direkten Verzehr an. Der ökologisch orientierte Händler berät neugierige Marktbesucher gern über die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. Ebenso freuen wir uns am Dienstag über die neue Bäckerin, die wirklich sehr schmackhafte und kreative Buchteln zaubert. Dazu empfehlen wir einen Latte Mexicano vom Espresso-stand.

Essbare Farbenpracht! (Foto: © Knospenkonto.de)



### Neu in Britz-Süd

Auch in Britz-Süd bereichert ein Neuzugang den Markt: Hier bietet ab sofort die Firma Sattler ein umfangreiches Angebot an Geflügel, Fleisch, Wurst und Salaten. Wir sagen auch in diesem Falle herzlich willkommen und viel Erfolg!

Der Hermannplatz entwickelt sich gut. Das liegt zum einen an dem neuen Sicherheitsgefühl und zum anderen an der wachsenden Qualität des Angebots. Die Platzmitte ist weitgehend frei. Der Platz ist gut einzusehen, wirkt aufgeräumter und wird wieder als Stadtplatz wahrgenommen. Die Besucher können ihn jetzt ungestörter überqueren und haben insgesamt mehr Platz. Zu dieser „neuen Ruhe“ tragen auch die vielen Radfahrer bei, die ihre Räder aus Rücksicht jetzt schieben. Dafür sagen wir ein dickes Dankeschön! Viele Besucher verweilen mittlerweile an der Tanzmarie und verfolgen schon mal eine Tai-Chi-Darbietung. Diese positive Entwicklung hat auch das Team der ufa-Bäckerei überzeugt. Der Anbieter von Bio-Backwaren wird künftig wieder auf dem Wochenmarkt am Hermannplatz stehen. Besonders zu empfehlen sind die Erzeugnisse aus der neuen Holzofenbäckerei. Herzlich willkommen! Weitere Anbieter und Veränderungen werden folgen. Schauen sie doch öfter mal vorbei!

Die Firma „Lachs & Butt“, vielen auch bekannt als Betreiber des „Berliner Fischmarkts“ im Bezirk Pankow, bereichert neuerdings auch das Angebot auf dem Arkonaplatz. Der Schwerpunkt liegt auf einem sehr breiten Sortiment an frischem Fisch. Ebenso werden leckere Fischbrötchen angeboten, die das ohnehin vielfältige und besondere Imbissangebot des Marktes abrunden. Da er über ein sehr großes Verkaufsfahrzeug verfügt, finden sie ihn neben der Biofleischerei Hotel Schloss Storkau am nördlichen Ende des Platzes. Wir haben aus diesem Anlass den Marktaufbau gleich insgesamt etwas „weitläufiger“ gestaltet. So wollen wir Platz für weitere Händler schaffen, die das Angebot auf dem Arkonaplatz demnächst noch mehr verfeinern sollen. Dazu führen wir gerade Gespräche mit einem Brandenburger Eigenerzeuger von Fleisch-, Wurst- und Geflügelprodukten, der ab der zweiten Septemberhälfte den Markt besuchen will.

„Lachs & Butt“ bietet alles von Aal bis Zander. Heimische Süßwasserfische gehören ebenso zum Sortiment wie Ostseefische oder Räucherfisch. (Fotos: © Effilee/Fleischwolf)



### 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
Karl-Marx-Platz	Mi., 11-18 Uhr Sa., 8-15 Uhr
Maybachufer „Neuköllner Stoff“	Di., Fr., 11-18:30 Uhr 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](http://www.mv-perske.de) erhältlich.





## Händler im Porträt

# Der Scholle verbunden

## Gunter Gaßmann

Wer genau hinhört, hört den Thüringer in Gunter Gaßmann heraus. Kein Wunder, der Direktvermarkter von Bioprodukten kann auf einen Stammbaum bis ins Jahr 1685 zurückblicken. In Bad Berka hatte die Familie lange einen Hof. Seit 1974 lebt und arbeitet die Familie im Oderbruch. Wie die Eltern war auch Gunter Gaßmann zunächst in der Landwirtschaft tätig, Anfang der 90er Jahre kaufte der studierte Landwirt mit Meisterbrief das 15 Hektar große Grundstück. Zusammen mit seiner Familie baute er dort einen landwirtschaftlichen Betrieb auf.

Von dem stammt auch sein Angebot, das er u.a. dienstags und freitags auf dem Antonplatz in Weißensee anbietet. Seine Waren stammen zum Großteil aus dem eigenen Anbau. Von anderen Bio-Betrieben kauft Gunter Gaßmann Waren zu oder gibt Eigenes an Partner ab. Neben Obst und Gemüse verkauft er auch Eier. Auf seinem Hof leben auch Schweine und eine kleine Mutterkuhherde. Er kennt das Berliner Marktgeschäft seit 1996. Einst hat er mit einem Stand auf dem Kollwitzplatz angefangen. Nachdem er sich eine Weile auf Industriegemüse für den Großhandel spezialisiert hatte, entschloss er sich zum Wechsel zum Bioanbau. „Wir haben zu wenig Anbaufläche für die geforderten Mengen und außerdem ist zum Beispiel Kohl sehr wasserintensiv in der Produktion. Nun verkaufen wir, was der Jahreszeit entspricht. Und das in realistischen Ausmaßen: Man



Alles Bio! (Fotos: © Rainer Perse)

muss ja nicht gleich zehn Sorten Äpfel anbieten“, meint Gunter Gaßmann. Was macht den Reiz seines Berufes aus? „Ich finde es gut, Produzent und Verkäufer in einem zu sein. Ich bin gern auf dem Markt, und ich hänge wie jeder Bauer an meiner Scholle“, erklärt der Landwirt. Die Arbeit verlangt ihm viel ab, ein 16-18-Stunden-Tag ist keine Seltenheit. „Klar, wenn der Supermarkt aufmacht, muss ich auch zur Stelle sein. Dann ist auch meine Kundschaft da.“ Ob der Familienbetrieb auch in die nächste Generation übergeht, kann er nur hoffen. „Falls der Junior übernimmt, kann ich mich vielleicht in zehn Jahren zur Ruhe setzen. Aber wer weiß, ob es so kommt – wir werden sehen.“ Für den Moment betrachtet Gunter Gaßmann zufrieden seinen gut sortierten Stand und nippt am Kaffee. Sein Markttag wird noch lange dauern.

## Unsere Märkte, diesmal:

# Antonplatz

## Stummfilmtradition trifft Großstadtgetöse

Offiziell gibt es den Antonplatz seit dem 17. Dezember 1875. Damals wurde er für öffentlich erklärt. Er entstand als Stadtplatz im Ortsteil Weißensee und liegt im Gründerzeitviertel. Sein Name geht auf Anton Matthias Schön zurück, einem Reichstagsabgeordneten und Großgrundbesitzer, der 1874 die „Weißenseer Actien-Gesellschaft“ gegründet hatte. Nach 1945 wurde der Platz vergrößert, insgesamt umfasst er heute eine Fläche von 4.200 Quadratmetern und wird durch die Berliner Allee in einen befestigten und einen begrünten Teil getrennt.

Dreh- und Angelpunkt des Antonplatzes ist seit über 90 Jahren das Kino Toni. Es wurde 1919 als „Wohnhaus mit Lichtspieltheater“ errichtet und nahm 1920 unter dem Namen Decla-Lichtspiele den Betrieb auf. Seither hat das Haus eine wechselvolle Geschichte hinter sich: Umrüstung auf Tonfilm, Kriegsschäden, Übernahme durch den sowjetischen Filmverleih, Schließung durch die Bauaufsicht, Wiedereröffnung in den 80ern und nach der Wiedervereinigung wurde es an den Regisseur Dr. Michael Verhoeven verkauft. Zum Glück. Denn dadurch blieb es als Kino erhalten. Nach einem Brand, der 2007 den Tonino-Saal zerstörte, kam es im Januar 2008 zur feierlichen Wiedereröffnung. Als eines der ältesten Kinos der Stadt ist das Toni seit zwei



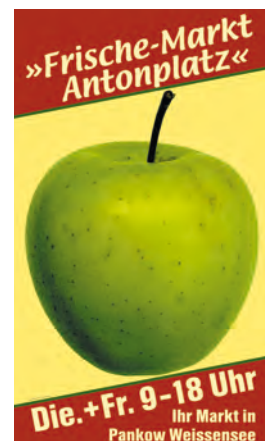
Jahren als Spielstätte für die Reihe „Berlinale goes Kiez“ auch in das wichtigste Berliner Filmfestival eingebunden.

Um den Platz als einladendes Eingangstor nach Weißensee zu gestalten, wurde er mehrfach aufwändig umgebaut. Gleich drei Straßenbahnlinien fahren hier, zur Hauptverkehrszeit alle fünf Minuten. Sie sorgen für eine hohe Kundenfrequenz auf dem Wochenmarkt, der hier seit 2004 dienstags und freitags stattfindet. Mit großem Engagement, ihrer Kundenfreundlichkeit sowie durchweg feinen und schön präsentierten Angeboten haben sich die Marktbesucher hier eine treue Stammkundschaft aufgebaut, die stetig weiter wächst. Dazu trägt auch die Umgestaltung der grünen Platzseite in 2008 bei, die die Aufenthaltsqualität verbessert. So kann's weitergehen.

oben:  
Historische Aufnahmen vom Platz und dem Kino Toni:  
von der Jahrhundertwende bis 1989

(Fotos: © Ansichtskarten\_Pankow.de; Wikipedia; Picture\_Alianza;)

links:  
Hinweisschild für den aktuellen Wochenmarkt  
(Grafik: © Oliver Dix)







# Marktbeschicker - Beruf mit Zukunft

## Nachwuchsproblematik als Chance

Früher waren Wochenmärkte gut besucht und Händler - auch Marktbeschicker genannt, da nicht alle Marktteilnehmer Händler sind - konnten gute bis sehr gute Umsätze erzielen. Das Angebot war vielfältig und Händlerstandplätze knapp. Der Wettbewerb mit Discountern und Supermärkten zwang viele Marktbeschicker jedoch zur Geschäftsaufgabe. Von den Verbliebenen steht heute ein Großteil kurz vor der Rente und sucht Nachfolger. Diese Problematik eröffnet Neueinsteigern gute wirtschaftliche Perspektiven. Einerseits sind auf vielen Wochenmärkten Standplätze frei, die Angebote sind ausgedünnt und Marktbeschicker werden gesucht. Andererseits nimmt die Bedeutung von Wochenmärkten als Einkaufsstätte wieder zu. Die Kunden suchen heute wieder besondere Produkte, abseits vom täglichen Supermarktsortiment. Beratung, Atmosphäre und Erlebnis sind Trumpf und vor allem auf Märkten zu finden. Der oft geringe bürokratische und finanzielle Aufwand erleichtert den Einstieg in die Selbstständigkeit. Zudem sind die Arbeitstage und -zeiten und auch die Produkte annähernd frei wählbar. So bietet der Beruf heute wieder gute Perspektiven, mit geringem Risiko wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

### Alles Gute! Hansjörg Wichers

Am 31.10.2012 verabschieden wir unseren langjährigen Marktmeister Hansjörg Wichers in den wohlverdienten Ruhestand. Wir bedanken uns für seinen Einsatz in sieben Jahren „Amtszeit“ bei der Marktverwaltung Rainer Perske. Für die Zukunft wünschen wir ihm alles Gute und allzeit beste Gesundheit! Das eine oder andere Mal wird er uns hoffentlich noch hilfreich zur Seite stehen.



(Foto: © Rainer Perske)

### Gewinnspiel

#### Bunt sind schon die Wälder...

... und der Herbst beginnt. Und damit auch die Zeit für gemütliche Abende, etwas Entspannung und Wellness. Zum heißen Bad passen gute Bücher, Tee, etwas Süßes... Wir verlosen drei Wohlfühl-Pakete im Wert von je 100,00 Euro € unter allen, die die folgende Frage richtig beantworten:

#### Wie viele Herbstlaubblätter haben wir in dieser Ausgabe versteckt?

Schicken Sie uns Ihre Lösung bis zum

**31. Oktober 2012**

bitte per Mail an: [info@mv-perske.de](mailto:info@mv-perske.de) mit dem Stichwort „Gewinnspiel“ oder per Postkarte an: **Marktverwaltung Rainer Perske, Adalbertsraße 6A, 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. Mitarbeiter der Marktverwaltung Rainer Perske und Marktbeschicker sind von der Teilnahme am Gewinnspiel ausgeschlossen.

#### Auflösung aus Heft 2 / 2012

Die richtige Lösung lautete:

**7**

Grillgut im Wert von je 100,00 Euro haben gewonnen:

- Cornelia Tietz
- Ralf-Gerald Abitz
- Marco Pertu

**Herzlichen Glückwunsch!**

### Plauderecke



Manche fragen mich ja, ob's denn keinen besseren Job gäbe als auf'm Markt. Den ganzen Tag stehen, ein bisschen

Kummerkasten sein, immer auf- und abbauen und und und... Aber ich mach das gern. Ich hab ja sogar mal in einem echten Laden gearbeitet. So von neun bis sechs. Also ganz ehrlich: Richtig Spaß hat's nich gemacht. Is alles so unpersönlich. Da steht halt keiner am Gemüsestand und erklärt unermüdlich den Unterschied zwischen den zwanzig verschiedenen Kartoffelsorten. Nach kurzer Zeit hab ich aufgehört und bin wieder zu meinem Markt zurück.

Wenn grad mal Flaute ist, dann denke ich immer an die Zeit im Laden zurück. Und weiß: Hier ist alles besser als in diesem Konsumtempel. Ich kenne meine Kunden, manchmal schon deren Eltern und Großeltern. In welchem Supermarkt's gib't denn so was?



(Foto: © Matthias Haupt)

Wir stimmen schon mal auf einen orangenen Herbst ein: Doch Kürbissuppe kann ja jeder. Deshalb schlagen wir Ihnen was anderes vor. Probieren Sie doch mal:

## Gefüllter Kürbis

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Weizenbrötchen
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 Zwiebel
- 6 El Öl
- 4 Stiele krause Petersilie
- 1 Tl getrockneter Majoran
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei, Kl. M
- 1 Tl Senf
- 1 El Kümmelsaat
- Salz
- Pfeffer
- 1 Hokkaidokürbis, ca. 400 g

#### Zubereitung:

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit Milch übergießen. Zwiebel fein würfeln. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze glasig dünsten. Petersilie fein hacken. Mit Majoran unter die Zwiebeln mischen und kurz mitdünsten. Lauwarm abkühlen lassen. Alles mit Hack, Ei, Senf und Kümmel zum eingeweichten Brötchen geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit einer Gabel gut mischen. Vom Kürbisboden eine dünne Scheibe abschneiden, damit der Kürbis steht. Deckel abschneiden und Kürbiskerne großzügig mit einem Esslöffel aus dem Kürbis lösen. Innenseite salzen und mit Hackmasse füllen. Ein Backblech mit 4 El Öl beträufeln und den Kürbis daraufsetzen. Den Kürbisdeckel danebenlegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 1:10 Std. backen. Den Kürbisdeckel nach 45 Min. herausnehmen und den Kürbis mit etwas Alufolie abdecken. Den Kürbis 10 Min. abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.

**Guten Appetit!**

