

# Stündlich neue Preise

Der Bremer Großmarkt versorgt die Hansestadt und das Umland mit frischem Obst und Gemüse

Nacht für Nacht, wenn fast alles schläft, herrscht im Bauch von Bremen Hochbetrieb: Auf dem Großmarkt in der Überseestadt, zwischen dem Speicher I und dem Speicher XI, bedienen an sechs Tagen der Woche 120 Händler und Erzeuger schätzungsweise 400 Kunden. Manche von ihnen fahren bis zu 100 Kilometer weit, um frische Ware zu verkaufen oder einzukaufen. Erst vor fünf Jahren ist der Großmarkt aus der Bremer Neustadt in den damals verwaisten Hafen umgezogen. Der Markt verfügt heute über eine der modernsten Anlagen Europas.

Von Tina Birke

Gabelstapler flitzen durch die Gänge, warm gekleidete Männer schieben mit Kisten beladene Sackkarren oder riesige Einkaufswagen vor sich her, Obst- und Gemüsehändler feilschen mit ihren Kunden um Ware. In den Hallen des Großmarkts in der Überseestadt herrscht Hochbetrieb, während draußen kaum ein Mensch zu sehen ist. Kein Wunder, es ist mitten in der Nacht.

Wochenmarkthändler, Gastronomen, Hoteliers, Obst- und Gemüsehändler kaufen hier ein – Endverbraucher haben keinen Zutritt. Montag bis Sonnabend ab zwei Uhr morgens bieten die Großhändler ihr Angebot feil, doch das Hauptgeschäft läuft zwischen vier und sechs Uhr. So bleibt den Wiederverkäufern genügend Zeit, um die frische Ware zu ihren Geschäften oder Marktständen zu fahren und, bis die Wochen- und Supermärkte öffnen, auszulagern.

Ulrich Eggers sitzt an seinem Schreibtisch. Während er an einem Kaffeebecher nippt, schaut er durch ein Schiebefenster in die Verkaufshalle. Der 46-Jährige gehört zu den wenigen Händlern in der so genannten Erzeugerhalle, die ein kleines Büro neben ihrer Verkaufsfläche gemietet haben. Wie schon seine Eltern verkauft Eggers Kartoffeln, Eier und Zwiebeln.

## Nacht für Nacht wenig Schlaf

Seit 30 Jahren schlägt er sich Nacht für Nacht um die Ohren. Die meisten Menschen können auf solch antizyklische Arbeitszeiten gut verzichten. Nachts um vier Uhr bekommen sie kaum die Augen auf, noch weniger gern würden sie ans Geschäft machen denken. Nicht so der vierfache Familienvater: „Ich kann es mir gar nicht mehr anders vorstellen. Hoffentlich kann ich noch 20 Jahre weitermachen.“ Wie seine Kollegen geht er meist zwischen 21 und 22 Uhr zu Bett – egal ob ein Geburtstag oder ein Werder-Spiel ansteht – und schläft drei bis vier Stunden. Nach erledigter Arbeit kommen mittags oft nochmal zwei Stunden hinzu.



Dieser außergewöhnliche Schlafrhythmus ist für die Großmarkthändler Routine. Ihren Familien ist er ebenfalls in Fleisch und Blut übergegangen. Trotzdem hinterlässt der wenige Schlaf Spuren: Tiefe Ränder haben sich unter Eggers Augen eingegraben.

Unvermittelt schiebt eine Hand das Büfenfenster von außen auf: „Buon Giorno, Uli und ciao“, sagt ein Italiener mit roter Baseballkappe auf dem Kopf. Er lässt Geld auf Eggers Tisch fallen und ist so plötzlich verschwunden, wie er gekommen ist. „Das ist



Auf dem Bremer Großmarkt in der Überseestadt kaufen die Kunden nicht kiloweise ein wie auf Wochenmärkten oder in Lebensmittelgeschäften, sondern sie erstehen ganze Säcke, Kisten oder gar Paletten voll frischem Obst und Gemüse.

ein Stammkunde, der vorhin 25 Kilo handgewogene Kartoffeln gekauft hat“, erklärt Eggers.

Seinen Händen ist das Abwiegen noch anzusehen: An ihnen kleben Erdreste, auch unter den Fingernägeln ist etwas hängen geblieben. Überweisungen und Kreditkarten spielen auf dem Großmarkt keine wichtige Rolle. 70 Prozent von Eggers' Abnehmern zahlen noch mit gutem, altem Geld. „Die meisten haben Stände auf Wochenmärkten. Sie nehmen bar ein und zahlen dann auch so bei mir.“

Seine Produkte kommen aus der Heide. Das ist typisch für die Anbieter in der Erzeugerhalle: In ihr gibt es saisonale Produkte, die die Bauern aus der Region ernten und am folgenden Tag frisch anbieten. Da nicht jeder von ihnen täglich zum Großmarkt fährt, sind die Verkaufsflächen nicht voneinander abgetrennt. Jeder Anbieter belegt mit seinen Säcken, Kisten und Paletten so viel Platz, wie er gerade benötigt.

Ulrich Eggers verkauft derzeit ein Kilo Kartoffeln für rund einen Euro. Der genaue Preis verändert sich von Tag zu Tag, manchmal sogar stündlich. Er richtet sich beispielsweise nach dem Wetter. „Wenn es regnet, gehen nicht viele Leute zum Wochenmarkt. Dann ist die Nachfrage gering und die Preise fallen“, erklärt der Händler. Besonders gut ist das Geschäft kurz vor Feiertagen: „Da kaufen die Kunden einen größeren Vorrat.“ Manchmal fährt er zu den Wochenmärkten – die übrigens die Betreiber des Großmarkts organisieren – und kontrolliert die Preise, die die Händler für seine Kartoffeln verlangen. Die Ware soll nicht überverteuert sein, denn auf den Säcken steht sein Name. „Deshalb muss es nicht sein, dass sie mitunter 100 Prozent des Preises aufschlagen“, sagt der Thedinghauser.

Ein Kollege reißt mit einem Ruck die Bürotür auf: „Ich bring dir nachher 15 Säcke Kartoffeln. Ach nee, 18 hab ich noch“, sagt er. „Okay, aber über den Preis reden wir noch“, antwortet Eggers. „Wir handeln

auch miteinander. Vor allem wenn einem von uns mal Ware fehlt.“

Ein Durchgang in der Erzeugerhalle führt in die Markthalle für Obst und Gemüse. Hier hat jeder der Großhändler einen permanenten Stand. Außerdem gibt es eine Halle für Blumen sowie eine für Spezialitäten wie Fleisch, Wurst, Gewürze, Meeresfrüchte, Essige und Speiseöle. Insgesamt dehnen sich die Verkaufsflächen auf 30000 Quadratmetern aus – etwa so groß wie vier Fußballfelder. Über die pro Jahr umgeschlagenen Waren gibt es keine genauen Zahlen, denn die Verkäufer müssen sie nicht verzeichnen.

Ein Stand in der Obst- und Gemüsehalle wirkt besonders exotisch: Auf dessen Bürodach steht ein Plastikweihnachtsbaum, offenbar ein Überbleibsel des vergangenen Winters. In der eingegitterten Verkaufsfläche warten außergewöhnliche Obst- und Gemüsesorten auf ihre Käufer: Okra, die aussehen wie Mini-Zucchini und schmecken wie Bohnen mit Stachelbeeraroma, Mini-Ananas, Aloe-Verblätter, getrocknete Aprikosen und Feigen, Maracujas, Lychee-Varianten, Sternfrüchte oder Honigmangos. Ihre leuchtenden Farben und süßlich-frischen Düfte lösen Assoziationen an die Südsee aus.

## Die Ware steht auf kahlem Betonboden

Heiko Faby, Inhaber des Stands, beugt sich über eine Styroporkiste, die auf dem kahlen Betonboden steht – so hübsch wie die Verkäufer auf dem Wochenmarkt legen die Großhändler ihre Waren nicht aus. Zweckmäßigkeit ist hier wichtiger, zumal die Kunden nicht gramm- oder kiloweise einkaufen, sondern Kisten oder gar Paletten ordern. Der mit Fleecepullover und Daunenweste gekleidete Mann holt Kräuter aus dem Behälter hervor und preist sie einem Kunden an: „Der Vorteil gegenüber Knoblauch ist, dass dieser Knoblauchschnittlauch keinen Mundgeruch hinterlässt.“

Seit zwei Jahren bietet Faby ausgefallene Produkte an. Er war zufällig auf diese Idee gekommen: Während der Fruit Logistica Messe in Berlin hatte der 32-Jährige einen Thailänder kennen gelernt, der sie angebo-

ten hatte. Faby bedauert, nicht so viel an den Spezialitäten zu verdienen, wie er es erwartet hatte. „Die Menschen in dieser Region sind konservativ und konsumieren Exotisches weniger als in anderen Städten“, sagt der Steinkirchener. Zu den Abnehmern zählen vor allem Küchenchefs von exquisiten Restaurants, die für ihre Gäste auch Mini-Auberginen oder Trüffel zubereiten.

## Die Kälte steigt die Hosenbeine hinauf

Unvermittelt weht Kaffeeduft vom gegenüberliegenden Steh-Imbiss herüber. Auch ein Bistro mit Sitzgelegenheiten gibt es in einer anderen Halle – schließlich wollen Händler und Kunden zwischen ihrer Arbeit mal einen Happen essen oder sich mit heißem Kaffee versorgen. Auch Zeitungen gibt es. Falls Kundenflaute herrscht, können sie sich so wenigsten über Neuigkeiten unterhalten.

Dieter Himmelskamp bringt sich seine Butterbrote gerne von zu Hause mit und lässt sich seinen Kaffee von seiner Sekretärin aufbrühen. Der Import-Großhändler hat mehrere Büros und eine Lagerhalle angemietet, die den Markträumlichkeiten gegenüber liegen. Die Aggregate zweier Kühlräume brummen unablässig. In jedem von ihnen stapeln sich über 1100 Kisten mannshoch. Sie sind unter anderem mit Mandarinen, Orangen, Pampelmusen und Zitronen gefüllt. Der von ihnen ausströmende Zitrusgeruch ist so intensiv, dass er künstlich, ja sogar nach Reinigungsmittel riecht.

Dieter Himmelskamp steht neben seinen Kühlräumen und sortiert rote Paprika: Die guten legt er in Kartons, die schlechten wirft er in einen Abfallkubus. „Die kommen aus Spanien. Die Saison ist dort rum. Deshalb haben einige Druckstellen“, erklärt der Fachmann. In der Lagerhalle herrschen nur neun Grad. Die Zehen erstarren nach kurzer Zeit, die Kälte steigt die Hosenbeine hinauf, die Hände werden klamm. Heizen ist unmöglich, die

Ware würde verderben. Wenigstens halten die niedrigen Temperaturen wach. Trotzdem friert Himmelskamp nicht: „Ich laufe viel zwischen meinem Büro und den Lagerräumen hin und her. Außerdem arbeite ich mich warm“, sagt er und lächelt nachsichtig.

Eigentlich ist Himmelskamp gelernter Bankkaufmann. Doch er verdient lieber als Obst- und Gemüsehändler sein Geld, zumal das in seiner Familie Tradition hat. Auf dem Großmarkt ist er mittlerweile der dienstälteste Verkäufer. Seit mehr als 40 Jahren ist er dabei. Im Laufe dieser Zeit ist das Arbeiten bequemer und leichter geworden. Heute entlädt Himmelskamp mit seinen Mitarbeitern einen LKW in 15 Minuten. Da die Ware auf Paletten gestapelt ist, ist das kein Problem. Früher brauchten sie dafür vier Stunden, da alles per Hand ausgeladen werden musste. „Das ging ordentlich in den Rücken“, erinnert sich der 61-Jährige.

Auch die Warevielfalt ist größer geworden. In seiner Anfangszeit hat es im Winter nur Blumenkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Rotkohl, Möhren und Kartoffeln gegeben. Heute gibt es sogar Kirschen aus Südamerika. Das sei zu weit weg, die Früchte müssten wegen des langen Transportwegs zu früh geerntet werden. „Deshalb haben sie keinen Geschmack“, findet Himmelskamp. Er bestellt lieber in Spanien. Der Importeur isst gerne frisches Saisonobst und -Gemüse. „Deshalb kommt es bei uns zu Hause jeden Tag auf den Tisch.“

Inzwischen hat Himmelskamp die Paprika fertig aussortiert. Er beginnt, Unterlagen zu bearbeiten, die ihm sein Lagermeister hingelegt hat. Draußen ist es inzwischen hell geworden. Himmelskamp ist in der Regel bis halb ein Uhr mittags in seinem Büro beschäftigt. In den Markthallen ist zu dieser Uhrzeit Ruhe eingeleitet. Die Gabelstapler stehen schon für die nächste Verkaufsnacht bereit.



FOTOS (8): FRANK THOMAS KOCH



Ulrich Eggers verkauft schon seit 30 Jahren Kartoffeln, Eier und Zwiebeln in der Erzeugerhalle des Großmarkts.



Heiko Faby weiß, dass Knoblauchschnittlauch keinen Mundgeruch hinterlässt, denn er kennt sich mit exotischem Obst und Gemüse aus.



Dieter Himmelskamp lagert in seinen Kühlräumen mehr als 1000 Kisten Zitrusfrüchte aus Spanien.