



**BOCHUM**



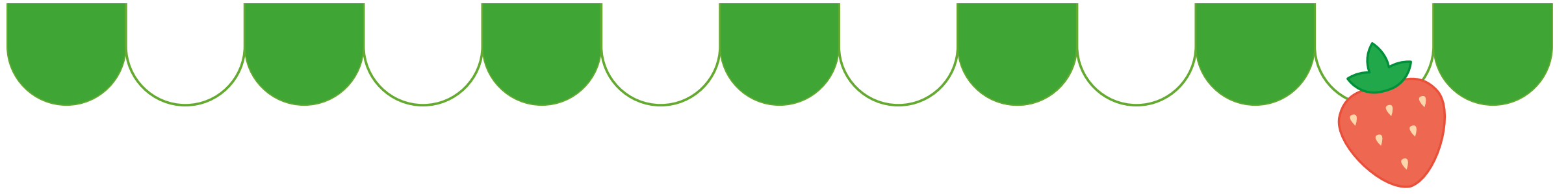
**Zweite  
Ausgabe**

**Das passiert  
dir nur hier**

**Bochumer Markt**

[bochum-tourismus.de/wochenmarkt](http://bochum-tourismus.de/wochenmarkt)





# Markt in Linden erhält ein neues Gesicht



Strahlende Gesichter zur Eröffnung des neuen Wochenmarktes in Linden: Stefan Rodemann, Vorsitzender der Werbegemeinschaft Linden, Marc Gräf, Bezirksbürgermeister Bochum-Südwest, und Thomas Weckermann, Prokurist von Bochum Marketing (v.li.). Zur Eröffnung spielte Tobias Sicken (re.).

Als Bochum Marketing im April das Management der Wochenmärkte übernommen hat, haben die Stadtvermarkter Veränderungen angekündigt. Seitdem ist einiges passiert: Viele neue Stände sind hinzugekommen, Aktionen bereichern das bunte Treiben, und zwei der Wochenmärkte haben ihren Standort gewechselt. Gleich zu Beginn der Übernahme durch Bochum Marketing war der Rathausmarkt auf den Dr.-Ruer-Platz

verlegt worden, Mitte Juni hat der Lindener Markt ein neues Zuhause „Am Poter“ gefunden und gleich ein neues Konzept sowie neue Zeiten erhalten (Donnerstag 8 bis 15 Uhr, Samstag 7 bis 14 Uhr). Das Echo ist äußerst positiv.

„Der neue Platz ist viel zentraler und sieht richtig schön aus, einfach klasse. Auch die Kunden sind begeistert“, berichtet Christina Brendt, die mit ihrem

Obst- und Gemüsestand bereits seit 18 Jahren auf dem Lindener Markt ihre Waren anbietet. Früher stand sie auf dem Wilhelm-Hopmann-Platz lediglich mit einer Handvoll Händlern, an schlechten Tagen waren es sogar nur drei. Jetzt am neuen Standort „Am Poter“ sind es bis zu 16 Stände, und weitere Händler haben bereits ihr Interesse angemeldet. Die Aufwertung des Lindener Wochenmarktes, der sich nahezu idyllisch zwischen zwei Baumreihen erstreckt, hat sich schnell herumgesprochen.

„Die Frequenz, mit der dieser Markt nun besucht wird, spricht für sich. So voll habe ich es hier fast noch nie erlebt“, sagt Marc Gräf, der Bezirksbürgermeister im Südwesten. Auch die Lokalpolitiker und die Werbegemeinschaft „Linden bewegt“ hatten sich für den neuen Standort eingesetzt. Sie sollen gemeinsam mit der Bochum Marketing GmbH weiterhin an der Entwicklung des Lindener Marktes beteiligt werden. „Es ist gut, dass wir nun die Kräfte bündeln, um das Projekt gemeinsam anzupacken. Das kann hier eine richtig schöne Geschichte werden“, meint Stefan Rodemann, der Vorsitzende der Werbegemeinschaft.

## Abendmarkt ist in Planung

Der Beginn ist in jedem Fall gelungen. Ins Auge fällt sofort die große Veränderung bei der Anzahl der Stände, die fast verdreifacht wurde. Die neuen Marktzeiten haben ihren Teil dazu beigetragen. Vor allem durch die Verlegung von Mittwoch auf Donnerstag haben deutlich mehr Händler zugesagt, die ansonsten an andere Standorte gebunden waren. Neben den alteingesessenen Händlern, die den täglichen Gebrauch abdecken, finden sich so einige neue Besucher auf dem Platz „Am Poter“ ein: zum Beispiel mit Feinkost, internationalen Spezialitäten, Käse, Kaffee, Tee oder Nougatprodukten.

Die Geschäftsleute sprühen vor Tatendrang, die Kunden sind begeistert und auch Bochum Marketing ist mit dem Start zufrieden. „Wir wollen zeigen, welches Potential in diesem Stadtteil steckt. Wenn ich das tolle Ambiente auf dem Markt in Linden sehe, dann sind wir auf einem richtigen Weg und können optimistisch nach vorne schauen“, sagt Thomas Weckermann, Prokurist der Bochum Marketing GmbH. Die nächsten Schritte sind schon in Planung: Das neue Ambiente soll – sobald es die Corona-Situation zulässt – für einen Abendmarkt genutzt werden. Dort könnten die Händler aus ihren Waren Menüs zusammenstellen, die direkt vor Ort frisch zubereitet werden. Weckermann erklärt: „Der Markt ist hier eingebettet in das Stadtteil-Leben. Wir wollen ihn noch mehr zu einem Ort der Begegnung machen.“



# Die Helfer in Blau

Sie sind überall auf den Bochumer Wochenmärkten zu finden und an ihren blauen Westen leicht zu erkennen: Die Helfer von Bochum Marketing gehören morgens zu den ersten und später des Tages zu den letzten Akteuren, die auf dem Markt unterwegs sind. Dabei haben sie stets ein Auge darauf, dass alles nach Plan abläuft – und Händler sowie Kunden zufrieden sind.

„Ich bin immer für die Händler da und kümmere mich auch gerne um die Wünsche der Kunden. Wenn sie zufrieden sind, bin ich es auch“, erzählt Reinhold Hengst, der 33 Jahre lang mit einer Bäckerei in Weimar-Mark selbstständig war und Kundennähe dementsprechend gewohnt ist: „Ich habe dadurch auch ein Auge für Dinge wie Lebensmittelhygiene, Frische und Nachhaltigkeit bekommen.“



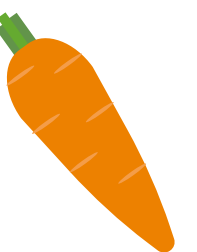
Hengsts Tag beginnt weit in der Frühe. Wenn die meisten Menschen noch in ihren Betten liegen, steht er um kurz vor sechs Uhr bereits auf dem Marktplatz, stellt alles Notwendige für die Händler bereit und kümmert sich um die Einteilung der Stände. Auch danach sind die Helfer von Bochum Marketing der erste Ansprechpartner für alle Probleme und Fragen. Insgesamt fünf Markthelfer gibt es über Bochum verteilt. „Wir sind so etwas wie die gute Seele des Marktes“, sagt Hengst, dessen Bereich der Bochumer Südwesten ist: „Ich versuche, mich um alle Dinge so gut es geht zu kümmern. Auch wenn mal etwas dabei ist, was nicht direkt mit dem Markt zu tun hat.“

Alles, was er nicht selbst managen kann, gibt er an die entsprechenden Stellen weiter. Etwa an den USB Bochum, wenn es um die Reinigung der Marktplätze geht, oder an das Grünflächenamt, wenn Bäume krank sind und besonders viele Blätter fallen. „Ich schaue immer mal wieder nach dem Rechten, damit alles ordentlich abläuft“, berichtet Hengst.

## Klare Verhaltensregeln

Der Weitmarer hat eigentlich immer ein Lächeln auf den Lippen und ist für seine Freundlichkeit bekannt. Er kann aber auch anders, vor allem wenn auf den Wochenmärkten die Verhaltensregeln nicht eingehalten werden. So ist es zum Beispiel verboten, Hunde auf dem Markt zu führen, und auch Räder sind dort nicht geduldet. Aktuell herrscht auf den Märkten wegen der Corona-Pandemie außerdem Maskenpflicht. „Ich weise freundlich darauf hin und greife auch durch, wenn es sein muss. Die meisten Kunden haben aber Verständnis“, berichtet Hengst.

Der gelernte Bäckermeister geht in seinem neuen Job voll auf. Von Anfang an, seitdem Bochum Marketing im April dieses Jahres das Management der Bochumer Wochenmärkte übernommen hat, ist er mit dabei. „Die Händler haben mir gut geholfen, mich auf dem Markt zurechtzufinden. Wir haben uns hier schnell gut kennengelernt und eine starke Vertrauensbasis geschaffen“, so Hengst.





# Natürlich gut

Im Gewächshaus von Sascha Michels summt und brummt es ordentlich. Hummeln fliegen zwischen den rund 250 Gurkenpflanzen umher und machen ihre Arbeit, damit der Obst- und Gemüsehändler bald wieder ernten kann. Hier auf dem Hof von Sascha Michels nimmt alles seinen natürlichen Lauf, damit die Kunden auf den Bochumer Wochenmärkten auf ein frisches, regionales und nachhaltiges Angebot zurückgreifen können.



Sascha Michels zieht fast alle Waren, die er auf dem Markt anbietet, selber hoch. Dafür hat er im vergangenen Jahr einen Hof gekauft und sich mit seiner Frau Nina seinen eigenen Betrieb geschaffen. Mit der Materie war er ohnehin vertraut, denn sein Vater Uli war sein Leben lang als Händler auf den Märkten unterwegs. „Ich war mit dabei und habe das alles hautnah mitbekommen, ich bin quasi in der Bananenkiste groß geworden“, erzählt Sascha Michels.

Der eigene Hof war ein großer Schritt für den 29-Jährigen. Das ein Hektar große Gelände, das vorher einer Gärtnerei gehörte, nach seinen Wünschen umzubauen, war „eine große Investition und richtig viel Arbeit“, wie er sich erinnert: „Wir haben 28 Container Bauschutt hier heraus getragen.“ Doch auch jetzt, wo alles fertig ist und in bunten Farben blüht, ist das Tagewerk nicht kleiner geworden.

# Kulinarischer Urlaub in Sizilien

**Momentan ist eine Reise ins Ausland für viele nur schwer vorstellbar, auf dem Wochenmarkt kann sich aber zumindest kulinarisch ein Stück Urlaub nach Hause geholt werden. Bei Maurizio Montemezzani gibt es original sizilianische Spezialitäten.**

Im Juli vor sechs Jahren packte Bau-Ingenieur Maurizio Montemezzani in Sizilien seine Koffer und machte sich auf die Reise nach Deutschland. „Ich wollte hier meinen Traum verwirklichen“, sagt der 43-Jährige, der schon länger die Idee hatte, die vielen Spezialitäten aus seiner Heimat über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu machen. Also wagte er den großen Schritt.

Bereits im November 2014 stand er in Wattenscheid erstmals auf dem Wochenmarkt. „Die ersten Jahre waren allerdings sehr schwer für mich“, erinnert sich Montemezzani. Die deutsche Sprache war die größte Hürde, doch die hat er überwunden: Mittlerweile ist für den Italiener ein Plausch auf Deutsch kein Problem mehr.

„Das hat vieles verändert, jetzt fühle ich mich extrem wohl. Ich habe Sizilien im Blut, aber bin in Bochum sehr glücklich. Die Entscheidung, hier hin zu kommen, habe ich nie bereut“, erzählt er. Mit seinen Waren ist er auf den Bochumer Wochenmärkten mit der Zeit zu mehr als einem Geheimtipp geworden. An allen Markttagen ist er präsent: dienstags und freitags in Wattenscheid am Alten Markt, mittwochs und samstags in Riemke und jeden Donnerstag in Weitmar an der Matthäusstraße.



Bis Anfang Mai wurde gepflanzt, nun steht für Sascha Michels die erste Erntesaison an: „Ich lebe und arbeite hier. Das Wort Freizeit kenne ich nicht mehr, und ohne die Hilfe meiner Frau würde ich es nicht schaffen. Aber ich mache das ja aus Leidenschaft und interessiere mich für Landwirtschaft. Ich würde es immer wieder so machen.“

Auf seinem Hof hat er ein natürliches Paradies mit einer großen Auswahl an Kräutern, Obst und Gemüse geschaffen. Dabei stehen nicht nur verschiedene Sorten der üblichen Lebensmittel wie Gurken, Feldsalat oder Tomaten auf dem Zettel, sondern auch Artischocken, Melonen, Süßkartoffeln, Feigen oder Kürbisse. „Ich experimentiere gerne ein bisschen und kenne da keine Ängste. Wenn es ein Erfolg wird, kann ich den Kunden wieder etwas Neues direkt von meinem Hof anbieten“, so Sascha Michels. Und alles, was er nicht selbst anbaut, besorgt er direkt aus der Umgebung.

## Alles aus einer Hand

Bei der Arbeit geschieht alles aus einer Hand. Bis auf Vater Uli, der auf dem Hof mit aushilft, gibt es keine Mitarbeiter. Außer natürlich den fleißigen Hummelvölkern, die er extra für seine Gewächshäuser angeschafft hat. Die Hummeln befruchten die Blüten, sodass die Gurken wachsen können. Bis Oktober kann er sie dann jeden Monat ernten. Natürlichkeit ist Sascha Michels wichtig, auch bei der Schädlingsbekämpfung setzt er auf natürliche Feinde statt Chemie – zum Beispiel auf Marienkäfer gegen Blattläuse.

Für die Zukunft könnte er sich vorstellen, das Gelände für den Anbau weiter zu vergrößern und vielleicht einen Hofladen zu installieren. Aber das hat erst einmal noch Zeit, denn auf dem Hof steht noch genug Arbeit an. Und die nächsten Gurken wollen auch bald wieder geerntet werden. Sascha Michels ist auf den Wochenmärkten am Dr.-Ruer-Platz, in Weitmar (Matthäusstr.), in Altenbochum (Friemannplatz) und am Buddenbergplatz zu finden.

Montemezzanis Kernangebot bestand über lange Jahre aus Wurst und Käse, die er direkt aus Italien bezieht. Inzwischen hat er sein Angebot erweitert und einen zweiten Verkaufswagen hinzugenommen. Dort hält er für die Kunden selbst gemachte Spezialitäten bereit. Neben Klassikern wie Lasagne, Antipasti oder Cannelloni gibt es etwa Arancino – frittierte, gefüllte Reisbällchen.

## Alles selbst gemacht

Zur Produktion wurde eine kleine Küche angemietet. Unter der Anleitung von Koch Luigi stehen dessen Frau Laura und Montemezzanis Frau Simona Petralia jeden Tag am Herd. Für die Männer geht es dann wieder um 2.30 Uhr mitten in der Nacht raus, damit sie pünktlich auf dem Markt sind. Und zwischendurch steht noch der Einkauf an. „Es ist viel, aber es macht mir auch viel Spaß“, sagt Maurizio Montemezzani, bei dem zu Hause meist italienische Speisen auf den Tisch kommen, bis auf wenige Ausnahmen: „Ich probiere gerne die Spezialitäten von den anderen Markthändlern. Leberkäse ist für uns auch zu einer Leibspeise geworden.“



# Pasta alla siciliana



Die Pasta alla siciliana ist ein erster Gang mit Auberginen, Tomaten und fior di latte Mozzarella. Dieses original italienische Rezept stammt von Markthändler Maurizio Montemezzani.

## Zutaten für 4 Portionen

350 g Rigatoni  
500 g Auberginen ( 3 Auberginen)  
350 g Mozzarella fior di latte  
50 g Parmesankäse  
600 ml passierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Basilikum  
Natives Olivenöl extra  
Erdnussöl

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 60 Minuten

## Zubereitung

- Die Auberginen waschen, in Streifen schneiden und in reichlich Olivenöl anbraten.
- Sobald sie goldfarben sind, die Auberginen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf saugfähiges Papier legen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Den Mozzarella fior di latte in Würfel schneiden.
- Die passierten Tomaten mit Olivenöl, Basilikum und Salz würzen. Dann eine halbe Stunde kochen.
- Eine Kelle Sauce auf den Boden einer Auflaufform geben und die Nudeln mit etwas Sauce, der Hälfte des geriebenen Parmesankäses, 3/4 des gewürfelten fior di latte Mozzarellas, 3/4 der Auberginen, Basilikum und Pfeffer vermischen.
- Die Nudeln mit den restlichen Auberginen, dem fior di latte Mozzarella und der Soße bedecken. Anschließend mit dem übrigen Parmesankäse bestreuen.
- Als letzten Schritt die Pasta alla siciliana in den Ofen schieben und bei 200° Grad ca. 30 Minuten backen. Die Nudeln abkühlen lassen, sie in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

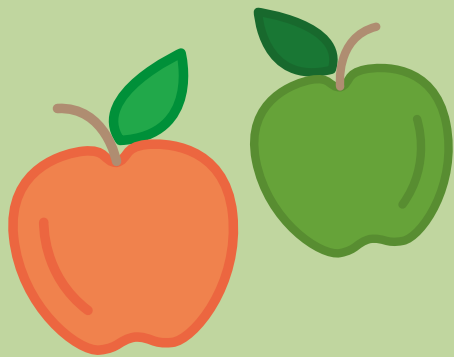




# Kleine Wissensküche

Was ist die beliebteste Obstsorte in Deutschland? Welches Lebensmittel wird schon seit 40.000 Jahren konsumiert? Und sind Eier nun eigentlich gesund oder ungesund? Wir haben in unserer Wissensküche ein paar Fakten aufbereitet.

## Äpfel



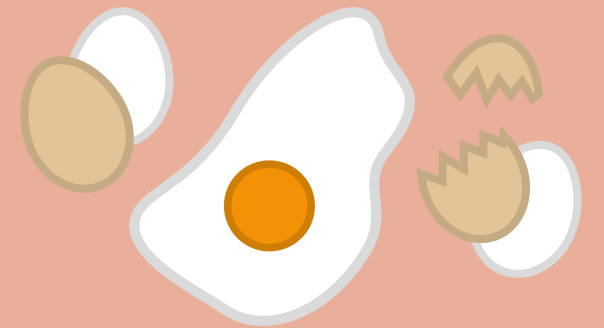
Die beliebteste Obstsorte in Deutschland ist der Apfel. Rund 25,5 kg wurden im vergangenen Jahr von den Deutschen pro Kopf gegessen. Mit über dreißig Vitaminen und Spurenelementen ist der Apfel dabei nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Am besten verzehrt man ihn übrigens ungeschält: Die meisten Vitamine befinden sich direkt unter der Schale.

## Brot



Brot ist eines der ältesten Lebensmittel der Welt. Schon in der Altsteinzeit, also vor 40.000 Jahren, wurde wildes Getreide gemahlen, mit Wasser gemischt und gebacken. Auch heute ist Brot ein wichtiges Grundnahrungsmittel, wie die Zahlen der Gesellschaft für Konsumforschung zeigen: Allein 2019 wurden knapp 1,6 Millionen Tonnen in deutschen Privathaushalten verzehrt.

## Eier



Eier sind viel gesünder als ihr Ruf: Im Eigelb finden sich beispielsweise Vitamin A, D, K und B12, außerdem enthalten sie wichtige Mineralien und Spurenelemente wie Zink oder Eisen. Gleichzeitig enthält Ei einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Mit ihrem zusätzlich hohen Proteingehalt sind sie also nicht nur für Sportler ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung.

## Wochenmärkte in Ihrer Nähe



Stadtteil	Wochentage	Öffnungszeiten
<b>Stadtbezirk Bochum-Mitte</b>		
Wochenmarkt Dr.-Ruer-Platz	dienstags, freitags	8 bis 15 Uhr
Wochenmarkt Markt am Bahnhof, Buddenbergplatz	mittwochs, samstags	7 bis 14 Uhr
Wochenmarkt Riemke Markt	mittwochs, samstags	7 bis 13 Uhr
Wochenmarkt Altenbochum-Friemannplatz	dienstags, freitags	7 bis 13 Uhr
<b>Stadtbezirk Bochum-Wattenscheid</b>		
Wochenmarkt Alter Markt	dienstags, freitags	7 bis 13 Uhr
Wochenmarkt Bismarckplatz	donnerstags	7 bis 13 Uhr
Wochenmarkt Günnigfeld, Max-König-Platz	samstags	7 bis 13 Uhr

Stadtteil	Wochentage	Öffnungszeiten
<b>Stadtbezirk Bochum-Ost</b>		
Wochenmarkt Langendreer Marktplatz, Hauptstraße	dienstags, freitags	7 bis 13 Uhr
Wochenmarkt Werner Markt	mittwochs, samstags	7 bis 13 Uhr
<b>Stadtbezirk Bochum-Südwest</b>		
Wochenmarkt Linden, Platz Am Poter	donnerstags samstags	8 bis 15 Uhr 7 bis 14 Uhr
Wochenmarkt Weitmar-Mitte, Matthäusstraße	donnerstags	7 bis 13 Uhr
Wochenmarkt Weitmar-Mark, Pfarrer-Halbe-Platz	dienstags, freitags	7 bis 13 Uhr

Neben den von Bochum Marketing betriebenen Wochenmärkten, gibt es noch folgende weitere, private Märkte in Bochum: Markt auf dem Boulevard (Bongardstr., Mo. und Do. 10 bis 16 Uhr), Dahlhauser Markt (Otto-Wels-Platz, Mi. 7 bis 13 Uhr), Gerther Markt (Gerther Str./Turnstr.,

Mi. und Sa. 8 bis 13 Uhr), Markt im Kirchviertel Wiemelhausen (Do. 7 bis 17 Uhr), Ehrenfelder Frischemarkt (Hans-Ehrenberg-Platz, Do. 8 bis 14 Uhr), Markt am Langendreer Stern (Alte Bahnhofstr., Do. 8 bis 13 Uhr) und Moltkemarkt (Springerplatz, Fr. 16 bis 20 Uhr).

