

Quelle: volksfreund.de

Datum: 12.05.2016

Seite: <http://www.volksfreund.de/nachrichten/region/bitburg/aktuell/Heute-in-der-Bitburger-Zeitung-In-der-Bit-Galerie-koennte-ein-neues-Zuhause-fuer-Eifeler-Direktvermarkter-entstehen;art752,4477873>

In der Bit-Galerie könnte ein neues Zuhause für Eifeler Direktvermarkter entstehen



Foto: Christian Moeris

(Bitburg) Die Bit-Galerie in Bitburg kommt, der Bauernmarkt geht – und die Halle wird abgerissen: so der aktuelle Sachstand. Doch Bit-Galerie-Planer Stefan Kutscheid will den Erzeugern in einer Markthalle im geplanten Einkaufszentrum ein neues Zuhause bieten.

Freitagvormittag in der Bitburger Bauernmarkthalle: Vor der Kühltheke von Christof Lausberg, der dort Hähnchen- und Putenfleisch von seinem Geflügelhof anbietet, stehen die Kunden Schlange. „Es ist gerade der Charme des einfachen, den die Leute hier mögen“, sagt der Landwirt, den die 13 Direktvermarkter, die in der Bauernmarkthalle ihre Waren verkaufen, zum Marktleiter ernannt haben.

Der Planer: Doch mit dem Charme des Einfachen ist es aller Voraussicht nach bald vorbei. Noch diesen Monat soll der Stadtrat über den ersten Entwurf des Bebauungsplans für die Bit-Galerie beraten. Läuft alles glatt, wird Projektentwickler Stefan Kutscheid 2017 mit den Bauarbeiten beginnen. Für ihn wäre das ein Meilenstein. Schließlich plant er schon seit sieben Jahren an dem Einkaufszentrum, das genau an der Stelle entstehen soll, wo die Bauernmarkthalle ist. Im Juni will er Pläne im Rat präsentieren. Kutscheid will die Erzeuger mitnehmen. Er könnte sich in der Galerie eine Markthalle vorstellen. Dafür braucht es ein Konzept, das von den Direktvermarktern mitgetragen wird. Kutscheid: „Wenn die Erzeuger mit in die Galerie wollen, müssen sie sechs Tage die Woche von morgens bis abends verkaufen. Wir wollen keine leeren Stände und dunkle Ecken.“

Die Direktvermarkter: Bislang verkaufen die Erzeuger in der Halle im Hinterhof mitten in der Innenstadt nur freitags und samstags ihre Waren. Der TV hat nachgehört, was sie von Kutscheids Idee halten. Haben sie Interesse und vor allem Zeit dazu, sechs Tage die Woche in einer Markthalle zu stehen? „Für mich ist das eine echte Option. Ich habe noch Kapazitäten“, sagt Geflügelbauer Lausberg. Ob er zusagen würde, hänge hauptsächlich von den Mietkonditionen ab: „Das darf nicht den Rahmen sprengen.“ Er könne sich auch vorstellen, Personal für den Verkauf einzustellen. Sechs Tage die Woche in einer Galerie stehen, könne er persönlich nicht. „Wer soll da noch den Betrieb führen?“

Diese Frage stellt sich auch Alois Zeimetz, der Apfelsaft und Viez sowie Edelbrände anbietet. „Das würde sich für mich nicht rechnen. Was habe ich davon, wenn meine Kunden über fünf Tage verteilt ihren Viez kaufen kämen? An zwei Tagen würde ich da gerne mitmachen.“ Auch Gemüsebäuerin Elena Kranz ist skeptisch: „Hier in der Halle hat man noch die Ruhe, sich mit den Kunden zu unterhalten. Ich weiß nicht, wie das in einem Einkaufszentrum wäre. Aber entscheidend ist, ob die Miete passt.“

Die Kunden-Perspektive: Christine Groß aus Wiersdorf, die ihren Bruder, der aus Sachsen zu Besuch ist, zu einem Glas Wein in die Bauernmarkthalle eingeladen hat, sagt: „Ich bin jeden Freitag hier, weil es hier frische regionale Produkte wie Eier, Gemüse und Fleisch gibt.“ Man müsse ja auch die heimischen Landwirte unterstützen. „Aber was die Gastronomie angeht, wird hier ein bisschen wenig geboten. Man kann zwar Mittagessen, aber zusätzliche Möglichkeiten für einen Imbiss wären nicht schlecht. Das würde das Angebot bereichern.“

Die Gastronomie: Mehr Genuss und Spezialitäten möchte Kutscheid in einer Markthalle bieten, wie er sie sich vorstellt: „Der Erfolg liegt in einem gelungenen Mix aus Gastronomie und der Grundversorgung mit frischen regionalen Lebensmitteln.“ So eine Halle sei auch ein Ort der Begegnung, der dem Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis bieten soll, sagt Kutscheid und fragt: „Oder wurden Sie jemals schon mal in der Gemüseabteilung eines Supermarktes persönlich bedient?“

Um Ideen zu sammeln, wie solch eine Markthalle aussehen könnte, hat Kutscheid sich viele Beispiele in ganz Deutschland angesehen. „Ich habe Schokolade aus einem Kran fließen sehen, Milchprodukte, die frisch zu verkosten sind. Da darf man auch mal etwa probieren. Die Menschen lieben das.“ Das sei wie bei einer Schulspeisung, meint Kutscheid, wenn Äpfel in Stücke geschnitten serviert werden, werde auch mehr Obst gegessen – beziehungsweise gekauft. „Ich will ja, dass die Erzeuger Erfolg haben. Deshalb müssen wir ein Gastronomiekonzept erarbeiten.“ Auch die Regionalmarke Eifel habe noch keine richtige Heimat, sagt Kutscheid. Die würden auch gut in eine Markthalle passen. .

Mögliche Übergangslösungen: Bis das Einkaufszentrum Ende 2018 steht, so wie es Kutscheid plant, fließt noch viel Wasser die Kyll runter. Für Bauzeit müssten sich die Direktvermarkter ein neues Domizil suchen. Kutscheid will dabei helfen. Beide Seiten sind zuversichtlich bald eine Lösung zu finden. Lausberg. „Es gibt genügend Leerstände in der Stadt.“