

Zwischen Räucherfisch und Bio-Gemüse: Auf dem Markt plaudern Wittlicher gern



Ursula Schneider, Wittlich Foto: (m_wil)

(Wittlich) Der Wittlicher Wochenmarkt bietet seit 1981 Produkte aus der Region an. Sechs Stände am Dienstag und zehn am Freitag warten am Platz an der Lieser auf Kundschaft. Die Kunden sind vom Angebot überzeugt. Auch Ladenbesitzer freuen sich.

Wittlich. Wittlicher wissen: Dienstags und freitags lohnt es sich besonders, über den Platz an der Lieser zu schlendern. An diesen beiden Tagen bieten Händler und Selbstvermarkter ihre meist regionalen Waren auf dem Wittlicher Wochenmarkt feil. Mit sechs verschiedenen Ständen ist die Atmosphäre dienstags familiär. Freitags gestaltet sich das bunte Markttreiben deutlich geschäftiger: Zehn Stände füllen dann den Platz an der Lieser.

Von Bio-Gemüse über Eier, Fleischwaren und Räucherfisch bis hin zu kalt gepresstem Olivenöl aus Süditalien ist das Angebot bunt gemischt. Wochenmarktbesucher dürfen sich über ein stetig wachsendes Aufgebot an Ständen freuen. Ganz neu dabei: Feinkost Akyüz mit Antipasti und türkischen Spezialitäten, Fisch- und Feinkost Kampmann mit frischem Fisch, Meeresfrüchten und Bratfisch aus den Niederlanden und der Stand der Bäckerei Kalsch aus Gillenfeld.

Doch auch die alteingesessenen Stände schätzen die Kunden sehr. Kaufargument Nummer eins unter ihnen: die durchweg gute Qualität der Produkte. "Frische, Nachhaltigkeit und Transparenz spielen eine große Rolle", sagt Marion Baden-Caspari, die begeistert ist vom reichhaltigen Angebot und gerne mit ihrem achtjährigen Sohn Caspar auf dem Wochenmarkt einkauft. Mit dem Bioland-Betrieb Heintges, dem Ulmenhof und dem Bauernhof Otten sind drei Anbieter von Bio-Produkten

auf dem wöchentlichen Markt präsent. Produkte der Regionalmarke Eifel sind durch den Bauernhof Otten, den Geflügelhof Janshen und die Klosterfischerei Himmerod vertreten. Nicht essbar, aber etwas fürs Auge sind die Produkte am Kunstfloristikstand von Helga Teusch. Dort gibt es in Handarbeit gebundene Blumenkränze zu kaufen. Die Händler schätzen den Standort Wittlich sehr.

Wesentlich besser als auf anderen Märkten laufe das Geschäft auf dem Wittlicher Wochenmarkt, so Suleyman Akyüz, Betreiber von Feinkost Akyüz. Auch Michael Kneißl vom Ulmenhof ist überzeugt. "Von allen Regionalmärkten ist Wittlich der erfolgreichste", meint der junge Standbetreiber. "Am wichtigsten ist die treue Stammkundschaft", sagt Ingrid Piro vom Geflügelhof Janshen. Drei Viertel aller Kunden seien Stammkunden, sagt die Verkäuferin. Viele Kenner, aber auch eine vor allem in den Sommermonaten nicht zu unterschätzende Zahl an Touristen belebe den Markt, meint Vincenzo Calabrese, der sein Olivenöl seit fünf Jahren auf dem Markt vertreibt. Auch die Ladenbetreiber rund um den Platz an der Lieser freut's. Ingrid Schmidt, Inhaberin der Boutique Nanu, sagt: "Wir erleben definitiv mehr Kundschaft zu Marktzeiten, vor allem freitags." Der Wochenmarkt bringt Leute in die Stadt - und Wittlicher auf dem Platz an der Lieser zusammen.

Extra

"Seit fünf Jahren verkaufe ich mein Olivenöl aus Apulien auf dem Markt. Der Wittlicher Wochenmarkt überzeugt mit seinen qualitativ hochwertigen Produkten. Auch viele Touristen zieht das Angebot an." "Das ist mein zweites Mal auf dem Markt. Eigentlich kam ich wegen der Eier des Geflügelhof Janshen. Dabei habe ich viele tolle Stände mit regionalen Produkten entdeckt. Ich komme nun auf jeden Fall öfter." "Ich bin seit sechseinhalb Jahren dabei. Unsere Kunden schätzen unsere gentechnikfreien Produkte. Neben unseren Geflügelwaren sind die Eier vom eigenen Hof sehr beliebt." "Ich gehe gerne mit meinem Mann über den Wochenmarkt und trinke dann einen Kaffee in einem Café oder Restaurant. Der Markt gehört zu Wittlich. Besonders gut gefällt uns der Stand vom Bauernhof Otten." "Ich komme seit Februar, um meine handgebundenen Blumenkränze zu verkaufen. Ich komme ursprünglich aus Wittlich - da macht das wöchentliche Plaudern auf dem Markt besonders Spaß." "Der Wittlicher Wochenmarkt ist ganz toll. Die Mischung stimmt einfach. Ich betreibe mit meinem Mann ein Gästehaus und kaufe auf dem Markt frisch für unsere Gäste ein. Die sind von den Produkten begeistert." "Den Wochenmarkt besuche ich seit 16 Jahren. Besonders wichtig ist mir Nachhaltigkeit. Am liebsten kaufe ich in Bio-Qualität. Besonders schön finde ich das Angebot vom Weiher-Wiesenhof Heintges." "Ich mache schon lange meinen Wocheneinkauf auf dem Markt. Da bekomme ich alles, was ich brauche - und das bei sehr guten Produkten. Ich komme immer freitags. Dienstags ist mir das Angebot etwas zu dünn."

Extra

Die Stände des Wochenmarktes sind dienstags von 8 bis 13 Uhr und freitags von 8 bis 14.30 Uhr geöffnet. Im Angebot sind dienstags und freitags Wurst- und Fleischwaren vom Bauernhof Otten, Eier, Geflügel und Teigwaren vom Geflügelhof Janshen, Olivenöl von Vincenzo Calabrese, Backwaren der Bäckerei Kalsch, frischer Fisch und Bratfisch von Feinkost Kampmann sowie Antipasti und türkische Spezialitäten von Feinkost Akyüz. Nur freitags gibt es Bio-Gemüse und Kartoffeln vom Weiherwiesenhof Heintges, Bio-Milchprodukte und Bio-Honig vom Ulmenhof, Obst und Gemüse von Obst- und Gemüse Grieshop und Blumengestecke von Helga Teusch. Alle 14 Tage freitags vor Ort ist die Klosterfischerei Himmerod mit frisch geräuchertem Fisch aus der Salm. sll