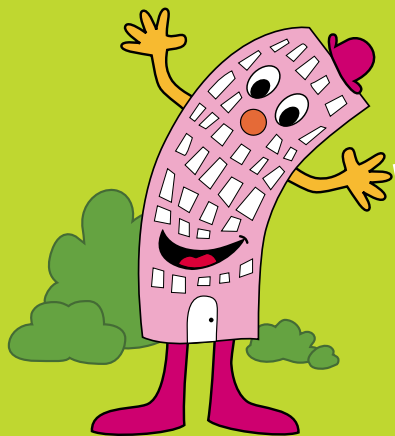


kostenlos

*Sonderheft
Concordienmarkt*



*Wochenmarkt
auf dem Conci
an jedem Donnerstag
von 15 bis 19 Uhr*

STADTKLATSCH

2022

ZEITSCHRIFT DES



BÜRGERVEREIN
KEMPEN-HAGELKREUZ E.V.

Event-Wochenmärkte im ersten Halbjahr 2022

17. März: Frühling & mehr

21. April: Fahrrad & mehr

19. Mai: Spargel & mehr

23. Juni: Sand & mehr

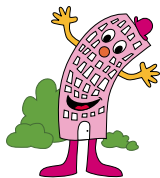




Bürgerverein
Kempen-Hagelkreuz e.V.

Inhaltsverzeichnis

Unser neuer Concordienmarkt und wie es dazu kam	5
Tinthof – Milcherzeugnisse in Demeter-Qualität	7
Bernhard Kowalczyk – Honig , Honigprodukte und Pralinen	10
Schäfer-Jürgens – Obst und Gemüse	13
Bäckerei Backus – Brot, Brötchen und Kuchen	16
René Schiergen – Obst und Gemüse	19
Amir Feinkost – Mediterrane Spezialitäten	22
Metzgerei Sprenger – Fleisch, Wurst und Geflügel	25
Marktmeister Herbert Mohn	28
Und was sagen Marktbesucherinnen dazu?	30
Impressum	31



Neues vom Bürgerverein

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn, heute halten Sie einen besonderen Stadtklatsch in den Händen. Erstmals gibt es ein Sonderheft zum Thema „Concordienmarkt“ – werbefrei! Der Markt im Hagelkreuz konnte zwar wieder belebt werden, aber wir denken, dass er Unterstützung von allen Seiten gut vertragen kann. Vor einigen Wochen haben Quartiersentwickler Ingo Behr und das Verteilerteam des Stadtklatsches schon rund 4000 Wochenmarktflyer an die Haushalte im Hagelkreuz und in den angrenzenden Bereichen verteilt.

Unser Sonderheft möchte umfassender informieren. Es stellt alle aktuellen Marktstände in einem Porträt vor. Jede Woche laden sie ein zum Bummeln, Klönen, Schauen und natürlich auch zum Kaufen. In den letzten Wochen musste coronabedingt hin und wieder mal ein Platz frei bleiben. Das ist zwar schade für die Marktbesucher und die Hagelkreuzer, aber in diesen schwierigen Zeiten muss Gewichtigeres verkraftet werden.

Im Mai 2021 hatte der Rat der Stadt Kempen beschlossen, am För-

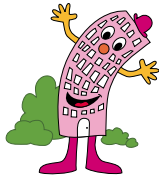


derprogramm des Landes NRW, dem sogenannten „Heimatpreis“, teilzunehmen. Der Bürgerverein reichte sein Projekt „Concordienmarkt“ ein. In der Ratssitzung am 25. Januar überreichte Bürgermeister Christoph Dellmans den Sonderpreis zum Heimatpreis 2021 an unseren Geschäftsführer Ulrich Buchholz. Darin drückt sich die Wertschätzung unserer Arbeit für die Wiederbelebung des Marktes aus. Über den Preis haben wir uns deshalb sehr gefreut.

Vor dem für den 4. Juni geplanten Bürgerfest gibt es dann wieder ein normales Heft.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühling, bleiben Sie gesund. Bis bald auf dem Concordienmarkt!

Ihr Willi Stenhorst



Unser neuer Concordienmarkt und wie es dazu kam ...

Immer wieder hörten der Quartiersentwickler Ingo Behr und die Vorstandsmitglieder des Bürgervereins Klagen darüber, dass es keine Metzgerei mehr gibt in unserem Viertel. Und die Schließung der Filiale der Sparkasse am Concordienplatz macht das Leben gerade für Ältere beschwerlicher. Die Sparkassenschließung konnten weder Politik und Verwaltung noch der Bürgerverein verhindern. Auch war und ist es schlicht unmöglich, hier dauerhaft einen Metzger zu gewinnen. Aber ein funktionierender Markt mit Metzger sollte unser Ziel sein. Und so sind wir dieses Projekt angegangen.

Im März 2021 gab es ein Treffen im Rathaus mit dem neugewählten Bürgermeister Christoph Dellmans, dem Quartiersentwickler Ingo Behr und den Vertretern des Bürgervereins Willi Stenhorst und Ulrich Buchholz. Neben zahlreichen Themen aus dem Hagelkreuz war unser zentrales Anliegen, den Wochenmarkt wiederzubeleben und attraktiver für die hier lebenden Menschen zu gestalten. Schnell erhielten wir die gewünschte Unterstützung

zum Projekt. Um den Bedarf und die Wünsche der Hagelkreuzer zu ermitteln, startete Quartiersentwickler Ingo Behr eine Umfrage. Über 3000 Schreiben gingen an die Haushalte im Viertel. Die Rücklaufquote war mit ca. 17% sehr gut – so die Fachleute.

Die Ergebnisse der Befragung kurzgefasst: Ja, wir möchten einen Markt mit breitem Warenangebot. Wir möchten eine angenehme Marktatmosphäre. Am liebsten donnerstagsnachmittags oder samstags. Mehr Aufenthaltsqualität auf dem Platz. Einbindung von jahreszeitlichen Events beim Wochenmarkt.

Im Juni 2021 war klar, dass nach dem Ergebnis aus der Umfrage, der Markt starten sollte. Darin waren sich Bürgermeister, Sozialdezernent, Quartiersentwickler und Vertreter des Bürgervereins einig.

Nun begann die Suche nach Marktbesickern. Unter der Leitung des Marktmeisters Herbert Mohn besuchten Ingo Behr und ich die Märkte der umliegenden Städte und Gemeinden. Bis zum Start des Marktes (mit dem neuen Namen „Concordienmarkt“) konnten wir

viele Marktbesucher von unserem neuen Marktkonzept begeistern. Zunehmend kamen verlässliche Zusagen mit einem qualitativ anspruchsvollen Warenangebot. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir einen Metzger gewinnen konnten.

Am 28. Oktober startete der neue Concordienmarkt wegen des Sturmes am 21. eine Woche später als geplant bei strahlendem Wetter und angenehmen Temperaturen.

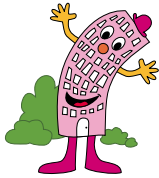
Wo noch vor zwei Wochen, wie seit Jahren, ein etwas verloren wirkender Gemüsestand seine Waren anbot, konnte man jetzt das Angebot von 10 Wochenmarktständen auf dem Concordienplatz bestaunen, prüfen und natürlich auch die Einkaufstaschen damit füllen. Hinzu kamen Aktionsstände und zu trinken und zu essen gab es auch.

An diesen Ständen konnte man sich bedienen: Metzgerei Sprenger (Rind, Schwein und Geflügel), René Schiergen (Obst und Gemüse), Schäfer-Jürgens (Obst und Gemüse), Tinthof Bio-Demeter (Käse, Frischmilch, Quark), Bäckerei Backus, Blumen Hildebrand, Geflügelhof Göntgen (Eier und Nudeln), Kowalczyk (Honig und Honigprodukte, Pralinen), Amir Feinkost, Holunderstübchen (Holunderprodukte), Getränke Prahl, Gulaschka-

none Alexejew, Spanische Churros und ital. Kaffeespezialitäten.

Bürgermeister Christoph Dellmans konnte einen Markt eröffnen, der mit der Breite seines Angebotes manche Erwartungen vielleicht sogar übertroffen hatte. Alle, die sich für den Markt eingesetzt und um Besucher gemüht hatten, waren vollauf zufrieden. Manche mag allerdings auch der bange Gedanke geplagt haben, ob sich das Niveau so halten lassen würde. Doch auch die folgenden Markttermine waren ein guter Erfolg. Allen, die dazu beigetragen haben, gilt unser ausdrücklicher Dank: Den Teilnehmern der Umfrage, Bürgermeister Christoph Dellmans, dem Bereich Soziales unter Führung des Dezernenten Benet Gielen, der Kämmerei, dem Ordnungsamt, dem Stadtmarketing, dem Baubetriebshof, allen Marktbesuchern, den Aktionsständen der Senioreninitiative, des Fördervereins der KiTa Christ-König, des Bürgervereins Kempen-Hagelkreuz e.V. und natürlich Marktmeister Herbert Mohn und Quartiersentwickler Ingo Behr (beide Stadt Kempen) sowie der unterstützenden Kempener Presse. Aktuell suchen wir noch folgende Stände für den wöchentlichen Markt: Fisch, Gewürze, Tee, Kräuter und Blumen.

Willi Stenhorst



Artgerechte Tierhaltung und unverpackte Lebensmittel vom Tinthof



Mit einem Lächeln freut sich Stefan Moers über jeden neuen Kunden und die vielen interessierten Hagelkreuzer am Molkerei-Stand auf dem Concordienmarkt. „Natürlich müssen wir unsere Demeter-Produkte zu Beginn einer Kundenbeziehung erklären, denn viele fragen nach, wie sich genau unsere Milch, Jogurt- oder Käseerzeugnisse von gängigen Industrieprodukten unterscheiden“,

so der Tinthof-Mitarbeiter des neuen Markterlebnisses im Hagelkreuz.

Seit zwei Jahren ist der gelernt Koch und staatlich geprüfter Küchenmeister für den Tinthof auf Wochenmärkten und betont, dass Geschmacksverstärker oder Bindemittel in den Produkten hier am Stand nicht zu finden sind. „Ich habe 20 Jahre Gastronomieerfahrung in Krefeld und als Profi haben mich diese Produkte überzeugt“, so Moers.



Kuh und Kalb bleiben zusammen

Hinter dem Konzept von Heike und Christian Hülsermann aus Vorde steckt eine bäuerliche Landwirtschaft, die auf artgerechte Tierhaltung von Kuh und Kälbern setzt. In der „industriellen“ Landwirtschaft, werden die Kühe nach dem Kalben von ihren Kälbern getrennt. „Bei uns jedoch bleiben Mutter und Kind – ganz natürlich – zusammen“, erklärt Heike Hülsermann. Mindestens fünf Monate kann das Kalb den ganzen Tag frei trinken und lernt nebenbei im Herdenverband wichtige Verhaltensweisen für die nächste Generation. Oft entscheiden die Kälber von ganz allein,

wann sie mit dem Saugen aufhören.

Ohne Umweg in die Käserei

„Aus der frischen morgenwarmen Milch unserer Kühe stellen wir laktosefreien Rohmilchkäse her“, erklärt die junge Bäuerin. Bereits durch das schonende Melken und die kurzen Transportwege bliebe die Milch lebendig und in ihrer Struktur erhalten. Bei der Herstellung von Rohmilchkäse wird die Milch nicht über 40° C erwärmt und behält – im Gegensatz zu pasteurisierter Milch – ihre wertvolle Originalflora. „So entwickeln unsere Käseprodukte einen typischen und unverkennbaren Geschmack, den neben Käsefreun-

den auch Profiköche sehr schätzen“.

Was bedeutet Demeter für Bio-Produkte?

„Demeter“ ist weltweit ein gültiges Qualitätslabel für Nahrungsmittel aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Das älteste Bio-Label verfügt über die strengsten Richtlinien: Wer Demeter einkauft, weiß, dass dahinter eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise steht.

Familie Hülsermann hat sich für die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln entschieden. Neben traditioneller Handwerkskunst sind für sie Regionalität mit kurzen Transportwegen und die Verwendung bester Rohstoffe wichtig. Gentechnisch veränderte Futtermittel oder die Verwendung gentechnisch veränderter Zutaten kommen nicht in Frage.

Niederrheinischer Hof mit Geschichte
Bereits in der 6. Generation wird der Tinthof in Voerde-Spellen als Familienbetrieb geführt und auf 72 ha Fläche wird das Futter für die Tiere angebaut. „Die Verarbeitung der frischgemolkenen Milch zu Rohmilchkäse, Quark, Joghurt, Frischkäse ist unser wichtigster Betriebszweig“, so Christian Hülsermann. Auch die Hühner leben in

einem Mobilstall in Freilandhaltung und werden von Gänsen und Hähnen geschützt. „So können die Hühner in Ruhe ihre Eier legen und ausgiebig sand- und sonnenbaden“, schmunzelt Hülsermann.

Pistazien, Dinkel, Wild- und Basmati-Reis oder Salz: Das Konzept des verpackungsfreien Einkaufs am Marktstand zielt auf eine nachhaltige Entwicklung. Die nicht auf dem Hof produzierten Lebensmittel bezieht Familie Hülsermann von vertrauenswürdigen Partnern.

Das Prinzip des „unverpackt einkaufen“ erfolgt durch

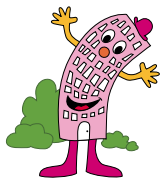
Wiegen des leeren Gefäßes und notieren des Leergewichts

Abfüllen des gewünschten Produktes aus dem unverpackten Sortiment in gewünschter Menge

Erneutes Wiegen des Behälters – das Leergewicht wird vom Gesamtgewicht abgezogen.

Gerne dürfen eigene Gefäße zum Transport mitgebracht werden, denn „unverpackt“ liegt den Hülsermanns besonders am Herzen. Wer sein Gefäß vergessen hat, kann gern Gläser in verschiedenen Größen erhalten.

Renate Sockolowsky



Das Besondere: Honig vom Concordienmarkt



Mehr als 100 verschiedene Sorten von hochwertigem Honig bietet Bernhard Kowalczyk aus Tönisvorst jeden Donnerstag zwischen 15 und 19 Uhr auf dem Concordienmarkt an, den zuvor ca. 3.000 Bienenvölker seiner Imkergemeinschaften fleißig gesammelt haben.

Der erstklassige Honig ist ein besonderer Genuss, und der Imker und Honighändler bietet ihn in ver-

schiedenen Geschmacksrichtungen – von lieblich bis kräftig – und Farben – von klar bis dunkel – an. Die Unterschiede erklären sich dadurch, dass je nachdem, welche Pflanzen die Bienen anfliegen und welchen Nektar sie sammeln, die Konsistenz des Honigs je Sorte unterschiedlich ist. „Der Kunde entscheidet, welchen Geschmack und welche Festigkeit er möchte, und da können die Preise von 5,50 bis zu 22 Euro bei



wirklich exklusiven Sorten liegen“, erklärt der passionierte Imker.

Süße Leidenschaft

Als gelernter Konditor und Pâtissier bietet Kowalczyk auch Pralinen, Plätzchen, Met und Liköre aus eigener Herstellung. „Die süße Produktion ist meine Leidenschaft“, lacht er. Neben Honig sind am Stand Seife, Creme, Kerzen und Süßigkeiten aufgebaut. Jetzt muss nur noch gekauft werden; Kaufen ist angesagt, sonst lohnt sich das Marktgeschäft nicht.

Gütesiegel für echten Honig

Kowalczyk gehört dem Deutschen Imkerbund e.V. an und erfüllt die

strengen Auflagen für das Gütesiegel: Der Honig muss in Deutschland produziert worden sein, ist garantiert ohne Beimischungen und nicht wärmebehandelt. Seit 1925 steht das Markenzeichen ‚Echter Deutscher Honig‘ für ein außergewöhnliches Produkt.

Flugverkehr in ganz Deutschland

Die Haltung der Bienenvölker geschieht klassisch in Magazinkästen. Die Lieblingskönigin von Kowalczyk ist zwischenzeitlich sechs Jahre alt. Sortenreiner Honig muss nach der Blüte direkt gewonnen werden. Das Bienenvolk wird anschließend mehr als 3 km weiter zur nächsten



Ernte gebracht. Ist auch dieser Honig geschleudert, werden die Bienen in der Regel in den Wald umgesiedelt. Nach ca. 1 ½ Monaten ist ein neuer Ernteort vorgesehen, sodass ein Berufsimker auf mehrere Ernten im Jahr kommt.

Honigsorten aus aller Welt

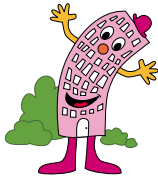
Würziger Kastanienhonig, herbe Tannenhonige, Rosmarin-, Thymian-, der liebevolle Akazienhonig sowie fruchtige Zitronen- und Orangenhonige oder Klee- und Löwenzahnhonig: Von vertrauenswürdigen Imker-Kollegen kauft Kowalczyk erlesene Sorten aus Spanien, Frankreich, Polen oder auch Deutschland dazu. Das gilt auch für den karamelligen Buchweizenhonig,

da diese Nutzpflanze kaum mehr in Deutschland angebaut wird. Eigene Sorten sind z.B. der cremige Rapshonig, der feine Lindenblütenhonig, die Frühtracht und der streichzarte Sommerblütenhonig.

Bernhard's Chocolate Akademie

Wie gut Handwerk und die Verarbeitung von Schokolade zusammenpassen, zeigt der 35-Jährige an der Leipziger Straße in St.Tönis. In Bernhard's Chocolate Akademie bietet er Seminare und Kurse an. Hier kann man z.B. lernen, wie man Pralinen und allerlei Süßes zu Hause selbst herstellen kann.

Andrea Duffhauß



Frühmorgens schon im Einsatz für Hagelkreuzer Marktbesucher



Kaum zu glauben: Ab 7 Uhr morgens beginnen bei Familie Jürgens die Vorbereitungen für ihren Stand mit der Obst- und Gemüsepräsenz auf dem Hagelkreuzer Wochenmarkt. „Tja, das ist früh“, schmunzelt Helmut Jürgens, „aber wir möchten wirklich frische und gute Lebensmittel anbieten, und dafür müssen wir früh bei unserem Großhändler sein“. Seit 40 Jahren ist die erfahrene Marktfamilie aus Moers auf Wochenmärkten in der Region und freut sich, dass sie von

der Stadt Kempen in der neuen Interessengemeinschaft des Hagelkreuzer Wochenmarktes aufgenommen wurde. „Die Stadt war wirklich sehr freundlich und hilfsbereit, und wir fühlen uns hier sehr wohl“, kommentiert Isolde Schäfer-Jürgens das Marktgeschehen nach den ersten Wochen auf dem Concordienplatz.

Hier wird noch richtig gekocht

Ein weiterer Grund liegt für Schäfer-Jürgens bei den besonderen Kunden im Hagelkreuz. „Ich freue mich riesig, wenn die Menschen mit



Rezepten kommen, weil sie etwas ausprobieren möchten“, und fügt an: „Hier wird noch richtig von Hand gekocht“. Gern gibt sie bei der Auswahl Tipps und findet bei einer Rezeptabwandlung eine passende Alternative. „Hier stimmt auch das Flair, und wir spüren, dass die Menschen Lust auf gutes Gemüse haben“, so die Marktfrau.

Auf und Abbau – kein Kinderspiel

Nach dem Aussuchen und dem Einladen der Früchte und des Gemüses fährt die Marktfamilie auf den Concordienplatz. Hier wird der Stand aufgebaut, elektrisch angeschlossen und die Produkte optisch attraktiv

aufgebaut.

„Natürlich kauft das Auge mit“, sagt Tochter Christina Jürgens, die an der Arbeit beteiligt ist und erklärt, dass allein der Standaufbau bis zu drei Stunden dauert. „Gerade empfindliche Lebensmittel – wie Salate – müssen bei Frost geschützt werden und können nicht einfach bei Minusgraden gelagert werden“. Außerdem müssen die Auslagen kontinuierlich aufgefüllt werden. Und am Ende des Tages – also nach 19 Uhr – muss alles wieder verpackt und abgebaut werden. Das dauert bis zu zwei Stunden. „Ja, das ist ein langer Tag“, lacht der routinierte Marktmann Jürgens.

Produkte aus integriertem Anbau

Die große Auswahl am Stand ist nicht nur bunt und gesund: Familie Jürgens unterstützt den sogenannten integrierten Anbau. Dabei wird die biologische Landwirtschaft mit der konventionellen Landwirtschaft verbunden. Der Anbau verzichtet nicht völlig auf die Unterstützung aus der Chemie; diese wird aber erst nach sorgfältiger Prüfung verwendet. Erst wenn ein Schädling bekannt ist und alternative Mittel keinen Erfolg haben, wird auf eine chemische Alternative zurückgegriffen. Isolde Schäfer-Jürgens betont, dass der gewissenhafte und sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln für sie von besonderer Bedeutung sei.

Von A wie Ananas bis Z wie Zucchini

Ananas, Zitrusfrüchte, Gurken, Kirschen, Schwarzwurzeln, Paprika, Beeren und Mango. Das Auge kann sich gar nicht satt sehen bei der großen angebotenen Auswahl am Stand. „Wir bemühen uns, immer auch etwas Besonderes unseren Kunden anzubieten“, erklärt die 64jährige Marktfrau. Und deutet mit dem Finger auf die Schokofrüchte. Dort liegen hygienisch und nett anzuschauen unter Glas Bananen, Cranberries und allerlei andere Früchte unter einer Kuvvertüre aus Vollmilch, dunkel oder

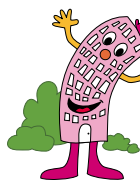
weißer Schokolade – ein Genuss mit Suchtpotential für Groß und Klein!

Bei Wind und Wetter

Nicht jeder Markttag ist angenehm, und so stehen die Moerser bei jedem Wetter an ihrem Stand. In den Wintermonaten sind Wind und Schnee selbstverständlich die unangenehmsten Begleiter eines Markttag. „Doch es wird ja immer wieder Frühling“, schmunzelt Frau Schäfer-Jürgens unter ihrer Maske, Mütze und in dicker Jacke verpackt. Sie würde sich sehr freuen, wenn der Markt gut angenommen wird und sie weiter mit den Hagelkreuzern nett plaudern könnte.

Der Hagelkreuzer Wochenmarkt bietet alles, was das kulinarische Herz begehrt: Händler aus der Region warten mit frischem Obst, Gemüse, Eiern, Fleisch- oder Milch- und Honigprodukten auf Kundenschaft, und es riecht nach Backwaren und türkischen Feinschmeckereien. Das Marktgeschehen ist wöchentlich immer donnerstags von 15 bis 19 Uhr auf dem Concordienplatz. Kommen Sie vorbei, es lohnt sich!

Renate Sockolowsky



Vielfalt von Brot- und Backwaren vor der Haustür



Seit 2014 ist die Deutsche Brotvielfalt als immaterielles Kulturerbe der UNESCO anerkannt und zählt, wie die französische Esskultur oder der argentinische Tango, zur „Vielfalt der lebendigen kulturellen Ausdrucksform, die unmittelbar vom menschlichen Können getragen wird“. Mit dem Backwarenstand auf dem Wochenmarkt auf dem Concordienplatz nimmt das Hagelkreuz an

der bunten Vielfalt der deutschen Brotkultur teil.

„Und unsere Brote sind echte Handarbeit und werden nicht aus vorgefertigten oder zugelieferten Halbfertigprodukten gebacken“, erklärt Jennifer Drescher vom Bäckerstand und garantiert, dass alle Brotlaibe ohne Konservierungsstoffe, ohne Anti-Schimmel- oder Weichmacherzusätze aus der Issumer Backstube täglich frisch in



den Verkauf kommen.

Backkreationen à la Backus

Mario Backus hat das Unternehmen 2019 von seinem Vater übernommen und produziert traditionelle Brote und Backwaren. Gern probiert er mit seinen beiden angestellten Bäckermeistern ebenso neue Varianten aus. Damit trägt der niederrheinische Backbetrieb zu der über Jahrhunderte gewachsenen deutschen Brotlandschaft bei und bereichert sie: Besonders auf das 100 %-Roggenbrot mit Kümmel ist er stolz, da es sich zu einem richtigen Verkaufsschlager entwickelt hat. „Kümmelbrote werden heute selten

angeboten“, so der Bäckermeister.

Mehl, Wasser, Salz – nur drei Zutaten für gutes Brot

Selbstverständlich ist für den Backbetrieb, dass der 3-Stufen-Sauerteig täglich mindestens morgens, mittags und abends mit moderner Bäckereitechnik gerührt wird, um einen perfekten Vollsauerteig zu erzielen. „Das ist die einzige Möglichkeit, ein Roggenbrot ohne Hefezusatz zu backen“, erklärt die Fachfrau, die seit über 15 Jahren im Verkauf tätig ist. Sie kennt sich aus mit Dinkel-, Weiß-, Schwarz-, Buttermilch- oder Steinofenbrot und kann für jeden Kunden nach



seinem Geschmack etwas empfehlen.

Süße Geheimnisse verzaubern – Kuchen & Co.

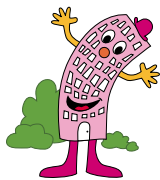
Im Backbetrieb von Backus ist eigens ein gelernter Konditor für die Herstellung von Fein- und Süßgebäck zuständig. Ob Nuss-Sahne, Schwarzwälderkerisch, Apfelstreusel oder Käsemantaren-Schnitte: Mit Qualität und Kreativität begeistert der Betrieb und verblüfft Kunden am Marktstand mit Ideen rund um Rumkugel und Marzipanhörnchen. „Es ist schön, wenn die Hagelkreuzer nachfragen und sich für das einzelne Gebäck interessieren“, freut sich die Fach-

verkäuferin Drescher.

Nichts für Längschläfer!

Bereits ab 22 Uhr stehen die Bäcker in der Backstube und beginnen mit den Vorbereitungen für den nächsten Tag, um frische Brötchen und frisches Brot in den Marktwagen laden zu können. Da gilt der Konditor doch schon als richtiger Langschläfer: Er beginnt sein Tageswerk erst ab 3 Uhr morgens.

Renate Sockolowsky



René Schiergen aus Sevelen – am längsten dabei

Der Marktstand von René Schiergen steht gleich am Anfang des Concordienplatzes vor den Stelen. Ich passe einen

genen Marktstand aufbaute. Er erinnert sich, dass es sieben Stände gewesen sein müssten. Damals war neben Metzger, Bäcker und



günstigen Moment ab (Vater Josef Schiergen hat den Laden im Griff), um René Schiergen zu fragen, wie viele Stände es denn gab, als er hier – noch bevor er sich auch am St. Huberter Markt beteiligte – 2003 seinen ersten ei-

Blumenstand u. a. auch noch ein Fischhändler dabei. Aus unterschiedlichen Gründen gaben die Händler nach und nach ihren Platz auf dem Concordienmarkt auf, so dass René Schiergen sieben bis acht Jahre lang am Donners-



tagnachmittag als einziger seinen Stand aufbaute. Er ist wegen der vielen treuen Stammkunden aber immer gern ins Hagelkreuz gekommen. Und das rekordverdächtige 19 Jahre lang.

Das angebotene Gemüse wie z. B. Kartoffeln, Weiß- und Grünkohl, Möhren und Feldsalat stammt, ebenso wie die Äpfel, aus regionalem Anbau. Bei Paprika z. B. achtet René Schiergen darauf, dass sie nicht so lange Wege hinter sich hat und kauft lieber Ware aus den Niederlanden als aus Spanien.

Er verkauft auch Hühnereier vom Niederrhein, aber seine Spezialität sind Gänse- und Entenei-

er aus eigener Haltung. Spontan kann man die aber nicht bei ihm kaufen, die gibt es nur auf Vorbestellung. Allerdings sind seine Tiere im Moment, auch jahreszeitlich bedingt, etwas legemüde.

René Schiergen begrüßt die Wiederbelebung des Concordienmarktes und ist mit dem Abverkauf zufrieden. Seine Stammkundschaft, die den größten Teil der Käufer ausmacht, hält ihm weiter die Treue, und neue Kunden sind auch dazugekommen. Ein Plus für den Concordienmarkt ist in seinen Augen die im Vergleich zum Innenstadtmarkt gute Parkplatzsituation, die z. B.



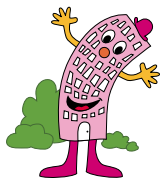
seine Kunden aus Kamperlings zu schätzen wissen. Ihn freut besonders, dass auf dem Concordienmarkt wieder ein Metzger dabei ist.

Um das Angebot zu kompletieren, fehlen ihm auf dem Markt noch ein Fisch- und ein Geflügelstand.

Ob der Markt überlebensfähig ist, ist für ihn schwer einzuschätzen. Im Winter haben es alle Märkte schwer, und der Concordienmarkt von 15 bis 19 Uhr erst recht, denn es wird sehr früh schon dunkel. Er glaubt, dass in der wärmeren Jahreszeit mehr Kunden den Concordienmarkt

besuchen werden. Generell ist die Lage nicht rosig, das Corona-Virus macht viel kaputt. Immer mehr Markthändler müssen deshalb ihr Geschäft aufgeben. Viele Marktbesucher, die nach langen Jahren in Wind und Wetter in den Ruhestand gehen wollen, können aber auch keinen Nachfolger mehr für ihr Geschäft finden.

Eva-Maria Willemsen



Oliven, Paprika, Brotaufstriche und, und, und



Der Chef steht heute mit einem Mitarbeiter persönlich in seinem Marktstand. Der in Beirut, im Libanon geborene 40-jährige Amin Amine kam als kleiner Junge 1985 mit seinen Eltern nach Deutschland. Sein Vater, der auch heute noch im „Stammhaus“ in Gelsenkirchen im Büro nach dem Rechten sieht, baute das Marktgeschäft auf. Er begann mit einem einzelnen Stand mit Son-

nenschirm und verkaufte vor allem Schafskäse und Oliven. Voller Liebe, Bewunderung und Dankbarkeit spricht er über seinen Vater und dessen Lebensleistung.

Seit 1990 firmiert das Geschäft unter dem Namen „Amir Feinkost“. Mit 18 Jahren übernahm es Amin und erweiterte seine Produktpalette an selbst hergestellten italienischen, griechischen und türkischen Spezialitäten kontinu-



ierlich. Mit der Zeit kamen auch immer mehr Marktstände hinzu. Heute ist er mit seinen 15 Marktständen vor allem auf Märkten im Ruhrgebiet präsent. Der Concordienmarkt in Kempen-Hagelkreuz ist bis jetzt der einzige linksrheinische Markt, auf dem er vertreten ist. Mit dem Zuspruch der Kundenschaft auf dem noch jungen Markt ist Amin Amine zufrieden.

In Gelsenkirchen befindet sich die Produktionsstätte, in der fünf zum Teil sehr langjährige Mitarbeiter die Spezialitäten rund um das Mittelmeer herstellen. Dort entstehen aus den besten Rohwa-

ren gut 70 Produkte, darunter allein 13 unterschiedlich eingelegte, gewürzte und gefüllte grüne und schwarze Oliven sowie 17 Cremes, Pasten und Dips. Weiter sind u. a. im Angebot bulgarischer Schafskäse pur und unterschiedlich eingelegt, gefüllte Paprikaschoten, Artischocken, Champignons, Peperoni und Garnelen in verschiedenen Saucen. Das passende Brot kann man hier gleich miteinkaufen. Wer sich bei der Auswahl unsicher ist – Kostproben werden bei „Amir Feinkost“ großzügig gewährt.

Relativ neu im Angebot ist ein



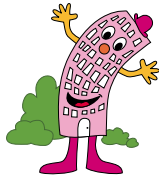
hochwertiges, kaltgepresstes und ungefiltertes griechisches Olivenöl. Darauf, es anbieten zu können, ist Amin Amine besonders stolz. Das Öl trägt das „Amir Feinkost-Etikett“ und wird exklusiv für ihn vor Ort gepresst und abgefüllt. Seine Empfehlung: Einfach ein Stückchen Fladenbrot in dieses Öl tunken, etwas Salz dazu, sehr lecker!

Besondere Renner, die immer gehen, sind zwei Cremes: die Honig-Balsamico- und die Toskana-Creme. Er selbst isst am liebsten die Kräuter-Creme-Pikant. Das Rezept stammt noch von seinem Vater und Amin Amine hält es in

Ehren.

Zum Schluss frage ich ihn, wann er das letzte Mal Urlaub gemacht hat. Er lacht und antwortet: „Das muss vor fünf Jahren gewesen sein“.

Eva-Maria Willemsen



Zwei Metzger mit Leib und Seele Geschwister-Duo auf dem Concordienplatz

Mit der Eröffnung des neuen Wochenmarktes hat wieder ein Metzger auf dem Concordienplatz einen festen Platz: Das Geschwister-Duo Nancy Aepfelbach und Nico Sprenger managen den Verkaufswagen des Bochumer Familienunternehmens und freuen sich über den großen Zulauf.

Viele Hagelkreuzer stehen schon nach den ersten Monaten vor dem Metzgerstand Schlange, denn es hat sich schnell herumgesprochen, wie hervorragend die Qualität des Bochumer Betriebes ist. „Unsere Fleischzulieferbetriebe kommen ausschließlich aus dem Münsterland und mit viel Auslauf und artgerechter Tierhaltung sind wir sehr zufrieden, so hochwertiges Fleisch für die Weiterverarbeitung zu erhalten“, erklärt Nico Sprenger, Metzgermeister. Er ist mit Leib und Seele Metzger in der 4. Generation.

Gemeinsam mit seiner Schwester Nancy bietet das Familienunternehmen spezielle Fleisch- und Wurstwaren an. Von A wie Angussteak bis Z wie Zungenwurst: Die

Auswahl reicht von Rind, Schwein über Pferd bis zu Geflügel. Seit einigen Jahren hat sich der Bochumer Betrieb ausschließlich auf das Wochenmarktgeschäft spezialisiert, und Nico Sprenger leitet die Firma im achten Jahr.

Ausbildung mit Zukunft

Nancy Aepfelbach erklärt, dass die Begriffe Metzger, Schlachter und Fleischer immer denselben Beruf bezeichnen. Die unterschiedlichen Bezeichnungen seien lediglich ortsabhängig. Fleischer ist ein Beruf mit langer Tradition und zählt zu den ältesten Handwerksberufen in Europa. Heute steht in der Regel das Veredeln des Fleisches im Mittelpunkt, das Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren und der Verkauf von Fleischereierzeugnissen.

Ihre Ausbildung zur Metzgerin hat sie hinter sich und kann gleich mit drei fachspezifischen Ausbildungen aufweisen: Als ausgebildete Fleischfachverkäuferin, Metzgermeisterin und diplomierte Ökotrophologin kennt sie so ziemlich alles rund um Salzen, Pökeln, Würzen, Räuchern, Kühlen,



Gefrieren und Erhitzen, um Produkte haltbar zu machen.

Beratungskompetenz mit Herz und Diplom

„Wir beraten leidenschaftlich gern“, so die Ernährungswissenschaftlerin, denn oft gäbe es immer eine Alternative zu einem Gericht. „Da denke ich doch gleich an die Oberschale in der letzten Woche“, schmunzelt ihr Bruder und plaudert: „Ein Kunde wollte unbedingt „Rinderschulter“ und hat sich nach einem netten Gespräch für eine qualitative hochwertige Oberschale entschieden. Gerade war er hier und hat von seinem

Kocherfolg geschwärmt“, lacht der Metzgermeister und meint, dass es dies Momente seien, die wirklich Zufriedenheit gäben und Spaß am eigenen Wirken machten.

Frische geht immer vor

„Gerade in den ersten Januar-Wochen haben wir viele nette Rückmeldungen hier im Hagelkreuz erhalten“, freut sich Sprenger. Viele Kunden hätten das Silvester-Fondue-Fleisch nochmals gelobt oder die Knackwürste vom Weihnachtstag als wirklich „knackig“ bezeichnet. Dabei spielt besonders die Frische der Lebensmittel eine wichtige



Rolle bei der Verarbeitung.

Küchenfertige Gerichte – Service für Berufstätige

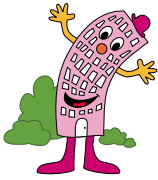
Auch gebratene Frikadellen, Knusperschnitzel zum Selbstbraten oder Suppen und Eintöpfe liegen in der Verkaufstheke der Bochumer. „Das ist ein Service für die berufstätigen Kunden, wenn sie nach Feierabend sich mit frischen Waren versorgen möchten, aber keine Muße mehr verspüren, noch lange am Herd zu stehen“, weiß Sprenger.

Vorbestellung möglich

Wenn es für eine Familienfeier etwas Besonderes sein soll oder

große Mengen benötigt werden, können diese vorbestellt werden. Beispielsweise ist wöchentlich frische Leber am Stand erhältlich, aber natürlich nicht für eine ganze Fußballmannschaft.

Renate Sockolowsky



Ein Gespräch mit Marktmeister Herbert Mohn



Herr Mohn, wie wird man Marktmeister?

„Da bin ich so reingerutscht“. Der sechzigjährige Herbert Mohn ist in Krefeld geboren, kam aber noch als Kind nach Kempen und wurde in die Fröbelschule eingeschult. Nach seiner Gärtnerausbildung in einer Baumschule begann er 1980 als Quereinsteiger in der Stadtverwaltung. Er arbeitete im Grünflächenamt und wechselte 1990 ins Ordnungsamt, wo er mit dem Marktwesen in Berührung kam. Unter Franz-Heiner

Jansen wurde er zweiter Marktmeister. Als Jansen 2003 Leiter der Freiwilligen Feuerwehr Kempens wurde, rückte er zum Marktmeister auf.

Was macht ein Marktmeister?

Als Marktmeister ist Mohn zuständig für den Markt auf dem Buttermarkt, die Wochenmärkte in St. Hubert, Tönisberg und seit Oktober für den neuen Concordienmarkt. Darüber hinaus kümmert er sich um den Halbfasten- und den Hubertusmarkt sowie die Früh- und Spätkirmes. Er sagt, er sei dabei gewis-

sermaßen „Mädchen für Alles“. Er organisiert die Märkte, sucht Händler, verhandelt mit ihnen und kümmert sich um ihre Belange. Er sei mal Ermutiger, mal Schulterklopfer und manchmal auch Ermahner.

Wie sind Ihre Erfahrungen mit dem Concordienmarkt?

Beim Concordienmarkt war Mohn anfänglich skeptisch. Er war sich nicht sicher, ob es Willi Stenhorst (Bürgerverein Kempen-Hagelkreuz) und Ingo Behr (Quartiersentwickler) gelingen würde, Händler zu gewinnen. Nicht zuletzt, weil es für den Concordienmarkt bereits der dritte Anlauf war. Den ersten Versuch, einen Markt in kleinerem Umfang aufzubauen, unternahm Marktmeister Heinrich Schmitz. Der zweite Markt wurde Ende der 1990er Jahre unter dessen Nachfolger Franz-Heiner Jansen größer aufgezogen. Anfangs lief es gut, doch mit der Zeit blieben erst die Besucherinnen und Besucher und dadurch später auch die Marktbesucher weg.

Der dritte Anlauf wurde dann 2021 im Zuge der Quartiersentwicklung genommen. Eröffnet wurde der Markt im Oktober 2021, und die ersten Marktnachmittage waren vielversprechend. Und das, obwohl der Start so nah an der dunklen Jahreszeit lag. Den Vorteil der Öffnungszeit

von 15 bis 19 Uhr habe der Markt deshalb noch nicht ausspielen können, erklärt Herbert Mohn. Die Eröffnung des Marktes falle in eine Zeit, in der Regionalität und Nachhaltigkeit immer wichtiger werden. Entsprechend werden Wochenmärkte immer beliebter. Das stimmt den Marktmeister für die Zukunft des Marktes optimistisch.

Am Anfang bedeutet die Wieder Einrichtung des Marktes einen hohen Aufwand und Mehrarbeit. Beim eingespielten Kempener Wochenmarkt muss er nicht ständig präsent sein, auf dem noch jungen Concordienmarkt schon. Die Wiederbelebung des Marktes und die viele Arbeit, die investiert werden musste, sind für ihn ein gutes Beispiel für die veränderten Bedingungen. Früher standen die Händler Schlange, um einen Platz auf dem Wochenmarkt in Kempen zu ergattern. Jetzt könne man nicht mehr auswählen, sondern müsse sich intensiv um die Marktbesucher bemühen, auch wenn Kempen als Marktort immer noch einen sehr guten Ruf genieße. Die Pflege der persönlichen Kontakte werde deshalb immer wichtiger.

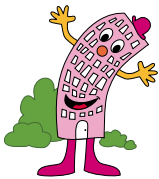
Mohn hebt die Unterstützung bei der Händlersuche und der Organisation des Concordienmarktes inklusive der Event-Märkte durch Wil-

li Stenhorst und Ingo Behr hervor: „Die haben nicht locker gelassen“. Ohne ihre aktive Hilfe wären für ihn zumindest viel mehr Überstunden angefallen. Seiner Einschätzung nach brauche ein Markt, um sich einzuspielen und zu etablieren, mindestens ein Jahr.

Und wo bleibt der Spaßfaktor?

Die Arbeit als Marktmeister ist stressig, zugleich aber auch spannend, denn es passiert immer wieder etwas Neues, kein Markttag ist wie der andere. Er sei froh, keine Akten abarbeiten zu müssen, sondern unter Menschen sein zu können. Zufrieden sei er, wenn auf den Märkten „alles rund läuft“.

Eva-Maria Willemsen



Und was sagen Marktbesucherinnen dazu?

Auf dem Concordienmarkt traf ich Anfang Februar ein Dreiergrüppchen von Frauen, die sich angeregt unterhalten. Man sieht und hört eben, dass ein Markt auch eine soziale Funktion hat. Bekannte und Freunde können sich hier treffen und ein Schwätzchen halten. Ich frage die drei, die alle im Hagelkreuz wohnen, was sie vom neuen Concordienmarkt halten.

Er gefällt allen gut und alle hoffen, dass alle Marktstände auch dabei bleiben. Frau Vossdahls findet allerdings, dass die Jahreszeit für den Start des Marktes ungünstig gewählt wurde. Frau Schürmans gefällt besonders die Idee der Eventmärkte, denn die ziehen zusätzlich auch „Leute aus der Stadt“.

Beim Weihnachts-Eventmarkt am 16. Dezember haben ihr besonders die schöne Tischdekoration (von Christel Stenhorst) und der lichtgeschmückte Trecker des Tannenbaumverkäufers Spargelhof Küthen gefallen. Ihrer Meinung nach hätte dieser Markt besser schon zu Beginn des Advents stattgefunden, denn viele würden ihren Weihnachtsbaum schon früh kaufen. Frau Schmitz erinnert sich, dass sie am Beginn des Marktes 2003 selbst mit einem Erdbeer-Verkaufsstand des Spooshofes dabei war. Das hat ihr sehr viel Spaß gemacht, war aber nicht von langer Dauer.

Frau Vossdahls wünscht sich für die Eventmärkte in der warmen

Jahreszeit Schirme über den Sitzbänken und Tischen. Was das Bestehen des Marktes angeht, sind sich die drei einig. Sie sind optimistisch und erwarten, dass die Hagelkreuzer mehr und mehr auf „ih-

rem“ Markt einkaufen werden. Zum Schluss heben sie noch hervor, wie wichtig der Markt für sie als Treffpunkt ist.

Eva-Maria Willemsen



Impressum

Herausgeber: Bürgerverein Kempen-Hagelkreuz e.V.

Vorsitzender: Willi Stenhorst, Paul-Ehrlich-Str. 5, 47906 Kempen, Tel.: 0172 – 252 19 90

Redaktion des Sonderheftes: Renate Sockolowsky, Andrea Duffhauß, Eva-Maria Willemsen.

Fotos: Bürgerverein Kempen-Hagelkreuz e. V.

Umschlaggrafik: Christian Maiwald, PEP Werbeagentur, Kempen

Layout und Druckvorbereitung: Klaus Niewerth, Eva-Maria Willemsen

Auflage: 4000 Stück in Direktverteilung an die Haushalte im Stadtteil „Hagelkreuz“, angrenzenden Bereichen sowie Auslage in öffentlichen Einrichtungen

Redaktionsschluss dieser Ausgabe: 8. März 2022

Für frdl. zugedachte Spenden sind wir als ehrenamtlicher Bürgerverein dankbar.

Unser Spendenkonto: IBAN: DE 76 3206 1414 0801 8550 16.

Spendenquittungen werden, falls gewünscht, zugesandt.

Druck: Gemeindebrief Druckerei, 29393 Groß Oesingen

Hier finden Sie uns im Internet:

www.buergervereinkempenhagelkreuz.de

