

Wo Badener Sushi und Japaner Brägele essen

Die Freiburger Markthalle wurde runderneuert



Wenn in der Grünwälderstraße nicht eine große, wehende Fahne den Namen Markthalle tragen würde, käme kaum ein Passant auf die Idee, hinter der edlen Sandsteinfassade aus dem 19. Jahrhundert und einem eher kleinen Eingang einen ganz speziellen Gourmettempel anzutreffen, in dem sich tagtäglich die Menschen um die Imbissstände drängen, sich zum kurzen Gespräch in der Mittagspause treffen, etwas Besonderes für die heimische Küche einkaufen oder einfach nur dem bunten Treiben zuschauen. Die Freiburger Markthalle, vor 20 Jahren in den Räumen der ehemaligen Druckerei von Poppen & Ortman eingerichtet, ist längst zu einer Institution in der Stadt geworden. In die Jahre gekommen, wurde sie im Sommer 2007 runderneuert und erstrahlt jetzt in neuem Glanz der kristallinen Lüster.



Die Champagnerbar ist im Zentrum der Markthalle ein beliebter Treffpunkt.

Bild vorige Seite:

Die Inschrift über dem Torbogen in der Grünwälderstraße erinnert daran, dass hier einmal die Freiburger Zeitung gedruckt wurde. Heute befindet sich in den Druckereiräumen eine attraktive Markthalle.

Alle Fotos: Karlheinz Scherfling

Für die Stammkunden war es eine lange Zeit der Entbehrung: Genau sechs Monate und sechs Tage mussten sie auf ihren Besuch beim Inder oder Chinesen, beim Champagnerstand oder bei der Kaffeebar verzichten. So lange dauerten die Umbauarbeiten, die aber nach 20 Jahren dringend notwendig waren, wie

Markthallenmanager Thomas Holtz sagte, als die letzten Handwerker kurz vor knapp ihr Werkzeug zusammenräumten. Als dann am Samstag, 6. Oktober, die Besucher die Halle stürmten, war kein Oberbürgermeister wie 20 Jahre zuvor zugegen, um mit dem feierlichen Durchschneiden eines Wurstbandes das



treiber. Die Angebotspalette liest sich dennoch ähnlich multikulti wie zuvor. Zwei Betriebe hatten es allerdings nicht mehr geschafft, rechtzeitig mit ihrem Stand fertig zu sein. Aber die Lücken fielen bei dem Gedränge erst gar nicht auf. Denn jeder war froh, irgendwo ein Plätzchen zu finden, um seinen Tandoorispieß vom Inder, Sushi vom Japaner, eine ita-

Startsignal zu geben. Mehr als 20 000 Besucher sollen es gewesen sein, die an dem ersten Tag der Wiedereröffnung neugierig in die Halle drängten, auf der Suche nach ihrem Stammstand oder interessiert nach Neuem Ausschau haltend.

Neues gab es viel zu erkunden, denn zwei Drittel der 20 Stände haben neue Be-



lienische Vorspeise oder ein badisches Suppenfleisch ohne heftige Stöße in die Rippen verzehren zu können. Besonders dicht war das Gedränge am Champagnerstand, der mitten in der sich weit nach oben öffnenden Halle ein zentraler Punkt in der Markthalle und mit seinen kristallinen Lüstern auch ein attraktiver Blickfang ist.

Eines registrierten die Stammgäste an diesem ersten Tag nach den Bauarbeiten mit besonderem Lob: Obwohl sich so viele Menschen in den Gängen drängten, gab es keine „dicke Luft“. Dieses Problem zu lösen, war eines der Hauptanliegen bei den Reno-

sten Hochsommer freuen. Was beim ersten Besuch auch auffiel, war der Eindruck, dass alles etwas heller und im zentralen Bereich auch geräumiger ist (wenn sich nicht, wie am Eröffnungstag, Tausende Menschen gleichzeitig durch die

Was der Besucher auch nicht zu sehen bekommt, macht gerade mal ein Drittel der gesamten Halle aus: In der zweiten Etage befindet sich eine große Spülstraße, in der das Geschirr von allen Anbietern gewaschen wird. Im Kellergeschoss finden sich nicht nur



Die Fensterfront im Martinsgäßle (links), eine ausgetretene Sandsteintreppe aus früheren Zeiten (Mitte) und die Fassade des Druckhauses von Poppen & Ortmann in der Kaiser-Joseph-Straße.

vierungsarbeiten gewesen. Und in dieses Detail wurde auch kräftig investiert. Heute sorgt im Obergeschoss eine leistungsfähige Klimaanlage dafür, dass sich die Besucher der Markthalle auch im Hochsommer wohl fühlen können, wenn wieder einmal schwüles Wetter den Freiburgern das Leben schwer macht, oder wenn sich ganz viele Menschen durch die Flure drängen. Die Lüftungsanlage sei zehnfach so leistungsfähig wie ihre Vorgängerin, sagte Thomas Holtz. Nun, da können wir uns ja auf den näch-

sten Flure drängen). Der Gast, der sein Augenmerk nur auf die vielfältigsten Speisen richtet, die meistens vor seinen Augen zubereitet werden, sieht nicht auf den ersten Blick, dass sich auch an den Marktständen einiges gewaltig verändert hat. Verbesserung der Hygiene war nämlich ein weiteres Ziel der Umbauarbeiten und so haben jetzt alle Stände einen Sockel und das Fett in der Abluft kann sich nicht mehr irgendwo absetzen, sondern wird von UVC-Lampen in den Absaugvorrichtungen verbrannt.

die Vorratszellen der Standbetreiber, sondern auch der gekühlte Müllraum. „Hygiene wird bei uns groß geschrieben“, sagte Manager Thomas Holtz. Die Modernisierung hat sich der Besitzer der Immobilie, der Verlag Poppen & Ortmann, 2,8 Millionen Euro kosten lassen. Die 20 Mieter haben für die Standeinrichtung eine Million Euro investiert.

Wer nur in einer kurzen Pause in die Markthalle gehen möchte, bekommt jetzt auch kleine oder mittlere Portionen als Pausensnack und wen das

Gedränge abschreckt, der kann sich in eine der kleinen Zonen zwischen den Ständen zurückziehen oder sein Essen wie bisher in der Osteria zu sich nehmen. Im Sommer besteht zudem die Möglichkeit, sich mit seinem Essen in den Außenbereich der Gaststätte Martinsbräu im Martinsgässle zu setzen.

A propos Martinsgässle: Hieß das nicht einmal Fressgässle? So wenig wie jüngere Freiburger von der Markthalle wissen, dass sie hier in einem ehemaligen Industriegebäude kulinarischen Genüssen frönen, wo einst die Badische Zeitung gedruckt wurde, so wenig wissen sie noch vom Streit um das Fressgässle vor mehr als 20 Jahren, von jener kleinen Gasse, in der einst nachts die grünen Kleinlaster der Badischen Zeitung die frisch gedruckten Zeitungen abholten, um sie in die umliegenden Dörfer und Städte zu bringen.

Als die Druckerei 1984 ihren Neubau im Industriegebiet Süd bezogen hatte, wurde es ruhig in der kleinen Sackgasse neben dem Martinstor. 1985 bemühte sich ein neu gegründeter Verein, in der 37 Meter langen Gasse eine „Fressgasse“ einzurichten, in der ein bunter Spezialitätenmarkt jeden Samstag zu den üblichen Marktzeiten eine Auswahl von Feinschmeckerwaren aus verschiedenen Ländern anbieten sollte. Die Initiatoren mussten einen gewaltigen Hürdenlauf



Im Durchgang zur Grünwälderstraße gibt es frisches Obst und Gemüse.

durch die städtischen Genehmigungsbehörden absolvieren, bis schließlich Oberbürgermeister Rolf Böhme ein Machtwort sprach. Am 1. März 1986 konnten die zwölf zugelassenen Anbieter ihre Stände aufstellen und allerlei kulinarische Spezialitäten anbieten. Der Delikatesenmarkt im Freien, so wurde immer wieder beteuert, sollte keine Konkurrenz zum Münstermarkt sein. Der kleine exquisite Samstagsmarkt wurde rasch zu einem Treffpunkt von Freiburger Feinschmeckern und sein Name stand auch sogleich fest „Fressgässle“.

Während nun neues Leben in die kleine Gasse eingekehrt war, standen die Räume in der ehemaligen Druckerei weitgehend leer. Zur Disposition standen zu der Zeit auch das große „Harmonie-“ und das Dietler-Gelände. Die Stadtplaner und der Gemeinderat suchten nach einer Neugestal-

tung dieses großen Innensstadtgeländes zwischen Augustinerplatz, Grünwälderstraße, Kaiser-Joseph-Straße und Gerberau. Vor allem sollte Wohnbebauung gefördert und gewerbliche Aktivitäten in dem Mischgebiet begrenzt werden. Allerdings erwiesen sich die Verkaufsverhandlungen über die Grundstücke im Jahre 1986 als sehr schwierig und auch die von den Planern vorgeschlagene Nutzung schien möglichen Investoren nicht Erfolg versprechend.

Der spontane Erfolg im Fressgässle ließ Geschäftsleute auf die Idee kommen, so etwas in größerem Stil und unter Dach anzubieten. Mögliche Räume dazu lagen gleich nebenan in der aufgelassenen Druckerei von Poppen & Ortmann. Im Juli 1986 ging Holger Westphal, einer der Initiatoren des Projekts, mit der Idee an die Öffentlichkeit, in der ehemaligen Druckerei eine Markt-



Für moderate Preise...

halle einzurichten, in der Spezialitäten für verwöhnte Gaumen angeboten werden sollten. Mit dem Besitzer war bereits Einigkeit über einen 20-jährigen Mietvertrag erzielt worden und 15 Marktbesucher hätten bereits ihr festes Interesse bekundet. An der baulichen Substanz des denkmalgeschützten Gebäudes sollte nichts verändert werden. Die Planung sah vor, dass die ehemalige Rotationshalle im ersten Obergeschoss in eine Markthalle umfunktioni-ert werden sollte. Die Halle eigne sich bestens zur Unterbringung verschiedener kleiner Marktstände, meinten die Geschäftsleute. Das Angebot sollte besonders an verwöhnte Gaumen appellieren – Spezialitäten wie Frischfisch, Tofu, kalt gepresste Öle, französischer Käse und Patisserie sollten gar nicht erst den Gedanken aufkommen lassen, man wolle dem Markt auf dem

Münsterplatz Konkurrenz machen. Exotische Waren vor allem sollten in der „Freiburger Markthalle“ feilgeboten werden, darunter auch indische, türkische, spanische, französische und italienische Spezialitäten. Dass ein Markt dafür in Freiburg vorhanden sei, stand für die Initiatoren, den Hotelkaufmann und Gastronomen Holger Westphal und seinen Partner Wolf-Peter Gertzen fest. Am 6. Juni 1987 hatten sie



...international essen...

es geschafft, als Oberbürgermeister Rolf Böhme besagtes Wurstband durchschnitt und die neue „Freiburger Markthalle“ eröffnete. Auf der Fläche von 800 Quadratmetern waren 24 Verkaufsstände und sechs Aktionsstände aufgebaut, deren Sortiment sich nach den Worten der Unternehmer am „gehobenen Bedarf“ orientierten. Schon ein Jahr nach der Eröffnung stand fest: Das Konzept

war aufgegangen, die Freiburger Markthalle war ein voller Erfolg. Hatten die Anbieter anfangs noch damit gerechnet, dass sie viele Waren wie auf dem Markt verkaufen würden, so zeigte sich schon bald, dass der Imbissbereich einen stärkeren Zulauf hatte. Die Markthalle war zum Treffpunkt geworden für viele, die in der Innenstadt ihrer Arbeit nachgehen und dort ihre Mittagspause verbringen, für Verabredungen und Gespräche, aber auch eine Attraktion für viele Touristen aus aller Herren Länder. Und so ist es bis heute nichts Ungewöhnliches, wenn man japanische Touristen beim argwöhnischen probieren von badischen Brätele am Kartoffelstand sieht, während badische Geschäftsleute sich japanisches Sushi schmecken lassen.



...und dem Koch zuschauen



Durch das Glasdach gelangt viel Licht in den zentralen Bereich der Markthalle.

Während sich drinnen in der Markthalle die Gäste an dem internationalen Angebot an Speisen und Getränken erfreuten, spielte sich draußen im Fressgässle, oder vielmehr im Rathaus, eine Provinzposse ab. Der Name Fressgässle schien dem gemeinderätlichen Kulturausschuss nicht angemessen, gar vulgär, weshalb das kleine Straßenstück künftig Martinsgässle heißen müsse. In der Badischen Zeitung zeigte eine Flut von Leserbriefen, was das badische Volk von dieser Bevormundung hielt, aber es blieb beim Martinsgässle. Der samstägliche Markt blieb auch mit dem neuen Namen eine Attraktion für Einheimische und Touristen und mit Jazzmusik wurde das zehnjährige Bestehen gefeiert.

Aber schon da zeichnete sich ab, dass der Markt Probleme bekommen würde. Denn nach und nach waren von den ursprünglich 30 Anbietern viele Marktbesucher abgesprungen, die Zahl sank auf acht, zu wenig für eine Genehmigung, die mindestens zwölf vorschreibt. So kam dann im elften Jahr, im April 1997 das Aus für diese Attraktion. Das Martinsgässle ist indes nicht verwaist. Heute gibt es dort jede Menge an Freisitzen der Gastronomen, die bei schönem Wetter fast immer voll besetzt sind.

Und drinnen in der Freiburger Markthalle, da hat sich nicht nur vieles in der Ausstattung und im Service positiv geändert. Seit der Neueröffnung

gibt es auch längere Öffnungszeiten. Donnerstags bis samstags hat die Markthalle bis 24 Uhr geöffnet. Jeder Abend wird dabei unter einem anderen Motto stehen. Während der Donnerstag im Zeichen der Cocktails und der lässigen Beschallung auf After-Work-Publikum ausgerichtet ist, wird freitags und samstags eher die gediegene beschauliche Richtung eingeschlagen unter kristallinen Lüstern. Der Gemüsestand am Eingang zur Grünwälderstraße verwandelt sich dann zu einer gemütlichen Bar, genannt „Die GemüseBar“, mit dem wohl schönsten Raucher-Innenhof Freiburgs: mit Brunnen, Markise, Wärmelampen und mediterranen Möbeln. ■

MARKTHALLE

FREIBURG

Essen wo's schmeckt...



neue Öffnungszeiten

Mo-Mi 9.00 Uhr – 19.00 Uhr
Do, Fr, Sa 9.00 Uhr – 24.00 Uhr
Sonntag und Feiertag geschlossen

Grünwälderstr. 4 · 79098 Freiburg
www.freiburg-markthalle.de

- **Brasilianisch**
- **Englisch**
- **Feinkost**
- **Badisch**
- **Risotto**
- **Sushi**
- **Champagner**
- **Gemüse**
- **Fisch**
- **Antipasti**
- **Chinesisch**
- **Wein**
- **Indisch**
- **Suppen**
- **Pizza**
- **Pasta**
- **Arabisch**
- **Sorbetteria**
- **Persisch**
- **Crêpes**