

Essen und Trinken

Guten Appetit, liebe Leserinnen und Leser! Ihr habt es ja schon gesehen: Auf euch warten zehn geschmackvolle Seiten. Unser Reporterteam hat sich dafür extra früh auf dem Hamburger Großmarkt umgesehen. Dessen Geschichte macht Lust auf Frisches! Darum servieren wir euch im Anschluss eine Torte – aus Salat! Zum Dessert reichen wir: seeehhrr bunte Tellerkunstwerke, die ihr bitte unbedingt nachmacht!

Zu Besuch auf dem Großmarkt

Alles frisch!

Auf dem Großmarkt in Hamburg machen Hans Otte und seine Kollegen die **Nacht** zum Tag. Sie handeln mit Blumen, vor allem aber mit Obst und Gemüse

Text: Sarah Marquardt
Fotos: Olaf Tamm

Stammkunde: Stefan Schneider kauft das Gemüse für seinen Marktstand immer bei Hans Otte. Schon sein Onkel machte das so – damals noch bei Ottos Vater. Viele **HÄNDLER** und Einkäufer haben die Geschäfte von ihren Vätern oder Großeltern übernommen. »Ich bin in die Großmarkt-Welt hineingeboren«, sagt Hans Otte

Radtour: Die Wege in der riesigen **OBST- UND GEMÜSEHALLE** sind lang (unten). Hans Otte legt sie daher lieber mit dem **FAHRRAD** zurück, das er immer neben seinem Stand parkt (großes Bild)



Über die Frage, wann er heute Morgen aufgestanden ist, kann Hans Otte nur lachen. „Gar nicht“, sagt er. „Gestern Abend bin ich aufgestanden. Um 23.15 Uhr klingelt mein Wecker.“ Nur 45 Minuten später stapelt der 58-Jährige bereits Kisten mit Salat, Tomaten, Sellerie und Radieschen an seinem Stand auf dem Hamburger Großmarkt.

Während die Welt draußen schläft, herrscht hier reges Treiben. Gabelstapler düsen in einem Affenzahn durch die Gänge. Händler ordnen ihre Ware, unterhalten sich lautstark über Kistenstapel hinweg. Hans

Otte aber setzt sich erst einmal auf sein Fahrrad und radelt los. „Bevor die Kunden kommen, drehe ich immer eine Runde und schaue mir jeden Stand an“, sagt er. Eine ganze Weile dauert diese Tour, immerhin misst allein die Obst- und Gemüsehalle des Großmarkts rund 40 000 Quadratmeter – eine Fläche beinahe so groß wie sechs Fußballfelder.

Je nachdem, durch welche Ecke Hans Otte fährt, duftet es nach Südfrüchten wie Orangen oder Ananas, die im Bauch riesiger Containerschiffe nach Hamburg gereist sind, oder nach Äpfeln oder frischen Kräu-

tern aus der Region. Montags bis samstags von zwei bis neun Uhr gibt es all das hier zu kaufen. Insgesamt 400 Händler betreiben einen oder gleich mehrere der nummerierten Stände. An Nummer 248, Hans Ottos Stand, steht einige Zeit später Stefan Schneider. „Ich hole mein Gemüse eigentlich immer hier“, sagt er. Sein Gemüse – das ist nicht das, was bei ihm zu Hause im Kühlschrank landet. Er verkauft es auf dem Wochenmarkt im Hamburger Stadtteil Wandsbek. Auf dem Großmarkt nämlich darf nicht jeder einkaufen. Hier decken sich Lebensmittelgeschäfte, ►

► Restaurants, Kantinen oder eben Wochenmarkthändler mit frischer Ware ein.

Am Tresen diktiert Stefan Schneider, was er auf seine Palette geladen hat. „Vom Salat habe ich fünf. Und den halben Rotkohl“, zählt er auf. Damit meint er keinen halbierten Kohlkopf, sondern eine halbe Kiste. Denn hier kauft natürlich niemand nur eine Gurke oder einen Apfel. Gehandelt wird kisten- oder gar palettenweise.

1,5 Millionen Tonnen Gemüse, Obst und Blumen im Wert von rund zwei Milliarden Euro werden hier im Jahr „umgeschlagen“, also verkauft.

Hans Otte baut das Gemüse, mit dem er handelt, nicht selbst an. Er kauft es zum Teil direkt bei Bauern aus der Region oder lässt sich Ware direkt an die Halle liefern. „Ach, ich brauch noch 'ne Kiste Sellerie“, sagt Stefan Schneider. „Die sind aber heute nicht so schön“, erwidert Hans Otte und hält seinem Kunden ein Exemplar unter die Nase. „Oh nee, stimmt, das ist nichts“, sagt der. „Soll ich dir anderen besorgen?“, fragt Hans Otte. Immerhin weiß er von seiner Fahrradtour genau, wo es hier in der Halle den besten gibt. Und nicht selten kaufen die Händler eben auch untereinander ein. „Wenn einer mei-

ner Kunden sagt, meine Rauke gefalle ihm nicht, dann hole ich ihm andere. Egal, ob ich noch zehn Kisten da habe, die ich dann vielleicht nicht verkaufen kann.“

Stefan Schneider aber ist mit seinem Einkauf für heute zufrieden. Und auf Hans Otte wartet bereits die nächste Kundin. „Einmal zum Diktat?“, fragt er. „Ja, genau“, lacht sie und beginnt zu erzählen, was sich in dem Turm aus Kisten vor ihr befindet. „Ich mag die Arbeit hier“, sagt Hans Otte. „Vor allem, dass ich so viele verschiedene Menschen treffe.“ Um neun Uhr hat er Feierabend. Dann nämlich, wenn andere zur Arbeit fahren oder auf den Markt gehen – und sein Gemüse kaufen.



Nachaktiv: GEOLino-Redakteurin Sarah und FOTOGRAF Olaf mussten früh aus den Federn, um Hans Otte zu besuchen



Hochstapler! Hans Ottes Mitarbeiter bringt den Einkauf eines Kunden mit dem GABELSTAPLER zu dessen Transporter. Damit nichts von der Palette kippt, werden die Kisten mit Frischhaltefolie eingewickelt



Handarbeit: Während andere Händler bereits Tablets oder Computer an ihren Ständen nutzen, greift Hans Otte lieber zu Stift und ZETTEL. »Ich habe das Gefühl, damit alles besser in der Hand zu haben«, sagt er



Neben der Obst- und Gemüsehalle befindet sich die 10 000 Quadratmeter große BLUMENHALLE des Großmarkts. Heike Eggers verkauft hier vor allem bunte Gerbera – natürlich kistenweise



Auf dem Parkplatz verladen die Einkäufer die Ware. 35 000 LKW verlassen den Großmarkt pro Jahr, beliefern etwa Wochenmärkte, Kantinen oder kleinere Lebensmittelläden