

# Neben der Halle verkauft sich der Salat besser

**Einkaufen in Neuhegi** Beim Eulachpark findet jede Woche ein Markt statt. Die Organisatorinnen sind überzeugt, dass sie viel dazu beitragen, Neuhegi zu beleben.

**Nina Thöny**

Eine Verkäuferin schneidet unter dem Blick eines älteren Herrn ein Stück Käse vom grossen Laib. Abgesehen vom Käsestand ist die Halle leer. «Die Marktfahrer bevorzugen den Markt im Freien. Dort haben sie mehr Aufmerksamkeit und ziehen mehr Kundenschaft an», sagt Yvonne Kern. Die 75-Jährige ist im Vorstand des Vereins Wochenmarkt Halle 710, der seit Mai 2013 den gleichnamigen Markt beim Eulachpark organisiert.

Es war Ursula Balzli, die den Markt in Neuhegi angestossen hat. Ihr Schwelbe eine Markthalle wie in Südfrankreich vor. Sie wollte für Berufstätige eine Mög-

## Neuhegi Sommerserie

lichkeit schaffen, am Feierabend frisches Gemüse, Brot und andere Produkte aus der Region einzukaufen, Platz schaffen für einen Schwatz und damit das Quartier beleben. Die alte Industriehalle von Sulzer schien ihr geeignet. Im letzten Jahr ist Ursula Balzli gestorben.

Sie habe Balzli damals zufällig kennen gelernt, erinnert sich Kern. Im improvisierten Restaurant auf der Baustelle des Mehrgenerationenhauses Giesserei, wo sie beide einzeln wollten. «Das hat einfach sofort gepasst mit uns beiden.» Sie habe das Konzept geschrieben, Balzli die Marktfahrer gesucht. Von den fünf Gründungsmitgliedern ist heute nur noch Kern aktiv.

### Heute sagen sie auch mal ab

Marktfahrer zu finden, sei zu Beginn eine rechte Bütz gewesen. Kern sagt: «Ursula Balzli war es wichtig, dass es keine Händler sind, sondern Anbieter, die selbst produzieren.» Mittlerweile

müssten sie nicht mehr suchen. Es habe sich rumgesprochen. Sie kriegten immer wieder Anfragen von Marktfahrern, «fünf Gesuche müssen wir an der nächsten Sitzung besprechen». Seien dieselben Produkte im Angebot des Marktes in Neuhegi bereits vorhanden, würden sie aus Konkurrenzgründen absagen. Und im Moment hätten sie weniger Platz. Noch immer gelten Vorschriften zum Schutz vor dem Coronavirus: Die Stände müssen mit acht Metern Abstand aufgestellt werden, Wagen mit drei Metern.

Die meisten Stände stehen entlang der Ida-Sträuli-Strasse und beim Weg neben der Halle. Ein griechischer Marktfahrer verkauft aus seinem Mobil traditionelle Gerichte wie Moussaka, einen Auflauf mit Aubergine. Nebendran reihen sich die Verkaufswagen eines Metzgers, eines Fischers aus Alaska und einer Pasta-Verkäuferin. Auch wenn das Angebot an diesem Mittwoch in den Sommerferien reduziert ist, gibt es alles Mögliche zu kaufen: Gemüse aus Oberwil etwa, Käse aus Henggart, exotische Früchte aus Afrika, frische Waffeln. Maged Adebef reicht über seine Theke selbst gemachtes Pesto und andere Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum. Beim Tisch an der Ecke wirbt ein Schild für Hanftee und Hanfglace, gegenüber werden Sirup und weitere Produkte aus Aronia-Beeren angeboten.

### Viele neue Kunden

Myrtha Frei (77) ist seit vier Jahren ebenfalls Mitglied im Vereinsvorstand. Sie sagt: «Normalerweise haben wir rund 15 Marktfahrer da.» Den Anwohnerinnen und Anwohnern gefällt es. Basil Brunner (30) etwa ist direkt vom Büro gekommen. Er sagt: «Es ist cool, dass es im Quartier einen Markt gibt. Er ist zwar klein, hat aber alles, was man braucht.» Claudine Stauffer (63) will beim Braunen Klaräpfel



Die Marktfahrer wollten lieber draussen verkaufen. Seit rund zwei Jahren können sie das. Fotos: Enzo Lopardo



Yvonne Kern (75, rechts) ist seit Beginn dabei. Myrtha Frei (77) ist vor gut vier Jahren zum Verein gestossen.



Das Restaurant und der Markt profitieren beide voneinander, sagen die Organisatorinnen.

kaufen: «Ich finde es toll, dass ich nicht in die Stadt muss, um einzukaufen.»

Es kämen deutlich mehr Leute als noch am Anfang. Zahlen

hätten sie zwar keine, sagt Frei, aber: «Mittlerweile bemerken wir viele neue Kunden.» Am Anfang habe die Kundschaft vor allem aus den Bewohnerinnen und Be-

wohnern der Giesserei bestanden. Dass die meisten Marktfahrer bereits seit mehreren Jahren kämen, bedeute auch, dass sich das Geschäft für sie lohne.

Es ist bereits das achte Jahr für den Verein. Einfach ist es nicht immer, denn es fällt viel Arbeit an: Rund 600 Stunden leisteten die zehn aktiven Vereinsmitglieder jedes Jahr freiwillig. Die Halle muss mittwochs auf- und zugeschlossen werden, Anliegen der Marktfahrer müssen besprochen und neue Gesuche geprüft werden. Flyer zemlich und verteilt werden. Peter Berger, der ebenfalls zum Vorstand gehört, übernimmt die Öffentlichkeitsarbeit, erstellt den «Marktbrief», ein wöchentlicher Newsletter, und betreut die Website. «Man muss schon ziemlich angestrengt sein und Märkte gerne haben», so Frei.

### «Alles ist viereckig»

Doch die Zukunft des Marktes bereitet den beiden Frauen Sorgen. Frei sagt: «Wir sind im Vorstand nicht mehr die jüngsten.» Neue Mitglieder zu finden, sei sehr schwierig. Sei man ehrlich, dann sei die Giesserei immer noch der Treiber: Fast alle der 51 Vereinsmitglieder stammen aus dem Mehrgenerationenhaus, alle fünf Mitglieder vom Vorstand wohnen dort. Sie wollten schauen, dass der Markt bestehen bleibt. «Das sind wir Ursula Balzli schuldig», sagt Kern.

«Der Wochenmarkt ist im Quartier zu einem beliebten Treffpunkt geworden», sagt Kern. In der Giesserei fühlten sie sich wohl. Neuhegi als neuen Stadteil hingegen finden die beiden Frauen «ehr langweilig». «Diese Architektur hat etwas Starres», sagt Frei, «wunders ist sehr viereckig.» Sie wollten sich, dass man nicht mutiger sei, wenn man schon einen Stadteil neu plane. Vorstellen könnte sie sich Gartentafeln und begrünte Fassaden.

Wochenmarkt in Neuhegi, mittwochs 15.30 bis 19 Uhr. Infos zu Angebot und Neuigkeiten: <https://halle710.ch/>