



## **Gewerbliche Mieter in der Rindermarkthalle St. Pauli**

Im Erdgeschoss des Gebäudes finden sich die gewerblichen Mieter. Hauptmieter sind EDEKA, Aldi und Budnikowsky. Ergänzt wird das Angebot durch feste und variable Stände in der vorgelagerten Markthalle, in der Tradition eines Wochenmarktes. Hier finden sich Kleingewerbetreibende, die Waren und Dienstleistungen anbieten. In den äußeren Bereichen des Erdgeschosses findet sich darüber hinaus individuelle Gastronomie.

### **Brot und Stulle**

Bei der Hamburger Brotmanufaktur „Brot und Stulle“ ist der Name mehr als Programm. Es ist eine Liebeserklärung an ein Lebensmittel, mit dem wohl ausnahmslos jeder seine ganz persönlichen Kindheitserinnerungen hat: das Butterbrot. Während die Auslagen vieler Bäckereiketten heutzutage eher an Pizzerien oder französische Bistros erinnern, setzt „Brot und Stulle“ auf Regionalität und Ursprünglichkeit: Frische Brote, direkt vor Ort gebacken, mit einer krossen Kruste, saftigem Teig und hochwertigen Belegen ohne Chichi. Es geht um die ehrliche Stulle zum Sattwerden. „Snack“ ist ein Begriff, den die Hamburger Betreiber von Brot und Stulle ungern verwenden, denn er passt einfach zu wenig zur Idee ihres Konzeptes. Gebacken wird ausnahmslos ohne Backhilfsmittel und größtenteils vor Ort im zentral positionierten Backofen. Hier kann echten Bäckermeistern bei echtem Handwerk zugesehen werden, hier wird Teig geknetet und Mehl glitzert in der Luft. Neben Brot mit handfesten Belegen wird in dem am Eingang der Markthalle gelegenen Laden natürlich das gesamte Spektrum einer „normalen“ Bäckerei angeboten. Zum Mitnehmen oder zum Genießen an einem der 40 Sitzplätze (20 drinnen, 20 draußen). Klar, dass es hier keinen Standard-Latte Macchiato gibt, sondern erstklassige Kaffeespezialitäten, hergestellt in Kooperation mit einer kleinen Hamburger Privatrösterei.



## **Budnikowsky**

### **Budnikowsky freut sich aufs Viertel und übernimmt Verantwortung**

Budnikowsky, gegründet von Iwan Budnikowsky 1912 in Harburg, ist das Familienunternehmen in Hamburg und wird mittlerweile in der dritten und vierten Generation geleitet. Über 160 Filialen zählt das Traditionshaus mittlerweile sein Eigen. Auf die Eröffnung der 720 Quadratmeter großen Filiale im Erdgeschoss der Rindermarkthalle am 18. September freut sich Cord Wöhlke, Geschäftsführer von Budnikowsky. Er ist sich aber auch bewusst, dass dahinter eine große Verantwortung steckt: „Wir wissen, dass viel von uns erwartet wird, und werden unser Bestes geben, ein organischer Teil dieses einmaligen Geschäfts- und Kulturzentrums zu werden. Wir freuen uns auf den neuen Standort in dieser besonderen Immobilie, in diesem besonderen Stadtviertel mit der kreativen Vielfalt der Menschen, die hier leben.“ Die vier Budni-Filialen in der näheren Umgebung bleiben trotz der Neueröffnung bestehen. Das sind im Süden: Clemens-Schultz-Straße 38 und Talstraße 36, sowie im Norden: Schulterblatt 45 und Schanzenstraße 55. „Das sind gute, uns wichtige Filialen, die wollen wir auf jeden Fall behalten“, erklärt Andreas Kohrs, der bei Budnikowsky für den Ausbau der Filialen verantwortlich ist. „Hier kennen sich die Kunden und Mitarbeiter schon seit zehn Jahren, da ist Vertrauen, das sind Nachbarschaftsläden. Ein wichtiges Thema wird im neuen Laden in der Rindermarkthalle auch wieder das soziale Engagement sein und damit eine Tradition fortgeführt: Jede Filiale übernimmt in dem Stadtteil, in dem sie beheimatet ist, die Patenschaft für ein soziales Projekt.“ „Uns ist ein beständiger Kontakt zum geförderten Projekt ebenso wichtig wie die tatsächlichen Spenden. So unterstützen wir verschiedene Einrichtungen: Kitas, Hamburg Leuchfeuer, Sportangebote für sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche und vieles mehr. Die Filiale in der Rindermarkthalle wird die Millerntorstadion beheimatete Kita Piratennest der Pestalozzi Stiftung unterstützen.“



## **EDEKA: „Eine einzige Liebeserklärung an Frische“**

„Wir lieben Lebensmittel“ – so lautet das Unternehmensmotto von EDEKA. Wer aufmerksam in den letzten Jahren die Entwicklung von EDEKA-Märkten beobachtet hat, wird festgestellt haben, dass hinter dieser Aussage mehr als ein reiner Werbeclaim steckt, sondern eine echte Mission. „Der neue EDEKA-Markt in der Rindermarkthalle wird unser Motto bundesweit auf einzigartige Weise auf den Punkt bringen, er wird eine einzige Liebeserklärung an Frische“, freut sich Peter Saur, verantwortlicher Projektleiter bei der EDEKA Handelsgesellschaft Nord. „Die besondere Herausforderung bestand darin, die Gestaltung des Marktes organisch in dieses tolle historische Gebäude und die vorgelagerte Markthalle einzupassen und dafür zu sorgen, dass die Kunden bis in den letzten Winkel Spaß beim Einkaufen haben.“ Keine leichte Herausforderung angesichts beeindruckender 4.500 Quadratmeter Verkaufsfläche. Gelöst wird dies insbesondere durch besonders große Frischeinseln, die Auswahl und Spaß am Entdecken wie auf einem Wochenmarkt versprechen. Fleisch- und Fischtheken mit Fachpersonal komplettieren die herausragende Vielfalt des Angebots. Betrieben wird der Markt von Jörg Meyer und Herwig Holst, einem erfahrenen Duo, das sich bestens mit den Wünschen der Kunden auf St. Pauli und in Hamburg auskennt. Herwig Holst ist eine Ikone des Stadtteils, er betreibt seit 40 Jahren einen EDEKA-Markt in der Paul-Roosen Straße und kennt wie kein anderer die Bedürfnisse des Viertels. „Wir haben von Anfang an unsere Erfahrungen in die Planungen einbringen können“, erklärt Holst. „St. Pauli, das Schanzen- und Karoviertel sind international durch und durch. Wir haben viele Kunden mit Wurzeln in den Mittelmeerländern. Die kennen sich aus mit frischem Gemüse und nutzen ein riesiges Spektrum an Fleisch, Fisch und Gewürzen für das tägliche Kochen, dabei aber sehr preisbewusst.“ Allein die Obst- und Gemüseabteilung wird daher „leckere“ 500 Quadratmeter groß. Weitere Highlights werden die große Frischfischabteilung und eine außergewöhnlich große Gewürzabteilung sein, für die die Betreiber das Thema „Gewürze entdecken und erleben“ gesetzt haben. „Dabei verstehen wir uns aber nicht als Feinkostladen“, erläutert Holst weiter. „Ich würde die Philosophie als *Mitten im Leben – mitten in Hamburg* bezeichnen. Für das



Angebot bedeutet dies auch, dass wir ein Preislevel bieten werden, das hierher passt. Dazu gehört, dass wir allein fast 900 Produkte der Eigenmarke ‚Gut & Günstig‘ anbieten werden. Diese liegen preislich auf Discounterlevel. Aber auch für den Ladenbau hat dies Auswirkungen. Dazu zähle ich zum Beispiel auch eine große Leergutabteilung, in der ich schnell und komfortabel jede Art von Leergut zurückgeben kann. Klingt vielleicht nicht nach Raketentechnologie, ist aber etwas, das auf St. Pauli einfach sein muss. Und bei uns sind Leergutsammler übrigens ausdrücklich willkommen!“

## **FinoVino**

Mit der Eröffnung seines ersten Weinladens „FinoVino – Sankt Pauli“ in der Rindermarkthalle erfüllt sich Jozep Zivko einen Traum, der im Weingut der Eltern begann: „In unserem Haus gab es diese wunderbare Diele mit einem großen Holztisch. Hier versammelten sich fast jeden Abend die Großfamilie und befreundete Winzer aus der Gegend. Neue Kreationen wurden probiert, man aß dazu Leckereien und diskutierte in aller Offenheit über deren Qualität.“ Die Philosophie seines Ladens soll genau das widerspiegeln. „Es soll ein wenig zugehen wie in unserer Diele. Erschwingliche Weine in hervorragender Qualität, dazu Kleinigkeiten auf die Hand und vor allem ein gutes offenes Gespräch“, erklärt Zivko, der im Kundengespräch nicht über Wein dozieren, sondern vor allem Freude vermitteln will. „FinoVino – Sankt Pauli“ geht über Zivkos Heimatregion weit hinaus und bietet in der Rindermarkthalle internationale Weine an, immer auf der Suche nach auch unbekannteren Winzern, die Preis-Leistungs-Sieger hervorbringen, dabei ihrer Region treu sind und aus dem eigenen Terroir die besten Ergebnisse hervorbringen. Auch auf einem anderen Gebiet des Genusses wird der Schanzenviertel-Bewohner einmal mehr Pionierarbeit leisten: „Wir werden neben ausgewählten Espresso-Spezialitäten klassischen, frisch gebrühten Filterkaffee anbieten. Das benötigt etwas mehr Zeit, ermöglicht aber auch die individuellen Sorten und Röstungen auf unübertroffene Art herauszuschmecken. Ähnlich wie beim Wein.“ Die Leidenschaft für bezahlbare Qualität und das



Charakteristische einer Sorte oder Region, das ist die inhaltliche Klammer von „FinoVino – Sankt Pauli“. Zivko: „Wir setzen auf internationale Preis-Leistungs-Sieger bis maximal 20 Euro, darunter unter anderem gute und gehobene Riojas, Bordeauxs oder deutsche Rieslinge. Aber auch unserer Region Slowenien und Kroatien bleiben wir treu. Außerdem bieten wir Weine an, die ich als klassische Weinarchitektur bezeichne und die man in einer gut sortierten Weinhandlung auf keinen Fall missen möchte.“ Denn, so schließt Zivko augenzwinkernd, die hätte es schließlich in der heimischen Diele auch gelegentlich gegeben.

### **Fleischerei Durst und Günther:**

#### **Zurück zum traditionellen Fleischerhandwerk in St. Pauli**

Mit der „Genuss-Factory“ von Durst und Günther findet eine klassische Fleischerei Einzug in die Rindermarkthalle. Kein anderer Stadtteil Hamburgs ist mit dem Thema Fleisch so verbunden wie St. Pauli. Seit dem 18. Jahrhundert ist der norddeutsche Viehhandel in dem Viertel angesiedelt. Schlachthöfe prägten das Bild der Umgebung. Trotzdem gibt es heute im nahen Umfeld keine klassische Fleischerei mehr. So vermissen nicht nur die Anwohner einen traditionellen Fleischer im Viertel. Mit der „Genuss-Factory“ von Durst und Günther in der Rindermarkthalle wird nun endlich wieder ein handfestes Angebot an Fleisch aus der Region geboten – preiswert und in bester Qualität. Hier vereint sich die Kompetenz der beiden Hamburger Meisterbetriebe Durst und Günther. „Wir freuen uns schon sehr auf unseren neuen Standort in der Rindermarkthalle. Wir werden mit unserem Angebot natürlich speziell auf die Internationalität des Viertels eingehen“, so die beiden Fleischermeister „Besonders die kleinen Kunden liegen uns am Herzen. Es ist Zeit, dass Kinder wieder eine Wiener über die Theke gereicht bekommen!“ Neben einem breiten Spektrum an Fleisch- und Wurstwaren wird es in der „Genuss-Factory“ auch einen täglich wechselnden Mittagstisch geben. Über 90 Prozent der Fleisch- und Wurstspezialitäten werden bei Durst und Günther übrigens in eigener Produktion hergestellt. Die Rohstoffe stammen aus der Region und sind sorgfältig ausgewählt. Fleischermeister Michael Durst ist



Obermeister der Fleischerinnung Hamburg, ein echter Garant also für Qualität und echtes Handwerk. Im Februar 2010 zeichnete „Der Feinschmecker“ die „Genuss-Factory“ als eine der acht Top-Fleischereien Hamburgs aus.

### **Gaumengold**

„Der Kurzurlaub für den Gaumen“ – so beschreibt Nino Sebt ihr Angebot. An ihrem festen Stand in der Markthalle findet man hausgemachte mediterrane Dips, Antipasti, Meeresfrüchte, frische Salatkreationen sowie Wein- und Brotspezialitäten. Der gebürtigen Georgierin wurde die Leidenschaft für ihre Produkte in die Wiege gelegt. „In Georgien ist gutes Essen und Wein das A und O. Zum Glück kann ich dies mit meinem Mann teilen. Seine Familie kommt aus Persien und handelt seit über 20 Jahren mit Feinkostspezialitäten.“ Genauso international wie die Familie Sebt sind auch ihre Produkte. Griechisch, türkisch, italienisch, aber natürlich auch georgisch – alle verbindet die Liebe in der Zubereitung und die Garantie, frei von Farb- oder sonstigen Zusatzstoffen zu sein. „Wir haben auch immer ausgefallenerere Sachen im Sortiment, wie zum Beispiel Papaya- oder Avocado-Salat. Als Vorspeise, leckere Beilage zum Mitnehmen oder als kleiner Snack für zwischendurch – bei uns gibt es immer Neues zu entdecken“, erklärt Frau Sebt. Man kann ihr die Begeisterung für ihre eigenen Kreationen von den Augen und den Lippen ablesen.

### **Gebrüder Jürgens**

#### **Hamburgs ältestes Haushaltswarengeschäft kommt in die Rindermarkthalle**

Oliver Jürgens (42) hat besonderen Grund, sich auf die Eröffnung seines neuen Ladens in der Rindermarkthalle zu freuen, denn zeitgleich wird sein Geschäft das 125-jährige Jubiläum des Stammhauses am Hamburger Mittelweg feiern. „Qualität, Beratung und Fairness“ sind für Jürgens das Geheimnis, warum sich seine Familie seit Generationen gegen Kaufhäuser, Kaffeeketten und Internet behaupten kann. „Und dazu gehört auch mal, dass man Nein zu Kunden sagt, wenn sie sich in eine schöne, aber für ihre Zwecke völlig ungeeignete



Designerpfanne verguckt haben.“ Diese handfeste Ehrlichkeit schätzen die nahezu 90 Prozent Stammkunden. Eine Zahl, die auf den ersten Blick hervorragend klingt, aber für den Unternehmer unter anderem ein Problem darstellt und Grund ist, eine Filiale in der Rindermarkthalle zu eröffnen. „Wir erhoffen uns ergänzende Effekte. In der Rindermarkthalle werden wir auf 100 Quadratmetern ein Sortiment anbieten, das an den Anforderungen des täglichen Lebens orientiert ist. Qualitätsbewusst, aber nicht hochpreisig. Wenn dann jemand doch den edlen Kupfertopf sucht, hoffen wir ihn oder sie ins Stammhaus umleiten zu können.“ Die Liebe zum Handwerk ist Jürgens in jedem Satz anzumerken. Mit Begeisterung steht er täglich noch selbst am Schleifstein, um Messer zu schärfen oder sie an die Spezialwünsche der Kunden anzupassen. „Wir haben eine ideale Lage in der Markthalle gefunden und freuen uns darauf, viele neue Kunden davon zu überzeugen, dass Liebe zu frischen Lebensmitteln nicht beim Werkzeug enden darf, mit dem man es zubereitet.“

### **Lars Peter Madvig Jørgensen**

Ein Fischer und seine Frau halten Einzug in die Rindermarkthalle. Lars Peter Madvig Jørgensen ist mit seinem Bistro zuständig für den frischen Fisch in der Rindermarkthalle. In seiner kleinen, aber feinen Küche wird der gebürtige Däne Jørgensen je nach Saison verschiedene Fischspezialitäten anbieten und das alles frisch zubereitet. Dann heißt es schon einmal Muscheln satt oder zu einer anderen Jahreszeit stehen Maischolle und Scampi auf der Speisekarte. „Bei keinem anderen Lebensmittel kommt es so auf Frische und Qualität an wie beim Fisch, da kann man nicht schummeln“, sagt Jørgensen. „In Hamburg sind wir da natürlich direkt an der Quelle.“ Neben regionalen Fischgerichten werden bei ihm aber auch andere kulinarische Besonderheiten angeboten, unter anderem naturgegrillter Fisch. Doch auch asiatische Spezialitäten, wie japanisches Sushi, kann man bei Herrn Jørgensen und seiner Frau in der Rindermarkthalle genießen. Das Sushi wird täglich mit frischen Zutaten nach traditioneller Art zubereitet. Dafür werden saisonale Produkte aus der Region verwendet. Gekocht hat Jørgensen schon auf





der ganzen Welt, seit knapp dreißig Jahren ist der Wahlhamburger nun an der Waterkant. Dabei hat er sich seit Jahren ganz dem Fisch verschrieben. Für einen kurzen Schnack ist er immer zu haben und empfiehlt seinen Gästen: „Nicht immer den Fisch essen, den man kennt, auch einmal etwas Neues probieren.“ Damit bereite man nicht nur dem Gaumen vielfältigere Freuden, sondern würde auch etwas gegen die Überfischung tun und damit der Umwelt helfen.

### **„Paulsen“ – Schokolade kann auch Punkrock sein**

Hamburg und Schokolade gehören zusammen wie Las Vegas und Glückspiel. Nach der Entdeckung Amerikas wurde die Stadt an der Elbe zu einem der wichtigsten Einfuhrhäfen für Kakao. Seit Jahrhunderten werden Kakaobohnen in der Hansestadt gehandelt, verarbeitet und veredelt. Eine der ersten Adressen der Stadt für das „braune Gold“ ist die Confiserie Paulsen. Seit 1928 steht der in Hohenfelde ansässige Familienbetrieb für klassisches Confiseriehandwerk. Wer sich den heutigen Besitzer Daniel Biebl jedoch als grauhaarigen Mann mit weißem Kittel vorstellt, liegt völlig daneben. In seinem Styler-T-Shirt und mit Bart passt er eher ins Schanzenviertel denn in den Stammladen im Hanse-Viertel. Der 35-Jährige zählt nicht nur äußerlich, sondern auch handwerklich zu einer neuen Generation von Confiseuren. Tief verwurzelt in traditionellen Techniken und der Qualität der Ausgangsprodukte verpflichtet, geht er neue, teilweise radikale Wege. So entwickelte er zum Beispiel mit dem Hamburger Musiker, Sänger, Theaterregisseur und „Dorf Punks“-Autor Rocko Schamoni eine Pralinenbox mit dem bewusst provokanten Namen „Merde Royal“. Seine Dependence in der Rindermarkthalle wird ein Ort, an dem er speziell solche neuen, ungewöhnlichen Konzepte umsetzen will. Wie zum Beispiel Hamburgs erste „Chocolate Bar“. Hier kann der Gast verschiedene besonders edle Regionsschokoladen in flüssiger Form genießen. Heiß oder kalt, gemixt mit Milch, Sojamilch oder auch mit Wasser. „Regionsschokoladen sind wie Wein“, sagt Biebl. „Man kann Herkunft und Terroir erschmecken. Sie kann wie eine Symphonie oder wie Punkrock sein. Wir wollen die alte Trinkschokoladenkultur wieder beleben. Früher wurde Kakao in Salons





konsumiert und war das Getränk der Adligen und Künstler.“ Der Spaß an der Innovation ist Biebls neuer Wirkstätte in der Markthalle auch anzusehen. Den Mittelpunkt bilden eine Veredelungsstation mit kleinem Ofen und ein rustikaler Tisch, der 70 Jahre lang treu seine Dienste in der Manufaktur in Hamburg-Hohenfelde getätigt hat. Sinnlich und handfest soll es zugehen. Darum wird Biebl in seinem neuen Geschäft Kurse im Bereich Confiserie und Patisserie anbieten. Zum normalen Sortiment, also den bekannten Produkten aus der eigenen Manufaktur, wird es hochwertige Backzutaten sowie ein kleines Feinkostsortiment geben.

### **Quarkerei: Was passt besser zur Rindermarkthalle als Quark?**

Rom hat Gelato, San Francisco Frozen Yoghurt und Hamburg hat Quark. Auf diese einfache wie charmante Idee kamen die Studenten Patrik Holzberg und Oliver Sasse im Jahr 2009. Die beiden Jungunternehmer waren sofort Feuer und Flamme, als sie vom Konzept der Markthalle gehört haben: „Frische und Regionalität sind genau unser Thema. Und was passt besser zur Rindermarkthalle als Quark von glücklichen Kühen?“ Standen die beiden Gründer am Anfang noch hinter einem selbst gezimmerten Verkaufstresen, so versorgen sie heute aus dem Süden Hamburgs heraus insgesamt 4 Standorte ihrer „Quarkerei“. Ob als Quarkbecher, Frozen Quark oder als Shake – kombiniert mit Früchten und Toppings wie Mandelsplitter, Oreos oder Müsli. Quark ist nicht nur unendlich vielseitig, sondern vor allem richtig lecker und mit nur 2 % Fett und 9 % Eiweiß eine natürliche und gesunde Alternative zu allen Süßspeisen. Bei der Produktion verzichten sie auf jegliche Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe oder Gluten.



## **Schlüsseldienst & mehr – Gürsel Dogan**

Gürsel Dogan betreibt bereits erfolgreich vier Schuh- und Schlüsseldienste in Bergedorf, Norderstedt, am Saseler Markt und im Alstertal. Als einer der ersten Mieter hat er sich für einen der festen Läden in der Rindermarkthalle St. Pauli entschieden. Während überall andere Schlüsseldienste schließen, eröffnet Dogan damit seinen fünften Laden. Seinen Erfolg sieht der türkische Kaufmann in seinem speziellen Konzept: „Alles aus einer Hand und alles sofort. Von Schuhreparatur, Schlüsseldienst, Änderungsschneiderei, Reinigung bis zu Gravuren oder Wechsel von Uhrenbatterien – wir bieten echtes Handwerk für die vielen Themen des täglichen Lebens.“ Zusammen mit drei Mitarbeitern, wobei sein Sohn Mehmet auch dazuzählt, wird er in dem neuen Laden auf 46 Quadratmetern arbeiten. Dogan freut sich auf das besondere Umfeld in der Markthalle und dabei sein zu können, denn für ihn war es eine Entscheidung des Herzens für den Stadtteil und diesen besonderen Ort.

## **Pressekontakt**

Ole Müggenburg

DEDERICHS REINECKE & PARTNER

Agentur für Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +49 40 20 91 98 232

E-Mail: [Ole.Mueggenburg@dr-p.de](mailto:Ole.Mueggenburg@dr-p.de)

Maren Scheelke

Tel.: +49 40 20 91 98 236

E-Mail: [Maren.Scheelke@dr-p.de](mailto:Maren.Scheelke@dr-p.de)