

# Solinger Wochenmärkte

MITTE • OHLIGS • WALD  
DI-DO-SA DI-SA MI-FR

MARKTBLATT Frühjahr 2015

Keimzelle,  
Mittelpunkt,  
„Event-Meile“



In aller Welt waren Märkte der eigentliche Mittelpunkt einer Siedlungs-Gemeinschaft. Um Märkte herum entstanden Dörfer und Städte. Berühmte Marktplätze in aller Welt zeugen noch heute von vergangener Pracht und und Reichtum der Städte. Auch die Klingenstadt hatte mit dem Alten Markt, nahe der Keimzelle Solingens, dem Fronhof, seine eigentliche Mitte. Ohligs, Wald, Gräfrath – auch diese Städte hatten bzw. haben funktionierende Marktplätze, Die eben schon immer das waren, was man heute gerne als „Event-Location“ bezeichnet.

## MARKT & GENUSS

„Das Besondere aussuchen“

*Es geht um eine Alternative zu hektischen, in der Wahrnehmung vieler Menschen vordergründig preis-orientierten, nicht selten total anonymen, gleichförmigen Supermärkten. In denen man als individueller Kunde nicht oder kaum noch wahrgenommen und bedient wird. Nur Preisvergleiche – nein, das ist nicht die Sache von typischen treuen Kunden der Solinger Wochenmärkte. Sie wollen vor allem Ware, der sie vertrauen können. Händler, die sie persönlich (meist über lange Jahre) kennen und die Ihnen deshalb Garant für ehrliche Angebote und Produkte geworden sind.*

„Persönlich bedient werden“

Marktkunden sind Genießer, und das im doppelten Sinne. Neben dem Besonderen der Angebote – Auswahl, Frische, Spezialitäten und/oder Regionales – geht es auch um den Genuss, sich Zeit zum Einkaufen zu nehmen. Eben nicht in Hetze schnell etwas zu greifen, unüberlegt auf Sonderangebote „reinzufallen“. Mit Bedacht wählen, nicht gedrängt werden, Gespräche führen, beim Einkauf im positiven Sinne „betreut“ und beraten zu werden – vor allem das macht Freude, Spaß, Vergnügen.

*Es gibt Kunden, die seit eh und je schon ganz früh, kaum dass die Händler die Stände aufgebaut haben, „Schnöüwen“, wie man in Solingen sagt – suchen, was es heute zu kaufen lohnt oder worauf man Appetit und Lust hat. Einer von ihnen gab eine verblüffende, aber logische Antwort: „Ich soll spazieren gehen, sagt mein Arzt. Nur rumzudotzen macht mir keinen Spaß. Beim Markt habe ich ein Ziel. Da verbinde ich das Angenehme mit dem Sinnvollen.“ Worauf dieser Glückliche nicht nur die eingekauften Vitamine genießt, sondern auch ohne Reue ein paar Kalorien obendrauf legen kann ... :-)*

„Zeit und Ruhe haben“

Den Markt zum Kauf-Erlebnis machen, wieder lernen, Produkte in ihrer Qualität zu erkennen und die Sorten und Angebote zu unterscheiden – ob dies bei Lebensmitteln oder auch bei Textilien, Kräutern oder ganz einfach der knusprig-frischen Bratwurst oder dem Fischbrötchen der Fall ist – eben dieses Unmittelbare, **DAS IST MARKT.**

Impressum: Solinger Wochenmärkte UG  
Robert+Rudolf Jacobs, Herbert Ferres,, Dirk Rüb  
p. Adr. Rudolf Jacobs, In der Freiheit 28, 42653 Solingen  
Redaktion: Hans-Georg Wenke, 0172 / 2032020  
hgw@solingerwochenmarkt.de

[www.solingerwochenmärkte.de](http://www.solingerwochenmärkte.de)



# Gewinnen Sie einen Warenkorb im Wert von 100 €

## Unsere Quizfrage:

*In Solingen-Wald findet der Markt auf dem „Walder Marktplatz“, in Ohligs auf dem „Ohligser Markt“ statt. In Solingen auf dem „Neumarkt“. Aber wie alt ist der Neumarkt – wann war er wirklich neu? In welchem Jahr wurde dieser Platz angelegt?*

Soviel sei verraten: vor mehr als 100 Jahren, aber noch keine 200 Jahre her ...

**Am Sa., 28. März 2015 ziehen wir die Gewinner aus Teilnehmern, die die Jahreszahl exakt wussten oder ihr am nächsten kamen.**

Dann kommt der Marktkorb voller Köstlichkeiten pünktlich zum Osterfest.

**WWW.SOLINGER-WOCHENMÄRKTE.DE**  
Geben Sie die Antwort via Internet ein oder füllen den Coupon aus, schneiden ihn aus und geben ihn an einem dieser Stände ab:

### SG-NEUMARKT/MITTE:

- Obst+Gemüse Rüb (Stand-Nr. 1050)
- Metzgerei Jacobs (Stand-Nr. 1031)
- Blumen Keller (Stand-Nr. 3410)

### SG-OHLIGS:

- Kartoffeln Ferres (Stand-Nr. 3221)
- Blumen Janker (Stand-Nr. 3060)
- Käse Krems (Stand-Nr. 3210)

### SG-WALD:

- Textil Werheid (Stand-Nr. 3490)
- Obst+Gemüse „Jimmy“ (Stand-Nr. 3470)
- Bäckerei Stöcker (Stand-Nr. 1100)

## MEINE SCHÄTZUNG

Anlage des Solinger Neumarkts im Jahr:



Vor- und Zuname:

Telefon oder Email für eine Benachrichtigung:

Wenn ich gewinne, bitte einen Warenkorb  
[ ] „kunterbunt“ [ ] nur vegetarisch  
[ ] senden Sie mir bitte gelegentliche  
Markt-Informationen per Email

Bitte ausschneiden und abgeben.

Wir speichern die Daten elektronisch, verwenden sie jedoch nicht zu anderen als oben genannten Zwecken.

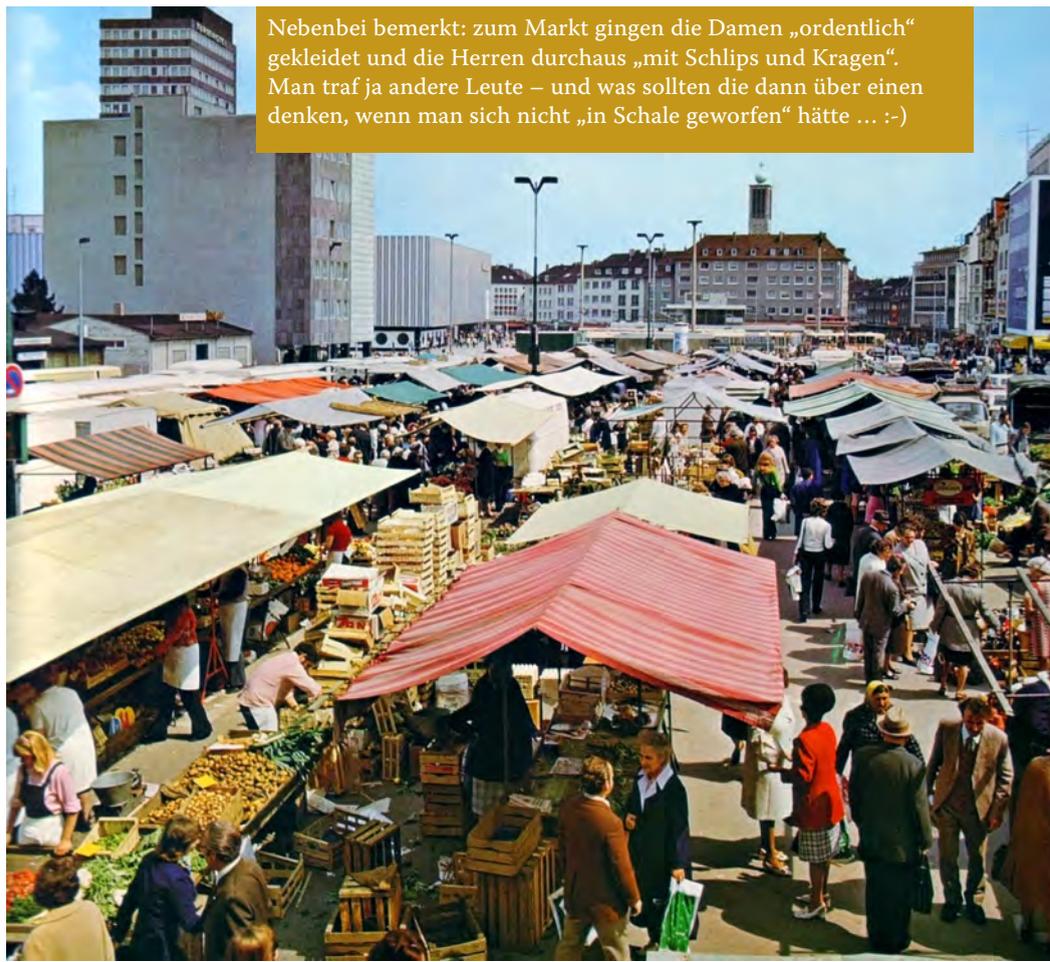
# Rückblick

Mehr über Solingen, die „alte Zeit“  
(sprich „früher“) – Nostalgie pur:  
[www.solingen-internet.de](http://www.solingen-internet.de)



Der Markt zu Ur-(Ur-)Opas Zeiten, in Solingen – wen wundert's – nicht verschont von Regenwetter. Man sieht es an den zahlreichen Schirmen. Nach dem 2. Weltkrieg fing der Markt auf dem Neumarkt in total zerbombter Umgebung an. Die Versorgung mit Lebensmitteln (und deren Produktion) improvisiert bis chaotisch. Der Schwarzmarkt blühte (also eigentlich illegale, verbotene Geschäfte). In dieser Zeit gab es eine „Marktpolizei“, zumindest der Form halber. Sie ging, so berichten Personen, die es noch erlebt haben, hauptsächlich gegen „Schmuggler“ vor, oder wie wir es heute nennen würden

„Dealer“. Beispielsweise mit Zigaretten oder Inhalten aus Care-Paketen (Hilfslieferungen der US-amerikanischen Bevölkerung an Deutsche). Das ist der Grund, warum später die Organisation/Ausrichtung der Solinger Wochenmärkte beim Ordnungsamt angesiedelt war (als Nachfolge-Behörde der Marktpolizei). Doch hier auf diesem Bild – in den 1960er Jahren – ist schon alles total legal und friedlich (immerhin: Hippie-Ära!) und noch immer „kürmelig“, sprich ziemlich voll. Vor allem aber: zum Markt ging man zu Fuß – von zu Hause aus und wieder zurück. Booooh.



Nebenbei bemerkt: zum Markt gingen die Damen „ordentlich“ gekleidet und die Herren durchaus „mit Schlips und Kragen“. Man traf ja andere Leute – und was sollten die dann über einen denken, wenn man sich nicht „in Schale geworfen“ hätte ... :-)

## Neu auf dem Markt

„Kaaskoning“, Käsekönig — hier zeigt sich, dass Holland mehr zu bieten hat als einfache Alltags-Käsesorten. Beim Kaaskoning bekommt man tatsächlich Käse, der auch an den niederländischen Königshof geliefert wird. Was Staatsgäste dort offiziell speisen, können Solinger also nun auch ihrem "staatsen Besök" anbieten, mit Laune machender Vielfalt.



Dass einem bei diesem Anblick gleich das Wasser im Mund zusammenläuft — es ist Absicht. Seit kurzem duftet es auch auf dem Walder Markt wieder noch eine Spur verführerischer, wenn die Knusperhähnchen am Grill geschwenkt werden (Kampf-Rosenkaimer).

## „MarktParken“

fußläufig zu den Märkten sind:

### MITTE

- Parkhaus im „Hofgarten“
- Parkplatz Peter-Knecht-Straße
- Parkplatz Heinstraße
- Parkuhren in den angrenz. Straßen

### OHLIGS

- auf Teilfläche des Marktes
- Parkhaus untere Düsseldorfer Straße
- Parkuhren in den umliegenden Straßen

### WALD

- Parkplatz direkt am Marktplatz (kostenlos)



# Kraft



## Reserven

Vielleicht wundert es Sie, wenn wir jetzt nach dem Winter empfehlen, mehr „Konserven“ zu essen. Aber eben nicht „aus der Dose“. Sondern in natürlicher Form. Obst konserviert die Kraft des Sommers, Vitamine und Vitalstoffe für lange Zeit. Früchte aus anderen Ländern und „wärmeren Gegenden“ bringen jetzt schon den bei uns erst kommenden Sommer ins Haus. Wenn wir jetzt weiterhin regelmäßig Obst (und Gemüse) essen, stärken wir die Abwehr- und Lebenskräfte des Körpers. Gut gegen Schnupfen und andere Übel der kühleren Perioden oder „Übergangszeiten“. Und nicht zuletzt auch optimal für Herz und Kreislauf. Obst und Gemüse sind Lebenselixier. Es wäre falsch, darauf zu verzichten

**Obst & Kalorien eine Auswahl:** je 100gr  
Apfel 50, Avocado 160, Birne 60, Clementine 50, Dattel 280, Erdbeere 30, Feige 70, Johannisbeere 60, Kirsche 60, Kiwi 60, Nektarine 40, Pfirsich 40, Pflaume 50, Rhabarber 20, Weintraube 70.

**Die Kombination von Kohlehydraten, Zucker und Vitaminen gilt als ideal für die Ernährung.**



## Witz oder Wahrheit?

„Ich bin Vegetarier. Und esse deshalb Rindfleisch.“ Ein Satz, der wahrscheinlich Verwunderung auslöst. Vegetarier oder Veganer zu sein heißt, nur Obst und Gemüse, also Pflanzen, zu essen. Und Rinder ... ernähren sich ausschließlich von Pflanzen, sind also „umgewandelte Wiese“, wenn man es so sehen möchte. Aber stimmt das überhaupt? Was ist eigentlich Fleisch und darf man ein gutes Gewissen haben, es zu essen? Immer vorausgesetzt natürlich in überschaubaren Mengen. Rindfleisch liefert vieles, was der Körper dringend braucht. Hochwertiges Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente, lebenswichtige Fettsäuren, sogar Vitamine. Und Fett? Ja, aber weniger, als oft angenommen. Mageres Rindfleisch hat nur ca. 2% Fettanteil. Wichtig dagegen sind die Aminosäuren, mit deren Hilfe der Körper Muskeln aufbaut. Nicht nur Sportler, auch ältere Menschen sollten daher nicht auf diese Fleischsorte verzichten. Und für die Bildung roter Blutkörperchen ist Vitamin B12 wichtig, das in Rindfleisch vorhanden ist.

**Die typisch deutsche Art, Fleisch und Gemüse zu kombinieren, ist ideal:** beide zusammen ergeben den „Cocktail“ aus Stoffen, die der Körper braucht. Verzicht (auf Fleisch) ist eigentlich ohne weiteres gar nicht so überlegen gesund. Wer keine anderen Gründe anführt, kann Fleisch in appetitlichen Portionen ohne schlechtes Gewissen essen.

**Fleisch & Kalorien eine Auswahl:** je 100gr  
Rind mager (gar) 190, Schwein mager 200, Strauß 180, Pute 150, Huhn 120, Ente (gebr.) 340 — natürlich erhöhen sich die Zahlen (kcal), wenn das Fleisch/die Stücke Fett enthalten. — Aber genau das ist ja oft das so besonders Schmackhafte ...

## Märkte und ihre Stadtteile

Märkte sind Bestandteile einer Stadtteil-Kultur. Und umgekehrt: Märkte alleine, isoliert, kaum attraktiv. Die Einbettung der Märkte in den Stadtteil, die Umgebung, die übrige Infrastruktur – das ergibt Flair, wie es Menschen mögen. Insofern sind Märkte auch keine „Konkurrenz“ zu stationären Geschäften, sondern eine Ergänzung der Einkaufsvielfalt. Zufrieden sind alle, wenn es zur gelungenen Symbiose kommt.

# OHLLIGS

*Auch wenn jetzt die Gräfrather auffaulen, die Walder beleidigt sind, die Solinger, Höhscheider, Burger – und erst recht Merscheid – sowieso: für viele ist Ohlligs nun einmal der schönste, gemütlichste, lebens- und lebenswerteste Stadtteil der Klingenstadt. Das sehen die Ohlligser offensichtlich mehrheitlich so, und bevor die mal „in die Stadt“, „rauf nach Solingen“ gehen, fahren sie lieber nach Hilden oder Düsseldorf.*

*Dabei verlief die Geschichte genau umgekehrt. Erst war Merscheid über Jahrhunderte die markante Ortschaft am Rande der Rheinischen Tiefebene („Für-stentum“ ist zwar leicht übertrieben, aber eben nur leicht :-). Dann baute man die Eisenbahn von Köln ins Westfälische. Mit Halt in Landwehr und Ohlligs. Landwehr lag irgendwie zu weit ab, Ohlligs schaffte es, „City“ zu werden. Merscheid, das stolze, wurde zu Ohlligs eingemeindet, bis Ende der 1920er Jahre die preussische Gebietsreform aus dem Landkreis Solingen die Großstadt machte. Seit dem zeigen sich Ohlligser sehr diplomatisch. Man nimmt zur Kenntnis, zu Solingen zu gehören. Mehr aber auch nicht. Sagen jedenfalls die Ohlligser selbst, wenn man sie fragt. Und nicht selten auch ungefragt. /hgw*

## Fakten über Ohlligs

*Ungemein subjektiv und durcheinander*

- Ohlligs hatte ein Gefängnis. Direkt hinter dem Rathaus (oder umgekehrt?)
- In der Verlach (Grenze zu Hilden, jenseits der Autobahn): Solingens tiefster Punkt. 95 Meter bis zum Meer – bei Ebbe oder Flut?
- Der Bahnhof Ohlligs wurde 1867 eingeweiht. Verwirrung herrschte bei Reisenden, weil Ohlligs der eigentliche Solinger Hauptbahnhof war (und heute so heißt) und der frühere Solinger Hauptbahnhof immer schon ein Nebenbahnhof war.
- Ohlligs hat zwei Schlösser: Hackhausen und Caspersbroich sowie eine Burg: Haus Graven.
- Ohlligs hat ein Heidebad – in der wahrscheinlich kleinsten Heide der Welt.
- Einen Kurpark gab es am Engelsberger Hof.
- 1925 hatte Ohlligs 14 Konditoreien.
- Mit Paul Sethe arbeitete einer der angesehensten Journalisten Deutschlands beim Ohlligser Anzeiger.
- SG Union Solingen (ex Ohlligs) schoss in der 2. Bundesliga 762 Tore, kassierte aber 910. Umgekehrt wäre es besser gewesen.

*Es gibt doch gar keinen Zweifel. Was den Düsseldorfern die Kö, den Kölnern die Hohe Straße, Berlinern der Kudamm und für Paris die Champs Elysée; das ist den Ohlligsern die Düsseldorfstraße. Längst wieder Flanier- und Einkaufs-Meile – obwohl die Fußgängerpassage nur einen halben Kilometer lang ist. Egal, hier geht man shoppen, hier sieht man sich, hier wird gefeiert, und vor allem: hier trifft man sich. Gerne und nicht selten in der Konditorei Kirchner. Sie wurde 2008 von Susanne Kirchner eröffnet (schon ihre Eltern hatten ab 1955 eine Konditorei). Seitdem sehen viele hier die sprichwörtliche „Gute Stube“ des Stadtteils, der sich bewusst und gerne von heute überwiegend anzutreffender Hektik fern hält. Hier hat man noch Muße und weiß die Zeit zu genießen. Bei schönem Wetter gerne auch auf der großzügigen Terrasse oder „auf dem Dürpel“ vor dem Café.*

## KONDITIONEIRI KIRCHNER

Solingen-Ohlligs  
Düsseldorfer Straße 54-56  
Telefon 0212 233 89 45  
Öffnungszeiten:  
MO-SA 8.30-18 Uhr  
Sonn- u. Feiertage 10-18 Uhr



Verführung macht glücklich, wie man sehen kann. Die Chefin ist mit Konzentration im Element, dem Reich der süßen Köstlichkeiten. Spezialität und eine eigene Erfindung sind übrigens die Reistörtchen – Bergischer Milchreis in Knabberform. Stammgäste und Passanten genießen täglich neu „komponierte“ Torten plus ein „Standard-Repertoire“. Mittags und für den „kleinen Hunger zwischendurch“ gibt es Häppchen, leichte Kost, auch das legendäre Ragout fin oder der Toast Hawaii sind absolut noch in – und, natürlich, Waffeln, mit und ohne Kirschen und Sahne. Es ist eben die Kombination von „sich etwas gönnen“ und Zeit für eine Pause oder angenehmes Gespräch mit Freunden zu haben, mal alleine sein oder eben „unter Menschen“, die Kaffeehauskultur in ganz Europa bis heute so beliebt macht. Und das Café Kirchner sowieso.



**Kooperativ** Viele Früchte, mit denen die Torten bei Café Kirchner belegt sind, stammen unmittelbar vom angrenzenden Markt. Und der Markthändler hat sie morgens beim Bauern im Bergischen besorgt – frischer und ökologisch sinnvoller gehts nicht. Das ist „Genuss mit gutem Gewissen“.