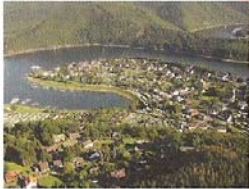


Vigo

September | Oktober 2012

Gesund leben in
Aachen



Nationalpark Eifel:

Eine Wandertour durch die faszinierende Wildnis – für Familien die Chance, Natur hautnah zu erleben.

Seite 2

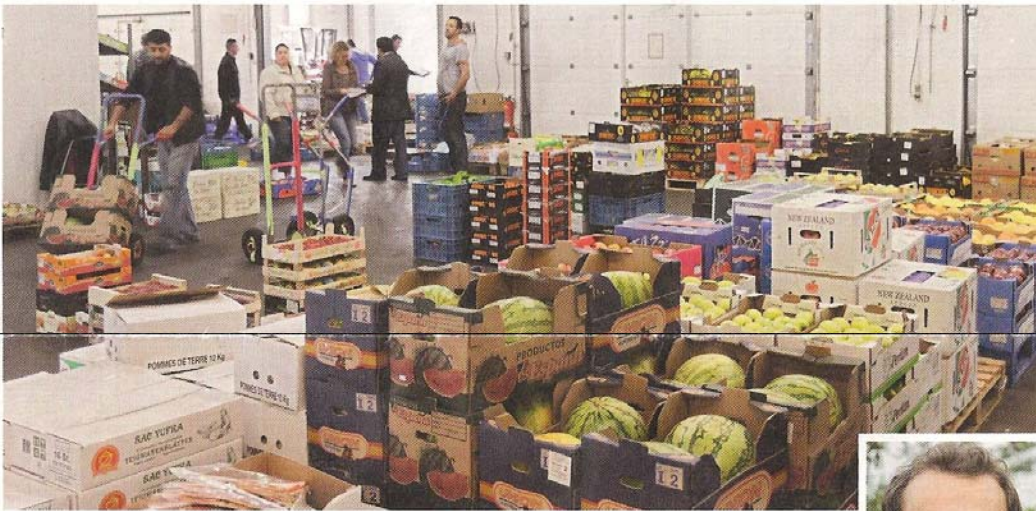


Nicht nur für Genießer:

Der Teeladen im historischen Haus Eulenspiegel ist ein Mekka für Aachener Teeliebhaber.

Seite 8

Besuch im Vitamin-Depot



Aachen | Der Großmarkt mit seinem vielfältigen Obst- und Gemüseangebot fungiert als Vitamin-Drehscheibe für die gesamte Städtereion.

Die Adresse ist gleichzeitig Programm: Im Erdbeerfeld. Willkommen auf dem Aachener Großmarkt. Dort versorgen sich die Einzelhändler, Wochenmarktbesucher, Gastronomen und Kantinenbetriebe mit allem, was frisch und lecker ist und zu Obst und Gemüse zählt.

Täglich frisch warten über 200 verschiedene Sorten auf Kunden. 10 000 Quadratmeter Hallenfläche dienen seit über zehn Jahren als Handelsplatz, und über 20 (Groß-) Händler sorgen für die Vitaminversorgung der Region. Großmarkt-

Geschäftsführer Martin Heyen: „Wir verstehen uns hier als Gegengewicht zu den großen Supermarktketten. Zu uns kommt auch früh morgens der Koch, der sich Obst und Gemüse für sein Restaurant besorgt.“

Der Markt gehört den Frühaufstehern. An sechs Wochentagen werden ab 3 Uhr in der Nacht die per Fax, E-Mail oder Telefon eingegangenen Bestellungen ausgeliefert, etwa ab 9 Uhr trudelt der Betrieb langsam aus, die letzten Lieferwagen verlassen das Gelände und es wird aufgeräumt für den nächsten Tag. Händler Emin Yücel: „Unser Angebot ist regional, die Ware kommt vorwiegend aus Köln, Holland und Belgien, weil dort die großen Importeure tätig sind.“ Trotz Internationalität und unverminderter Produkteinfuhr per Flugzeug bestätigt Yücel: „Die Erdbeeren zu Weihnachten bleiben daher die Ausnahme.“

Franz Josef Palmen dehnt sein Angebot über das übliche Obst und

Herr über 200
unterschiedliche
Obst- und
Gemüsesorten:
Großmarkt-
Geschäftsführer
Martin Heyen



Gemüse aus. Er bietet sogenannte Fertigprodukte an: „Wir stellen hier Obst- und Gemüsesalate her, tagesfrisch und nach hohen hygienischen Standards, die ständig kontrolliert werden. Unsere Abnehmer für diese Produkte sind in der Hauptsache Restaurants.“

Außerdem verzeichnen die Händler verstärktes Interesse an Show- und Deko-Arrangements für Ausstellungen, Präsentationen und Events aller Art. Ein Credo gilt für alle auf dem Aachener Großmarkt: Frische, Qualität und Vielfalt. Und Frühaufsteher sollte man in eigenem Interesse sein.

Großmarkt Aachen
Im Erdbeerfeld 20, 52078 Aachen
02407 5656460
www.grossmarktaachen.de

Gegen den Trend

„Wochenmarkt statt Weltmarkt“

In Zeiten der Globalisierung ist der ganzjährige Einkauf von (fast) allen Obst- und Gemüsesorten möglich: zum Beispiel von Erdbeeren zu Weihnachten oder Weintrauben zu Pfingsten.

Martin Heyen, Geschäftsführer des Aachener Großmarktes: „Es gibt zwei Lager – die Konsumenten, die sich über Herkunft und Weg der Ware wenig Gedanken machen, und diejenigen, die auf saisonale und regionale Ware setzen.“ Regional erzeugtes Obst und Gemüse sei während der Erntezeit nicht nur günstiger, sondern auch besonders gesundheitsförderlich, weil Inhaltsstoffe besser ausgebildet sind. „Kurze Transportwege schützen außerdem vor Nährstoffverlusten“, sagt Heyen. Regionale Produkte schneiden bei den Transportkosten und den Umweltmissionen am besten ab. So verursacht ein Apfel aus Chile zwölf Mal mehr Transportenergie als heimische Ware, die eben nicht eingeflogen werden muss.

Gegen den Trend arbeitet Gemüsebauer Michael Flöhr aus der Städtereion. Seine Devise: „Wochenmarkt statt Weltmarkt“, denn er verkauft auf dem Groß-

Auch diese
Paprika sind
in der Region
gereift.



markt ausschließlich Gemüse aus eigener Produktion. Sein Sortiment umfasst Salate, alle Kohlsorten, Bohnen, Paprika und auch Tomaten. Doch in den Wintermonaten pausiert Flöhr auf dem Aachener Großmarkt.

Überreicht durch:

