

Im Gespräch mit ...

Heiner Röckrath, Geschäftsführer des Carlsplatz

Der perfekte Sommerstrauß

Bunte Sommerblüten-
wiese für Daheim

Leichte Sommerküche

Unsere Lieblingsrezepte
für heiße Tage

Frisch, regional, saisonal

Mit dem Carlsplatz-
Marktkalender



Sonnige Aussichten

Urlaub auf dem Carlsplatz –
Genuss aus aller Welt
für den Sommer in der Stadt

Carlsschnack

Im Gespräch mit Carlsplatz-Geschäftsführer Heiner Röckrath über den Markt in der Pandemie, Herausforderungen und Zukunftspläne.

Bitte stellen Sie sich kurz vor: Seit wann sind Sie auf dem Carlsplatz und was ist Ihr Aufgabenbereich? Ich bin eigentlich schon immer auf dem Carlsplatz! (lacht) Da meine Eltern und meine Großeltern hier bereits ein Geschäft betrieben haben, bin ich mehr oder weniger auf dem Markt aufgewachsen. Seit 2014, also seit gut sieben Jahren, bin ich in der Geschäftsführung. Ich trage Verantwortung für die gesamte Ausrichtung und Abwicklung des Marktes und die wirtschaftliche Entwicklung der GmbH. Als meine Hauptaufgabe sehe ich, den Händlern eine perfekte Infrastruktur zur Verfügung zu stellen: Dazu gehört die Müllentsorgung, Strom, Wasser, Abwasser – alles, was ein Vermietungsgeschäft beinhaltet, muss funktionieren und vorhanden sein.

Das letzte Jahr war eines der herausforderndsten in der langen Geschichte des Marktes. Wie haben Sie diese Zeit wahrgenommen? Vor welche Herausforderungen wurden Sie gestellt?

Wir hatten in vielen Bereichen großes Glück und waren als Wochenmarkt unter freiem Himmel mit dem Schwerpunkt „Lebensmittel“ privilegiert. Wir durften weitestgehend mit den üblichen Einschränkungen öffnen. Ganz arg hat es unsere Gastronomie getroffen, wie überall in der Stadt. Die Gastro-Betriebe sind in der heutigen Zeit ein wichtiges Standbein des Marktes. Sie ermöglichen es, den Carlsplatz sechs Tage die Woche zu betreiben. Da muss man helfen, da muss man Zuversicht und Optimismus verbreiten. Wir haben ebenfalls die fehlenden Tagestouristen zu spüren bekommen, die sonst aus der ganzen Welt zu Besuch in Düsseldorf sind.

Sicherheit steht beim Einkaufen an erster Stelle. Welche Maßnahmen haben Sie eingeführt und umgesetzt, damit Händler und Besucher sicher einkaufen können? Gibt es weitere Pläne, um die Sicherheit weiter auszubauen? Wir haben jegliche Maßnahmen eingeführt, die zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Pandemie dazugehören. Angefangen bei Hygienespendern bis hin zu einem Management der Warteschlangen und Security-Mitarbeitern, die versuchen, Gruppenbildungen zu verhindern und auf die Maskenpflicht hinweisen. Sie sorgen auch dafür, dass das Thema „Verzehrverbot“ eingehalten wird. Die Vorgabe, dass man zum Verzehr der Speisen und Getränke einen Abstand von 50 Metern zum Händler einhält, ist nicht immer einfach umzusetzen.

Wir verzichten während der Coronazeit komplett auf den Ausschank von Alkohol auf dem Markt. Das betrifft die wirtschaftliche Situation dieser Marktbetriebe natürlich stark. Wir müssen helfen, Mut machen, Zuversicht verbreiten und hoffen, dass es bald besser wird. Wir beobachten sehr genau, welche Vorgaben kommen und hoffen, bald die Gastronomie öffnen zu können, natürlich mit stark beschränkter Besucherzahl.

Der Carlsplatz mit mehr als über 60 Händlern steht für eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Wie meistern Sie es, die Belange aller Händler unter einen Hut zu bringen? Unser oberster Grundsatz ist, dass wir alle Händler gleichbehandeln. Wir achten darauf, dass wir niemanden bevorzugen, dass alle die gleichen Rechte und Pflichten haben. Wir achten außerdem darauf, die einzelnen Sortimente nicht zu überfrachten. Es ist wichtig, das im Blick zu haben, damit jedem Händler ein auskömmliches Wirtschaften ermöglicht ist. Das sorgt dann für Zufriedenheit und für eine gewisse Kollegialität auf dem Platz.

Haben Sie ein persönliches „Ritual“ auf dem Markt? Als Düsseldorfer, der auf dem Markt aufgewachsen ist, habe ich einige Rituale. Wenn ich morgens ankomme, gibt es einen Kaffee an der berühmten Kaffeebude



bei unserer Uschi. Dann begeben mich zu den Marktständen, wo ich sehr gerne mit unseren jüngeren Händlern ein Wort wechsle. Heute mit dem und morgen mit dem. Die jüngeren haben oft das Herz auf der Zunge und ich spüre schnell, ob eine Unzufriedenheit besteht oder alles gut funktioniert. In der Regel verlasse ich abends den Platz als letzter und schließe den Tag mit einem Rundgang über den leeren Markt ab.

Der CARL Lieferservice wurde innerhalb kürzester Zeit von Ihnen und Ihrem Team auf die Beine gestellt. Wäre das so schnell ohne die Pandemie passiert? Wie wird der Service angenommen? In Bezug auf das „Team“ muss ich ein wenig ausholen: Ich bin natürlich kein Einzelkämpfer, ich habe Unterstützung aus dem Händlerverein mit vielen engagierten, jungen Händlern. Ursula Wiedenlübbert von *Pure Coffee by Kaffeereich* unterstützt mich sehr mit ihrer Kreativität. Ihr gilt auch ein besonderer Dank bei der Einrichtung des

Lieferdienstes CARL. Holger te Heesen von unserem Partner *incharge* und sie kennen sich schon lange. Gemeinsam haben wir dann die Idee des Lieferdienstes ausgeheckt. Wie der Service angenommen wird? Markthändler wie wir stöhnen immer, das gehört wohl zum Beruf. Ich kann aber sagen, dass der Lieferservice ganz gut läuft und von Monat zu Monat besser wird.

Hat die herausfordernde Zeit die Händler noch einmal mehr zusammengeschweißt? Ja. Das hat sich allerdings schon in den letzten Jahren abgezeichnet. Ältere Düsseldorfer wissen es vielleicht noch: Als ich hier anfang, war der Markt in einer sehr schwierigen Situation. Es gab zu Beginn meiner Zeit etliche Leerstände und Nicht-Zahler. Wir haben seitdem mehr als ein Drittel der Marktstände komplett neu besetzt. Es gab einen Generationenwechsel. Daraus ist eine schöne Gemeinschaft gewachsen. Heutzutage ist es wieder so, wie ich es als Kind und als junger Mensch gekannt habe. Die Händler unterstützen sich, sie reichen sich die Hand und helfen sich gegenseitig. Ich denke, dass Corona da nochmal einen Schub gegeben hat. Der Zusammenhalt auf dem Carlsplatz ist sehr schön und sehr groß.

Wie blicken Sie in die Zukunft? Was bringt die Zukunft auf dem Carlsplatz? Wir freuen uns auf viele spannende Themen. Aktuell prüfen wir eine Begrünung oder Sondernutzung unseres Daches. Themen wie „Vertical Gardening“, also innerstädtisches Produzieren von Kräutern und Gemüse, aber auch die Nutzung mit einer Fotovoltaik-Anlage sind im Gespräch. Dazu sind wir in engem Austausch mit der Stadtverwaltung.

Wir versuchen künftig, bei den Neuvermietungen die Zahl der Gastronomie leicht zu reduzieren und zurückzufahren. Zur Anzahl der Gastronomie gab es von einigen Seiten Kritik, die wir berücksichtigen. Ich denke, jeder Unternehmer geht mal Wege, die wieder korrigiert werden müssen. Ziel ist es, bis zum Ende des Jahres zwei Gastronomien zurückzubauen.

Worauf freuen Sie persönlich sich am meisten in der Zeit „nach“ Corona? Durch die fehlende Möblierung auf dem Markt und an den Ständen ist dem Carlsplatz ein großer Teil seiner Atmosphäre genommen worden. Ich freue mich sehr darauf, wenn hier wieder Menschen sitzen, essen, trinken, sich treffen und austauschen können! Außerhalb des Carlsplatzes freue ich mich darauf, sorglos und ohne über Corona nachdenken zu müssen, mit meinen Enkeln auf dem Rasen Fußballspielen zu können!

Wie verbringen Sie Ihren Feierabend nach einem langen Markttag? Mit einem leckeren Bierchen bei Dauser und anschließend genieße ich den Weg mit dem Fahrrad zurück nach Kappes Hamm.

Simply the Zest!

Zehn Fakten über Zitrusfrüchte

- ① Die Redewendung „Sauer macht lustig“ stammt von der Aussage „Sauer macht gelüchtig“ bzw. „Sauer macht Appetit“. Sie beschreibt die Wirkung von säuerlichen Lebensmitteln, den Appetit anzuregen.
- ② Es gibt etwa 1.600 Arten von Zitrusfrüchten, die in die vier Gruppen „Grapefruits, Mandarinen, Orangen und Zitronen“ eingeteilt sind.
- ③ Die Pampelmuse gilt als Urform vieler Zitrusfrüchte. Pampelmuse und Grapefruit bezeichnen nicht dieselbe Frucht, sondern sind verschiedene Zitrus-Arten. Allerdings sind sie nahe verwandt. Die Pampelmuse ist nicht nur größer und schwerer als die Grapefruit, sie variiert auch in der Form.
- ④ Die Grapefruit ist eine Kreuzung aus der Pampelmuse und der Orange. Während die aus Asien stammende Pampelmuse sich durch ihre dünne gelbe Schale und den herben Geschmack auszeichnet, ist die Grapefruit umhüllt von einer gelben Schale mit rosa Schimmer. Wichtige Grapefruit-Sorten sind die weißfleischige Marsh Grapefruit sowie die rosafarbenen Ruby Red und Star Red.
- ⑤ Die Pampelo, eine Kreuzung aus Grapefruit und Pampelmuse kann bis zu 6 Kilo wiegen.
- ⑥ Grapefruit bedeutet übersetzt: „Traubenfrucht“. Die Früchte wachsen so eng wie Trauben beieinander.
- ⑦ Die Mandarine wird aufgrund ihrer leicht zu lösenden Schale auch „Easy Peeler“ genannt. Die Clementine ist übrigens eine bekannte Mandariniensorte, die viel Fruchtzucker und wenig Säure enthält.
- ⑧ Von etwa 400 Orangensorten haben sich im kommerziellen Anbau nur rund 15 Sorten durchgesetzt. Der Handel unterscheidet die Früchte nach der Färbung des Fruchtfleisches in Blondorangen, Halbblut- und Blutorangen.
- ⑨ Der Goldapfel (*Citrus aurantium*) war eine beliebte Zierfrucht in den Orangerien vieler Schlösser. Heute werden die großwüchsigen Früchte vor allem zu Orangenkonfitüre und Marmelade verarbeitet.
- ⑩ Die zwei gängigsten Zitronensorten heißen „Primofiori“ (saftreich, mit einem kleinen Nippel am Fruchttende) und „Verna“ (größer & saftärmer).

Sommerliche Zitrusfrüchte in allen Varianten erhalten Sie bei unseren Obst- und Gemüsehändlern auf dem Markt!

Frisch und farbenfroh – Sommer auf dem Markt

Der Sommer hat einen ganz speziellen, warmen und schweren Duft: Er riecht nach Blüten, frisch gemähtem Gras, Kräutern, saftigem Obst und Zitrusfrüchten. Wie in jeder Jahreszeit lohnt es sich, genau hinzuschauen und frisch, regional und saisonal einzukaufen. Wir verraten Ihnen in unserem Carlsplatz Markt-kalender, welche Gemüse-, Obst-, Fleisch- und Fischarten in den Sommermonaten von **Juni bis August** nicht auf Ihrem Einkaufszettel fehlen dürfen.



Obst

Äpfel (ab Aug.)
Birnen (ab Aug.)
Aprikosen
Blaubeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Himbeeren
Johannisbeeren
Kirschen
Mirabellen
Pflaumen
Rhabarber
Stachelbeeren
Wassermelonen (ab Aug.)
Zwetschgen

Gemüse

Auberginen
Blumenkohl
grüne Bohnen
Dicke Bohnen
Brokkoli
Butterrüben (ab Aug.)
Champignons
Erbisen
Fenchel
Gurken
Guter Heinrich (Wildspinat)
Karotten
Kartoffeln
Kohlrabi
Lauch
Lauchzwiebeln

Salat

Batavia
Eichblattsalat
Eisbergsalat
Endiviensalat
Kopfsalat
Lollo rosso
Portulak
Radicchio (ab Aug.)
Rucola

Fleisch

Ente (ab Aug.)
Gans (ab Aug.)
Kaninchen (Juli)
Rehbock
Rotwild
Spanferkel
Wildschwein

Fisch

Bachsaiibling
Brasse
Dorade
Flusskrebse
Makrele
Sardellen



Wussten Sie schon?
 Diese und weitere leckere
 Rezepte finden Sie auf
[www.carlsplatz-markt.de/
 marktleben/rezepte](http://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/rezepte)

Leichte Sommerküche

Sommerzeit ist Salatzeit! Salate dürfen bei einem BBQ-Abend als Begleitung nicht fehlen. Als leichtes, vitaminreiches Mittag- oder Abendessen sind sie perfekt, um mit erfrischenden Zutaten wie Gurke, Fenchel oder Zitrusfrüchten von innen heraus den Körper zu kühlen. Ingwer oder Pfeffer setzen den perfekten Schärfe-Kontrast. Wir verraten Ihnen unsere Lieblingsalatrezepte für heiße Tage!



Zutaten
 250 g Linsen,
 Pui- bzw. Belugalinsen
 200 g Stremellachs
 2 Fenchelknollen
 1 Salatgurke
 1 große Zwiebel, rot
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone
 4 EL Olivenöl
 1 Prise Ingwerpulver
 Salz
 Salatblätter

Zubereitung
Linsen-Lachs-Salat mit Fenchel und Gurke
 Die Linsen nach Packungsanleitung mit etwas Salz und Ingwerpulver garen und vor Ablauf der Garzeit eine Garprobe machen, sie sollten nicht zu sehr zerfallen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Gurke und den Fenchel würfeln, das Fenchelgrün fein hacken. Die Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden. Den Lachs in Streifen schneiden.

Das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen, Fenchel und Zwiebel hinzugeben. Den Knoblauch schälen und dazu pressen, etwa 5 Minuten dünsten, bis das Gemüse bissfest ist.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, den Saft der halben Zitrone dazugeben, durchmischen und mit Salz abschmecken. Im Kühlschrank mindestens 15 Minuten durchziehen lassen. Die Salatblätter waschen, trockentupfen oder -schleudern und auf Tellern anrichten. Den Linsensalat darauf verteilen, eventuell mit Zitronenscheiben und etwas Fenchelgrün garnieren. Der Salat ist auch gut zum Mitnehmen für die Mittagspause geeignet.



Zutaten
 2 Bund Rucola
 1 Orange
 2 Grapefruits
 1 Zitrone
 1 EL Honig
 2 EL Sesam, weiß
 2 EL Öl (z.B. Olivenöl und Sesamöl gemischt)
 Salz
 Pfeffer

Rucolasalat mit Zitrusfrüchten und Honig-Sesam Marinade
 Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Orange, Grapefruit und die Zitrone schälen, die weiße Haut entfernen. Die Fruchtfilets aus den Trennhäuten herauslösen, den Saft dabei auffangen.

Für die Marinade den Fruchtsaft mit dem Honig und dem Sesam in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Rucola mit den Zitrusfrüchten auf Teller anrichten. Die lauwarme Honig-Senf-Marinade mit dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über den Salat träufeln.

Der perfekte Sommerstrauß



Löwenmäulchen

Strandflieder

Trommelstöckchen

Gerbera

Gebleichtes Gras

Polyantharosen

Santini-Chrysanthemem

Bunte Sommerblütenwiese für Daheim

Bei der Zusammenstellung des perfekten Sommerstrauß gilt: Alles geht! Haben Sie keine Scheu und mixen Sie die schönsten Blüten und Gräser, die der Sommer zu bieten hat. Das Resultat ist eine bunte Farbexplosion, die wie ein Spaziergang über eine wilde Sommerwiese duftet.

In unserem Sommerstrauß kombinieren wir bunte **Gerbera, Federgerbera, Löwenmäulchen, Troßnelken, Phlox und Polyantharosen** mit **rosa Schleierkraut, gebleichtem Gras** und **Strandflieder**. Sonnige Akzente setzen **gelbe Santini-Chrysanthemem** und **Trommelstöckchen**.

Viele weitere sommerlich-bunte Inspirationen und Ideen finden Sie bei unseren Blumenhändlern auf dem Carlisplatz.

Urlaub auf dem Carlsplatz

Genuss aus aller Welt für den Sommer in der Stadt – Holen Sie sich mit internationalen Produkten und Delikatessen vom Carlsplatz das Urlaubsgefühl nach Hause!



Lavendel

Die Provence direkt vor der Haustür: Lavendel in allen Größen und Varianten verströmt nicht nur den typischen Sommerduft auf dem Balkon, sondern erfreut auch heimische Bienen und Hummeln! *Erhältlich bei den Blumenhändlern*



Summer BBQ

Ein buntes Grillsortiment aus aller Welt, auch in Bioqualität, gibt's bei *Feinkost Stüttgen by OTTO GOURMET* und *Metzgerei Schlösser*. Premiumgeflügel hat *Geflügelhandel Küsters*, Premium-Steak die *Steakschmiede by Don Carne*, Deftiges gibt's bei *Schinken Toni* oder *Schlemmermeyer*.



Dolce Vita to go

Das italienische Lebensgefühl gibt es nicht nur in Italien, sondern auch mitten in Düsseldorf! *Di Gennaro* verwöhnt seit über 50 Jahren mit original italienischer Feinkost und Weinen; frische Pasta von der *Pastaria* und Antipasti von *Casa Cortilla* machen Vorfreude auf den nächsten Italienurlaub!

Rauhe Sanddorn-Küsten

Sanddorn, die sogenannte Zitrone des Nordens, verleiht dem süßen Lakritz und der weißen Schokolade der Sommeredition von Lakrids by Bülow eine säuerliche Frische. *Erhältlich bei Lakrids*.



Ein bisschen Meer

Egal, ob französische „Plateau de Fruits de Mer“ oder nordisches Fischbrötchen: *Fisch Pahlke* und das *Fischhaus Obst* bringen eine sommerliche Brise Meer direkt zu Ihnen nach Hause.



Leichte Sommerweine

Perfekt für laue, lange Sommerabende: „Wie im Fluge“ ist ein leichter, frischer Riesling vom Weingut Goldatzel, der verführerisch feinfruchtig daherkommt. Der „Rosé Fumé“ vom Weingut Katrin Wind aus der Pfalz ist ein fantastischer Begleiter zu Seafood. *Alle Weine erhältlich bei Concept Riesling*.



Carlsplatz-Gutschein

Eine kulinarische Reise verschenken kann so einfach sein – mit unseren Carlsplatzgutscheinen im Wert nach Wahl, einlösbar bei allen Händlern. *Erhältlich im Marktbüro*.



Ice Ice Baby!

Hausgemachtes Speiseeis aus besten, natürlichen Rohstoffen gibt es bei unserem neuen Händler „Eiszeit Düsseldorf“ und am Stand von „Pure Pastry“ – übrigens auch in der 500ml Box für zuhause!



Bienvenue au marché

Extraordinaire! Geraldine von *Chez Jean-Luc* verzaubert mit Käse, Pasteten, Weinen und weiteren Delikatessen – directement de France. Bei *Terre de Provence* gibt es neben den luftgetrockneten „Saucissons“ gratis ein Stückchen Südfrankreich-Flair dazu.



Körbe im Boho-Look

Handgeknüpfte Körbe sind nicht nur praktisch, die angesagten Flechtwaren bringen im Nu sommerliches Boho-Feeling in die Wohnung oder auf den Balkon. Stuhlgeflechte, Weidenkisten und Korbwaren gibt es bei dem jahrhundertalten Familienunternehmen *Burkhardt Korbwaren* auf dem Carlsplatz.

Tipp: Sie wünschen sich individuelle Präsentkörbe? Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen an catering@carlsplatz-markt.de

#carlsplatz
carlsplatz-markt.de

fb.com/carlsplatz40213
@carlsplatz



BESUCH VON ...

Silke Kenschak

Silke Kenschak lebte ein Jahr in Japan – und entdeckte dort ihre Liebe zu Bento-Boxes. Auf ihrem Instagram-Kanal zeigt sie ihre kunterbunten, verrückten Eigen-Kreationen. Seit 2005 kommt sie jeden Samstag zum Einkaufen auf den Carlsplatz – und gibt fast täglich in ihren Instagram-Stories tolle Rezeptinspirationen mit Zutaten vom Markt. Mehr auf Instagram [@silkes_bentoboxes](https://www.instagram.com/silkes_bentoboxes)



CARL bringt's

Der smarte Lieferservice bringt den Carlsplatz direkt zu Ihnen nach Hause – ab einem Bestellwert von 50 € sogar kostenfrei!

Kontakt

bestellung@carl-lieferservice.de
0157 80 55 48 20
www.carl-lieferservice.de



Kontakt & Impressum

Herausgeber
Wochenmarkt Karlplatz GmbH
Carlsplatz 26, 40213 Düsseldorf

Vertreten durch Geschäftsführer
Heiner Röckrath

Kontakt
carlsblatt@carlsplatz-markt.de

Redaktion & Text
Tina Husemann, Ursula Wiedenlubbert

Art Direktion & Layout
vista – digital brand content design

Fotos
Kristof Puller (*Titelbild, Portrait Heiner Röckrath*), istock – ozgurdonmaz, imagestock, RedHelga (*Olivenzweige, Zitronen, Heidelbeeren*), istock – makasana, shutterstock – Sunvic (*Rezepte*), stocksy – Alan Shapiro (*Zitronenfrüchte*), istock – Floortje (*Lavendel*), Joakim Carlstrom (*Meeresfrüchte*), AlexRaths (*Summer BBQ*), AlexPro9500 (*Käseplatte*), Kristina Fendesack (*Dolce Vita*), istock – azgek (*Körbe im Boho-Look*)

Druck
Clasen Druck GmbH
Spielberger Weg 66, 40474 Düsseldorf
Auflage 5.000