

Generation Marktgesichter

Wie erleben die aktuellen
Händler den Markt?

Der Carlsplatz in Zahlen

Geballtes Wissen
rund um den Markt

Marktküche: Cool Kohl

Omas Klassiker trifft
auf junges Gemüse

Einmal „Karlplatz“ und zurück

Buntes Marktleben
in Schwarzweiß

Tradition trifft Zukunft

Zwischen Wochenmarkt und kulinarischer
Erlebniswelt: der Carlsplatz im Wandel der Zeit



Interviews

Generation Marktgesichter

Es sind die Händler*innen, die unserem Carlsplatz sein Gesicht geben. Wir sprachen mit vier Menschen, die täglich auf dem Markt arbeiten und deren Familienhistorien teils über 80 Jahre auf dem Carlsplatz verankert sind. Wie erlebt die aktuelle Generation den Markt? Was war früher besser und was bringt die Zukunft? Die vollständigen Interviews lesen Sie auf [carlsplatz-markt.de](https://www.carlsplatz-markt.de)

Christina Stübner Carlsplatzblume

Seit wann sind Sie auf dem Carlsplatz? Ich bin schon immer auf dem Carlsplatz. 2015 habe ich das Geschäft von meinen Eltern übernommen. Meine Oma ist seit den 50ern auf dem Markt, dann haben meine Eltern ihre zwei Stände übernommen. Ich habe mich mit der Übernahme auf einen Stand, meinen jetzigen Stand, etwas verkleinert. Meine Oma war tatsächlich mit eine der ersten Händlerinnen auf dem Markt.

Wie kam es dazu, den Stand auf dem Carlsplatz zu betreiben? Die Frage stellte sich eigentlich nicht. Ich habe eine Ausbildung zur Floristin gemacht und danach eine Zeitlang bei meinen Eltern gearbeitet. Aber wie das so ist mit den Kindern und den Eltern – irgendwann gehen die Interessen und Vorstellungen auseinander. Meine Eltern wollten dann etwas kürzer treten und wir haben uns dazu entschlossen, dass ich den Stand übernehme.

Was bedeutet Ihnen der Markt persönlich? Wenn man bedenkt, wie viele Stunden ich hier bin und wie viel Zeit ich hier verbringe, kann man schon sagen, dass es mein Lebensinhalt ist. Es ist der Lebensmittelpunkt.

Was schätzen Sie am Carlsplatz am meisten? Dass er so vielfältig ist. Es hat sich viel getan in den letzten Jahren. Früher war es ein reiner Markt. Heutzutage ist es ein Treffpunkt. Es geht nicht mehr nur ums reine Einkaufen, sondern auch um „Entertainment“. Ich finde das schön. Zeiten ändern sich. Sicherlich gibt es noch viele Wochenmärkte, die zweimal die Woche

von morgens bis mittags stattfinden. Das kann man nicht mehr mit uns vergleichen. Es ist immer was los, man trifft immer jemanden. Das ist das Schöne.

Gibt es Kunden oder besondere Erlebnisse, die Ihnen in der Zeit extrem im Kopf hängen geblieben sind? Wir haben sehr viele liebe Stammkunden. Die kommen jede Woche, man kennt sich, man kennt die Hintergründe und man quatscht auch mal zehn Minuten. Das passiert bei der Supermarktverkäuferin sicherlich seltener, weil sie keine Zeit dazu hat. Bei uns kennt man die Namen der Kunden und kennt sich schon ewig. Teilweise haben schon die Eltern unserer Kunden bei meinen Eltern eingekauft. Jetzt kommen die Kinder, die in meinem Alter sind und kaufen bei uns. Man hat Beziehungen zu den Kunden, es ist sehr familiär.

Geraldine Marionneau Chez Jean-Luc

Seit wann sind Sie auf dem Carlsplatz? Ich bin jetzt seit 10 Jahren auf dem Markt, im November gehe ich ins elfte Jahr. Anfangs hatte ich neben der Feinkost noch einen Flammkuchenstand, den habe ich aber vor ca. 5 Jahren verkauft, weil die Doppelbelastung zu groß wurde.

Wissen Sie, wer vorher auf Ihrem Marktplatz war? Das war auch eine Französin, Marie-Noël Faucheur. Sie hat den Stand gemeinsam mit ihrem Mann betrieben, später alleine und hat dann an mich verkauft.

Was schätzen Sie am Carlsplatz am meisten? Das ist die Vielfalt. Wenn ich etwas Spezielles, Außergewöhnliches kochen möchte, dann kann

ich sicher sein, dass ich es hier finde. Wenn Freunde etwas Besonderes wie zum Beispiel Wild suchen, dann weiss ich genau, wo ich sie hinschicken muss. Die Vielfalt ist schon sehr schön. Und ansonsten schätze ich meine Kolleg*innen sehr.

Was lieben Sie am meisten an Ihrer Arbeit? Ich kann meine Sprache sprechen, Französisch und Deutsch. Viele Deutsche versuchen Französisch zu sprechen, das ist toll. Viele Kunden kommen nicht nur zum Einkaufen, sondern auch zum Reden. Wir reden über alles. Natürlich macht es mir auch Spaß, die Kunden zu beraten. Aber das Reden ist sehr wichtig für mich. Das reine Verkaufen wäre mir vielleicht sonst ein bisschen zu wenig. Der Austausch macht mir große Freude.

Gibt es Kunden oder besondere Erlebnisse, die Ihnen in der Zeit extrem im Kopf hängen geblieben sind? Es gibt ganz viele – schöne wie traurige! Es passiert zum Beispiel ab und zu, dass mir Kunden berichten, dass ihr Partner oder ihre Partnerin verstorben ist. Das berührt mich schon sehr, weil es Menschen sind, die ich acht oder neun Jahre kenne. Das gehört dazu, dass es eben auch das Marktleben. Ansonsten gibt es eigentlich fast nur schöne Momente.

Axel-Marcel Thubeauville Steakschmiede by Don Carne

Seit wann sind Sie auf dem Carlsplatz? Mit dem Namen *Don Carne* betreiben wir den Stand seit Mitte 2018. Zu diesem Zeitpunkt haben wir den Stand mit der ehemaligen Steakschmiede (seit 2016) verschmolzen.

Was bedeutet Ihnen der Markt persönlich? Der Carlsplatz ist für mich ein fester Anker in Düsseldorf. Durch individuelle Konzepte abseits des Mainstreams und die tolle Marktatmosphäre fühle ich mich sehr gut aufgehoben und denke, dass dies in Zeiten der stärker werdenden Anonymität sehr wichtig ist.

Was schätzen Sie am Carlsplatz am meisten? Ich schätze am meisten die kulinarische Vielfalt der Stände und dass es Experten und Spezialisten für die verschiedenen Bereiche gibt. Ich kann mich auf absolut hochwertige Ware verlassen.

An welchem Stand gehen Sie am liebsten einkaufen? Ich trinke am liebsten meinen Kaffee bei unseren Nachbarn von KaffeeReich oder einen Wein bei Concept Riesling. Wenn ich etwas zu Hause koche oder grille, hole ich, neben dem Fleisch von uns, meine Zutaten immer wechselnd an verschiedenen Ständen.

Was sind Ihre Wünsche an den Markt? Das richtige Geschick bei der Auswahl der Partner und Stände, um das allgemein hochwertige Image des Marktes zu erhalten und erweitern.

Michael und Tobias Schier Obst & Gemüse Schier

Seit wann sind Sie auf dem Carlsplatz? Meine Geschwister und ich sind die vierte Generation. Wir haben noch einige Jahre mit unserer französischen Großmutter zusammengearbeitet. Ich würde vermuten, unsere Familie ist zwischen 80 und 100 Jahren hier.

Wissen Sie, wer vorher auf Ihrem Marktplatz war? Seitdem der Carlsplatz besteht, haben wir den Stand an dieser Stelle. Wir sind als eine Art Gründungsmitglied zu sehen.

Was bedeutet Ihnen der Markt persönlich? Neben meiner eigenen kleinen Familie bedeutet mir der Markt alles. Ich bin ca. 75 Stunden die Woche hier. Dadurch, dass meine Eltern noch im Betrieb sind, ist das ganze sehr familiär. Während wir morgens aufbauen, unterhalten wir uns ein bisschen, hier findet Familienleben statt. Unsere Mutter bekocht uns, bevor sie geht.

Wie würden Sie die Entwicklung des Marktes von damals zu heute beschreiben? Der Markt hat sich in meinen Augen verbessert. Wir richten uns noch mehr an den Kunden, der etwas Besonderes sucht. Ausschlaggebend war hier schon immer die Qualität. 08/15 bekommt man überall.

Ist die fünfte Generation schon in den Startlöchern? Wir sind eine sehr große Familie, ich habe fünf Geschwister, wir haben allerdings bisher nur zwei Kinder in der Familie. Mein Sohn ist zehn, wenn er mal hier auf dem Markt ist, hilft er immer sehr gerne mit. Aber man muss abwarten, wie sich das entwickelt.

„Man hat Beziehungen zu den Kunden, es ist sehr familiär.“



Christina Stübner
Carlsplatzblume

„Wenn ich etwas Spezielles, Außergewöhnliches kochen möchte, dann kann ich sicher sein, dass ich es hier finde.“



Geraldine Marionneau
Chez Jean-Luc

„Der Carlsplatz ist für mich ein fester Anker in Düsseldorf.“



Axel-Marcel Thubeauville
Steaksmiede by Don Carne

„Neben meiner eigenen kleinen Familie bedeutet mir der Markt alles.“

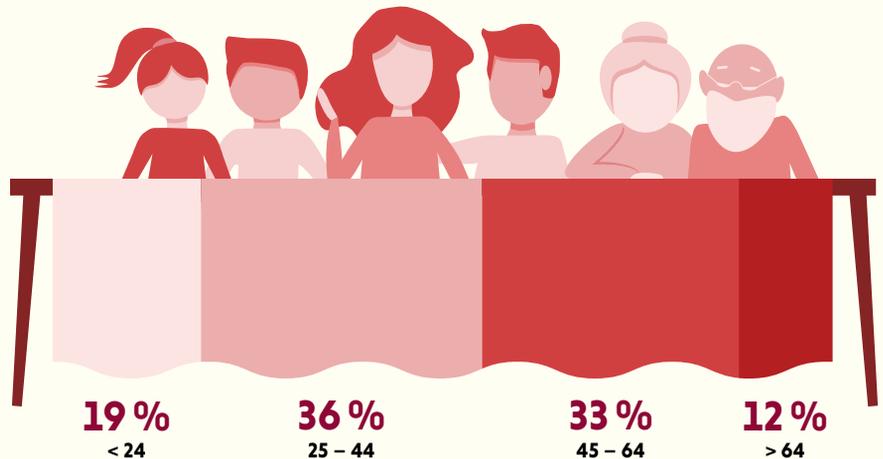


Michael Schier
Obst & Gemüse Schier

Der Markt in Zahlen

Der Carlsplatz, ein Markt für alle Generationen.

Der Carlsplatz ist Düsseldorfer Identität. Das sagen knapp 75 % der Teilnehmer*innen einer Umfrage zum Carlsplatz*. Sie wollten schon immer wissen, wie lange der durchschnittliche Aufenthalt auf dem Markt ist oder was die Besucher*innen am meisten am Carlsplatz schätzen? Bitte schön – das und mehr geballtes Carlsplatz-Wissen gibt es hier!



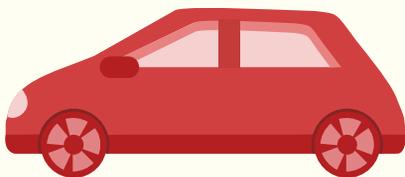
Viele Wege führen zum Carlsplatz: Am häufigsten kommen unsere Kund*innen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

10 %

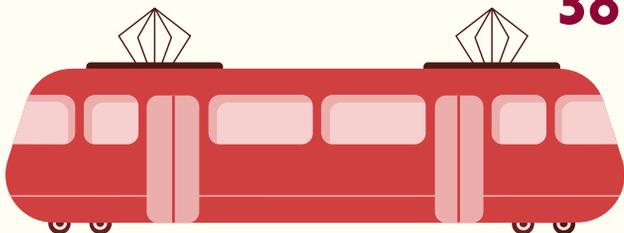


12 %

34 %



38 %



Lokaler Liebling: Die meisten Besucher*innen des Carlsplatz kommen aus Düsseldorf.

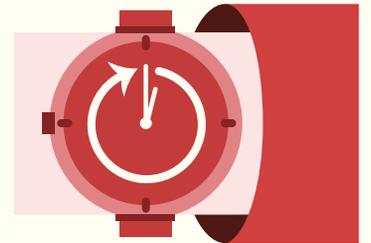


26 %
Umland

63 %
Düsseldorf

10 %
Ausland

Zeit zum Einkaufen: Im Durchschnitt verbringen Besucher*innen etwa eine Stunde auf dem Carlsplatz.



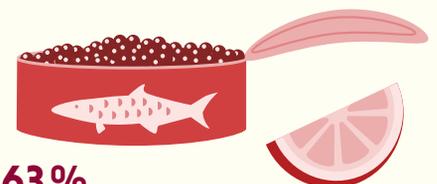
Ein Angebot, das überzeugt: Am meisten schätzen die Kund*innen die kompetente Beratung von Expert*innen, internationale Delikatessen und die entspannte Atmosphäre auf dem Markt.



66 %



67 %



63 %

Ein Sortiment, das seinesgleichen sucht: An mehr als 60 Ständen finden Sie Frische, Qualität und Vielfalt gebündelt an einem Ort.



45 % Lebensmittel



25 % Gastronomie



18 % Blumen & Sonstiges



12 % Mix

Cool Kohl – Omas Klassiker trifft auf junges Gemüse

Bereits vor mehreren tausend Jahren begannen Menschen, den Kohl zu kultivieren. Er gilt als absoluter Klassiker, vor allem in der deutschen Küche – obgleich sein Ruf als Begleiter von fettigem Fleisch, mächtigen Saucen und schwerem Kartoffelpüree oft gelitten hat.

Aber wie bringt man Omas klassische Gerichte zurück in eine moderne Umgebung, die den Zeitgeist, aktuelle Ernährungstrends und Geschmacksbilder sowie die Instagram-Tauglichkeit berücksichtigt?

Wir zeigen Ihnen, dass es – im wahrsten Sinne des Wortes – ganz „leicht“ ist, Klassiker neu zu interpretieren und verraten Ihnen heute das Rezept für hauchdünne Kalbsrückenschnitzel vom Grill an

Zitronen-Petersilien-Pesto mit gedünstetem Spitzkohl und sommerlichem Kartoffel-Olivenöl-Stampf.

Im Gegensatz zu früher sind heutzutage die Gegebenheiten anders, denn es gibt großartiges, mageres Fleisch. Aus frischen und bunten Kräutern zaubern wir ein leichtes Pesto, das schwere Saucen ablöst. Der regionale junge Kohl muss nicht mehr stundenlang geschmort werden. Kurz gedünstet behält er neben seinen wertvollen Inhaltsstoffen die Struktur sowie seinen echten Eigengeschmack. Das Kartoffelpüree wird nicht von Butter erschlagen, sondern ist dank des Olivenöls wunderbar fruchtig und erhält durch den Frühlingslauch eine angenehme Schärfe.



Hauchdünne Kalbsrückenschnitzel vom Grill an Zitronen-Petersilien-Pesto mit gedünstetem Spitzkohl und sommerlichem Kartoffel-Olivenöl-Stampf

Zutaten

Schnitzel vom Kalbsrücken, alternativ ein Stück Fisch wie Seeteufel oder Kabeljau

Thymian

Petersilie

Kerbel

Majoran, frisch oder getrocknet

Zitrone

Knoblauch

Spitzkohl

Schalotten

Weißer Balsamico

Crème Fraîche

Kartoffeln, mehlig kochend

Olivenöl

Frühlingslauch

Alle Zutaten finden Sie marktfrisch auf dem Carlsplatz.

Zubereitung

Das Fleisch mit Olivenöl und dem gezupften Thymian bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten marinieren.

Für das Zitronen-Petersilien-Pesto die Petersilie, Kerbel, Knoblauch sowie die grünen Enden vom Frühlingslauch fein schneiden und anschließend im Mörser zerstoßen, alternativ die Zutaten mit der Zugabe von zwei Esslöffeln Öl kurz mixen, bis eine Paste entsteht. Zitronenabrieb, Zitronensaft sowie den Majoran dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals kurz zerstoßen, alternativ kurz mixen. Zum Schluss die Paste mit Olivenöl verlängern, bis ein Pesto entsteht.

Das Fleisch leicht abtropfen lassen, damit das überschüssige Öl entfernt wird, kräftig salzen und pfeffern und anschließend scharf grillen. Tipp: Das Fleisch sobald es vom Grill kommt und noch heiß ist, großzügig mit dem Zitronen-Petersilien-Pesto bestreichen, so kann das Pesto wunderbar in das Fleisch einziehen.

Für das Kohlgemüse den Kohl sowie die Schalotten fein schneiden. Olivenöl erhitzen und den Kohl kurz scharf anbraten, mit dem weißen Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Temperatur reduzieren und die geschnittenen Schalotten begeben, zugedeckt zehn Minuten dünsten. Nach dem Dünsten den Kohl auf ein Sieb schütten und so von der überschüssigen Flüssigkeit trennen. Dann den Kohl in eine Schüssel geben, einen großzügigen Löffel Crème Fraîche dazugeben sowie mit einem weiteren kleinen Schluck weißem Balsamico und Salz und Pfeffer abschmecken. Der Kohl schmeckt am besten lauwarm, als Gemüsebeilage oder Salat.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, klein schneiden und zugedeckt im Salzwasser weich garen. Die Kartoffeln abschütten, dabei ein wenig Kochwasser zurückhalten und die Kartoffeln schließlich fünf Minuten ausdampfen lassen. Die ausgedampften Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, danach unter vorsichtigem Rühren das Kartoffelkochwasser, sowie Olivenöl einarbeiten. Zum Schluss den fein geschnittenen Frühlingslauch unterheben.

Das Gericht besticht durch seine Leichtigkeit und durch seine vielen frischen Aromen. Zitrone und frische Kräuter harmonieren perfekt mit den rauchigen Noten von Fleisch. Das Kohlgemüse schmeckt dank der schonenden Zubereitung immer noch nach Kohl und überrascht mit seiner bissfesten Konsistenz. Der Kartoffelstampf mit Olivenöl ist leicht und fruchtig und somit eine wunderbare Art, Kartoffeln sommerlich zu genießen.

Probieren Sie es aus – wir wünschen guten Appetit!

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

Einmal „Karlplatz“ und zurück

Buntes Marktleben in Schwarzweiß

Der Carlsplatz, lange Zeit Karlplatz, ist der älteste noch betriebene Marktplatz in Düsseldorf. Bei der Errichtung der Carlstadt in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wurde der Carlsplatz angelegt. Ab 1910 war der Karlplatz, nun mit K und ohne s geschrieben, endgültig als Wochenmarkt etabliert.

Ab 1940 wurde er allerdings auf den Schwanenmarkt verlegt, da unter dem Karlplatz ein Luftschutzbunker errichtet wurde. Nach dem Krieg kehrte ab Mai 1951 der Markt auf den Karlplatz zurück. 1998 wurde die Glasüberdachung errichtet, die Glaspavillons 2002.

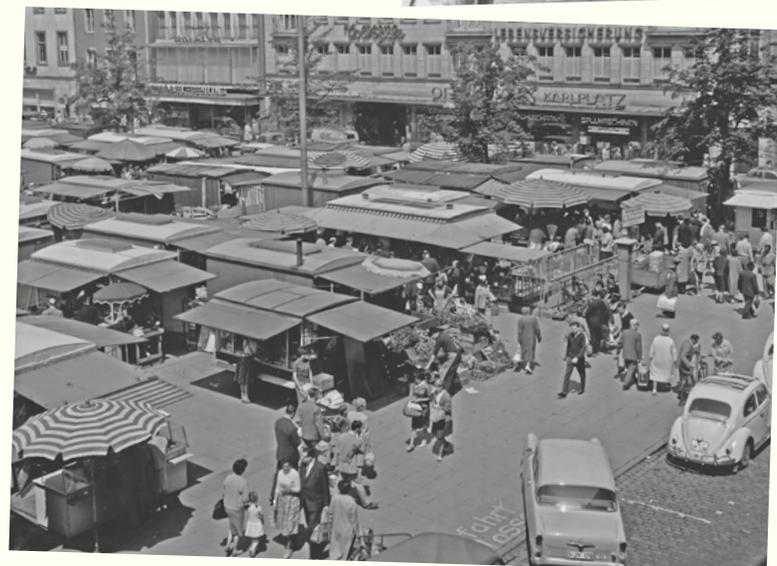


Die 1930er
Wochenmarkt auf dem Karlplatz, während der Vorbereitung der Karnevalskirmes

Die 1940er
Gemüsestand auf dem Marktplatz



Die 1960er
Blick von der Ecke Mittel-/Benrather Straße auf den Wochenmarkt am Karlplatz



#carlsplatz
carlsplatz-markt.de

fb.com/carlsplatz40213
@carlsplatz

Save the Date!

Der Carlsplatz zu Gast beim Hohe-Straße-Fest

 **Sonntag, 18. September 2022**
11 bis 19 Uhr



Carlsplatz Picknickkörbe

Düsseldorf Galopp und der Carlsplatz präsentieren ein besonderes Picknick: In den neuen Picknickkörben „made by Carlsplatz“ findet man eine bunte Vielfalt, frisch zusammengestellt für einen perfekten Tag auf der Rennbahn!

Vorbestellungen und Info auf shop.duesseldorf-galopp.de

Tipp: Sie wünschen sich individuelle Präsentkörbe?
Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen an catering@carlsplatz-markt.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
Sabrina Weniger (Titelbild), Kristof Puller (Portraits Markthändler), iStock – Valentin-Volkov (Kartoffelstampf), shutterstock – photocrew1 (Kalbsschnitzel), Düsseldorf Galopp (Picknickkorb), Alois Wege / Stadtarchiv Düsseldorf (Gemüsestand), Julius Sohn / Stadtarchiv Düsseldorf (Wochenmarkt während Karnevalskirmes), Dolf Siebert / Stadtarchiv Düsseldorf (Blick auf den Wochenmarkt)

Druck
Clasen Druck GmbH
Spielberger Weg 66, 40474 Düsseldorf

Auflage 5.000