

# Ein Hauch von Süden

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir bei Nuri Can auf dem Wochenmarkt in der City West.

VON EDDA RÖSSLER

**Frankfurt** – Von weitem ist es nur ein schlichter Marktstand. Doch wer näher an den Verkaufswagen herantritt, kann die in den Vitrinen ausgelegten Produkte, eine Welt aus Aromen und Farben, auf sich wirken lassen. Pralle Oliven, zumeist aus Griechenland, cremiger Schafskäse, gegrilltes Gemüse, Hummus oder der Auberginen-Dip „Baba Ghanoush“ laden zum Verzehr ein. Dazu gibt es frisches Fladenbrot, warm, weich und duftend. Seit 13 Jahren versorgt Sur Feinkost auf dem Wochenmarkt in der City West am Celsiusplatz jeweils einmal in der Woche die Frankfurter mit mediterranen Spezialitäten.

„Früher war's sehr gut. Doch allmählich ist es schwieriger, denn das Geld ist nicht immer da“, sagt Nuri Can, Verkäufer am Stand, mit einem Schulterzucken. Dennoch kommt zur Mittagszeit Leben in die Bude: Zwischen 11.30 und 15 Uhr drän-



Chef-Verkäufer Nuri Can (rechts) wird von Burak Sur unterstützt.

EDDA RÖSSLER

gen sich die Stammgäste, die zumeist in den naheliegenden Büros arbeiten. Wer einmal probiert hat, der kommt meist wieder.

Das Geheimnis? Frische, Qualität und Persönlichkeit. „Alles ist hausgemacht“, betont Can. In der Küche in der Offenbacher Zentrale bereiten drei Frauen die Speisen zu. Seine Frau, die Schwiegermutter und eine griechische Kollegin gehören zum Team. „Jeden

Montag und Donnerstag bereiten sie alles frisch zu.“

Die Speisekarte liest sich wie ein Urlaub auf dem Teller, und die Preise sind verbraucherfreundlich. Sie reichen je nach Gericht von 7 bis 16,50 Euro, wobei das Angebot vielfältig ist. Die Auswahl umfasst Brote mit mildem oder scharfem Aufstrich, vegane Cremes, Salate mit Garnelen und gegrilltem Gemüse. „Der Renner ist das Brot mit Gemüse“, verrät Can.

„Frankfurter mögen Veganes, und da haben wir das passende Angebot wie Hummus, Dips oder eine Creme mit Harissa.“ Er selbst isst am liebsten die scharfe Variante: „Mit indischem Chili, das ist gesund und scharf!“

Die grünen und schwarzen Oliven sind in ihrer Vielfalt ein Fest fürs Auge. Sie stammen zu 90 Prozent aus Griechenland. Nur eine Sorte kommt aus der Türkei, eine weitere aus Italien.

„Ich bin Türke“, sagt Can, „aber die Kuchen sind die dieselben. Türkisch, griechisch, das ist alles mediterran.“

Was Sur Feinkost bietet, geht weit über Antipasti hinaus. Es ist ein Stück Heimat, ein bisschen Süden und Urlaubsgefühl für die Mittagspause. „Viele Angestellte arbeiten in der Commerzbank oder in den Büros hier. Sie haben nur kurz Zeit, essen schnell und eilen dann gleich wieder ins Büro“, hat er

beobachtet. Er bemerkt die Veränderung der Arbeitswelt hautnah, denn das Käuferpotenzial schrumpft. „Früher waren 20 Leute im Büro, heute nur fünf, viele sind im Homeoffice.“ Doch die Stammkundschaft bleibt.

Der Stand ist inzwischen längst mehr als nur ein Geheimtipp und lädt ebenfalls am Wochenmarkt am Südbahnhof und in Offenbach zum Genießen ein. „Auch dort schätzen viele Kunden unser Angebot und kennen uns gut“, sagt Can selbstbewusst. „Dort sind wir mit dem gleichen Angebot, dem gleichen Duft von Gewürzen, gegrilltem Gemüse und gutem Olivenöl vertreten.“

An dem kleinen Markt am Celsiusplatz findet der Kunde mittlerweile nur noch wenige weitere Stände, wie etwa einen Winzer, einen Bratwurst- oder Grillhähnchenstand. Doch Can legt keinen Wert auf weitere Angebote. „Nicht mehr Stände brauchen wir, mehr Leute im Büro wären gut“, sagt er lachend. Immerhin ist er mit der kleinen Mittagspausen-Community noch zufrieden.

Sur Feinkost ist einer dieser Orte, an dem man nicht nur gut isst, sondern auch mit einem Lächeln verlässt. Und vielleicht mit einer Portion eingelegerter Peperoni, Ziegenkäse-Creme oder einem warmen Brot mit gegrillten Köstlichkeiten für die Pause im Büro. Ganz sicher aber mit einer Portion Sonne im Herzen, auch wenn die Chili-Creme wirklich scharf ist.

## Der Stand

Sur Feinkost – Wochenmarkt am Celsiusplatz, Celsiusplatz 2, City West. Jeweils mittwochs von 10–20 Uhr.

## Mediterrane Spezialitäten

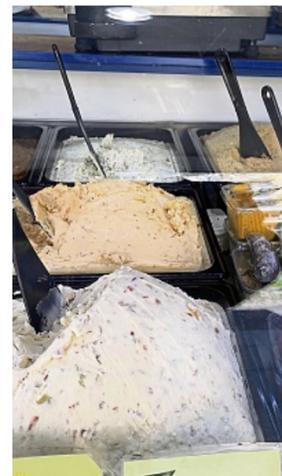
Ob Hummus, würzige Oliven oder rauchiger Baba Ghanoush: Mediterrane Feinkost liegt im Trend. Was einst Urlaubsgefühl war, ist heute fester Bestandteil des Alltags. In Supermärkten, Feinkostläden und insbesondere auf Wochenmärkten finden sich immer mehr Produkte aus der Levante-Küche: pflanzlich, würzig und vielseitig.

Typische Zutaten sind Kichererbsen, Auberginen, Tahini, Zitronensaft, Olivenöl und frische Kräuter. Ob Tsatsiki, Muhammara oder Labneh, die meisten Dips sind vegetarisch oder vegan geschmacksintensiv. Die Kombination aus gesunder Ernährung und unkompliziertem Genuss machen sie beliebt.

Mediterrane Feinkost steht auch für Geselligkeit: Gemeinsam mit Fladenbrot, Wein oder Tee und kleinen Mezze-Schälchen lässt sich ein unkompliziertes Essen teilen, ideal für warme Abende oder entspannte Runden mit Freunden. So holt man sich ein Stück Süden direkt nach Hause oder für die Mittagspause ins Büro.



Oliven so weit das Auge reicht gibt's in vielen Varianten bei Sur Feinkost auf dem Markt in der City West..



Im Angebot sind auch Frischkäsezubereitungen.

## City West

Die Frankfurter City West ist ein Stadtquartier in Bockenheim. Auf dem Gelände eines früheren Industriegebiets entstand seit den 1990er Jahren ein Viertel mit rund 5000 Einwohnern und etwa 18000 Arbeitsplätzen. Prägnant sind die Hochhäuser entlang der Theodor-Heuss-Allee sowie eine durchmischte Nutzung aus Wohnen, Büros und Hotels. Grünflächen und „Pocket-Parks“ sorgen für Aufenthaltsqualität. Der Wochenmarkt am Celsiuspark sowie Cafés und Restaurants bereichern die Infrastruktur.

# Im eigenen Zuhause alt werden

Neues Projekt bietet Unterstützung für über 65-Jährige nicht nur in Gesundheitsfragen

**Frankfurt** – Die ersten fünf Klientinnen hat Projektkoordinatorin Laura Schürmann bereits beraten. Und sie konnte auch schon helfen. Etwa der Frau, die Hilfe bei der Kommunikation mit ihrer Krankenkasse brauchte und mit dem QR-Code von ihrem Hausarzt gar nichts anzufangen wusste. „Unser Projekt richtet sich an alle Menschen in Frankfurt, die 65 Jahre oder älter sind“, sagt Schürmann. Sie wird in den kommenden drei Jahren also noch einiges an Arbeit vor sich haben.

Dass der Bedarf an einem niedrigschwelligen Angebot wie dem „Koordinationsprojekt in Gesundheitsfragen“ der gemeinnützigen Gesellschaft Agaplesion Markusdiakonie

besteht, glauben alle Beteiligten. Von den 121000 Menschen ab 65 Jahren, die in Frankfurt leben, sind 35 Prozent alleinerbend. Das muss zwar kein Grund dafür sein, dass man Hilfe benötigt, aber es ist wahrscheinlicher. „Hinzukommt, dass immer mehr ältere Menschen keine Familienangehörigen mehr in der Nähe haben“, sagt Hannelore Rexroth, Geschäftsführerin der Agaplesion Markusdiakonie.

Das Projekt hat sich zum Ziel gesetzt, die Menschen so zu unterstützen, dass sie möglichst lange zu Hause wohnen bleiben können. Dazu spricht Schürmann zunächst mit den Menschen, die sich bei der neuen Koordinierungsstelle melden. Es seien Hausbesuche, Te-

lefonate oder auch Beratungen vor Ort im Oberin-Marta-Keller-Haus in Sachsenhausen möglich. „Wir stellen die Bedarfe fest und ich schaue, was es vielleicht darüber hinaus noch bräuhete“, sagt Schürmann.

Beispiele könnten das Helfen beim Ausfüllen von Anträgen oder bei der Kommunikation mit Ämtern oder Versicherungen sein. Auch die Suche nach Einkaufshilfen oder Reinigungskräften übernimmt Schürmann. Und sie hilft beim Umgang mit digitaler Technologie, da einige Dinge wie Terminvereinbarungen mitunter nur noch online erledigt werden können.

Doch das Gesundheitsprojekt der Agaplesion Markusdia-

konie soll nicht alles im Alleingang schaffen. Man sei vielmehr in bereits bestehenden Frankfurter Hilfenetzwerken eingebunden. Wichtig ist Schürmann, dass alles nur gemeinsam mit der Klientin oder dem Klienten entschieden wird. Niemand werde übervorteilt oder würden Hilfen einfach aufgestülpt. Und weil das alles nach viel Arbeit klingt, soll Schürmann zeitnah durch eine Studentin oder einen Studenten unterstützt werden. Auch Ehrenamtliche sollen für dieses oder weitere Projekte im Verbund gewonnen werden.

Voll überzeugt hat das Konzept schon mal die Deutsche Fernsehlotterie, die das Projekt mit 200000 Euro unterstützt. Die Gesamtkosten be-

laufen sich auf mehr als 250000 Euro für die geplanten drei Jahre.

Man möchte mithelfen, dass die älteren Menschen auch von den Angeboten erfahren. Das erreiche das neue Koordinierungsangebot. Masch fügt an, dass er das Projekt für sehr wichtig halte, weil es der älteren Generation eine Wertschätzung entgegenbringe und Dankbarkeit für deren Lebensleistung zeige. Im eigenen Zuhause alt werden zu können, sei vielen wichtig. Dafür helfe das Projekt.

Die Projektkoordination übernimmt Laura Schürmann. Sie ist per E-Mail an [info.nachbar.mdg@agaplesion.de](mailto:info.nachbar.mdg@agaplesion.de) oder unter (069) 60906228 zu erreichen.

## Als Goethes Wirkungsstätte niederbrannte

**Frankfurt** – „Nachts brannte das Theater ab.“ Knapp notiert Goethe im Tagebuch am 21. März 1825 die Zerstörung seiner langjährigen Wirkungsstätte. Vom Hoftheater bleiben nur Trümmer, in denen Eckermann angebrannte Stück einer geschriebenen Rolle aufammelt: „Es waren Stellen aus Goethes Tasso.“ Goethe zieht sich zurück und stürzt sich in die Arbeit. Goethes Annalen 1825 sind am Dienstag, 29. April, um 19 Uhr Thema im Freien Deutschen Hochstift, Großer Hirschgraben 23-25. Ein Gespräch mit Anne Bohnenkamp, Ernst Osterkamp und Gustav Seibt. Der Eintritt kostet 10, ermäßigt 5 Euro. Nähere Infos unter [www.freies-deutsches-hochstift.de](http://www.freies-deutsches-hochstift.de)