

## THEMA AM SAMSTAG: 20 JAHRE PFÄLZER MARKTHALLE IN GRÜNSTADT

# Erfolgsrezept: Keine Angst vor der Arbeit

**GRÜNSTADT:** Mit Fleiß und Entbehrungen haben Ingrid und Dieter Schäfer im Industriegebiet ein stattliches Großhandelsunternehmen aufgebaut

VON ANJA BENNDORF

**In diesem Jahr feiert die Pfälzer Markthalle ihr 20-jähriges Bestehen. Die Geschäftsführer, die Eheleute Ingrid und Dieter Schäfer, können auf eine äußerst erfolgreiche Firmengeschichte zurückblicken, nach dem Motto „Vom Tellerwäscher zum (Umsatz-)Millionär“.**

Angefangen hat alles als Eine-Frau-Betrieb mit 3000 Mark Startkapital. Jetzt ist die Pfälzer Markthalle im Grünstadter Industriegebiet ein Großhandel mit 22 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von gut drei Millionen Euro. Doch diesen „Preis“ gibt's nicht ohne Fleiß: Die Schäfers arbeiten an sieben Tagen in der Woche jeweils zwölf bis 18 Stunden, geschlafen wird in Etappen, und einen gemeinsamen Urlaub haben die beiden sich noch nie gegönnt. „Mir hän kä Angschd vor de Ärwet“, sind sie sich einig. „Ich kehre auch mal die Halle“, versichert er, und sie sagt: „Ich belade auch mal einen Lkw.“

1989 beschloss die gelernte Hotelfachfrau Ingrid Schäfer, die damals noch Winkler hieß, sich selbstständig zu machen. Ihre Mutter habe immer Obst und Gemüse auf dem Wochenmarkt verkauft, erklärt sie, weshalb sie gestärkte Tischdecken und den Platz an der Rezeption gegen schwere Kartoffelsäcke und den Sitz auf einem Gabelstapler tauschte.

Als erste Lagerstätte für die Frischwaren dienten der Keller und die Garage im Elternhaus in Weisenheim am Sand. Von dort aus akquirierte Winkler Kunden aus dem näheren Umkreis. Ihre Ersparnisse in Höhe von 3000 Mark hatte die junge Frau

in einen gebrauchten Mercedes-Bus investiert. Damit fuhr sie jede Nacht zum Großmarkt in Mannheim und besorgte die bestellten Lebensmittel, die sie ab 6 Uhr in der Früh auslieferte. Danach ging's an die Produktion und die Verpackung küchenfertiger Produkte, was zu der Zeit noch relativ selten gemacht wurde: Sie richtete beispielsweise bunte Salatmischungen und schnitt Obst in mundgerechte Stückchen.

Dank der Mundpropaganda zufriedener Kunden wuchs der Abnehmerkreis zusehends. Bald war der alte Bus zu klein, der erste Lkw musste angeschafft werden. „Als Frau, die knallhart über Preise und Qualitäten verhandelte, anschließend ganz allein den Laster belud und steuerte, war Ingrid eine Exotin in einer grobschlächtigen Männerwelt“, erzählt Dieter Schäfer. Doch die damals 24-Jährige verschaffte sich schnell Respekt, und ihr Engagement trug buchstäblich Früchte. Bald schon musste sie den ersten Mitarbeiter einstellen und sich nach neuen Geschäftsräumen umschauen.

**Hohe Kosten im neuen Domizil fordern Sparsamkeit und Entbehrungen.**

Eine 200 Quadratmeter große Halle, ein Büro, eine Toilette: Das war ab 1990 das erste „richtige“ Domizil der Pfälzer Markthalle in der Grünstadter Benzstraße. Recht hohe Kosten erforderten sparsames Wirtschaften bis hin zum beidseitigen Bedrucken von Faxpapieren und einen Rundum-die-Uhr-Einsatz unter vielerlei persönlichen Entbehrungen. „Meine

oberste Maxime war es und ist es, absolut zuverlässig hervorragende Qualität bei bestem, freundlichem Service zu bieten“, erläutert die Powerfrau, die zehn Jahre nach Firmengründung bereits fünf Beschäftigte hatte.

Zu ihren Abnehmern gehörte ein großes Hotel in Mannheim. Dessen Küchendirektor war Dieter Schäfer, der im Jahr 2000 seine gute Stellung für einen Knochenjob in Grünstadt aufgab. Zusammen mit der Partnerin wurden neue Ideen entwickelt. So bietet die Pfälzer Markthalle jetzt beispielsweise Schulungen für Auszubildende ihrer Kunden an oder macht Kindergartenkindern bei Führungen Appetit auf Gesundes.

Unentwegt feilten die beiden an Verbesserungen in allen Bereichen des kleinen Betriebs, der sich unter gemeinsamer Führung und mit treuen Mitarbeitern zu einem stattlichen Unternehmen mauserte, das demnächst drei Lehrstellen für Groß- und Außenhandelskaufleute bietet.

Als die Räume in der Benzstraße zu eng wurden, bezog die Firma eine neue Gewerbehalle mit 1500 Quadratmetern Lagerfläche in der Ferdinand-Porsche-Straße. Von sieben Transportfahrzeugen werden nun täglich bis zu 15 Tonnen Frischware aus der Region, aus Europa und Übersee bewegt. Jährlich investiert das Ehepaar Schäfer 100.000 bis 150.000 Euro, um bei Technik und Hygiene immer auf dem aktuellen Stand zu sein. Inzwischen zählen über 200 Gastronomiebetriebe, Hotels und Kantinen in der näheren und weiteren Region zum Kundenkreis, unter anderem in Heidelberg, Karlsruhe und Mannheim. (abf)



Jeden Tag werden in der Pfälzer Markthalle säckeweise Karotten und anderes Gemüse geschnitten und küchenfertig verpackt. FOTOS (5): BENNDORF

## Roter Feldsalat und „Kaviar aus dem Regenwald“

Obst und Gemüse gibt es in allen erdenklichen Farben, Geschmacksrichtungen und Formen – Kresse kann nach Lakritz schmecken



Dekorativ: die Ur-Karotte.

**Das Auge isst mit, daher spielt das Anrichten gerade für Spitzenrestaurants eine große Rolle, und daher bietet das Ehepaar Schäfer in seiner Pfälzer Markthalle in Grünstadt möglichst vielfältige Produkte an, die nicht nur schmecken, sondern auch gut aussehen.**

Darunter sind unterschiedliche Varianten „gängiger“ Obst- und Gemüsesorten, aber auch Exoten und (noch) relativ unbekannt Neuzüchtungen. Chicoree und Feldsalat müssen nicht

bläss- oder sattgrün aussehen, sondern können durchaus rot sein. Auch Kiwis gibt es nicht nur in Grün und Gelb, sondern ebenfalls in Rot. Auf dem Markt sind ferner Minikiwis, eine Dessert-Spielerei, bei der die Haut mitgegessen werden kann.

Fischfilet lässt sich mit einer speziellen Zitronen-Sorte aus Australien verzieren: mit Finger-Limes. Sie haben ihren Namen ihrer länglich schmalen Form zu verdanken und erstaunen durch außergewöhnliches Fruchtfleisch: Es lässt sich als kleine

Perlen herauslösen, weshalb Dieter Schäfer auch vom „Kaviar aus dem Regenwald“ spricht. „Die roten schmecken nach Erdbeere, die grünen nach Limetten“, nennt er Beispiele.

Nach süßem Anis, salzigen Austern, mildem Brokkoli oder gar Lakritz kann Kresse schmecken: Über 15 verschiedene Züchtungen sind das ganze Jahr über verfügbar. Die Kräuter, deren Blätter sich auch in Farbe und Form unterscheiden (siehe Bild ganz unten), sind eine optische und geschmackliche Bereiche-

rung für Salate und Pesto, rohen Fisch, Käse oder Nachspeisen.

Eine ansprechende Garnierung von Obstkörben und Desserts sind essbare Blüten, etwa von Orchideen. „Wir beziehen sie von zertifizierten Produzenten in Deutschland, Israel und den Niederlanden“, informiert Schäfer. Mit kleinen, bunten Dingen werde in der gehobenen Gastronomie gern dekoriert, etwa mit Kürbis, Fenchel und Spargel im Miniformat. Sehr beliebt sind auch Minikarotten, die nicht geschält werden müs-

sen. Möhren gibt es in allen erdenklichen Farben, „typisch“ orange wurden sie erst durch eine gezielte Züchtung. In der Urform waren sie rot, violett oder schwarz. Schäfer bricht eine äußerlich dunkle Karotte durch: Sie hat ein orangefarbenes Herz. Damit diese hübsche Färbung erhalten bleibt, sollten die Möhren, die auch in der Pfalz angebaut werden, nur kurz gedünstet oder roh verzehrt werden. Alte Gemüsesorten liegen laut Schäfer übrigens im Trend. (abf)

## Wenn andere schlafen, wird's bei Schäfers hektisch

**REPORTAGE:** Jede Nacht müssen Tonnen von Obst und Gemüse kommissioniert werden – Kunden im Umkreis von 150 Kilometern

**Mitten in der Nacht, wenn die Grünstadter tief und fest schlummern, gehen in der Pfälzer Markthalle im Industriegebiet die Lichter an: Emsig umherwuselnde Mitarbeiter bereiten die Touren zu den Hotels und Gastronomiebetrieben vor. Kunden in einem Umkreis von rund 150 Kilometern warten auf Obst und Gemüse. Vor der Auslieferung muss die frische Ware aus dem In- und Ausland kontrolliert und kommissioniert, das heißt in Teilmengen je nach Auftrag zusammengestellt werden.**

Es ist kurz nach 1 Uhr. Kaffeeduft weht durch die große Halle, in der das Thermometer nie über acht Grad klettert. Die Radiomusik vermischt sich mit den lauten Abrollgeräuschen der großen Wagen, die die Mitarbeiter hin und her schieben. Dieter Schäfer, der gemeinsam mit seiner Ehefrau Ingrid die Geschäftsleitung innehat, nimmt gerade den Inhalt der Kisten unter die Lupe, die auf dem Rollwagen für einen Großkunden in Baden-Württemberg stehen.

Vorsichtig holt er eine Handvoll Feldsalat aus einer Stiege und betrachtet ihn kritisch von unten. Eine der fleischigen, blauen Pflaumen ist angefault. Schäfer ersetzt sie durch eine einwandfreie Frucht und

dreht alle anderen Pflaumen in dem Behälter auf der Suche nach weiterem Schimmelbefall um. Schließlich wuchtet er die Kiste vom Wagen, um an die nächste heranzukommen. Die ist gefüllt mit Sträußen verschiedener Kräuter: „Thymian, Dill, Peterle“, zählt er auf. Sein Angestellter Frank Nestler hakt die entsprechenden Posten auf der Auftragsliste ab.

„Ja, die drei Stück Rettich sind bestellt“, bestätigt er, als Schäfer ihm das Gemüse zeigt. Dem Chef scheinen die Wurzeln recht klein zu sein. „Wir packen noch zwei dazu“, beschließt er und erläutert: „Mitdenken ist gefragt.“ Während Nestler zwei weitere Rettiche holt, hebt Schäfer schon die nächste Kiste vom Wagen. Insgesamt 20 schwere Behälter sind zu inspizieren – und am Ende wieder auf dem Wagen zu stapeln. „Das ist hier ist mein tägliches Bodybuilding“, sagt der Geschäftsführer schmunzelnd.

Weiter hinten befreit Marcus Kirchner Chicorée-Rüben von unansehnlichen Stängelansätzen und äußeren Blättern mit bräunlichen Spitzen. „Die Ware muss einwandfrei sein“, erklärt er und wiegt die Rüben nach der Säuberung neu ab, bevor sie für das Staufer Hotel-Restaurant „Zur schönen Aussicht“ verpackt.



Angekommen: Mitarbeiter der Pfälzer Markthalle entladen einen Lkw, der neue Ware aus den Niederlanden bringt.

Der gelernte Metzger arbeitet seit acht Monaten in der Pfälzer Markthalle, seine Kollegen sind meist schon viele Jahre da. „Ich musste mich beruflich neu orientieren und hier ist die Bezahlung besser“, sagt der Familienvater und hievt einen 25-Kilo-Sack Kartoffeln auf den Wagen für das Seehaus Forelle am Eiswoog. An die schwere körperliche Ar-

beit, noch dazu nachts unter Zeitdruck, gewöhne man sich, meint er. Wenn für andere Leute der Feierabend beginnt, geht er ins Bett, und wenn sich Nachbarn und Freunde schlafen legen, steht auf. Wichtig sei, dass beim Bestücken der „Rollis“, die anschließend auf die Transporter und Kühl-Lkw geladen werden, keine Fehler passieren.

Jeder Fahrer des Grünstadter Unternehmens ist für seine Touren selbst verantwortlich. Kirchner muss gegen 4 Uhr in den Donnersbergkreis starten. „Wer etwas vergisst, hat die fehlende Ware dem Kunden in seiner Freizeit nachzuliefern“, weist Schäfer auf ein „Gesetz“ in seiner Firma hin.

Ungeduldig schaut er auf die Uhr. Es ist schon nach halb drei. Wo bleibt denn der Sattelzug aus den Niederlanden? Der soll Tomaten, Gurken und ein paar Exoten bringen, die noch mit auf die Touren müssen. Dieter Schäfer verzieht sich ins Büro und gönnt sich einen Kaffee und eine Zigarette, da hört er schon das Tackern eines kräftigen Dieselmotors auf seinem Hof. Ein Blick durch die Jalousie schafft Gewissheit: Tatsächlich, der Laster ist da. Nun stürmt der Geschäftsführer wieder in die Halle, öffnet schnell das große Tor. Zwei Mitarbeiter eilen derweil mit einem Gabelstapler herbei. Keine fünf Minuten später ist die neue Ware abgeladen und wird kontrolliert. Ein Handschlag, ein „Gute Fahrt!“ – und von dem holländischen Laster sind nur noch die Rücklichter zu sehen, die allmählich von der Schwärze der Nacht verschluckt werden. (abf)



Chef Dieter Schäfer (vorn) kommissioniert mit Frank Nestler frisches Gemüse.

