

F

25 Jahre
Fleisch-
Großmarkt
Hamburg



Happy
Birthday



Ein gutes Viertel

25 Jahre Gemeinschaft unter Mietern, Nachbarn und Freunden.

Neues vom FleischGroßmarkt Hamburg
Ausgabe September 2018



Kurs auf Gold



Zwischen Schweinehälften, Vater und Sohn



Amour an der Kampstraße

♥ 25 Jahre

- 4 **Andreas Dressel**
Der Finanzsenator gratuliert zum 25-jährigen Bestehen.
- 6 **Aufgehört**
Wenn der Senator aufs Dach steigt.
- 9 **Schulter an Schulter**
Auf gute Nachbarschaft mit der Messe.
- 10 **Die Zukunft im Blick**
Kai Mattfeld mit Standort übergreifenden Perspektiven.
- 13 **Anpacker statt Schnacker**
Josef Katzer über das Handwerk in Hamburg.
- 14 **Revierchefin**
Tochter eines Jägers und Geschäftsführerin des DEHOGA Hamburg: Ulrike von Albedyll gratuliert.
- 16 **Im selben Boot**
Gespräch über die Wichtigkeit von Sportförderung durch lokale Wirtschaftsunternehmen.
- 20 **Erster Meater**
Mehr als Liebe auf den ersten Blick: Tim Mälzer und die Schanzen-Höfe.
- 22 **Wall of Honor**
Die Geschichte des FleischGroßmarkts in Bildern.

Gemeinschaft

- 26 **Global denken, lokal handeln**
Familie Schmid über Gemeinschaft, Nostalgie und Leidenschaft.
- 28 **Vater und Sohn**
Auf Einkaufstour mit Rolf und Dirk Hübenbecker.
- 32 **Schwein gehabt**
Grand Amour: Wolfgang Süße und seine Schlachterbörse.

Rubriken

- 8 **FGH-Urgestein**
- 19 **Auf 'ne Wurst**
- 24 **FGH aktuell**
- 30 **Facts & Figures**
- 34 **Well done**
- 35 **Rund um den FGH**
- 35 **Impressum**



Frank Seitz
Geschäftsführer der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH

Sehr geehrte Leserinnen, sehr geehrte Leser,

25 Jahre FleischGroßmarkt Hamburg GmbH – ein Grund für uns zum Feiern. Seit über 125 Jahren wird hier an diesem Standort Fleisch verarbeitet, seit 1993 betreiben wir das Gelände in privater Hand. Deshalb zeigen wir in dieser Jubiläumsausgabe der F, was für uns auf dem FleischGroßmarkt Hamburg besonders zählt: die Gemeinschaft der Mieter. Die Wurzeln einiger Unternehmen hier reichen Jahrzehnte zurück, die Nachfolgenerationen führen die Geschäfte ihrer Großeltern weiter. Der Mikrokosmos FleischGroßmarkt Hamburg ist eine gewachsene Struktur – heißt aber auch neue Gesichter herzlich willkommen. Dank des großen Netzwerks und der guten Gemeinschaft untereinander können wir Dinge auch auf Zuruf, auf dem kurzen Dienstweg erledigen. Unsere Mieter helfen sich untereinander aus, Wort und Handschlag des ehrbaren Kaufmanns gelten. Doch wir bekennen uns nicht nur mit Worten zu unserem Standort: Die Gesellschafter und Mieter investieren hier als Unternehmer auch selbst, treiben so die Entwicklung des Geländes konstant voran und bringen ihr Herzblut ein. Es ist dieser Zusammenhalt, der uns im vergangenen Vierteljahrhundert einige Herausforderungen meistern ließ. Besonders einschneidend war die geplante Messeerweiterung zu Lasten unseres Geländes in den Jahren 2002/2003. Dank eines guten Kompromisses mit der Messengeschäftsführung sowie der Wirtschafts- und Finanzbehörde und unterstützt von Handels- und Handwerkskammer konnten wir sowohl eine angedachte Verlagerung unserer Betriebe an den Stadtrand als auch das Damoklesschwert der Beendigung unseres Pachtvertrages mit der FHH zu Ende 2012 abwenden. Wir haben stattdessen Flächen an die Messe abgegeben und auf dem verbliebenen Areal hochwertig verdichtet – in diesem Zusammenhang haben wir damals mehr als 50 Mieter umgesiedelt. Infolge der Messeerweiterung wurden uns die denkmalgeschützten Viehmarkthallen nördlich der Lagerstraße verpachtet – diese haben wir 2008 zu den Schanzen-Höfen umgebaut, ebenda arbeiten mittlerweile mehr als 250 Menschen und der Branchenmix integriert sich behutsam in den Stadtteil. Seit 16 Jahren begleite ich den FleischGroßmarkt als Geschäftsführer der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH. Damals – 2001, als mir zu Ohren kam, dass ein „Schlachthofdirektor“ gesucht wird, habe ich mir kaum vorstellen können, wie facettenreich und vielfältig die Tätigkeit und das Umfeld sein würden und welch beeindruckende Entwicklung der FleischGroßmarkt nehmen könnte. Heute steht der FleischGroßmarkt Hamburg mit einer Vermietungsquote von annähernd 100 Prozent wirtschaftlich erfolgreicher da denn je, und das mit einer sehr guten Perspektive bis Ende 2044. Wir wollen bleiben, wo wir sind und was wir sind – ein Zentrum des Handwerks für hochwertige Lebensmittel mitten in Hamburg. Deshalb lassen wir es uns nicht nehmen, mit Ihnen allen, den Mietern und den Freunden des FGH, zu feiern: Wir laden Sie alle herzlich ein zu MEAT & GREET – unserem großen Open-Air-Jubiläumsfest am 16. September 2018.

Herzlichst

Ihr
Frank Seitz



Sehr geehrte Damen und Herren,

die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Jubiläum. Hierzu gratuliere ich ganz herzlich allen Beteiligten! Der FleischGroßmarkt ist eng mit der Geschichte der Stadt verbunden, die Anfänge reichen zurück bis in das Jahr 1841 mit dem Bau des Schlachthofes an den Vorsetzen. Wenige Jahre später entstanden auf dem Heiligengeistfeld und am Bahnhof Sternschanze zentrale Märkte, die über viele Jahrzehnte hinweg stadtbildprägend waren. Viele der alten Gebäude sind heute sprachlich noch mit der Vergangenheit verbunden – auch wenn sie zwischenzeitlich ganz anderen Nutzungen zugeführt wurden. Das gilt für die alte Rinderschlachthalle, in der heute Konzerte stattfinden, und gleichermaßen für die Rindermarkthalle, die sich zu einem beliebten Einkaufs- und Nachbarschaftszentrum entwickelt hat.

Die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH in ihrer jetzigen Form wurde 1992 gegründet, hundert Jahre nach Gründung des städtischen Schlachthofs. Es handelt sich um einen Zusammenschluss von Unternehmen des ehemaligen Schlachthofs sowie des Betriebs und der Baulichkeiten des Landesbetriebs Schlachthof. Der FleischGroßmarkt befindet sich auf einem historischen Gelände, das immer schon einem Wandel unterlag. Und der FleischGroßmarkt entwickelt sich auch heute kontinuierlich weiter. 2003 ging ein Teil des Geländes an die Messeerweiterung, im Gegenzug übernahm der FleischGroßmarkt die alten Viehmarkthallen und das Gelände wurde in den folgenden Jahren stetig durch weitere Bebauung für unterschiedliche Nutzer nachverdichtet.

Heute zeigt sich das Gelände des FleischGroßmarktes als ein Gewerbehof in zentraler innerstädtischer Lage mit einer ganz bunten und vielseitigen Branchenstruktur. 253 Betriebe sind hier ansässig, natürlich vor allem mit dem Schwerpunkt Lebensmittelgroßhandel und -logistik sowie Fleischverarbeitung und Catering. Sie versorgen Gastronomie und Großverbraucher in ganz Norddeutschland. Zudem hat sich in den letzten Jahren immer mehr ein umfangreiches und stark frequentiertes Gastronomieangebot am Standort entwickelt, insbesondere seit ab 2009 die ehemaligen Viehmarkthallen denkmalgerecht umgebaut worden sind und die Schanzen-Höfe sich hier als neuer Gastronomiestandort etabliert haben. Mit Brauerei und Braugasthaus, Kaffeerösterei und Restaurantbetrieben finden auch immer mehr Besucherinnen und Besucher aus dem benachbarten Schanzenviertel ihren Weg auf das Gelände des FleischGroßmarktes. Die Sanierung und Umnutzung der Schanzen-Höfe haben sich damit zu einem echten Glücksgriff entwickelt. Daneben finden sich auf dem Gelände weitere Dienstleister und Angebote, etwa eine Kita, Unternehmen aus dem Medienbereich und Handwerksbetriebe. Insgesamt arbeiten auf dem Areal des FleischGroßmarktes heute über 4.000 Menschen, damit befinden sich dort heute etwa genauso viele Arbeitsplätze wie noch in den 1970er-Jahren.

Die Stadt Hamburg hat sich mehrfach zu „ihrem“ FleischGroßmarkt bekannt, das Gelände ist langfristig verpachtet. Daher ist der Hamburger Senat zuversichtlich, dass nach den nun anstehenden Feiern zum 25. Geburtstag in der Zukunft noch weitere Jubiläen gefeiert werden können.

Herzliche Grüße

Ihr
Dr. Andreas Dressel
Finanzsenator der Freien und Hansestadt Hamburg

Aufgehört

Text: Tamara Petersen

Bild: Stephan Pflug



01



02

Senator Frank Horch steht für das Wirtschaftswachstum dieser Stadt. Für ihre Vielfalt und den Handel. Auch das Thema Ausbildung ist für ihn ein wichtiges. Diesem widmet er sich heute einmal mehr, als er einen der größten Arbeitgeber der Stadt besucht – den FleischGroßmarkt Hamburg, der mit rund 4.000 Mitarbeitern zu den Top 15 unter Hamburgs Arbeitgebern zählt.

Es ist Donnerstag, die Sonne scheint, der Sommer in Hamburg hat noch nicht seine Hitzewelle erreicht. Um 12 Uhr trifft der Wirtschaftssenator Frank Horch auf dem FleischGroßmarkt Hamburg ein. Bei Peter Mattfeld & Sohn trifft er sich mit dem 24-jährigen Finn Ole Christiansen, seit Januar 2017 ausgelernter Groß- und Außenhandelskaufmann mit Schwerpunkt Vertrieb und Einkauf für US-Beef, um mehr über die moderne Vertriebsarbeit auf dem FleischGroßmarkt zu erfahren.

Wie er zu der Ausbildung gekommen sei, fragt ihn Senator Horch. „Das war ehrlich gesagt Zufall“, schmunzelt Christiansen, „aber irgendwann wurde daraus Leidenschaft.“ „Und Leidenschaft führt zu Erfolg“, ergänzt Horch lächelnd. Das Thema Ausbildung liegt dem Senator am Herzen. „Wenn sich die Metropolregion Hamburg im internationalen Wettbewerb behaupten will, ist sie auf qualifizierte Arbeitskräfte angewiesen. Der demographische Wandel macht nahezu allen Bundesländern zu schaffen. Der Hamburger Senat legt daher viel Wert auf das Thema Aus- und Fortbildung. Auf dem FleischGroßmarkt wird

seit vielen Jahren ausgebildet – sowohl im kaufmännischen als auch im handwerklichen Bereich. Damit übernehmen die Betriebe Verantwortung für die Zukunft des Wirtschaftsstandortes.“

Interessiert schaut der Senator dem jungen Groß- und Außenhandelskaufmann bei seiner Arbeit – Bestellungen annehmen, Preise und Verfügbarkeiten prüfen und mit den Partnern in Amerika sprechen – über die Schulter. „Traditionelles Handwerk und Digitalisierung gehen heute Hand in Hand. Wer denkt, er habe als Unternehmer mit den Themen künstliche Intelligenz oder Digitalisierung nichts zu tun, wird in der Zukunft den Anschluss verlieren“, sagt er.

Weiteres Thema des heutigen Tages: Handel und – für Hamburg selbstverständlich – auch der Hafen. Gerade für ein Unternehmen wie Peter Mattfeld & Sohn, das den Großteil seines Fleisches importiert, spielt der Handel über den Hamburger Hafen eine entscheidende Rolle. „Deutschland exportiert rund ein Drittel der hierzulande produzierten Nahrungsmittel – 26 Prozent davon sind Fleisch“, erklärt der Senator. „Wir sind aber auch extrem auf Einfuhren angewiesen. Am Hamburger Hafen, als wichtigstem Hafen Deutschlands, werden viele Produkte umgeschlagen. Unternehmen wie Peter Mattfeld & Sohn kaufen ihre Ware in den Ursprungsländern ein und importieren sie über den Hamburger Hafen. Der Hafen ist also Dreh- und Angelpunkt des Handels und für den FleischGroßmarkt genauso wichtig wie der FleischGroßmarkt für den Hafen.“



03

01 Finn Ole Christiansen und Senator Frank Horch.

02 Gemeinsame Leidenschaft: Handel.

03 Alles im Blick: Frank Horch auf dem Dach des FleischGroßmarkts Hamburg.

”
Aus Zufall wird Leidenschaft – und Leidenschaft führt zu Erfolg.

Beim Thema Handel bleibt natürlich auch die eine Frage nicht aus, die viele beschäftigt: Hat Trumps Politik Auswirkungen auf den deutschen Außenhandel? Senator Horch verneint. Noch nicht. Doch er sieht die Gefahr und warnt: „Unsere Welt ist durch freien Handel so geworden, wie sie ist. Wenn das jetzt alles zurückgedreht wird, fallen wir 100 Jahre zurück.“

Nach dem Gespräch im modernen Großraumbüro der Im- und Exportabteilung des Unternehmens Peter Mattfeld & Sohn führt der Rundgang runter ins Lager. Auf 2.500 Quadratmetern Fläche lagern hier rund 700 Tonnen Fleisch. Bei nur 0 Grad Celsius begutachtet der Senator das gelagerte Rindfleisch aus Argentinien. Christiansen erklärt, woran man richtig gutes Fleisch erkennt – nämlich an der Marmorierung. Der Wirtschaftssenator hat bereits eine eigene Meinung zum Thema. „Ich esse nicht viel Fleisch. Aber wenn, dann lege ich vor allem Wert auf die Qualität. Wie viele andere Verbraucher achte auch ich – aufgerüttelt durch die zahlreichen Fleischskandale der vergangenen Jahre – zunehmend darauf, wo die Produkte herkommen und wie sie erzeugt werden. Ein gutes Qualitätsmanagement ist die Grundlage für ein hochwertiges Fleischprodukt, das auch ➡



04 Im Lager von Peter Mattfeld & Sohn liegen rund 700 Tonnen Fleisch.

05 Besonders beliebt: Rindfleisch aus Argentinien.

den Ansprüchen kritischer Kunden standhält. Das ist eines der Qualitätsmerkmale des FleischGroßmarkts Hamburg“, meint der Senator.

Frank Horch kennt den FleischGroßmarkt Hamburg schon seit vielen Jahren – und weiß um seine Bedeutung für die Stadt. Auch wenn sein Standort nicht unumstritten ist, der Senator steht hinter ihm. „Der FleischGroßmarkt Hamburg hat sich über viele Jahre hinweg im Herzen der Stadt etabliert. Inzwischen übernimmt er auf seinem Areal auch Nahversorgungsaufgaben und hat ein gut genutztes kulinarisches Angebot. Über 4.000 Menschen arbeiten dort in mehr als 250 Unternehmen. Damit ist er ein wichtiger und großer Arbeitgeber für die Stadt.“

Nach der einstündigen Besichtigung verschafft sich der Senator abschließend vom Dach der Halle H noch einen Überblick. Von hier aus wirft er einen Blick auf das Gelände des FleischGroßmarkts Hamburg. In der Ferne schimmern die Kräne des Hafens. **F**



Der Türöffner

Wenn jemand weiß, was tagtäglich auf dem FleischGroßmarkt Hamburg passiert, dann er: Martin Lehmann ist der dienstälteste Sicherheitsangestellte auf dem Gelände. Seit 19 Jahren regelt er das Kommen und Gehen an der Pforte. Im Protokoll erzählt er von Multitasking und Fingerspitzengefühl.

Seit 1999 arbeite ich auf dem FleischGroßmarkt Hamburg im Sicherheitsdienst – von montags bis freitags bedeutet das hauptsächlich, die Pforte zu besetzen. Dabei arbeiten wir in 12-Stunden-Schichten, ab 6 Uhr bin ich auf dem Gelände, allerdings nicht jeden Tag in der Woche. Erst am Wochenende oder nachts fallen die typischen Sicherheitsaufgaben mit Überwachung und Streifengängen an.

Die größte Herausforderung ist das Multitasking: Ich kontrolliere die Fahrstühle und Alarmer, beobachte den Verkehr, bediene fünf Eingänge über Sprechanlagen, Firmen rufen an und oft stehen Leute vor mir, wissen nicht, wohin, brauchen einen Lageplan, eine Parkkarte, irgendeine Auskunft. Neben den Mitarbeitern kommen hier am Tag über den Daumen gepeilt 2.000 Leute durch. Dass ich Englisch und Spanisch spreche, hilft. Gerade in den Stoßzeiten von 10 bis 14 Uhr gibt es kaum eine freie Minute. Bei anderen Firmen sitzt der Sicherheitsdienst auf dem Hinterhof in einer kleinen Box und hat nach fünf Wochen Schwierigkeiten, neue Bücher aufzutreiben. Das ist hier nicht so – zum Glück!

Die meisten Mieter und Kunden kennen mich und grüßen immer freundlich. Nur wenn es schnell gehen muss oder sie sich wichtig fühlen, aber nicht sofort auf das Gelände kommen, weil sie zum Beispiel keine Schlüsselkarte haben, vergeifen sich manche im Ton. Choleriker treffe ich immer wieder. Sobald sie die Dinge sachlich nicht klären können, werden sie emotional. Ich bleibe dann ruhig, muss aber auch bestimmt auftreten und die Grenzen klarmachen. Das ist aber die Ausnahme. Der größte Teil der Kunden hat viel Verständnis für die Arbeit an der Pforte und respektiert unsere Regeln.

Ich muss schon eine „harte Tür“ machen. Auf das Gelände dürfen nur Mitarbeiter der Firmen, Kunden und Lieferanten. Einkaufen kann man nur mit einem Lebensmittelgewerbeschein. Immer wieder wollen sich Leute hier für ihr Grillfest eindecken, die muss ich abweisen. Die meisten sind da aber ganz verständlich.

Meine Arbeit schätze ich sehr. Über die Jahre haben zwar die Sicherheitsfirmen gewechselt, aber ich bin auf dem Gelände geblieben. Nur der Arbeitgeber ist nun ein anderer. Mittlerweile kenne ich die meisten Leute und Fahrzeuge, weiß genau, wo sie hin müssen. Hier sind etwa 250 Firmen ansässig und ich meine, auch den Großteil zu kennen. Ich bekomme auch mit, wenn jemand zu einer anderen Firma auf dem Gelände wechselt. Es ist wie eine große Familie, man kennt sich. Ich bleibe auch noch die nächsten Jahre hier. **F**

Schulter an Schulter

Text: Arne von Maydell

Bild: Stephan Pflug

Mittagspause beim Nachbarn: Das saftige Rib-Eye-Steak im DELTA-Bistro bringt Bernd Aufderheide zum Schwärmen. Nicht nur die ausgezeichnete Qualität des Fleisches ist es, die den Geschäftsführer der Hamburg Messe und Congress GmbH so begeistert, sondern auch die harmonische Nachbarschaft mit dem FleischGroßmarkt Hamburg.

Die hätte sich auch anders entwickeln können. Denn als Aufderheide 2004 als einer von zwei Geschäftsführern der HMC anfang, standen die beiden Nachbarn vor ernsthaften logistischen Herausforderungen. Die Messeerweiterung mit der Verschwenkung der Lagerstraße stellte das Verhältnis auf die Probe. „Das lief nicht immer ganz konfliktfrei. Wer macht was, wer finanziert das? Wir sind aber immer Schulter an Schulter marschiert, und so ist in den letzten 14 Jahren sogar die eine oder andere persönliche Freundschaft entstanden“, so Aufderheide heute.

Aktuell sprechen die beiden größten Arbeitgeber im Viertel auch über das ständig wachsende Verkehrs- und Besucheraufkommen während der Messeveranstaltungen. Gemeinsames Ziel ist es, den Individualverkehr vor Ort erheblich zurückzuführen. Mit Hochbahn und HVV steht Aufderheide schon in engem Kontakt, um attraktive Angebote für seine Messegäste zu entwickeln. „Per Bahn sind wir hier schon optimal angebunden, aber auch Carsharing und autonomes Fahren werden künftig an Bedeutung gewinnen und das Verkehrsaufkommen im Quartier deutlich reduzieren.“ Hierbei sind nicht nur die beiden großen Player an der Schnittstelle von Sternschanze und Karolinenviertel gefragt, die Politik muss ein ganzheitliches Verkehrskonzept im Blick haben.

Mit der Leitmesse für Gastronomie, der jährlich stattfindenden INTERNORGA, gibt es die größten Schnittmengen zwischen den benachbarten Unternehmen. Mehrere Firmen des FleischGroßmarkts sind hier als gern gesehene Aussteller aktiv. Diese



punkten besonders bei den Kriterien Regionalität, Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, welche der Stadt Hamburg als Hauptgesellschafter der Messe besonders am Herzen liegen. Aber auch Frische und Qualität sind bei der INTERNORGA gefragt. Für den von Hamburgs Sternekoch Johann Lafer ausgelobten „Next Chef Award“ stellen die Betriebe vom FleischGroßmarkt hochwertiges Fleisch zur Verfügung. „Das ist eine tolle Kooperation, und wir haben noch viel vor für die nächsten Jahre.“

Bernd Aufderheide und seine rund 300 Mitarbeiter nutzen selbst ganzjährig das kulinarische Angebot in ihrem Umfeld. Bei der Messeerweiterung 2008 hatte die HMC daher bewusst auf eine eigene Kantine verzichtet. „Hier ist das Spektrum der Gastronomie riesig und das Feedback unserer Mitarbeiter ist durchgehend positiv“, so Aufderheide.

Beim Mittagessen treffen sich dann die Nachbarn – mal gewollt, mal zufällig. Ein Thema ist dabei immer wieder der zur Messe gehörende Vorplatz-West, der an den LKW-Parkplatz an den Schanzen-Höfen angrenzt. Die Pläne für eine weitere Messehalle ruhen zwar zurzeit und sind auch noch nicht zu Ende geführt. Aufderheide kann sich dort allerdings künftig nicht nur Messegeschäft, sondern auch Konzerte und Sportveranstaltungen wie Boxen und Basketball mit bis zu 5.000 Besuchern vorstellen. „Natürlich würden wir so ein Projekt wie immer bilateral mit dem FleischGroßmarkt angehen und dabei bestimmt tolle Ideen schmieden.“ **F**

Hamburg Messe und Congress GmbH
Als Betreiber des CCH – Congresscenter Hamburg und des Hamburger Messegeländes mit elf Hallen begrüßt die HMC Jahr für Jahr bis zu 15.000 Aussteller und rund eine Million Messe- und Kongressbesucher.

📍 www.hamburg-messe.de

Die Zukunft im Blick

Interview: Arne von Maydell
Bild: Stephan Pflug

Der studierte Betriebswirt Kai Mattfeld trat 1991 in dritter Generation ins Familienunternehmen ein. 15 Jahre später übernahm er die alleinige Führung der Peter Mattfeld & Sohn GmbH. Seit 2010 ist Mattfeld Vorsitzender des Aufsichtsrats der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH. In beiden Funktionen arbeitet er an einer erfolgreichen Zukunft des Standorts als Lebensmittelzentrum Norddeutschlands.



01

F: Sie sind schon von Anfang an dabei, was die jüngere Geschichte des FleischGroßmarkts Hamburg angeht. Welche Erinnerungen haben Sie an 1993?

Kai Mattfeld: Ich erinnere mich besonders an die Zeit vor 1993, da ich die ganze Verhandlungsphase mit dem Auf und Ab der Behördenvertreter mitbekommen habe. Das war sehr spannend.

Was waren die entscheidendsten Maßnahmen der Veränderung?

Die erste entscheidende Maßnahme war sicherlich der Umbau der Halle A zur Fleischmarkthalle. Damit wurde auf diesem Gelände eine Konzeption für die neue FleischGroßmarkt-Verordnung geschaffen, die damals schon revolutionär war. Es gab vor 25 Jahren weder eine Verordnung noch eine veterinärrechtliche Grundlage für Fleischhandel in einer Markthalle. Gemeinsam mit der Stadt Hamburg und dem zuständigen Veterinäramt haben wir diese Verordnung vorbereitet, die dann in Brüssel verabschiedet werden konnte. Das war der Kern- und Startpunkt für den FleischGroßmarkt Hamburg im Rahmen der Privatisierung.

Gab es damals auch einen Festakt?

Nein, es gab auch keinen richtigen Starttag. Der Hebel wurde einfach umgelegt. Ab dem 2. Januar 1993 war das Gelände privatisiert. Dann wurde alles angefasst, was anzufassen war.

Als Vorsitzender des Aufsichtsrats haben Sie nicht nur Ihre Firma, sondern auch das gesamte Areal im Blick. Wie sehen Sie die aktuelle Situation?

Ich glaube, das Gelände zeichnet sich heute durch einen umfangreichen und gesunden Mix der Lebensmittelbranche aus. Das macht es für die Kunden interessant, weil sie hier eigentlich alles bekommen – eben nicht nur Fleisch, sondern auch Gewürze, Getränke oder Beilagen. Egal ob Wursthersteller oder Caterer: Alle befruchten sich gegenseitig. So etwas gibt es nur einmal in der Bundesrepublik. Dieses Niveau hat sonst keiner gehalten. Außerdem gibt es hier noch viel mehr zu entdecken: Gastronomiebetriebe, ein Craft-Beer-Anbieter, viele Kreative haben hier ihren Platz gefunden – und auch ein Musikkindergarten findet hier Raum. Ein kleines Schanzenviertel im Großen integriert, könnte man sagen.

Wie geht es weiter? Der Pachtvertrag bis 2044 gibt ja Spielraum. Was haben Sie als Aufsichtsratsvorsitzender vor?

Ich erwarte, dass dieser Standort ein Lebensmittelhandelsplatz bleibt. Wir sind hier ja mitten in Hamburg und die Versorgung der Stadt würde nicht so gut funktionieren, wenn wir irgendwo am Stadtrand säßen. Das durchaus politische Thema Arbeiten und Wohnen wird hier praktisch gelebt. Wir beschäftigen viele Menschen, die im Umkreis wohnen, das gibt es in dieser Größenordnung in Hamburg auch nur einmal. ➔



02



03



- 01 Interview im „Cash & Carry“-Frischemarkt.
- 02 Kai Mattfeld hat gute Aussichten und viele Ideen für den Standort.
- 03 Seit 1961 beliefert Mattfelds Unternehmen Fleischereien, Gastronomen und Caterer.
- 04 Kai Mattfeld ist seit 2010 Aufsichtsratsvorsitzender.
- 05 Das Miteinander muss weiter gefördert werden.

Fühlen Sie sich von der Politik unterstützt?

Im Großen und Ganzen trägt die Politik diesen Standort sehr gut. Wir müssen aber darauf achten, dass wir bekannt bleiben. Wenn Menschen ihre Positionen wechseln, geht auch Wissen über den FleischGroßmarkt Hamburg verloren. Eine gewisse Zukunftssorge macht uns das Thema Verkehr. Die Ideen mit Velo-Routen rund um das Gelände lösen nicht unbedingt Begeisterung aus. Aber wir stehen im ständigen Dialog mit der Stadt und werden sicher eine Lösung finden. Gerade unter dem Gesichtspunkt der Sicherheit! Auf dem und um das Gelände ist das LKW-Aufkommen verständlicherweise besonders hoch. Sollte man da die Gefahr – für beide Seiten, Fahrradfahrer und LKW-Fahrer – vergrößern, indem man einen zusätzlichen Anreiz für Fahrradfahrer schafft, hier entlangzufahren?

Gibt es eine Perspektive für 2044, wenn die Pacht ausläuft?

Ich bin mir sicher, dass wir auch danach noch hier sein werden. Dazu sollten wir das Gespräch mit der Politik wie in der Vergangenheit wieder rechtzeitig suchen, um eine langfristige Sicherung des Geländes zu gewährleisten. Wenn wir das nicht anpacken, werden wir bereits in zehn Jahren Probleme haben, größere Gebäude zu bauen, weil die Finanzierungssicherheit für die Banken nicht gegeben ist. Die fragen immer als Erstes nach der Perspektive.

Wie ist der Stand beim ehemaligen MUK-Kühlhaus?

Wir wissen eigentlich nur, dass es rückgebaut wird. Wir haben den Vertretern der Stadt schon persönlich gesagt, dass wir an dem Gelände interessiert sind. Es wäre schön, wenn wir da Möglichkeiten hätten, den FleischGroßmarkt Hamburg weiterzuentwickeln, sei es durch ein neues Kühlhaus oder eine weitere Produktionsstätte. Wir haben schon jede Menge Ideen. Die Gespräche dazu laufen.

Gerade erst wurde das Gelände neu asphaltiert. Stehen weitere Projekte für die nahe Zukunft an?

Sobald DELTA-Fleisch ausgezogen ist, werden wir diese Fläche

neu gestalten. Wir haben schon Ideen, führen Gespräche mit potenziellen Mietern, aber es gibt noch keine konkreten Pläne. Die Nachfrage ist aber da.

Was fehlt dem Gelände noch? Welcher Zweig hat noch Potenzial?

Ich glaube, dass im Bereich Manufakturen, wie in der Süßwarenherstellung oder bei Bäckereien, viel Potenzial liegt. Klein, fein und regional.

Mit Blick auf das Jubiläum: Was ist Ihr größter Wunsch?

Ich wünsche mir, dass damit das Miteinander gefördert wird, sowohl mit der Politik als auch mit den Nachbarn. Wenn wir das Verständnis füreinander stärken, können wir zukünftig noch bessere Lösungen erarbeiten. Außerdem würde ich mich freuen, wenn sich die Mieter mehr einbrächten. Man sieht das bei der Pachtverlängerung: Das ist vielen ein Anliegen, aber der langwierige Prozess dahin wird relativ wenig unterstützt.

Was wären die Folgen gewesen, hätte die Privatisierung 1993 nicht geklappt?

Dann stünde hier vermutlich eine Bürostadt. Ob die auch ausgelastet wäre, sei einmal dahingestellt. Die Pläne aber hat es schon gegeben. Gut, dass die „City-Nord“ in Mitte nicht entstanden ist und wir dem Viertel weiter seine Vielfalt mit so vielen Arbeitsplätzen bieten. **F**

Peter Mattfeld & Sohn GmbH
 Das Familienunternehmen von 1950 hat sich aus einer reinen Agentur für Schweine- und Rinderhälften zu einem der umsatzstärksten Unternehmen auf dem heutigen FleischGroßmarkt Hamburg entwickelt. Beim größten Arbeitgeber am Standort sind 140 Mitarbeiter im Einsatz, die jährlich rund 20.000 Tonnen Lebensmittel bewegen.
 ☞ www.mattfeld.de

Anpacker statt Schnacker



Interview: Viktoria Woldin
 Bild: Handwerkskammer Hamburg

Fachkräftemangel und Hochkonjunktur – wie es dem Handwerk und traditionellen Betrieben in Hamburg geht, weiß Josef Katzer. Der Präsident der Handwerkskammer Hamburg über Nachwuchssorgen und Chancen für die Zukunft.

F: Die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH feiert 2018 ihr 25-jähriges Bestehen. Was verbinden Sie mit dem Standort?

Josef Katzer: Dieser Standort mitten in Hamburg ist einfach Leben pur. Hier ist die Stadt lebendig, man spricht ja auch vom „Bauch von Hamburg“. Früher war hier der Schlachthof, jetzt ist das Gelände seit 25 Jahren Anlaufstelle für Lebensmittel-einzelhandel, Im- und Export, Hotellerie und Gastronomie. Fast rund um die Uhr werden Nahrungsmittel und Spezialitäten produziert und verkauft. 4.000 Menschen arbeiten in 250 Unternehmen! Was sie verbindet – und was auch ich mit dem FleischGroßmarkt Hamburg verbindet – ist: die Qualität! Hier versteht jeder sein Handwerk.

Schauen wir auf die Fleischerei. Wie sehen Sie die Zukunft für dieses traditionelle Handwerk?

Handwerk packt an, wenn andere noch reden. Das ist auch beim Fleischerhandwerk so. Natürlich haben beispielsweise Lebensmittelkrisen wie BSE ihre Spuren hinterlassen. Doch wir küren jedes Jahr wieder neue Meister ihres Faches, darunter auch einige Frauen. Die Betriebe nehmen die Herausforderungen der Zeit an. Sie bieten – genau wie am FleischGroßmarkt Hamburg – viele Produkte an, die etwas Besonderes sind. Spezialitäten, die der Kunde nicht an jeder Fleischtheke bekommt. Zur Qualität der Ware kommt der kundenfreundliche Service.

Wie sieht es mit dem Nachwuchs in der Ausbildung aus?

Die Zahl der Meisterprüfungen liegt auf dem gleichem Niveau wie im Jahr 2000, aber natürlich ist die Nachwuchsgewinnung eine große Herausforderung. Fleischer ist ein fordernder Beruf, doch hier wie in jedem anderen Beruf gilt: Wer seine Talente motiviert und engagiert einsetzt, der hat Erfolg. Die Perspektiven für qualifizierte Fachkräfte sind ausgezeichnet.

Die Konjunktur läuft, das Konsumklima ist gut und es gibt – übrigens in allen Handwerksbereichen – zahlreiche Unternehmen, die vor dem Generationswechsel stehen und eine Nachfolge suchen.

Wie unterstützt die Handwerkskammer die Betriebe?

Als Stimme des Hamburger Handwerks setzten wir uns bei Politik und Verwaltung für alle unsere Mitgliedsbetriebe ein – vom Fleischer über den Bäcker bis zum Augenoptiker. Zum Beispiel kümmern wir uns darum, dass das Image der dualen Ausbildung wieder den Spitzenwert bekommt, den es verdient. Die duale Ausbildung in Deutschland ist in dieser Form einmalig – die ganze Welt beneidet uns darum! Die jungen Menschen lernen von Anfang an, das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Die Zahl der Ausbildungsanfänger steigt im Hamburger Handwerk wieder, ob mit Abitur oder einem anderen Schulabschluss. Wichtig für Jugendliche ist die Berufsorientierung. Die Kammer ist gemeinsam mit Betrieben und Innungen an den Schulen sehr aktiv. Gerade der Obermeister der Fleischerinnung Hamburg, Herr Durst, ist in puncto Nachwuchsgewinnung hoch engagiert. Neben Veranstaltungen und Beratungsangeboten spielt auch unsere Imagekampagne eine positive Rolle. Sie macht sympathisch und pointiert auf die Vielfalt des Handwerks aufmerksam.

Was wünschen Sie dem FleischGroßmarkt Hamburg für die nächsten 25 Jahre?

Weiter viel Glück und Erfolg! Weiterhin ein so gutes Händchen für die Wünsche der Kunden im Wandel der Zeiten.

Eine wichtige Frage zum Schluss: Grillen Sie lieber Steak oder Wurst?

Beides gleich gern! **F**

Handwerkskammer Hamburg
 Ob Uhrmacher, Dachdecker oder Fleischer – als Stimme des Handwerks vertritt sie die Interessen von mehr als 15.000 Betrieben mit über 120.000 Beschäftigten in der Stadt.
 ☞ www.hwk-hamburg.de



01

- 01 Nochmal jagen? Nein. Aber Ulrike von Albedyll würde gern wieder Tontaubenschießen.
- 02 Zum Interview geht es ins VLET an der Alster.
- 03 Als Hauptgeschäftsführerin leitet sie den DEHOGA Hamburg.



02



03

Revierchefin

Interview: Linda Wenzel
Bild: Stephan Pflug

Als Jugendliche ist Ulrike von Albedyll mit ihrem Vater auf die Jagd gegangen. Heute ist die gelernte Juristin Landesgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) Hamburg.

F: Was verbindet den DEHOGA Hamburg und den FleischGroßmarkt?

Ulrike von Albedyll: Da viele Gaststättenbetriebe aus Hamburg dort einkaufen, ist der FleischGroßmarkt natürlich enorm wichtig für unsere Mitglieder. Darüber hinaus bin ich als Geschäftsführerin des DEHOGA Hamburg Mitglied im Schulvorstand der Gewerbeschule, wo unter anderem angehende Fleischer und Fachfleischverkäufer unterrichtet und ausgebildet werden.

Für viele Ihrer Mitglieder ist der FleischGroßmarkt eine zentrale Anlaufstelle. Sind Sie auch selbst ab und zu vor Ort?

Ja, ich bin hin und wieder im DELTA-Bistro und kenne das Gelände. Den Standort finde ich spannend: klassisches Handwerk mitten in der Stadt im Schanzenviertel. Das ist so eine tolle Kombination aus Tradition und Szene.

In den 1990er-Jahren sollte der FleischGroßmarkt nach Allermöhe verlegt werden. Glücklicherweise durfte er bleiben. Wie wichtig ist genau dieser Standort für die Gaststättenbetriebe in Hamburg?

Sehr wichtig, denn die Nähe ermöglicht den Gastronomen in Hamburg einen schnellen Einkauf. Ich finde außerdem, dass man eine jahrelange Tradition wie den Handel auf dem Gelände des FleischGroßmarkts nicht aufgeben sollte.

Ihr Vater war Jäger, Sie haben einen Jagdschein und haben die Tiere teilweise auch selbst ausgenommen. Ist an Ihnen eine Fleischerin verloren gegangen?

(lacht) Nein, das nicht. Aber ich habe durch meine Kindheit einen besonderen Bezug zu dem Thema. Seit ich mich erinnere, hing immer ein Stück Wild – ob Ente, Fasan oder Rehbock – bei uns im Keller. Ich bin damit aufgewachsen, habe meinem Vater beim Zerlegen geholfen und hatte dementsprechend nie Berührungsängste. Ganz im Gegenteil, ich fand das als Jugendliche sogar sehr spannend. Das ist aber lange her, das letzte Mal war ich vor 20 Jahren jagen. Was mich mal wieder reizen würde, ist Tontaubenschießen.

Essen Sie selbst gern Fleisch?

Ja, ich mag Fleisch. Aber heute esse ich deutlich weniger als früher. Wenn ich welches kaufe, dann meistens beim Fleischer und am liebsten beim Fleischermeister Dirk Hübenbecker in Othmarschen.

Was wünschen Sie dem FleischGroßmarkt Hamburg für die Zukunft?

Ich wünsche dem FleischGroßmarkt Hamburg, dass er sich in Sachen Nachhaltigkeit künftig gut positioniert, weiterhin auf Qualität statt auf Quantität setzt und damit gut für die nächsten 25 Jahre gewappnet ist. **F**

Ulrike von Albedyll
Der DEHOGA Hamburg ist der Branchenverband und Ansprechpartner von Hotellerie und Gastronomie in Hamburg.
📍 www.dehoga-hamburg.de



Im selben Boot

Interview: Oliver Schenk
Bild: Stephan Pflug

Seit 15 Jahren ist der FleischGroßmarkt Hamburg Partner des NRV Olympic Teams. Um zu erfahren, wie die Wirtschaft den Spitzensport sinnvoll unterstützen kann, sind wir mit dem Sport- und Innensenator der Stadt Hamburg, Andy Grote, und dem Kommodore des Norddeutschen Regatta Vereins, Gunter Persiehl, mit dem Startboot des NRV zum Gespräch auf die Außenalster gefahren.

F: Herr Persiehl, bei Fleisch und Segeln denkt man womöglich zuerst an Pökelfleisch, mit dem sich bereits die Hanseaten im 13. Jahrhundert für ihre Überfahrten eingedeckt haben. Welche Rolle spielt Fleisch heute in der Ernährung der Regattasegler?

Gunter Persiehl: Fleisch spielt eine vitale Rolle, es sollte wenig Fett und Cholesterin haben. Das NRV Olympic Team kann es sich vom FleischGroßmarkt Hamburg im Rahmen einer „Flatrate“ abholen. Auch für Grillfeste, beispielsweise auf der Kieler Woche, bekommen wir das Fleisch gestellt. Ich finde das unfassbar großzügig und wir sind dafür sehr, sehr dankbar.

Das NRV Olympic Team wurde ausschließlich aus Fördergeldern aufgebaut, es kommt keines vom NRV selbst. Warum suchen Sie Ihre Partner außerhalb?

Persiehl: Die Mitglieder des NRV wollen wir stolz machen, aber sie nicht durch Ausgaben belasten.

Herr Senator Grote, wie wichtig ist die Unterstützung durch lokale Wirtschaftsunternehmen im Spitzensport?

Andy Grote: So eine Unterstützung ist wichtig – besonders im olympischen Sport, der es ja nicht immer leicht hat, Partner zu finden. Insofern ist ein Unternehmen in der beachtlichen Größenordnung wie der FleischGroßmarkt Hamburg, der sich seit vielen Jahren nachhaltig und auch sehr gezielt engagiert, von enormer Bedeutung. Beim NRV Olympic Team kommt alles zusammen, was man braucht: die Vereinsstruktur des NRV, die die Nachwuchsathletinnen und -athleten auf der sportlichen Seite unterstützt, aber dann eben auch die Partner, die sich engagieren. Es wäre toll, wenn noch mehr Unternehmen im Bereich der Sportförderung aktiv werden würden.

- 01 Grote und Persiehl diskutieren über die Zukunft der Sportförderung.
- 02 Zwei Männer mit Visionen träumen von Olympiagold.
- 03 Seit 2016 ist Andy Grote Schirmherr des Olympic Teams.
- 04 Das Tor des NRV steht für Sponsoren immer offen.



Kann man also von einem Modellcharakter sprechen?

Grote: Ja, das ist eine besondere Form des Engagements, die wir nicht so häufig haben und die uns sehr guttut.

Persiehl: Es ist ja kein Geheimnis: Unser Verband ist im Moment sehr klamm. Es kommt zu wenig Geld vom Bund. Daher sind Partner aus der Wirtschaft so wichtig, damit unsere Segler auch an Trainingslagern im Ausland teilnehmen können. Damit man als Segler erfolgreich sein kann, ist es wichtig, in verschiedenen Gewässern und Revieren zu trainieren. Daher ist beispielsweise unsere Teilnahme an der Trofeo Princesa Sofia auf Mallorca im Frühjahr wichtig. Dort findet der Saisonauftakt für Europa statt und wenn wir da nicht die Unterstützung durch den FleischGroßmarkt Hamburg hätten, hätten wir nicht die Erfolge und wohl nicht so viele Möglichkeiten, dort Segler hinzuschicken. Das ist wirklich eine Riesenhilfe. Dort feiern wir dann auch mit unseren Mitbewerbern, dem Verband und unseren Partnern.

Herr Persiehl, wie hat die Unterstützung des NRV Olympic Teams durch den FleischGroßmarkt Hamburg angefangen? Und wie ist die Perspektive?

Persiehl: Der FleischGroßmarkt Hamburg war im Jahr 2003 der allererste Partner des Teams, das im Jahr 2000 gegründet worden ist. Damals hat er sechs Laser-Boote gestiftet, die hießen z.B. Roastbeef und Knackiges Vergnügen. 2017 haben wir die Partnerschaft bis Olympiade 2020 in Tokio verlängert. ➔



05

05 Laser vs. Drachen: Neben dem Spitzensport legt man beim NRV viel Wert auf Tradition.



06

06 Gunter Persiehl ist der Vater des Olympic Teams, das er 2000 gründete.



Was ja darauf hindeutet, dass beide Seiten zufrieden sind.

Grote: Da ist sogar eine echte Verbundenheit. Zur Einstimmung auf die Olympischen Spiele 2016 in Rio sind wir beispielsweise mit dem Geschäftsführer Frank Seitz und den Olympia-Sportlern auf der Alster gesegelt.

Kommen wir kurz von der Bedeutung für den Sport zur Bedeutung für die Stadt Hamburg: Es war dem FleischGroßmarkt Hamburg ja ein Anliegen, in Hamburg-Mitte zu bleiben. War das ein Gewinn für den Bezirk?

Grote: Ich kenne den FleischGroßmarkt Hamburg schon aus meiner Zeit, als ich noch Bezirksamtsleiter von Hamburg-Mitte war, und habe ihn immer als bodenständiges, solides Unternehmen empfunden. Und als solches gehört er auch dahin, wo er ist – in die Mitte. Der FleischGroßmarkt Hamburg ist ein großer innerstädtischer Arbeitgeber mit einer langen Tradition, der im Bezirk Mitte fest verwurzelt ist. Und das soll auch in Zukunft so bleiben. Wir brauchen diese Jobs mitten in der Stadt.

Es ist leicht, bei den vielen Preisen, die das NRV Olympic Team gewonnen hat, den Überblick zu verlieren: Deutscher Meister, Kieler-Woche-Sieger, Europameister, Weltcup Sieger und die Bronzemedailien bei Olympia als vorläufiger Höhepunkt. Wohin soll die Reise noch gehen? Ist das Ziel die Goldmedaille?

Persiehl: Natürlich! Es gibt auch einen finanziellen Anreiz als Prämie. Fördern und Fordern sind bei uns ganz wichtig. Disziplin ist eine Grundvoraussetzung dafür, Mitglied im NRV

Olympic Team zu sein. Ausbildung und Familie sollen bei allem Fleiß aber auch nicht zu kurz kommen.

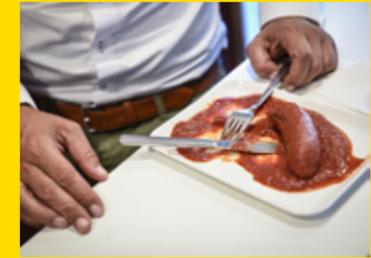
Wie laufen denn die Vorbereitungen für Tokio 2020?

Persiehl: Auf vollen Touren! Im Moment steht das Segeln an erster Stelle. Aber wir legen auch Wert auf das, was danach kommt! Ich habe allen Teammitgliedern auf die Hand versprochen, dass ich ihnen einen Job besorge, sobald sie aufhören zu segeln. Wir haben über 2.000 Mitglieder, da muss es doch möglich sein, die gut unterzubringen. Das gehört zu unserer Vorbildfunktion. So sehen es auch unsere Partner: Die segeln nicht nur, die kümmern sich auch.

Grote: Das ist tatsächlich das, womit sich der NRV und das NRV Olympic Team von anderen Förderstrukturen unterscheiden. Der Athlet wird hier nicht nur in seiner sportlichen Laufbahn gesehen, dessen Leben vom Sport dominiert wird – ihn bewegen auch andere Dinge. Alle wissen, dass diese Phase irgendwann endet und es danach weitergehen muss. Dass die beruflichen Perspektiven hier so eine wichtige Rolle spielen, ist in der Tat vorbildhaft. **F**

Norddeutscher Regatta Verein
Der Norddeutsche Regatta Verein, gegründet 1868, ist einer der ältesten und mit derzeit etwa 2.000 Mitgliedern zudem einer der größten deutschen Segelclubs.

☞ www.nrv.de



Imbiss bei Schorsch
Ein Imbiss, so eng, dass man fast gleichzeitig vor, hinter und auf der Theke steht. Scharfe Würstchen und die weltbeste, fruchtigste Currysaucen, das alles gibt es nur bei Schorsch. Beim Grünen Jäger 14, direkt am neuen Pferdemarkt.
☞ www.imbiss-bei-schorsch.de

Falko Droßmann

Text: Tamara Petersen

Bild: Stephan Pflug

Falko Droßmann trifft sich mit mir im Kultimbiss „Bei Schorsch“ auf 'ne Wurst – und das, obwohl er eigentlich nie Zeit hat. Ganz gentlemanlike lädt der Bezirksamtsleiter mich ein und plaudert dabei über seine Arbeit, seine Leidenschaft für seinen Bezirk und die damit verbundenen Herausforderungen.

Bei der Frage, was er an seinem Bezirk am meisten liebt, fangen seine Augen an zu leuchten. „Die Vielfalt. Der Bezirk ist nicht der größte, hier leben nicht die meisten Menschen. Aber wir haben hier definitiv die größte Vielfalt. Was wäre Hamburg ohne Hamburg Mitte? Hamburg Mitte macht Hamburg aus.“ Aber auch über die Schattenseiten spricht er offen. „Wir stehen hier vor allem vor sozialen Herausforderungen. Hier im Bezirk wird das meiste Geld verdient und gleichzeitig leben hier die ärmsten Menschen. Aber arm bedeutet nicht gleich schlecht. Wir müssen die Besonderheiten bewahren und gleichzeitig soziale Unterschiede abschaffen.“ Der Stadtteil St. Pauli zum Beispiel ist ein-

fach Kult. In der letzten Zeit sorgt er aber auch immer wieder für Diskussionen. Auch darüber reden wir zwischen Cola und Currywurst. „Der Bezirk hat die Veränderung im Blut. Wichtig ist das Thema ‚Älter werden im Stadtteil‘. Jemand, der 30 Jahre lang auf dem Kiez gearbeitet hat, passt danach kaum in eine Geschosswohnung in Horn. Wir müssen mehr bezahlbaren Wohnraum schaffen, damit diese Menschen bleiben können.“ Aber zurück zum Fleisch. So herzlich, wie Falko Droßmann in seine Currywurst beißt, muss der Mann doch Fleisch lieben. Und in der Tat: „Ich liebe Fleisch. Aber ich achte auf die Herkunft und kaufe mein Fleisch nur bei meinem Schlachter des Vertrauens.“ Wie steht er dann zum FleischGroßmarkt? Ein Markt mitten in Hamburg, mitten in einem Wohngebiet? „Ich bin froh, dass wir den FleischGroßmarkt haben“, sagt er. „Das ist ja immer ein Thema, das ist ungewöhnlich so mitten in der Stadt. Aber ich finde, er gehört dahin. Da hängen Arbeitsplätze dran und er hat Tradition. Und Tradition darf bleiben. Man kann nicht immer gegeneinander

arbeiten, man muss sehen, wie man es miteinander schafft.“ Zum 25-jährigen Jubiläum gratuliert er da natürlich gern. „Ich wünsche dem FleischGroßmarkt weiterhin wirtschaftlichen Erfolg und ein glückliches Händchen. Und vor allem eine gute Heimat auf St. Pauli.“ Nach einer Wurst mit Falko Droßmann begleite ich ihn noch auf eine Zigarette – ganz als Nichtraucher natürlich. Auf meine Aussage hin, dass er ja manchmal etwas aneckte, muss er schmunzeln. „Na ja, ich bin ja der Bezirksamtsleiter. Wenn ich etwas ändern möchte, mach ich das auch. Vielleicht sind 50 von 100 Entscheidungen falsch. Aber das ist immer noch besser, als nichts zu tun.“ Er gehe Themen an, die sonst lieber totgeschwiegen würden. Aber dafür sei er eben Bezirksamtsleiter, sagt er. Nach der Zigarette verabschiedet er sich, er muss zurück in seine 80-Stunden-Woche, zurück zu den Pflichten und Herausforderungen, die er so liebt. Auf 'ne Wurst mit Falko Droßmann. Bezirksamtsleiter Mitte. Fleischliebhaber und Macher – beeindruckt hat er mich ja schon etwas. **F**

Erster Meater

Die Schanzen-Höfe sind der Teil des FleischGroßmarkts Hamburg, den alle genießen können. Lokale Unternehmen haben hier ihren Platz gefunden und machen das besondere Flair der ehemaligen Industriefläche aus. Tim Mälzer war mit seiner Bullerei von Anfang an dabei.

Interview: Viktoria Woldin

Foto: Philipp Rathmer

F: Herr Mälzer, als die Schanzen-Höfe 2009 eröffnet wurden, waren Sie nicht nur der erste Mieter, sondern auch Mitinvestor. Was war das Spannende an diesem Standort?

Tim Mälzer: Einmal das urbane Umfeld, aber auch der Schlachthofhintergrund. Ich bin ein Freund davon, Dinge zu erhalten und weiterzuentwickeln, anstatt sie komplett neu zu erfinden. Ich hatte das Projekt Schanzen-Höfe schon länger verfolgt. Als dann die Pläne vorgestellt wurden, war klar, dass ich mich beteilige. Das war mehr als Liebe auf den ersten Blick.

Wie erleben Sie die Entwicklung der Schanzen-Höfe?

Ich bin ganz fasziniert. Ich habe damals viel für den Standort geworben. Viele haben aber Nein gesagt, weil sie das Gelände nicht richtig wahrgenommen haben. Jetzt ärgern die sich schwarz. Hier gibt es einfach eine tolle Mischung aus Gastronomie, Handwerk, Handel und Produktion von lokalen Läden. Kein Starbucks, kein H&M.

Welche Rolle spielt der FleischGroßmarkt auf der anderen Seite der Lagerstraße?

Die Authentizität unserer Fläche wird durch die Anwesenheit des FleischGroßmarkts enorm gehoben. Durch diese Nähe werden wir auf sehr positive Art reguliert – so werden wir nicht zu hipsterig. Und natürlich beziehen wir beim FleischGroßmarkt auch einen Teil unserer Waren. Vor vielen Jahren habe ich bei DELTA-Fleisch für zwei, drei Monate als Küchenchef ausgeholfen. Die Nähe zum Gelände hatte ich schon immer.

Privatpersonen können auf dem Gelände nicht einkaufen. Wo komme ich denn an gutes Fleisch und wie erkenne ich überhaupt, ob die Qualität stimmt?

Beim Metzger. Da erhält man die besten und transparentesten Infos zum Produkt. Der kann auch erklären, warum ein Stück Fleisch gut ist und ein anderes nicht. Erst wenn ich weiß, wie es produziert wurde, kann ich den Zusammenhang von Preis und Produkt verstehen. Am Ende des Tages steht ein Tier dahinter und dafür tragen wir auch eine ganz deutliche Verantwortung. Ein bewusster Umgang mit Fleisch ist enorm wichtig. Anonymität kann gerade in der Fleisch- und Milchproduktion sehr negativ sein.

Haben Sie einen Wunsch oder eine Vision für die Zukunft des FleischGroßmarkts Hamburg?

Das Besondere ist – und da muss man die Verwaltung herausheben –, dass hier eben keine Anzugträger sitzen, die auf Biegen und Brechen das Maximum rausholen wollen. Stattdessen wird versucht, im Rahmen der alten Geschichte und Struktur eine echte Nachbarschaft aufzubauen. Die Mischung in den Schanzen-Höfen und auf dem gesamten Gelände ist einzigartig. Ich wünsche mir – und bin davon überzeugt, dass es so bleibt –, dass der FleischGroßmarkt Hamburg diese Haltung und das Verständnis für den Standort bewahrt. Ein Wochenmarkt in den Höfen wäre noch eine schöne Idee. **F**

Bolognese-Ragout

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

800 g Rinderbeinscheiben
 600 g Schweinenacken am Stück (ohne Knochen)
 400 g Lammschulter (mit Knochen)
 Salz
 4 El Olivenöl
 1 Gemüsezwiebel
 2 Möhren
 2 Stangen Staudensellerie
 4 Knoblauchzehen
 2 El Tomatenmark
 300 ml Weißwein
 600 ml Rinderbrühe
 1 kleine Dose passierte Tomaten (400 g EW)
 3 Lorbeerblätter
 Pfeffer
 1–2 El getrockneter Oregano
 1 Bund Petersilie
 150 ml Vollmilch
 ca. 600 g Pappardelle
 italienischer Hartkäse
 (zum Beispiel Parmigiano Reggiano oder Grana Padano)

Zubereitung:

1. Fleisch rundherum salzen. Olivenöl in einem schweren Bräter erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebel in Würfel schneiden. Möhren schälen, Staudensellerie putzen, beides zusammen in Würfel schneiden.
3. Gemüse und Knoblauchzehen in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten.
4. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Brühe und passierten Tomaten auffüllen.
5. Fleisch zurück in den Bräter geben, Lorbeerblätter zugeben und 2–3 Std. mit Deckel garen.
6. Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen. Sauce mit Pfeffer und Oregano würzen. Petersilie hacken und untermischen. Milch zugeben, Sauce aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
7. Fleisch mit 2 Gabeln in Stücke zupfen und ggf. klein schneiden. Knochen, Fett und Sehnen dabei entfernen. Fleisch zurück in den Bräter geben.
8. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abtropfen lassen, mit dem Bolognese-Ragout mischen.
9. Mit geriebenem Hartkäse bestreut servieren.

Bullerei

Die Bolognese ist das Kultgericht im Deli der Bullerei, seit 2009 kommt sie perfekt abgeschmeckt auf den Tisch. Im Restaurant einen Raum weiter gibt es feine Menüs.

👁 www.bullerei.com

Wall of Honor

Von den ersten Anfängen 1841 bis zur Gründung der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH 1993 – über die Jahre sind viele Erinnerungsstücke zusammengekommen.

1960

Die Fleischgroßmarkthalle wird eröffnet. Der Abholmarkt in Halle A wird auch heute noch „Wurstboden“ genannt.



1961

Die Peter Mattfeld & Sohn GmbH zieht in die Halle A. Im „Cash & Carry“-Frischemarkt gibt es für Gastronomen bis heute hochwertiges Fleisch, Obst und Gemüse sowie Molkereiprodukte und Getränke.



2016

Als erfolgreichstes Team der deutschen Segel-Nationalmannschaft gewannen Erik Heil und Thomas Plöbel 2016 bei Olympia in Rio mit Unterstützung des FleischGroßmarkts Hamburg Bronze in der 49er-Klasse.



1876

Zwischen dem Güterbahnhof Sternschanze und der Lagerstraße lagen 1876 die historischen Viehmarkthallen. Bis in die 1950er-Jahre wurden hier Kälber und Schweine gehandelt.



1996

Nur noch ein Schatten: Seit Schließung des Kompakt-Schlachthofs werden auf dem Gelände keine Tiere mehr geschlachtet.

2001

Hamburger Bürgermeister gaben sich hier die Klinke in die Hand. Aber auch Kiezgrößen wie Olivia Jones schauten vorbei.



1993

Bloß nicht nach Allermöhe! Jörg Mattfeld und Walter Schmid pachten das Gelände von der Stadt und gründen die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH. Der Standort ist gesichert.

2009

Über Jahre blieben die alten Viehmarkthallen – außer als Sprayer-Fläche – ungenutzt. 2009 wurden sie als Schanzen-Höfe neu eröffnet und sind ein lebendiger Teil des Viertels geworden.



2014

Ein Pakt für die Zukunft: Hamburgs Erster Bürgermeister a. D. Olaf Scholz und Kai Mattfeld legen bei der 20-Jahre-Feier den Grundstein für die Pachtverlängerung bis 2044.



Für ihn läuft's rund

Mit seinem Bündnis „Die Kammer sind WIR!“ sorgte er mehr als einmal für Schlagzeilen. Tobias Bergmann ist seit April 2017 Präses der Handelskammer Hamburg. Bereits seit sechs Jahren engagiert sich der 46-jährige Unternehmensberater aktiv in der ehrwürdigen Institution. Der FleischGroßmarkt Hamburg war bisher ein weißer Fleck auf der Landkarte des sogenannten Kammerrebells.



- 01 Geschäftsführer Frank Seitz begrüßt den Präses der Handelskammer.
- 02 Live dabei: Was kommt eigentlich rein in die Wurst?
- 03 Rund 15 Gäste folgten gespannt dem Rundgang auf den FleischGroßmarkt Hamburg.
- 04 Hier geht's um die Wurst! Verpackt wird noch per Hand.
- 05 Im Lager von Salzbrenner ist das Staunen groß.
- 06 Kai Mattfeld und Tobias Bergmann im Gespräch.

Text: Tamara Petersen
Bild: Stephan Pflug

Ein Rundgang über den FleischGroßmarkt, der Präses der Handelskammer mit Häubchen und eine frisch produzierte, noch warme Wurst bei Salzbrenner – damit hat bei der dritten Ausgabe von „FGH aktuell“ wohl niemand gerechnet. Los geht es zunächst mit einem Rundgang durch den „Cash & Carry“-Markt bei Mattfeld & Sohn. Bei 12.000 Artikeln auf 5.500 Quadratmetern ist für jeden etwas dabei. Besonders die Fleischabteilung sorgt für Staunen. „Kann ich hier auch für mein Grillfest einkaufen?“, fragt Tobias Bergmann, Präses der Handelskammer Hamburg. „Nein, leider nicht“, lacht Kai Mattfeld, Geschäftsführer der Peter Mattfeld & Sohn GmbH. „Bei uns können nur Gastronomen oder Großhändler einkaufen.“ Anschließend geht es zu Salzbrenner. Nach einer Sicherheitseinweisung gibt es Schutzkleidung für alle – auch Häubchen und Mundschutz sind Pflicht. Bis

zu 20 Tonnen Wurst werden hier täglich produziert – das entspricht rund 200.000 Würstchen. „Wurst ist ein Saisonprodukt“, so Christian Heitmann, Betriebsleiter und Kopf der heutigen Führung. Bergmann ist begeistert. „Der FleischGroßmarkt ist eine einzigartige Mischung aus toller Gastronomie und kreativen Kaufleuten. Mit rund 4.000 Mitarbeitern ist er ein wichtiger Arbeitgeber und hat eine große wirtschaftliche Bedeutung in der Stadt. Er gehört zur Schanze, hier sitzen Arbeitnehmer, Arbeitgeber und Abnehmer auf engstem Raum. Das sollte der Hamburger Senat auf jeden Fall erhalten. Ich bin sicher, dass er das auch tut.“ Nach einer frisch produzierten Wurst direkt aus dem Räucherofen ist der Rundgang beendet – und Bergmann beeindruckt. „Ich wusste nicht, dass bei der Produktion von Fleischwaren noch so viel mit der Hand gearbeitet wird. Die

Vielfalt, Kreativität und Professionalität der Betriebe haben mich wirklich fasziniert.“ Für die Zukunft sieht Bergmann eine enge Zusammenarbeit: „Wir wollen gemeinsam herausfinden, wie wir die verkehrliche Erreichbarkeit des FleischGroßmarkts auch in Zukunft sicherstellen können.“ F

FGH aktuell
Das im Februar 2018 ins Leben gerufene Veranstaltungsformat bringt mehrmals im Jahr Mieter des FleischGroßmarkts Hamburg und Vertreter aus Verbänden, Behörden und Politik zusammen, um gemeinsam über aktuelle Anlässe und spannende Themen zu diskutieren. Wenn Sie bisher keine Einladung erhalten haben und gern teilnehmen möchten, wenden Sie sich bitte an Arne von Maydell.
✉ maydellvon@raikeschwertner.de



Global denken, lokal handeln

Text: Tamara Petersen

Bild: Stephan Pflug



Schmunzelnd sitzen Walter und Marlene Schmid nebeneinander auf dem Sofa. Wenige pflegen eine solche Partnerschaft. Die beiden sind nicht nur seit 1970 ein Ehepaar, sondern fast ebenso lange Geschäftspartner im Familienunternehmen. „Seit 48 Jahren verbringen wir Tag und Nacht miteinander“, sagt Walter Schmid. „Das muss uns erstmal einer nachmachen!“

An seinen ersten Tag – damals noch auf dem sogenannten Schlachthof – erinnert sich Walter Schmid ganz genau. „Da saß ich in meinem kleinen, angemieteten Büro, habe das Branchenbuch gewälzt und überlegt, wem ich was verkaufen könnte. Mein erster Kunde war eine Großküche, die mir 50 Kilogramm Gulasch abgekauft hat. Ich kaufte mir bei einem Kollegen ein Rindervorderviertel, zerlegte es und habe daraus Gulasch geschnitten. Zu der Zeit hatte ich ja noch keinen LKW, also habe ich meinen eigenen PKW genommen und das Gulasch abgeliefert. Heute wäre an so etwas aufgrund der strengen Hygienevorschriften natürlich nicht zu denken!“

Danach belieferte er vor allem Großküchen, Hotels und Gastronomiebetriebe. „Irgendwann wollte ich mich dann auch um die Supermärkte kümmern. Dafür musste man aber Schweine zerlegen“, sagt er. „Also habe ich mir ein paar halbe Schweine gekauft, sie zerlegt und habe die Teile dann ausgeliefert.“ Damals hat er das alles alleine gemacht. „Das hat auch super geklappt. Ich hatte ja sehr geringe Kosten und habe schon im ersten Jahr Gewinn gemacht.“ Zum Vergleich: Heute zerlegt das Unternehmen rund 8.000 Schweinehälften in der Woche. Von sonntags, 12:30 Uhr bis donnerstags, 13 Uhr wird rund um die Uhr zerlegt – in verschiedenen Schichten.

„Mittlerweile bin ich in der Schicht angekommen, in der man erst um 9 Uhr anfangen muss zu arbeiten“, lacht Schmid. Allerdings steht er seinem Sohn Stefan, der das Geschäft jetzt führt, immer noch beratend zur Seite – eigentlich ist er seit knapp sieben Jahren im Ruhestand. Seine Leidenschaft für das Geschäft merkt man ihm aber immer noch an.

Ein Blick in die Vergangenheit ...

Schmid erinnert sich noch gut daran, wie durch seine und Jörg Mattfelds Initiative aus dem „Vieh- und Fleischzentrum Hamburg“ (VFZ) die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH wurde. Vor 25 Jahren wollte die Stadt den Schlachthof nach Allermöhe versetzen und das Gelände anderweitig nutzen, denn die Stadt hatte mit dem Schlachthof große Verluste eingefahren. Da aber keiner nach Allermöhe wollte, tat sich Walter Schmid mit seinem Kollegen Mattfeld zusammen. Sie eröffneten dem damaligen Wirtschaftssenator Hans-Jürgen Krupp ihre Absicht, das Gelände von der Stadt zu pachten. Handelskammer und Handwerkskammer unterstützten das Vorhaben. Nach langwierigen Verhandlungen mit der Hamburger Wirtschaftsbehörde gingen sie zum Notar und gründeten die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH mit einem Stammkapital von zunächst 50.000,00 DM.

Was sich durch die Geschichte, die Schmid erzählt, wie ein roter Faden zieht, ist vor allem das Thema Gemeinschaft. Als er damals, noch unter dem Namen „Standard-Fleisch“, anfing,

hatte Schmid drei Partner. „Die haben nicht mitgearbeitet, die haben mir nur das Geld gegeben, damit ich arbeiten kann. Als sie sich dann im Jahre 1983 zurückzogen, war ich so weit, dass ich ihre Anteile übernehmen konnte“, so Schmid. Das war die Geburtsstunde von „Global-Fleisch“! Gemeinschaft ist auch heute noch das, was den FleischGroßmarkt Hamburg ausmacht. „Die Leute hier sagen immer: Wir sind eine Familie. Konkurrenz hat es hier nie gegeben“, sagt Schmid. „Wir Fleischhändler haben schon immer gut zusammengearbeitet. Wenn mir mal ein Artikel fehlt, hat den vielleicht ein Kollege oder umgekehrt. Das ist bis heute so geblieben.“

Schmid wusste damals, dass man dieses Areal mit Leben füllen musste. „Aber man muss natürlich auch arbeiten wollen. Wie viele Kollegen muss man nachts um zwei Uhr aufstehen und hierherfahren, abends geht man dann mit schmerzenden Rücken wieder nach Hause. Das habe ich viele Jahre so durchgezogen. Aber es hat mir nicht geschadet, ich bin immer noch gut drauf“, lacht er. „Die Stadt kann stolz darauf sein, was hier in 25 Jahren in Privathand geschehen ist.“

Auch die Schanzen-Höfe sind sein ganzer Stolz. Die ehemaligen Viehmarkthallen wollte man eigentlich abreißen, denn keiner hatte eine Verwendung dafür. Als die Behörde Schmid und Mattfeld bat, die Höfe mit zu übernehmen, dachten sie darüber nach, was man damit machen könnte. „Die Idee für die Kindertagesstätte zum Beispiel hatte meine Frau. Sie meinte, es gibt so viele Frauen, die hier arbeiten, und da wäre es doch eine schöne Sache, hier eine Kita zu haben“, erzählt Schmid.

... und über den Zaun ...

Viele wundern sich. Ein FleischGroßmarkt mitten in Hamburg, mitten in einem Wohngebiet – kann das funktionieren? Schmid sagt, ja. „Ich bin der Meinung und ich glaube fest daran: Die Schanze kann mit uns hier optimal leben. Die Anlieger wünschen sich hier keinen anderen Partner oder Nachbarn, denn solange wir hier sind, bleibt es so, wie es ist. Sollten wir irgendwann nicht mehr hier sein und würden neue Wohnhäuser gebaut, würde das Mietpreisniveau dadurch mit Sicherheit steigen. Außerdem würde das Flair des Schanzenviertels und der gesamten Umgebung darunter leiden. Wir nehmen natürlich auch Rücksicht auf die Anwohner und halten den Lärmpegel so gering wie möglich. Probleme hatten wir bisher nie.“

Nicht nur der FleischGroßmarkt trägt zum Bild der Sternschanze bei, Walter Schmid's eigener Firmensitz sticht auf dem Gelände heraus. „Als ich das Gebäude damals gebaut habe, wollte ich nicht einfach nur einen Block bauen. Man muss der Fassade ja auch ein bisschen Charme abgewinnen können. Also habe ich den Balkon bauen lassen und die Kuhmodelle daraufgestellt. Statt der Kühe hätte ich auch Schweine hinstellen können, aber die hätte man nicht so gut gesehen“, lacht er. F

Global-Fleisch

Die Idee zu dem Namen des Familienunternehmens „Global-Fleisch“ kam Marlene Schmid während einer gemeinsamen Autofahrt mit ihrem Mann.

📍 www.global-fleisch.de

Vater und Sohn

Text: Linda Wenzel
Bild: Stephan Pflug

Rolf Hübener hat als Geselle viele Jahre auf dem Fleischgroßmarkt gearbeitet. Heute führt er zusammen mit seinem Sohn zwei Fleischereigeschäfte. Mindestens einmal die Woche kehrt er zurück an seinen alten Arbeitsplatz, kauft bei den Händlern ein und trifft sich mit alten Weggefährten. Redakteurin Linda Wenzel hat Vater und Sohn einen Morgen begleitet.

6:30 Uhr

Eingang Lagerstraße 17

Während ich noch gegen die Müdigkeit ankämpfe, herrscht auf dem weitläufigen Gelände des FleischGroßmarkts schon reger Betrieb: Lieferwagen fahren auf den Parkplatz, Händler bereiten sich aufs Geschäft vor. Auch Rolf (75) und Dirk Hübener (48) sind da und bereit für ihre große Einkaufstour. Die beiden begrüßen mich mit einem festen, herzlichen Händedruck. „Normalerweise sind wir noch früher hier, aber für Sie machen wir heute eine Ausnahme“, sagt Rolf Hübener und



gearbeitet – unter anderem bei Mau und bei Mattfeld & Sohn“, erzählt er. Damals wurde auf dem Gelände noch geschlachtet. Die Arbeit war hart, der Ton rauer als heute. „Ich erinnere mich noch gut, wie ein Kollege und ich in einer Montagnacht um 3 Uhr 1.300 halbe Schweine abgeladen haben – da haben wir richtig geschuftet.“ Die Augen



des Fleischermeisters leuchten, wenn er von seiner Arbeit erzählt. Schon sein Vater und sein Großvater waren Metzger. Bereits mit 22 Jahren machte er seinen Meister. „Ich bin Vollblutfleischer, ich erkenne alle meine Schweine am Gang“, witzelt der drahtige Mann und zeigt dabei wieder sein jugendliches Lachen.

7:15 Uhr

Hanseata – Fachgroßhandel für Fleischereibedarf

Bei Hanseata decken sich Rolf und Dirk Hübener mit Gewürzen, Därmen und neuen Arbeitsschuhen ein. Was zeichnet den FleischGroßmarkt Hamburg heute aus? „Die Vielfalt“, sagt Rolf Hübener. „Früher gab es auf dem Gelände primär Fleisch. Heute kann man hier fast alle Spezialitäten kaufen. Das ist schon einmalig.“



9:00 Uhr

Fleischgroßhandel ASM

Während Rolf Hübener kurz in seinem Geschäft nach dem Rechten sieht, erledigt Dirk Hübener die restlichen Einkäufe allein. Bei ASM besorgt er Geflügel. Bevor sich der Fleischermeister entschloss, in die Fußstapfen seines Vaters zu treten, hatte er zunächst eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann gemacht. „Ich habe schon als Jugendlicher immer im Laden in Nienstedten ausgeholfen und hatte Spaß an der Arbeit. Als es in die Richtung ging, einen zweiten Laden zu eröffnen, habe ich mich entschieden, doch noch eine Fleischerlehre und dann meinen Meister zu machen“, berichtet er.

9:30 Uhr

Sauenfleischhandel Bannaski und Fleischzerlegungsgesellschaft KEBA

Als Nächstes besuchen wir Hauke Thor-Straten von Bannaski. „Aus dem Sauenfleisch stellen wir Bratwürste und Aufschnitt her“, erklärt Dirk Hübener. Bei Klaus Nehring von KEBA deckt er sich mit Rindfleisch ein. Auch hier ist der Abstieg des HSV wieder Thema – alle hier scheinen zu wissen, dass der 48-jährige Fan ist. Häufig schaut er sich die Spiele mit seinem guten Freund Jan Kreuz, Geschäftsführer von DELTA-Fleisch, an. Mit dessen Vorgänger Heinrich Höper ist wiederum Vater Rolf Hübener sehr gut befreundet. Der Kreis schließt sich.

zwinkert mir fröhlich zu. Mit den starken Armen, der kräftigen Stimme und den wachen, blauen Augen wirkt er viel jünger, als er ist. Vor fast 45 Jahren hat er sich als Fleischer selbstständig gemacht. Er und sein Sohn Dirk führen gemeinsam die Geschäfte. Montags und donnerstags kauft Dirk Hübener auf dem FleischGroßmarkt ein, häufig begleitet ihn sein Vater.

6:45 Uhr

Fleischgroßhandel August Kühl

Hier begrüßt uns ein gutgelaunter Dierk Peters. Bevor es ans Werk geht, gibt's erst mal heißen Filterkaffee für alle. Bei den Themen Steuern und Nachwuchs wird Rolf Hübener kurz ernst und laut: „Warum macht der Staat es kleinen selbstständigen Betrieben so schwer? Das kann so nicht weitergehen!“, schimpft er. „Du solltest irgendwann mal in einen dieser Polittalks gehen, Rolf“, scherzt Dierk Peters und klopft dem Fleischermeister auf die Schulter. „Ja, wenn das Thema passt, warum nicht“, erwidert Rolf Hübener.



Wenige Minuten später laden Vater und Sohn Lammfleisch und Schinkenstücke in ihre Wagen. Rolf Hübener kann viel vom FleischGroßmarkt Hamburg erzählen, denn er kennt das Gelände und die Mieter bereits aus seiner Jugend. „Bevor ich mich 1973 selbstständig machte, hatte ich zehn Jahre auf dem FleischGroßmarkt Hamburg

10:00 Uhr

DELTA-Bistro, Stammtisch

„Warum heißt die Bierwurst Bierwurst – weißt du's?“

„Nee. Und warum heißt die Jagdwurst Jagdwurst?“

„Ja, keine Ahnung.“

So geht es zu, wenn Rolf Hübener sich mit seinen ehemaligen Kollegen vom FleischGroßmarkt Hamburg zum wöchentlichen Stammtisch im DELTA-Bistro trifft – eine Tradition, die die Männer seit nunmehr 30 Jahren pflegen und die jeden Montagmorgen den krönenden Abschluss bildet.

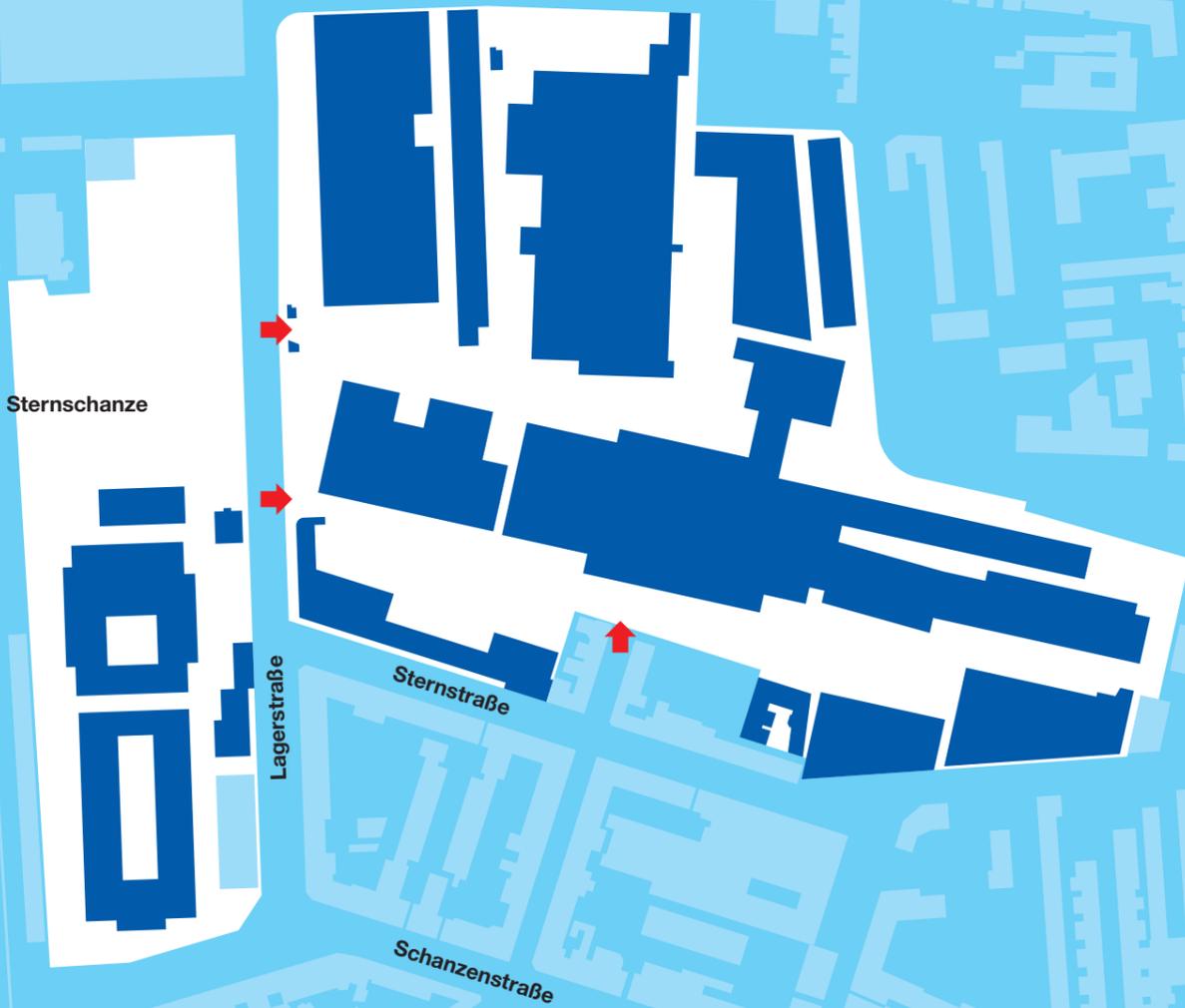


Für mich ist es Zeit zu gehen. Der Abschied von der fröhlichen achtköpfigen Runde fällt mir schwer. Das große Gemeinschaftsgefühl auf dem Gelände hat mich beeindruckt. Hier, so scheint es, entstehen Freundschaften fürs Leben. Für diese Eindrücke würde ich jederzeit wieder um 5 Uhr aufstehen. **F**

Fleischerei Rolf Hübener
Die Familie Hübener betreibt zwei Fleischereifachgeschäfte mit Partyservice in Nienstedten und Othmarschen sowie einen Stand auf dem Blankeneser Wochenmarkt.
☞ www.fleischerei-huebenbecker.de

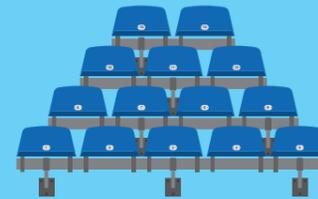
Der FleischGroßmarkt auf einen Blick

U S Sternschanze



14 ha

umfasst das Gelände. Das ist fast so groß wie die Fläche des Hamburger Doms (16 ha).¹



4.000

Menschen arbeiten auf dem FleischGroßmarkt Hamburg. Das entspricht in etwa der Anzahl der Sitzplätze im Gästeblock des Volksparkstadions.³

Das Wunder von Bern

1954

Der Mitarbeiter, der am längsten auf dem FleischGroßmarkt Hamburg arbeitet, ist seit 1954 – dem Jahr des Gewinns der Fußballweltmeisterschaft – im Unternehmen tätig.



190.000 t

Fleisch werden jährlich auf dem FleischGroßmarkt Hamburg gehandelt und verarbeitet. Das entspricht dem gesamten Export an Rindfleisch aus Argentinien im Jahr 2012.²



250

Unternehmen sind auf dem Gelände ansässig.³



200 Mio €

wurden seit der Privatisierung insgesamt investiert. Das ist doppelt so viel, wie die Deutsche Bahn für mehr Pünktlichkeit ausgibt.⁴



31

Auszubildende gibt es derzeit auf dem FleischGroßmarkt Hamburg.



33

Nationalitäten sind auf dem FleischGroßmarkt Hamburg vertreten.

Quellen:
 1 www.hamburg.de/dom/
 2 www.topagrar.com/archiv/
 3 www.stadionwelt.de
 4 www.deutschebahn.com/de/presse/

Schwein gehabt

Text: Linda Wenzel

Bild: Stephan Pflug

Seit mehr als 100 Jahren gibt es die Schlachterbörse in der Kampstraße direkt neben dem FleischGroßmarkt Hamburg. Vor 48 Jahren übernahm Wolfgang Süße das Lokal – und fühlte sich wie in Paris. Damals kamen vor allem Schlachter vorbei, heute Promis aus der ganzen Welt.

Im schummrigen Licht sitzen die Schlachter mit blutverschmierten Kitteln auf den alten Holzstühlen, rauchen Zigarren, Marke Davidoff No. 1, und stoßen mit ihren Biergläsern an. Es ist laut, die Stimmung ausgelassen, dicker Rauch steht in der Luft. Wenn Wolfgang Süße (71), Hamburg-Urgestein und Schlachterbörse-Patron im Ruhestand, von den alten Zeiten erzählt, hat man die Szene direkt vor Augen. „Damals kamen die Tiere noch mit dem Schiff und wurden über die Reeperbahn bis zum Schlachthof getrieben“, erzählt der Gastronom.

Herrlich urig ist es in dem alten Ecklokal heute noch – und gemütlich. Die alten Holzdielen knarzen bei jedem Schritt, die vertäfelten Wände sind mit Fotos von prominenten Gästen bedeckt. Mit kinnlangen, weißen Haaren, weitem, kariertem Hemd und wachen Augen steht Wolfgang Süße hinter der Bar. Wenn er vorbeischaud, ist hier immer noch sein Platz, auch wenn jetzt Tochter Jasmin den Betrieb führt.

Wolfgang Süße übernahm die Eckkneipe Anfang der 1970er-Jahre. Dabei wollte er die zunächst gar nicht haben. Ein Hotel in St. Peter-Ording hatte es ihm und seiner Frau angetan – hier wurde ein Nachfolger gesucht. Doch Richard Scharnke, „ein Mann wie Hans Albers“, kam dazwischen. „Min Jung“, sagte er, „hier wirste nix. Komm mal nach Hamburg. Ich such’ auch ’nen Nachfolger.“ Wolfgang Süße schaute sich die Schlachterbörse an und fühlte sich sofort in seine Zeit in Frankreich zurückversetzt. Den Anblick des Großmarkts von Paris in 1960er-Jahren mit den Schlachtern, den Tieren, der Hektik, der Dynamik hat er nie vergessen. Hier in unmittelbarer Nähe zum Schlachthof sah er seinen Traum wahr werden: „Das waren meine Hallen von Paris.“

Heute ist die Schlachterbörse viel mehr als eine Anlaufstelle für hungrige Fleischer. Erst kamen die Bee Gees und die Beatles, später Politiker wie Helmut Kohl, Sportlegenden wie Franz Beckenbauer sowie Uwe Seeler und sogar Hollywoodstars wie Nicolas Cage und Antonio Banderas. Udo Jürgens war bis zu seinem Tod Stammgast. „Er rief mich immer an, bevor er zu uns kam“, erinnert sich Wolfgang Süße. „Dann stellte ich ein Klavier vor den Tresen und er gab ein Überraschungskonzert – wir haben oft bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.“ Fast 15 Jahre lang hatte die Schlachterbörse 24 Stunden am Tag geöffnet. Heute lebt sie allein vom Abendgeschäft und den immer noch stets voll besetzten Tischen.

„Wir kaufen nur hochwertiges Fleisch bei unseren Nachbarn auf dem FleischGroßmarkt Hamburg“, erzählt der gelernte Koch. Auch wenn heute auf dem Gelände nicht mehr geschlachtet wird, ist er mit dem FleischGroßmarkt und seinen Mietern noch eng verbunden. „Schon damals hatte der Schlachthof einen großen Stellenwert und das Gleiche gilt für den heutigen FleischGroßmarkt. Fast alle Gastronomen kaufen hier ein“, sagt er. Gerade die langjährigen Mieter kennt er gut: „Ich erinnere mich noch, als wäre es gestern gewesen, wie Peter Mattfeld jeden Tag mit seinen Mitarbeitern in die Schlachterbörse kam – sie saßen immer an demselben Tisch.“ F

Schlachterbörse
In der Schlachterbörse stehen vor allem klassische Fleischgerichte wie Pfeffersteak und Ochsenskotelett auf der Speisekarte. Erst kürzlich wurde sie als bestes Traditionslokal in Deutschland mit dem Carlsberg-Preis ausgezeichnet.

📍 www.schlachterboerse.de



Der Knotenpunkt



Text: Viktoria Woldin

Bild: Stephan Pflug

Sachbearbeiterin – das ist die Berufsbezeichnung von Jutta Anson. Das klingt profan und nach Zettelsortieren. In jedem Fall beschreibt es nicht annähernd all die Facetten und Disziplinen ihrer Arbeit. Denn ohne Jutta Anson würde der Alltag auf dem FleischGroßmarkt Hamburg ganz sicher weniger rund laufen.

„Manchmal entwickeln sich Dinge erst auf Umwegen zu positiven Geschichten“, sagt Jutta Anson. Eigentlich ist sie gelernte Bau- und Möbeltischlerin, sie wollte anpacken. Weil die Gesundheit es anders wollte, sattelte sie um und setzte eine kaufmännische Ausbildung obendrauf. Ein Glücksfall, denn wenig später suchte die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH eine kaufmännische Sachbearbeiterin, die auch technische Kompetenz mitbringt. Seit 14 Jahren arbeitet Jutta Anson nun auf dem Gelände. Im ersten Jahr war sie nur für den technischen Betrieb zuständig, war die Schnittstelle zwischen Technik und Geschäftsleitung. Schnell erweiterten sich die Aufgaben. Mieter stellten Fragen zu Mietverträgen, Veranstaltungen wollten organisiert, Personalaufgaben gelöst werden. Die Organisation von Veranstaltungen ist zu einer Lieblingsaufgabe geworden – egal ob Jubiläen, das traditionelle Gänseessen an Weihnachten oder die Vorbereitungen für den G20-Gipfel im Sommer 2017. Sich in neue Themen und Fachbereiche einzuarbeiten liegt ihr, es macht ihr Spaß. Auch wenn die kaufmännische Seite eine Notlösung war, „im Nachhinein hat sich herausgestellt, dass ich das sogar sehr gern mache“, sagt sie.

Es ist die ständige Abwechslung, die sie so schätzt. „Ich weiß eigentlich nie, was an einem Tag alles passieren wird. Das ist oft stressig – aber ich mag dieses Turbulente. Die Mieter kommen mit vielen Anfragen auf mich zu und ich schaue dann, wie ich am besten helfen kann. Oft geht es um verlorene Schlüssel, Falschparker oder Möglichkeiten des Mietvertrages. Wenn

jemand aufgeregt ist, beruhige ich ihn erst mal und sage ganz klar, dass ich mich kümmere. Außerdem kommen zum Frühstück und Mittag immer meine Jungs – das sind unsere Handwerker – rein und bekommen dann ihre Aufgaben von unserem technischen Leiter zugeteilt.“

Falls nicht direkt die Geschäftsführung gefragt ist, rufen die Mieter als Erstes bei Jutta Anson an oder stehen direkt an ihrem Tresen. „Anson!“, rufen sie dann. „Frau“ wird ab und zu weggelassen, oder es wird gleich geduzt. „Es ist wie ein Dorf hier, für mich jedenfalls. Man ist nicht zusammen aufgewachsen, aber über die Jahre zusammengewachsen. Ich kenne die Geschichten hinter den Firmen, hinter den Personen.“ Für viele kleinere Betriebe sei es über die Jahre schwieriger geworden, sagt sie. Die Auflagen der EU würden höher, der Markt sei umkämpfter. „Gott sei Dank haben wir hier auf dem Gelände neben den großen Hallen auch viele Flächen, auf denen kleine Betriebe gut Fuß fassen können“, freut sie sich. „Als ich anfing, hatten wir eine Vermietungsquote von 80 Prozent, heute liegen wir bei 100 Prozent.“

Dieser einmalige Mix aus großen und kleinen Unternehmen mit unterschiedlichen Schwerpunkten macht die besondere Atmosphäre auf dem Gelände aus. Viele Nationalitäten, dazu ein paar Kreative. Es ist so wunderbar vielfältig. Mal kommt ein Fleischer mit blutigem Kittel ins Büro, mal sind es Ole von Beust oder Olaf Scholz, damals als Bundesarbeitsminister, die zum traditionellen Gänseessen eingeladen sind.“

Es steht nicht in ihrer Jobbezeichnung, aber Jutta Anson achtet immer darauf, wie es den Menschen um sie herum geht, und hört ihnen genau zu. Geht es jemandem gerade nicht gut, kann man die Arbeit auch mal anders aufteilen. „Ich schnack’ eigentlich mit jedem. Die Zwischentöne sind mir wichtig.“ Sachbearbeiterin für Technik, Geschäft und Gemeinschaft kommt dem Ganzen also schon ein bisschen näher. **F**



Erneuerung der Asphaltdecke

In drei Bauabschnitten hat die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH die Asphaltdecke im Marktbereich, angrenzend an Tor 1, erneuert.

In dem ersten Bauabschnitt Ende Juni, dem zweiten Mitte Juli und dem letzten Ende August wurden insgesamt über 10.000 Quadratmeter neu asphaltiert. Die Baumaßnahmen wurden von der Fa. J.C. Witt Nachfolger GmbH & Co. KG ausgeführt. Das Ergebnis ist eine optisch einwandfreie Fahrbahn. Die verkehrsbedingten Lärmemissionen konnten für alle Anlieger verringert werden. Markierungen für Ladezonen und Parkplätze sind nun wieder deutlich zu erkennen.

Neues Kundenbistro

Nachdem es Ende April geschlossen hat, eröffnet das Kundenbistro auf dem FleischGroßmarkt Hamburg im August neu. Eine neue Betreiberin hat das Bistro übernommen. Für sie wurden die Räume im Sommer umfassend renoviert. Beim Angebot von belegten Brötchen, Burgern, Suppen, Crêpes und frischen Säften wird besonderer Wert auf handgemachte Qualität mit Zutaten aus der Umgebung gelegt. Das Bistro wird von montags bis freitag von 4:30 Uhr bis 13:30 Uhr geöffnet sein. Alle Kunden und Mieter des FleischGroßmarkts Hamburg sind herzlich willkommen.

Herausgeber:
FleischGroßmarkt Hamburg GmbH
Betriebsgesellschaft
Sternstraße 106
20357 Hamburg

Tel.: 040 431356-0
Fax: 040 431356-22
Mail: mail@FleischGroßmarkt.de

V.i.S.d.P.: Frank Seitz

Redaktion:
RAIKESCHWERTNER GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 6
20459 Hamburg

Design:
luca design
Ludwig-Erhard-Straße 6
20459 Hamburg

Druck:
Druckerei Nettprint
Sternstraße 68
20357 Hamburg

Fotos:
S. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16,
17, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 32, 34, 35:
Stephan Pflug
S. 13: Handwerkskammer Hamburg
S. 20: Philipp Rathmer

Papier:
Igepa, Circleoffset White
Recyclingpapier aus 100 Prozent Altpapier,
hergestellt ohne Zusatz optischer Aufheller,
ohne Chlorbleiche; ausgezeichnet mit
dem Blauen Engel und dem EU Ecolabel
(Lizenznummer: FR/11/003), sowie
FSC®-zertifiziert.

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde in
einigen Texten die männliche Form
gewählt, die Angaben beziehen sich
aber auf Angehörige aller Geschlechter.

MEAT AND GREET



25 Jahre FleischGroßmarkt Hamburg

Das Open-Air-Jubiläumsfest

16. September 2018, 11 bis 18 Uhr

Lagerstraße 17/Tor 1 (S-/U-Bahnhof Sternschanze)

**Leckeres Essen, kühles Bier und Wissen rund um Fleisch,
bewusste Ernährung und Handwerk.**

Mit Tim Mälzer, Livebands, Kinderprogramm u. v. m.

EINTRITT FREI

www.25-jahre-fgh.de

