

Kapitel 1

Vom antiken Kaufladen über das Kolonialwarengeschäft zum Supermarkt

Im klassischen Altertum wurde als Agora zunächst die Volksversammlung der griechischen Polis (Stadt) bezeichnet. Auf die Örtlichkeit der Versammlung übertragen, bezeichnete Agora den Marktplatz der Stadt als Zentrum des politischen und später dann auch des geschäftlichen Lebens. Es entwickelte sich städtebaulich ein rechteckiger, von drei oder allen Seiten von Säulenhallen umschlossener Handelsplatz für Kleinhändler. Wer heute die Ausgrabungsstätten antiker Stätten wie Perge in der Nähe von Antalya in Pamphylien (antiker Name der südanatolischen Küstenebene) oder Korinth in Griechenland im Nordosten des Peloponnes besucht, bekommt einen guten Eindruck von der Anlage einer Agora. Vielleicht kann er sich auch ein Bild davon machen, wie lebhaft das Treiben war, wenn sich die Bewohner der Polis zwischen den Verkaufsständen hindurchschoben, kann sich das Feilschen, Diskutieren, Schimpfen und Anpreisen der Waren vorstellen. Es gab Zugangsstraßen für Esel, die Holzbündel oder in Körben Trauben, Kohl und anderes heranschleppten. Sowohl Sklaven als auch Bürger drängelten sich an den Ständen, deren Warenangebot je nach Region von Bohnen, Rüben, Melonen, Zwiebeln und Linsen auf dem Gemüsemarkt, Granatäpfeln, Datteln, Feigen und Quitten auf dem Obstmarkt reichte. Daneben wurde auf dem Öl- und Käsemarkt Quark von Ziegenmilch, geriebener Käse, Frischkäse, jedoch keine Butter, dafür aber in große Krüge gefülltes Olivenöl angeboten. Der Gewürzmarkt bot unter anderem Thymian und Knoblauch, Majoran und Kümmel an. Auf dem Fleisch- und Fischmarkt konnte man Thunfisch, Rochen, Sardellen, Krabben und Muscheln beziehungsweise Pökelfleisch, Ochsen-, Hammel- und Ziegenfleisch, Geflügel und Wild erwerben. René Sédillot, der dieses Warenangebot schildert, schließt die Übersicht mit folgendem Resümee:

»Übermäßig appetitlich ist das alles nicht; die Früchte haben keinen Saft, sind klein und hart; das Fleisch ist von zweifelhafter Qualität, die Käsesorten alles andere als verlockend; doch immerhin, die Agora brodelt von Leben.«

Und er vergisst auch nicht, die Ecke mit den Weinhändlern, den Trödlern, Antiquaren und Buchhändlern zu erwähnen, das Angebot an Geschirr, an etruskischen Stiefeln für die Soldaten, Parfum für die Hetären und an Stoffen für den Landmann.

Die Agora von Perge, wie überall wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und politischer Mittelpunkt der Stadt, stammt aus römischer Zeit. Nach einer griechischen Kolonisation im 7. Jahrhundert vor Christus folgte eine Herrschaft der Perser vom 6. bis in das 4. Jahrhundert – bis zur Eroberung durch Alexander den Großen 334 vor Christus; 190 vor Christus kamen die Römer nach Pamphylien und herrschten dort bis zum 4. Jahrhundert nach Christus. Wer Perge besucht, findet die Agora im Osten des hellenistischen Tores – sie misst 76 mal 74,5 Meter. An den Außenseiten des Marktplatzes waren Läden aneinander gereiht, von denen einige ihre Ladentür beziehungsweise Frontsicht zur Agora, andere zu kleinen Gassen gerichtet hatten. Diese Bauart findet man seit Beginn der hellenistischen Periode in den Ländern des östlichen Mittelmeeres – als Agora mit Peristyl (auch in der Touristenstadt Side zu bewundern). Die Ausgrabungen haben weitere Details zu Tage gebracht: So waren die Böden und Läden mit Mosaiken überzogen, die meist geometrische Motive enthielten. Vor den Läden verlief ein überdachter Porticus in einer Höhe von fast 8 Metern, der die Käufer im Winter vor Regen und im Sommer vor der Sonne schützte. Reste der Granitsäulen auf Sockeln attisch-ionischen Stils, aus korinthischen Kapitellen und breiten Architraven (auf Säulen ruhende, tragende Querbalken) wurden aus Marmor geschaffen. Zwischen dem Porticus und dem Marktplatz verlief ein Abwasserkanal. An der südöstlichen Wand der Agora wurde sogar eine Toilette entdeckt, die über einen unterirdischen Kanal mit dem ebenfalls unterirdischen Hauptkanal verbunden war.

Korinth im Nordosten des Peloponnes wurde im 10. Jahrhundert vor Christus gegründet und war im Altertum nach Athen die bedeutendste Handelsstadt in Griechenland. Das antike Korinth mit seinen Ausgrabungsstätten liegt südwestlich der heutigen Stadt. Im Krieg

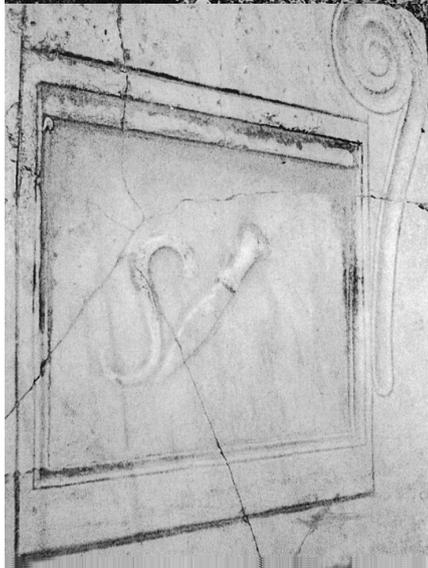


Abb. 1: Das antike Perge in der Türkei – Ladenstraße an der Agora (oben), Fleischhaken und Messer als »Geschäftszeichen« (im Mittelalter »Gildezeichen« genannt)

gegen Rom wurde die Stadt 146 vor Christus zerstört. Apostel Paulus gründete hier eine Christengemeinde. Nach mehrmaligen weiteren Zerstörungen durch Erdbeben wurde 1858 sechs Kilometer nordöstlich der antiken Stadt am Meer Nea Korinthos (Neu-Korinth) gebaut. An der ehemaligen Agora ist im Osten die Ladenreihe aus der Zeit von Kaiser Augustus (63 vor Christus bis 14 nach Christus) noch gut erkennbar, ebenfalls die Reste der 154 Meter langen Säulenhalle (Stoa) mit Magazinen, Weinschänken und Läden. Im Westen befand sich hinter sechs kleinen römischen Tempeln ebenfalls eine Ladenreihe, den nördlichen Abschluss der Agora bildete wieder eine Stoa mit Läden.

Kaufläden, Märkte, Markthallen

Die Bezeichnung *Laden*, die hier für die historischen Verkaufsstände stets verwendet wurde, ist auf den deutschen Sprachgebrauch beschränkt. In der mittelhochdeutschen Sprache (von etwa 1050 bis 1350) bedeutete Laden zunächst »Brett, Bohle«, dann auch das »aus Brettern und Bohlen Gefertigte«. Eine weitere Bedeutung von Laden finden wir im Fensterladen, als Brett zum Schutz eines Fensters. »Laden« beinhaltet aber auch das in einer Verkaufsbude herabgelassene Brett, auf dem Waren ausgelegt und zum Verkauf angeboten werden konnten. Eigentlich war somit der Kaufladen nur der nach vorn umzulegende Fensterladen, auf dem der Kauf stattfand. Und so erweiterte sich die Bedeutung des Ladens auf den aus Brettern gezimmerten Verkaufsstand.

Das Wort »Laden« steht aber auch noch in einem anderen Zusammenhang mit dem Kaufmann – nämlich in dem Sinn, »der Fuhrmann hat Waren geladen«. Bei Schiller heißt es in *Kabale und Liebe*: »Einen Wagehals nennt man den Kaufmann, der auf ein Schiff sein ganzes Vermögen ladet.« Und so besitzt ein Kaufmann auch einen Kaufladen, den die Römer mit »taberna mercatoria« bezeichneten. In den römischen Amphitheatern dienten auch die Hallen zu ebener Erde nach außen als Kaufläden und als eine Art von Basar, weil in den Amphitheatern der große Zulauf auch zu einem lebhaften Warenumsatz führte. Es entstanden Kaufläden, die im Mittelalter deutschen (vor allem süddeutschen, aber auch Schweizer und österreichi-

schen) Städten als Vorbild für die Bauweise der Geschäfte an Märkten dienten. Geschäfte in Laubengängen mit mittelalterlichem Charakter bietet die Stadt Bern in ihrer Hauptgeschäftsstraße auf beiden Seiten und durch die ganze Altstadt – von der Gerechtigkeits-, Kram-, Markt- und Spitalgasse bis zum Bubenbergplatz.

Römischer Handel fand in den ersten Jahrhunderten nach Christus auch am obergermanisch-rätischen Limes (seit 2005 Weltkulturerbe) statt. Und damit kamen über 500 lateinische Wörter in unsere Sprache. Bei den römischen Soldaten wurden Händler als »caupo« bezeichnet – im Althochdeutschen (6./7. bis 11. Jahrhundert nach Christus) wurde daraus »koufu«, dann »koufman« und schließlich unser Kaufmann. Waren wurden in großen Scheunen in Säcken (lat. *saccus*) gelagert, zum Beispiel mit getrockneten Früchten (*fructus*), mit Gewürzen wie Fenchel (*feniculum*), Kümmel (*cuminum*). Für frisches Gemüse benutzte man Körbe (*corbis*), zum Beispiel für Rettiche (*radix*) oder Kürbisse (*curbita*). In Kisten (*cista*) stapelte man zum Beispiel Tonwaren. Römische Händler boten ihre Waren auf einem Platz an, den sie »mercatus« (oder umgangssprachlich »marcatus«) nannten – unser heutiger Markt.

Das Forum Romanum ist von Anfang an ein Handelszentrum gewesen. Als sich jedoch die Stadt Rom immer mehr ausdehnte, der Staat auf dem Forum Triumphbögen, Tempel und Amphitheater errichtete, wanderten die Händler in die Stadt ab, und es bildeten sich spezialisierte Märkte: ein Rinder- und ein Schweinemarkt, ein Fischmarkt, ein Wein- und ein Gemüsemarkt. Aber auch diese Foren verschwanden wieder. In Rom entstanden dafür erste überdachte, große Markthallen – auf dem Caelius (der südöstlichste Hügel im alten Rom) und auf dem Esquilin (am östlichen Rand der antiken Stadt). Der Esquilinische Hügel, im 4. Jahrhundert vor Christus in die Stadtummauerung einbezogen, war auch Wohngebiet der gewerbetreibenden Bevölkerung. Zur Zeit des Kaisers Trajan (53–117, römischer Kaiser ab 98 nach Christus) entstand an den Hängen des Quirinals ein riesiger fünfgeschossiger Ziegelbau. In ihm fanden 500 Verkaufsstände Platz. Im Erdgeschoss wurden Obst und Gemüse, im ersten Stock Wein und Öl, im zweiten und dritten Gewürze und im vierten Stock Fisch angeboten. Darüber hinaus hatten Händler ihre Verkaufsbuden an verschiedenen Plätzen aufgeschlagen, zum Beispiel die Obsthändler in der Nähe des Circus Maximus und die Färber am

Esquilin. Manche Viertel erhielten ihre Namen nach den dort ausgeübten Handwerken beziehungsweise von der dort angebotenen Ware.

Märkte (von lat. »mercatus« für Handel) spielten im Mittelalter (auch bereits in der Antike, vgl. Forum Romanum) eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung des Städtewesens. In frühesten Zeiten fand ein Handel (anfangs Tauschhandel) an Schnittpunkten wichtiger Verkehrswege, an Flussübergängen oder in der Nähe religiöser (im Zusammenhang mit Pilgerfahrten) oder politischer Zentren statt. Märkte waren zunächst privilegierte, zeitlich begrenzte »Verkaufsveranstaltungen« und wurden oft als Jahrmärkte veranstaltet, zum Beispiel als Wochenmarkt, als Frühjahrs-, Herbst- oder Weihnachtsmarkt, und sind auch als Flohmarkt, Fischmarkt oder Kirmes noch heute üblich.

Der *Brockhaus* aus dem Jahr 1839 beschreibt den Markt als eine

»zahlreiche öffentliche Zusammenkunft von Verkäufern mit ihren Waaren und von Käufern, sowie der Platz in Städten und anderen Ortschaften genannt, wo solche Zusammenkünfte vorzugsweise stattfinden. Je nach der Zeit, in der sie sich wiederholen, spricht man von Wochenmärkten oder Markttagen, wie sie wöchentlich in größeren Orten hauptsächlich für den Verkehr mit frischen Lebensmitteln stattfinden und von Jahrmärkten, die jährlich nur ein oder mehrere Mal wiederkehren; ebenso werden Märkte und Marktplätze auch nach daselbst ausschließlich feilgebotenen Dingen näher bezeichnet, und es gibt in dieser Beziehung z. B. Viehmärkte, Roßmärkte, Getreide- oder Kornmärkte, Wollmärkte, Fischmärkte, Holz- und Kohlenmärkte, grüne Märkte u. s. w. Zur Beaufsichtigung des Verkehrs auf den Wochenmärkten, namentlich in Bezug auf Güte und Preis der Lebensmittel, auf Maß und Gewicht, sind von den Obrigkeiten sogenannte Marktmeister oder Marktvögte bestellt ...«

Weiter ist im *Brockhaus* von 1839 zu lesen:

»In umfänglichem Sinne werden auch ganze Provinzen und Reiche, wo einzelne Handelsgegenstände in vorzüglicher Menge eingekauft oder abgesetzt werden, Märkte genannt, in welcher Bedeutung z. B. die Länder an der Ostsee, die nördl. Küste des

schwarzen Meeres und Ägypten Kornmärkte, Westindien und mehre südamerik. Häfen Märkte für Colonialwaaren sind. Endlich wird auch im kaufmännischen Leben unter Markt überhaupt der Verkehr eines großen Handels- oder Wechselflatzes verstanden und man sagt z. B., der Markt sei mit der oder jener Waare überfüllt, wenn sie an einem Orte in Menge vorhanden ist, ohne Abnehmer zu finden.«

Daneben wird im zitierten Lexikon nur noch der »Marktschreier« verzeichnet.

Schlägt man in der heutigen *Brockhaus Enzyklopädie* (24 Bände, Ausgabe 2001) unter »Markt« nach, so findet man nach kurzen historischen Angaben vor allem Informationen zum Gewerberecht, zur Wirtschaft und daran anschließend zusammengesetzte Begriffe von »Marktanteil«, »Marktforschung«, »Marktordnung« bis zu »Marktwirtschaft« (im historischen Zusammenhang mit dem neuzeitlichen Kapitalismus in Europa ab der Mitte des 18. Jahrhunderts). Die in Europa wohl bekanntesten und traditionsreichsten ständigen Märkte, der Naschmarkt in Wien und der Viktualienmarkt in München, sollen hier mit ihrer Geschichte näher vorgestellt werden.

Wiener Naschmarkt – nicht nur für »Naschkatzen«

Wien ist ein Eldorado für Marktfans. Von allen (36 Märkte beschreibt W. T. Bauer in seinem Buch *Die Wiener Märkte*, 1996) ist der Naschmarkt (4. Bezirk Mariahilf) wohl der international bekannteste »Detailmarkt« mit insgesamt 172 Ständen, gefolgt vom Brunnenmarkt (16. Bezirk Ottakring) mit 157 Ständen. Als Vorläufer wird der um 1774 außerhalb des Kärntner Tors zwischen Freihaus und Wienfluß (einem Gebirgsbach aus dem Wienerwald) gegründete »Aschenmarkt« (Asch = Milcheimer) genannt, der 1896 zunächst auf einen Teil des heutigen Resselplatzes ausquartiert wurde. In der unmittelbaren Nähe des heutigen Naschmarktes stand einst das Heiligen-Geist-Spital (vgl. auch den Abschnitt über den Viktualienmarkt), das 1529 abgerissen wurde. Der Platz blieb frei. In der Mitte des 19. Jahrhunderts fasste man den Entschluss, eine Markthalle zu errichten, der 1859 auch vom Kaiser Franz Joseph I. genehmigt wurde. Zum Bau einer Markthalle wie in anderen Städten kam es jedoch nicht. In der *Stu-*

die zur Regulierung des Stadtteiles Freihaus – Naschmarkt in Wien des k. u. k. Baurates Eugen Fassbender heißt es:

»In den meisten Welt- und Großstädten hat man anstatt der offenen Märkte Markthallen; oft sehr große und schöne Bauwerke. In Wien besteht eine große Abneigung gegen solche. Man zieht offene Märkte, auf denen Käufer und Verkäufer oft sehr durch die Unbilden des Wetters leiden und die Eßwaren dem Straßenstaub mit seinen bedenklichen Beimengungen preisgegeben sind, den Markthallen vor, denen man vorwirft, daß in ihnen schlecht Luft herrsche, wenn sie geschlossen sind, oder es zu sehr ziehe, wenn die Lüftungsflügel offen sind.«

Und weiter ist in dieser Studie zu lesen (vgl. dazu die Texte über Markthallen und den *Bauch von Paris* von Zola):

»Vielleicht wird man über kurz oder lang nach dem Muster von Paris und anderen Weltstädten auch bei uns auf die Markthallen kommen ... Vielleicht entscheidet man sich für beide Arten, nämlich einen Teil des Marktes in die Markthalle und einen offenen in die Wien-Zeile zu legen. Hier wären dann durch Querstraßen getrennt Abteilungen zu schaffen, in denen, nur durch zierliche Dächer gedeckt, luftige Verkaufsstände zu errichten wären, deren äußere Reihen gegen die vorbeiführenden Straßen aber durch hohe Wände abzuschließen wären, damit der Wind nicht Staub und Mist in die Abteilungen treiben könne. Das wäre nun ein offener Markt, der die Vorteile der freien Luft und des möglichsten Schutzes gegen den Staub hätte...«

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts bekam der Naschmarkt dann seinen heutigen Standort an der Wienzeile. Den Namen »Naschmarkt« erhielt er offiziell 1905. Von 1916 bis 1972 schloss sich an den Markt auch ein (provisorischer) Obst- und Gemüsegroßmarkt an. (Heute befindet sich der Großmarkt in Wien-Inzersdorf.) Auf den Platz des ehemaligen Großmarktes verlegte man den Flohmarkt, der zuvor auf dem Platz »Am Hof« abgehalten wurde. Wer den Weg zum Naschmarkt von der U-Bahn-Station Kettenbrückengasse wählt, kommt zu-

nächst zum Marktamtsgebäude aus dem Jahr 1916. An der Muttergottestatue liest er auf einer Tafel folgenden Text:

»Diese Bildnus ware vormals an der Kreuz Saulen welche in Jahr 1414 ein lobliches Handwerk deren Baecken in Wienn zur Ehre Gottes und seiner liebnn Mutter auf der Steinernen Brucken hat errichten lassen gestanden und ist in Jahr 1772 auf allerhöchsten Befehl an diese Orth ubersezet worden.«

(Die Steinerne Brücke war vor der Überbauung des Wienflusses eine Verbindung zwischen Kärntner Straße und Wiedner Hauptstraße.) Auf dem Platz der Landparteien vor Erreichen des eigentlichen Marktes haben sich Blumenhändler, Obst- und Gemüsebauern, Modeschmuckverkäufer und »Standler« mit Landbrot, Geselchtem (gepökeltem und geräuchertem Fleisch) und allen Arten bäuerlicher Würstchen angesiedelt. Auf dem Markt selbst sind viele ausländische Standler mit »orientalischem« (oder zumindest südeuropäischem) Obst und Gemüse, türkische Gemischtwarenhändler (mit Fladenbrot, honigsüßen Leckereien, streng-riechenden Käsesorten, verschiedenartigen Oliven, Trocken- und Hülsenfrüchten, sogar original türkischen Konserven), des Weiteren auch islamische Fleischer, Stände mit Brot und Backwaren, Textilien sowie Imbissbuden zu finden. Die berühmte »Käsehütte«, Stände mit Tees und Gewürzen sind ebenfalls erwähnenswert. Die Naschmarktkapelle steht in der Mitte des Marktes (eine Marienkapelle, zunächst als Johannes-von-Nepomuk-Kapelle 1817 gestiftet, 1916 auf den Naschmarkt verlegt). Direkt an der Kapelle befinden sich zwei Läden mit seltenen Gewürzen. Werner T. Bauer, studierter Völkerkundler und Orientalist, bezeichnet seinen Wiener Naschmarkt als ein »wahres Feinschmecker-Eldorado!«

Viktualienmarkt, der besondere Freiluft-Supermarkt

Die Bezeichnung »Viktualien« bedeutet Lebensmittel für den täglichen Bedarf – sie kommt vom Lateinischen vivere (= leben), bedeutet Unterhalt, Nahrung, Lebensweise, Lebensart; das französische »victuaille« steht für Esswaren, Lebensmittel, Mundvorrat; in Österreich wird auch das Wort »Viktualienhandlung« gleichbedeutend mit der Begrifflichkeit des Lebensmittelgeschäfts verwendet. Der heutige

Viktualienmarkt in München wurde 1807 auf einen Beschluss von König Maximilian I. (1756–1825, König seit 1806, als Maximilian IV. Joseph seit 1799 Kurfürst) vom Marienplatz, der früher Schrankenplatz hieß (Schranne = zunächst Schranke, dann Verkaufsbank speziell für Getreide), auf das Gelände des Heiliggeist- beziehungsweise Bürgerspitals verlegt. Als Keimzelle an diesem Ort gelten die Fleischbänke. Sie wurden durch Ludwig den Bayer 1315 vom Marienplatz vor das Talburgtor an den Fuß des »Petersbergl« umquartiert (ungefähr an die Stelle der heutigen Zeile der Zwölfapostel-Metzger (Viktualienmarkt Nr. 15). Anfangs zählte die »Fleischbank« dreißig Verkaufsplätze (macella) in zwei Zeilen, zwanzig Jahre später boten vierzig Metzger ihre Waren an und zahlten ihren Pachtzins in Unschlitt (Talغ für Kerzen). 1427 wurden 67 selbstständige Metzger gezählt.

Am Platz des heutigen Viktualienmarktes stiftete 1204 Herzog Ludwig der Kelheimer ein Hospital für Pilger als »Unterhalt und Herberge« und auch für Arme und Bedürftige der Stadt München. Bereits 1250 verfügte das Spital über reiche Güter, 1286 erhielt es die Brau- und Schankgerechtsame durch Herzog Ludwig II. 1320 war das Spital nahezu wirtschaftlich unabhängig – mit eigenen Mühlen, Backstube und Brotladen sowie sieben von 34 zinspflichtigen Brotbänken, nebst Brauerei und Bierkeller, Viehställen und Schlachthaus, Felder und Wiesen. Das Areal des Spitals erstreckte sich vom Tal bis zur Frauenstraße, vom Dreifaltigkeitsplatz bis zum Rosental.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war der Marien- oder Schrankenplatz für die Markthaltung entschieden zu klein geworden. So veranlasste der Magistrat der Stadt einen Umzug des Eier- und Kräutlmarktes auf den inzwischen aufgelassenen Friedhof vor der Peterskirche, eine Entscheidung, welche unter anderem der leitende bayerische Minister Graf von Montgelas (1759–1838) als unpassend empfand. Montgelas war 1796 in die Dienste Herzogs Maximilian Joseph von Pfalz-Zweibrücken getreten, des späteren Königs Maximilian.

Der Geburtstag des heutigen Viktualienmarktes ist der 10. März 1807. An diesem Tag beschloss König Maximilian I., den gesamten Markt auf den Hof des Heiliggeistspitals zu verlegen. Nach der Eindebnung des Platzes wurden 1823 auch Ställe und Ökonomiegebäude abgerissen, 1828 das Brauhaus, eine Schmiede, Pfisterei (von lat. pistor für Bäcker), das Badehaus und zwei Scheunen. Den Krankensaal

ließ man noch stehen – und brachte darin bis zum Abriss die Fleischbank unter. 1831 kamen die Fischverkäufer vom Fischbrunnen auf den Marienplatz in die Nähe der Westenriederstraße – hier befinden sich noch heute Fischläden. Dann zogen nach und nach Gärtner, Kräuter-, Eier- und Blumenhändler auf das neue Marktgelände um, dessen erste Erweiterung 1857 stattfand. Der so genannte »Weiberbau« des Spitals – nach der ersten Spitalordnung von 1327 gab es einen Männer- und eine Frauenabteilung – diente zwischen 1823 bis 1854 als Kornhalle, danach als Stadtwaage und von 1870 bis 1885 als Fleischbank. Der Stadtbaumeister Arnold Zanetti schuf 1880 die Metzgerzeile am Petersberg im neugotischen Stil. 1891 hatte sich der Viktualienmarkt auf den heutigen Stand ausgedehnt.

Nach dem Zweiten Weltkrieg musste der Markt neu aufgebaut werden. 1950 zählte er bereits 89 Buden, bevor er 1957 zum Teil unterkellert wurde. 1964 beschloss die Stadtratsvollversammlung, den Altstadttring durch die Rumfordstraße zu legen, statt ihn am Viktualienmarkt vorbeizuführen. Mit der Verschönerung des Marktes begann man 1969. Aus einfachen Verkaufsbuden wurden Verkaufskioske mit neuer Eindeckung, man legte den Biergarten an und pflanzte 42 Bäume (überwiegend Kastanien). 1975 war die Umgestaltung weitgehend abgeschlossen – und seit dem 6. November dieses Jahres ist der Viktualienmarkt frei von Verkehrsmitteln. Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte noch die Tram den Markt durchquert. In der letzten Bauphase der Neugestaltung wurde die Metzgerzeile bis 1980 unterhalb der Kirche Sankt Peter renoviert und ein Teil der im Krieg entfernten und ausgelagerten neugotischen Fassadenteile konnte wieder angebracht werden (an den vier südlichen Jochen der Ladenzeile).

Heute ist der Viktualienmarkt ein »Supermarkt im Freien« inmitten der Großstadt, der in seiner eigentlichen Funktion Münchens Bevölkerung mit Lebensmitteln zu versorgen hat. Er ist zwar längst nicht mehr der einzige Markt in München, aber zweifelsohne der attraktivste, der bekannteste und einer, auf dem man fast alles kaufen kann, traditionell Bayerisches neben Exotischem aus der ganzen Welt. Er ist ein Treffpunkt für Münchner und Touristen – ein Markt zum Verweilen, auf dem man sich einen Überblick über Angebote (und Preise) – von der Möhre vom heimischen Acker bis zu den exotischsten Gewürzen, von der Chiemsee-Renke bis zum Amur-Fisch, dem Rehfleisch aus dem Bayerischen Wald bis zum japanischen Shiitake,

über Hunderte von Käse- und Wurstsorten – verschaffen und vieles dort auch direkt genießen, sprich konsumieren kann.

Markthallen in Stuttgart, Budapest und in Dresden – super Ware vom Feinsten

Die Geschichte der Markthallen unserer Zeit lässt sich bis in das alte Rom zurückverfolgen. Die Geschichte der heutigen Stuttgarter Markthalle beginnt 1450 mit einer ersten Halle innerhalb des Rathauses – auch Herrenhaus oder Malefizhaus genannt, da im ersten Stock Übeltäter (Malefikanten) abgeurteilt wurden. Im Erdgeschoss befand sich eine »Fruchtschranne« neben Ständen oder Lauben für Salz, Fleisch und Brot. 1820 wurde das Herrenhaus abgerissen, das frei gewordene Areal im heutigen Bereich von Dorotheenstraße, Schiller- und Karlsplatz diente als Freiluftmarkt. König Wilhelm I. (Regierungszeit 1816–1864) versprach eine zeitgemäße Lösung, deren Realisierung jedoch vierzig Jahre auf sich warten ließ. Erst im Todesjahr des Stifters wurde die Blumen- und Gemüsehalle an der Südflanke des Alten Schlosses seiner Bestimmung übergeben. Die »Königliche Gemüsehalle« war nach dem Vorbild von Baltards Pariser Hallen (1854–1857) errichtet worden – als eine Mischung aus Glaspavillon und Bahnhofsgebäude. Sein Architekt war der Baudirektor Georg von Morlok, der auch den Alten Bahnhof (1863–1867) in der heutigen Bolzstraße mit einer damals fünfbogigen Schaufassade entwarf, von denen noch drei Bögen erhalten sind. Die Gemüsehalle wies einen fast quadratischen Grundriss von 40 mal 41 Metern auf. Die Halle wurde vom Nachfolger von Wilhelm I., König Karl I., am 27. September 1864 eröffnet. Im Festprogramm hieß es unter anderem:

»Seine Majestät der König haben gnädigst genehmigt, daß die auf dem Dorotheenplatz errichtete Markthalle, eine Geschenk des Höchstseligen Königs Wilhelm an die Stadt Stuttgart, deren Vollendung Seine Majestät der König Karl huldvollst empfohlen haben, durch eine Blumen- und Früchte-Ausstellung feierlich eingeweiht werde.«

Schon bald wurde die Halle jedoch infolge der schnell wachsenden Stadt zu klein. Planungen, für die man Auskünfte in zwanzig Städten

im ganzen Reich einholte, zogen sich bis 1898 hin. In Berlin existierten damals 15 unterschiedliche Markthallen. 1906 beschloss der Stuttgarter Stadtrat endlich die Errichtung eines Gebäudes für den Kleinhandel auf dem Hauptmarkt zwischen Rathaus und Karlsplatz. Für dieses Großprojekt musste jedoch der frühere Marstall im Osten des Marktareals abgerissen werden. Im Juni 1910 wurde ein Architektenwettbewerb ausgeschrieben, zu dem 77 Entwürfe eingingen. Martin Elsaesser (1884–1957), Architekturprofessor an der Stuttgarter Technischen Hochschule, erhielt der ersten Preis und begann am 13. Mai 1912 mit dem Bau, der zu Beginn des Jahres 1914 eingeweiht wurde.

In einer Werbebroschüre aus den zwanziger Jahren heißt es:

»Unsere Stuttgarter Markthalle mit ihren altherwürdigen Nachbarn, dem alten Schloß und der Stiftskirche, wird immer wieder von den vielen auswärtigen Besuchern, wenn sie die Sehenswürdigkeiten in Stuttgart besuchen, als ein Schmuckkästchen der

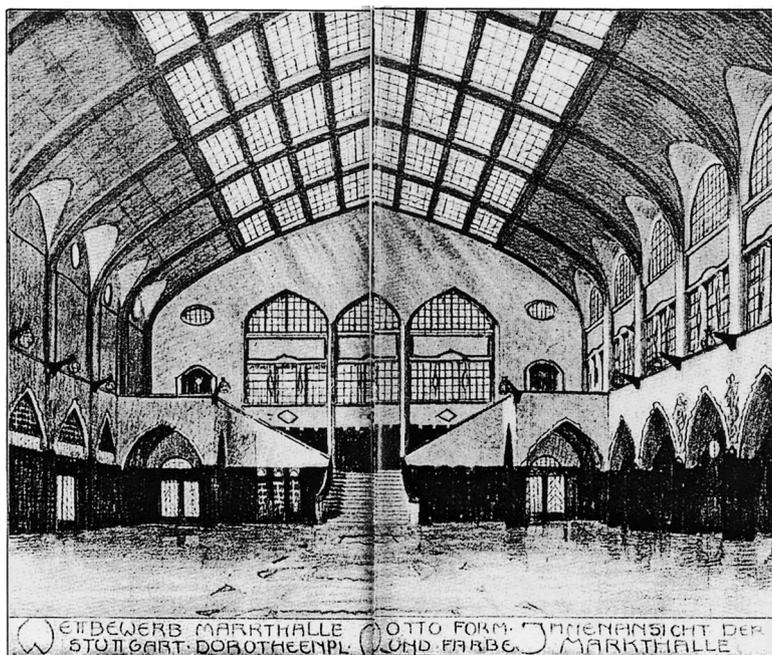


Abb. 2: Entwurf des Architekten Elsaesser für die Markthalle in Stuttgart

deutschen Markthallen bezeichnet... Die Hausfrau von heute hat es viel angenehmer und praktischer, wenn sie durch die Markthalle geht, sie braucht nicht in Regen und Schnee mehr herumlaufen und nicht mehr so viel Zeit für ihre Einkäufe, denn sie hat alles in einem Haus und dabei den Vorteil größter Auswahl an den verschiedenen Ständen... Schöne und große Markthallen trifft man noch in Hamburg, Leipzig, Dresden, Chemnitz, München usw., also in allen Städten, die im deutschen Wirtschaftsleben mit an erster Stelle stehen.«

Damals gab es bereits ein exklusives Markthallen-Angebot. Auch wenn noch Obst, Gemüse und Südfrüchte überwogen, so fand der Kunde auch Stände mit frisch gebranntem Kaffee, mit norddeutschen Wurstwaren, italienischen Käsesorten (wie Gorgonzola oder Parmesan) und italienischen Teigwaren. Eine Straßenbahn brachte Obst und Gemüse aus den Außenbezirken bis an die Markthalle, von wo die Anhänger dann ins Innere der Markthalle geschoben werden konnten.

Im Zweiten Weltkrieg wurde die Markthalle bei den Luftangriffen am 25. und 26. Juli 1944 schwer beschädigt und am 20. Oktober wurde das Gebäude erneut bombardiert. Erst 1947 wurde das Glasdach über der Halle repariert, bis 1953 war die Markthalle weitgehend originalgetreu rekonstruiert worden. Zunächst wurde auch der Großmarkt dort untergebracht, bis auf dem Wangener Hafengelände ein eigener Bau eröffnet werden konnte. Im Juni 1969 gab ein Brand in der Markthalle den Anlass zu einer Wirtschaftlichkeitsprüfung des »alde Käscha«. Heraus kam der Vorschlag für eine gemischte Nutzung nach der Art großer Warenhäuser. Ein öffentlicher Protest und das am 1. Januar 1972 in Kraft getretene Denkmalschutzgesetz verhinderten die geplante Modernisierung, die Markthalle wurde als Kulturdenkmal von besonderer Bedeutung eingestuft – und so ist sie bis heute mit 40 Geschäften erhalten geblieben, die »tagtäglich (...) ein überbordendes Warenangebot auf engstem Raum in verschwenderischer Farbenfülle präsentiert.«

Als zweites Beispiel wird hier die Zentralmarkthalle in Budapest näher vorgestellt. Die Idee für den Bau einer Markthalle stammte aus

den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts. Aber erst 1879 wurden Planungen in Angriff genommen, wobei man sich im Unterschied zum System der speziellen Hallen wie in Paris (vgl. *Der Bauch von Paris* von Emile Zola) für eine Zentralhalle direkt an der Donau entschied. Der Bau begann nach einer Ausschreibung 1894 und am 15. Februar 1897 wurde die Markthalle offiziell eröffnet. Die Gesamtfläche beträgt heute 24 000 Quadratmeter. Die Halle ist 60 Meter breit und 220 Meter lang, die größte Höhe beträgt 28 Meter. Eine breite Straße trennt die von Eisensäulen getragene Halle in zwei Abschnitte, die zur Donau beziehungsweise zur Stadt gelegen sind. In den in Längsrichtung zur Mittelstraße angeordneten (verschließbaren) Kiosken haben sich, nach Warengruppen getrennt, Metzger (mit einem breiten Angebot nicht nur an ungarischer Salami), Gemüsehändler und Früchteverkäufer, Käsehändler sowie Fischhändler (mit lebenden Fischen in Eichenholzbassins) niedergelassen. Auf der Galerie, die dem Besucher oder Käufer einen faszinierenden Ein- und Überblick auf das Geschehen in der Halle (und auf dessen Konstruktion) bietet, werden auch Speisen und Getränke angeboten. Bänke an der breiten Mittelstraße laden zum Verweilen, zum Verschnaufen vom Einkauf oder auch zur Beobachtung der Käufer ein. Die Zentralmarkthalle in Budapest ist eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges, sowohl im Hinblick auf die Architektur, die Lage an der Donau in Nähe der Freiheitsbrücke als auch wegen des bunten Angebotes an heimischen (und ausländischen) Lebensmitteln. Außerdem werden an speziellen Verkaufsständen Manufakturen angeboten – vom Küchengerätschaft über Bürsten bis zu Korbflechtwaren, Papierwaren, Eisenwaren, Porzellan, Textilien und Schuhen, Reinigungsmitteln und anderen Produkten. Aufgrund der günstigen Lage können Waren per Schiff, Bahn (Tram) und Lastwagen angeliefert werden. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Markthalle beschädigt. Die Außenfassaden wurden Ende der sechziger Jahre renoviert, doch 1991 wurde die Halle vorübergehend geschlossen. Eine umfassende Rekonstruktion fand zwischen 1992 und 1994 statt. So spielen die Glocken an den Fassaden heute wieder das Lied *I went off to the market*, das von Zoltán Kodály komponiert wurde. Zu den berühmten Besuchern der Markthalle zählten Kaiser Franz Joseph I. (zugleich König von Ungarn, 1830–1916), er begründete 1867 die Doppelmonarchie Österreich-Ungarn, Kaiser Wilhelm II. (1859–1941) im Eröffnungsjahr 1897, Lady That-

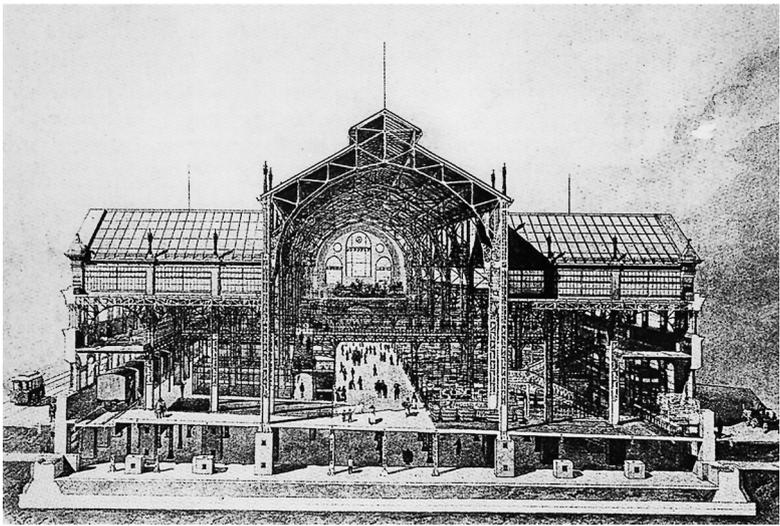
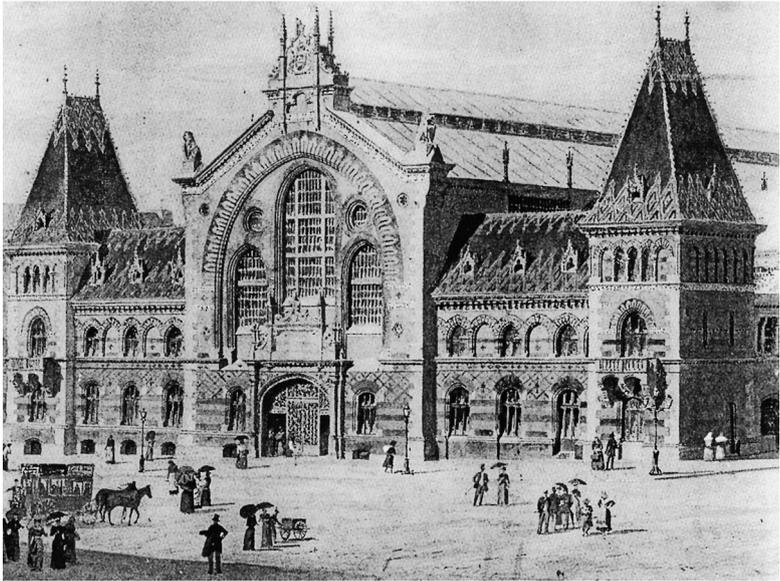


Abb. 3: Historische Darstellungen der Zentral-Markthalle in Budapest – Ansicht des Haupteingangs und Aufriss

cher als englische Premierministerin (1984) und Prinzessin Diana (1990).

Die Markthalle in Dresden-Neustadt wurde am 7. Oktober 1899 in einem typischen Gründerzeitbau als Neustädter Markthalle mit 213 Verkaufsständen eröffnet. Ab 1949 war dort die Konsumgenossenschaft (vgl. Kapitel 3) vertreten. Sie wird als ein »Koloss aus Sandstein, 86 Meter lang und 30 Meter breit«, beschrieben. Weiter heißt es, dass es solche Gebäude nicht wie Sand am Meer gebe, sie ließen sich in Deutschland an zwei Händen abzählen. Als Produkte der europäischen Industrialisierung seien sie im ausgehenden 19. Jahrhundert entstanden, um die stark anwachsende Bevölkerung der Städte versorgen zu können. In der Zeit der DDR war auch dieses historische Gebäude vom Abriss bedroht. Es wurde jedoch gerettet, im April 1997 von der Konsum Dresden erworben und nach der Sanierung am 28. November 2000 wieder eröffnet. Die Dresdener Markthalle befindet sich in der vom Zwinger-Architekten Matthäus Daniel Pöppelmann (1662–1736) angelegten Neustädter Hauptstraße, an deren Anfang der berühmte Goldene Reiter (August der Starke als Cäsar von Jean Joseph Vinache, 1696–1752) steht. In unmittelbarer Nähe befinden sich die Prachtallee Königstraße, der Albertplatz und die Äußere Neustadt mit Szenekneipen und vielen Läden. Schräg gegenüber der Markthalle steht die Dreikönigskirche, zehn Minuten Fußweg von der historischen Altstadt Dresdens entfernt.

Die Markthalle Dresden wirbt mit dem Slogan »Modernes Einkaufen in einer lichtdurchfluteten Halle mit schmiedeeisernen Geländern, kunstvollen Eisentreppen und Lampen aus der Gründerzeit« und steht damit in der Tradition der beschriebenen Markthallen in Budapest und Stuttgart. In die zehn Monate dauernde Sanierung investierte die Konsum Dresden Neustädter Markthalle GmbH & Co. KG 10 Millionen Euro. Einzelhandelsgeschäfte, Gastronomie und Freizeiteinrichtungen sind hier unter einem Dach vereint.

Der Bauch von Paris von Zola

Die Zentral-Markthallen (Halles Centrales) von Paris, als »Bauch von Paris« bezeichnet, wurden von dem Architekten Victor Baltard (1805–1874), zusammen mit F.-E. Callet (1791–1854), ab 1852 in der Rue Montorgueil 64–72 erbaut. Für diesen Großbau wurde zum ers-

ten Mal eine Eisenkonstruktion verwendet. 1857 wurden die Hallen für Frühobst und Frühgemüse, Butter, Käse und Seefisch eröffnet, die für Obst, Gemüse und Blumen folgten 1858. Die Schlachtierhalle stellte man 1860, die Geflügelhalle (auch für Wildbret) 1866 und schließlich die Fleischereihalle 1869 fertig. 1970 wurden alle Hallen abgerissen. Die Pariser Markthallen waren inzwischen nach Rungis im Südosten von Paris verlegt worden. Eine der Hallen wurde demontiert und in Nogent-sur-Marne wieder aufgebaut. Heute befindet sich an der Stelle der alten Markthallen die Métro-Station »Les Halles«, einer der größten U-Bahnhöfe Europas, darüber ein ultramodernes Shopping-Center mit Restaurants, Boutiquen, kulturellen Einrichtungen, Discos, Museum, Hallenbad, einem Glashaus mit tropischen Pflanzen und mit mehreren Kinos. Der mehrgeschossige Komplex prunkt in Spiegelglas und Aluminium.

1873 erschien von Emile Zola (1840–1902) der Roman *Le Ventre de Paris* (*Der Bauch von Paris* – folgende Zitate aus einer Ausgabe um 1910). Im Rahmen einer sehr spannenden Handlung, in Form einer »Natur- und Sozialgeschichte« einer Familie im Zweiten Kaiserreich, vermittelt Zola ein eindrucksvolles Bild der Pariser Markthallen. Von Literaturhistorikern wird Zola als Begründer und Wegbereiter des literarischen Naturalismus bezeichnet. Zola begann 1860 mit ersten Schreibversuchen und erzielte erste Erfolge mit seinem Roman *Die Geheimnisse von Paris*. Mit dem Maler Paul Cézanne (1839–1906), den er im Gymnasium in Aix-en-Provence 1853 kennen lernte, verband ihn eine lange Freundschaft. Zola starb in seiner Pariser Wohnung an einer Kohlenmonoxidvergiftung und wurde auf dem Friedhof Montmartre beigesetzt. Seine Urne wurde 1908 in das Pantheon übergeführt.

Zu Beginn des Romans beschreibt Zola eine Besichtigung der Markthallen (man vergleiche mit der Zentralmarkthalle in Budapest) durch die Hauptperson Florent, ein Bruder des Fleischers Quenu, unter Führung des Malers Claude (Hervorhebungen durch den Autor):

»... Und nun, wenn's beliebt, wollen wir einen Gang durch die Hallen machen.

Florent folgte ihm, überließ sich ihm. In der Tiefe der Rue Rambuteau war es hell, der Tag kündigte sich an. Die große Stimme der Hallen brummte lauter; von Zeit zu Zeit durch-

schnitten Glockenklänge aus einem entfernten Pavillon dieses rollende, immer mehr anwachsende Geräusch. Sie betraten einen der gedeckten Gänge zwischen dem Pavillon für Seefische [Seefischhalle] und dem Pavillon für geschlachtetes Geflügel [Geflügelhalle]. Florent erhob die Blicke und betrachtete das hohe Gewölbe, dessen inneres Holzgerüst zwischen dem schwarzen Spitzenwerk der gußeisernen Tragbalken schimmerte. Als er den großen Mittelgang erreichte, glaubte er eine seltsame Stadt vor sich zu haben, mit ihren deutlich abgegrenzten Vierteln, ihren Vorstädten, Dörfern, Spazierwegen und Straßen, mit ihren Plätzen und Wegkreuzungen, eine Stadt, die irgend eine Riesenlaune an einem Regentage unter ein Dach gestellt hat. Der Schatten, der in den Höhlungen des Dachwerkes schlummerte, vervielfachte diesen Wald aus Pfeilern, breitete ins Unendliche die zarten Rippen, die abgesonderten Galerien und Fensterreihen aus; und es gab oberhalb dieser Stadt, bis in die Tiefe des Dunkels dort oben, ein ganzes Wachsthum, ein ungeheuerliches Sprießen und Entfalten von Metall, dessen Stengel, die in Bündeln emporstrebten, dessen Zweige, die sich krümmten und durch einander schlangen, eine ganze Welt bedeckten mit ihrem leichten Laubwerk eines hundertjährigen Hochwaldes. Ganze Viertel schliefen noch hinter ihren verschlossenen Thorgittern. Die Pavillons für Butter und Geflügel dehnten ihre kleinen vergitterten Verkaufsstände, ihre noch menschenleeren Gänge unter den Reihen von Gaslichtern dahin. Der Pavillon für Seefische war eben geöffnet worden; Frauen kamen und gingen über die blanken Steine des Pflasters, auf welchem da und dort ein vergessener Korb oder ein vergessenes Linnen seinen Schatten warf. In den Abtheilungen für schwere Gemüse, Blumen und Früchte ward das Geräusch immer lauter; immer mehr erwachte das Leben in dieser Stadt, angefangen von dem volkreichen Viertel der Kohlköpfe, die schon um vier Uhr sich anhäufen, bis zu dem trägen und reichen Viertel, das erst um acht Uhr seine Häuser mit Fasanen und Truthühnern behängt.«

Die Wanderung durch die Markthallen erfolgt vor Sonnenaufgang. Als dann der »Sonnenaufgang dem Himmel die Farbe der schillern-

der Seide« verleiht, steigt der Maler Claude »vor Begeisterung auf die Bank« und es folgt eine Schilderung des Gemüse-Sortimentes:

»Die Salate, Lattiche und Endi(vi)en, erschlossen und noch feucht von dem Erdreich, zeigten ihren schimmernden Kern; die Spinat- und Sauerampfer-Packete, die Artischocken-Sträuße, die Erbsen- und Bohnen-Haufen, die Stöße von breitblättrigem Lauch, durch Strohhalme zusammengebunden, zeigten die ganze Stufenleiter des Grün, von der grünen Lackfarbe der Schoten angefangen bis zu dem satten Grün der Blätter; eine fortlaufende Skala, die in den Streifen der Seller(ie)köpfe und der Läuche erstarb. Aber unter den hellen Farben die hellsten waren doch die der Möhren und Rüben, die in überreicher Menge auf den ganzen Markte ausgestreut, mit ihren hellen Streifen einen bunten Ton in diese Farbenpracht setzten. An der Wegkreuzung der Hallen bildeten die Kohlköpfe ganze Berge; die riesigen Weißkohlköpfe, eng zusammengeschlossen und hart wie Kugeln aus einem weißen Metall; die Krauskohlköpfe, deren große Blätter flachen Becken von Bronze glichen; die Rothkohlköpfe, welchen die Morgenröthe eine prächtige Weinhefefarbe verlieh, mit dunkleren Streifen von Karmin und Purpur. Am andern Ende, bei der Wegkreuzung des Sankt-Eustach-Platzes, war der Eingang der Rue Rambuteau von einer Doppelreihe gelber Riesen Kürbisse verlegt; da und dort schimmerte der braunrothe Glanz eines Korbes voll Zwiebeln, das Blutroth eines Häufleins Tomaten, das Blaßgelb einer Parthie Gurken, das Dunkelviolet eines Kranzes Eieräpfel, während einzelne Reihen großer schwarzer Rettiche dunkle Flecken inmitten all' dieser Farbenfreude des anbrechenden Tages bildeten.«

Die unmittelbare Umgebung der Markthallen schildert Zola mit den Augen von Florent wie folgt:

»... er betrachtete die schräg gestellte Sankt-Eustach-Kirche, die wie eine Sepia-Zeichnung sich vom blauen Himmel abhob mit ihren Rosetten, breiten, gewölbten Fenstern, ihrem Glockenthurm und ihren Schieferdächern. Er verweilte bei der dunkeln Vertiefung der Rue Montorgueil, wo grell bemalte Aushängeschil-

der glänzten; dann bei dem hier sichtbaren Stück der Rue Montmartre, deren mit vergoldeten Lettern durchflochtene Balkongitter herüber schimmerten. Und als seine Blicke zur Wegkreuzung zurückkehrten, blieben sie an anderen Firmenschildern haften; das gab es Droguerien und Apotheken, Mehl und trockene Gemüse. Alldas in großen rothen oder schwarzen Lettern auf verwaschenem Grunde gemalt. Die Eckhäuser mit ihren schmalen Fenstern erwachten allmählig und zeigten in der breiten, luftigen, neuen Pont-Neuf-Straße einige gelbe, gemüthliche Facaden aus dem alten Paris. An der Ecke der Rue Rambuteau standen in den leeren Schaufenstern des großen Modewaaren-Magazins sauber gekleidete Handlungs-Gehilfen mit Gilet [Weste], knapp anliegendem Beinkleide und schimmernden breiten Manschetten, mit der Ordnung der Auslagen beschäftigt. Weiterhin stand das Haus Guillout, ernst wie eine Kaserne, und stellte in seinen Schaufenstern Pakete goldgelb schimmernden Zwiebacks und große Schüsseln kleiner Kuchen aus. Alle Läden waren jetzt geöffnet. Arbeiter in weißen Blousen, mit ihrem Werkzeug unter dem Arm, gingen eiligen Schrittes durch die Straße.«

Und schließlich gelangt Florent noch in die Markthalle, in der Geflügel und Wildbret verkauft wurden (La Valée, weil dieser Markt früher auf dem Quai de la Mégisserie, auch La Valée de la Misère oder La Valée genannt, stattfand), und zur Fleischereihalle:

»Er betrat einen gedeckten Gang, links, in der Gruppe der vier Pavillons [Hallen], deren große, stille Schatten er in der Nacht gesehen hatte. ... Er schritt bis ans Ende des Ganges. Lastwagen fuhren im Trab herein und füllten den Geflügelmarkt mit Käfigen voll lebenden Geflügels und viereckigen Körben, in welchen geschlachtetes Geflügel hoch aufgeschichtet lag. Auf dem entgegengesetzten Trottoir luden andere Fuhrwerke ganze Kälber ab, die, in Tücher eingehüllt, der ganzen Länge nach – wie Kinder – herausragten. Es gab auch ganze Hämmel, Ochsenviertel, Keulen und Schulterstücke. Die mit großen weißen Schürzen versehenen Metzger markirten das Fleisch mit einem Stempel, ließen es auf Handkarren herbeiführen, wogen es und hängten es auf den Querbalken des Ausrufplatzes aus; während Florent,

das Gesicht an die Eisenstäbe der Gitterthür gedrückt, diese Reihen todter Thiere betrachtete, diese blutigen Ochsen und Hämmel, die bläseren Kälber, die mit geöffnetem Bauche dahingen und an welchen das Fett und die Sehnen gelbe Flecke bildeten. Er ging dann zu dem Kaldaunenmarkte [Kaldaunen = essbare Eingeweide], wo es blasse Kalbsköpfe und Kalbsfüße gab, säuberlich zusammengerollte Kaldaunen in Büchsen, auf platten Körben ausgelegte Gehirne, blutige Lebern, violettfarbene Nieren. Er verweilte bei den langen, zweiräderigen, mit runden Decken verhüllten Karren, welche halbe Schweine, auf einer Strohschichte gelagert, zu beiden Seiten an die Wagenleiter gehängt, herbeiführten; und auf dem Strohlager standen Büchsen von Weißblech, voll Schweineblutes ...«

Erschöpft verlässt Florent die Hallen und es folgt eine abschließende Beschreibung folgender Art:

»Zum letzten Male erhob er die Blicke und betrachtete die Hallen. Sie flammten jetzt im Sonnenlichte. Ein breiter Strahl fiel hinten, am Ende des gedeckten Ganges hinein und riß gleichsam ein Thor von Licht in die Masse der Pavillons; auch von den Dachfeldern rieselte Helligkeit hernieder. Das ungeheure Gebälk von Gußeisen war in bläulichen Schatten getaucht und erschien nur mehr wie ein dunkles Profil in den lodernden Flammen der aufgehenden Sonne. ... Das Ganze glich einer geräuschvollen Stadt, in eine Wolke von Goldstaub gehüllt. Immer lauter äußerte sich das erwachende Leben, angefangen von dem Schnarchen der in ihre Mäntel gehüllten Gemüsegeärtner bis zu dem lebhafteren Rollen der Marktwagen. Die ganze Stadt erschloß jetzt ihre Thorgitter; es summte und brummte auf den Verkaufsplätzen und in den Pavillons; alle Stimmen tönerten und es war gleichsam eine mächtige Entfaltung jenes Satzes, welchen Florent seit vier Uhr Morgens im Dunkel dahin ziehen und immer mehr anschwellen hörte. Rechts und links, auf allen Seiten, mengte das Geschrei der Ausrufer hohe Pickelflötentöne in das tiefe Gebrumme der Menge; es war bei den Seefischen, auf dem Buttermarkte, in der Geflügel-Abtheilung, auf dem Fleischmarkte. Von Zeit zu Zeit ertönte eine Glocke, gefolgt von

dem Lärm des Marktes, dessen Eröffnung ihre Klänge kündeten ...«

Basar und Souk

Von Paris aus verlassen wir Europa und reisen in die Länder Arabiens, in den Orient. Die Bezeichnungen Basar (persisch Bazar) und Souk (arabisch Suk) stehen beide für die Händlerviertel in orientalischen Städten. Sie umschließen Markt- und Geschäftsviertel, Ladenzeilen, überdachte, überwölbte oder offene Gassen, auch mehrstöckige Handelsgebäude mit großen Innenhöfen und ebenfalls überwölbten oder überkuppelten Säulenhallen – ein Labyrinth, in dem sich Touristen leicht verirren können.

Die Buchautoren Weiss und Westermann charakterisieren den Basar als einen Lichtdom aus Sonnenstrahlen, die in die Gewölbe einbrechen, in denen tausenderlei Gerüche – von Blut und Balsam, Gewürzen und Dung – wahrzunehmen sind. Neben der Flut an Sinnesreizen, die zugleich berauschen und faszinieren, vermittele der Basar jedem Neankömmling auch das fremde Lebensgefühl. Der Basar ist eine Schöpfung des Islams, das heißt die Entwicklung beginnt im 7. Jahrhundert, als Mohammed (um 570–632 nach Christus) den Arabern die Botschaft von dem einzigen Gott verkündigt hatte. Er hinterließ ein politisch und religiös geeintes Arabien, den Koran mit den Offenbarungen – und zusätzlich den Hadith als ein Buch, das die islamische Lebenspraxis durch Normen und Gesetze regelt, welche die arabisch-orientalische Mentalität berücksichtigt und damit auch das Leben und Handeln im Basar bestimmen.

Die Urzelle der Basare ist der Laden, auf arabisch »Hanut« oder »Dukkan«, oft eine winzige, kaum mehr als zwei Quadratmeter große Box, zur Straße offen, dahinter ein Lager, Büro oder eine Werkstatt. Diese Läden lassen sich wie Schränke mit Klapp- oder Türflügeln verschließen, der obere dient als Sonnenschutz, der untere als Ladentisch. Solche klassischen Ladenbauten reihen sich zu langen, zentralen Durchgangswegen, die einzelnen »Suqs« (Teilmärkte) bilden ein Gassengeflecht. Ein Ordnungskriterium bildete sicher die rituelle Reinheit der Waren. So sammelten sich rund um die Freitagsmoschee Händler für Kerzen, Bücher, Gewürze, Parfums und Räucherwerk. Standorte wurden somit nach praktischen Erwägungen ausgewählt.

Schlächter-Märkte zum Beispiel siedelte man am Ende von Basaren an. Die traditionelle Branchenordnung befindet sich heute jedoch immer mehr in Auflösung.

Als Beispiel für einen Basar, der von Touristen häufig besucht wird, sei der von Marrakesch genannt. Ausgangspunkt für einen Besuch der verschiedenen Teilmärkte der Medina (Stadt) ist der Platz Jemaa-Deschemaa el-Fna (auch Djemaa el-Fna, ist der Platz der Gaukler, fliegenden Händler, Märchenerzähler, Schlangenbeschwörer, Musiker und Sänger, Garköche, der Schaulustigen und Müßiggänger). Nördlich dieses Platzes findet man in den engen Straßen Kunsthandwerkerstätten und Händler mit ihren Werkstätten im Freien, Schmiede, speziell Messingschmiede, Färber, Schuhmacher, Juwelieri, Waffenhändler, Sattler, Weber und viele andere. Hier befinden sich auch der Gewürzmarkt, der Markt für Textilien und die Läden mit Teppichen. Als weitere Handwerker beziehungsweise Warengruppen mit Einzelmärkten in der Altstadt von Marrakesch sind zu nennen: Töpfer, Trockenfrüchte und Gewürze, Wolle, Ziegen- und Schafsfleder, Textilien, Filzmacher, Holzschnitzer, Musikinstrumente, Kupferschmiede. Man taucht auch hier in das oben beschriebene Labyrinth und begegnet neben den knatternden Mopeds stets auch den mit den verschiedensten Waren beladenen Eseln. Die Basare einer Medina sind die Supermärkte des Orients.

Das Kolonialwarenmuseum in Niederwerrn/Schweinfurt

Zurück nach Europa, wo der Kolonialwarenladen Lebensmittel aus Übersee (ursprünglich aus den Kolonien) wie Kaffee, Tee, Reis, Gewürze verkaufte. Die Kaufleute waren je nach ihren Produkten (Sortiment) Materialisten, Drogisten, Gewürzhändler oder eben Kolonialwarenhändler. Das Kolonialwarenmuseum bei Schweinfurt ist eine private Einrichtung. Es befindet sich in der Flemingstraße 4 von Niederwerrn, im Gebäude des Getränke-Shops Maul. Winfried Maul eröffnete 1961 in Schweinfurt einen eigenen Lebensmittelladen. Seine Großmutter hatte ein Geschäft, einen »Tante-Emma-Laden«, in Welkers bei Fulda bis zu ihrem Tod mit neunzig Jahren betrieben. Die Geschichte des Museums beginnt damit, dass ein lokaler Antiquitätenhändler einen massiven Eichenschrank samt Ladentheke findet, mit Schubfächern, die mit kleinen Emaille-Schildern beschriftet sind

– unter anderem »mit Bezeichnungen wie ›Opium‹, zum Kauf im nächsten Kolonialwarenladen ... (!)«. 1962 wird das Museum zusammen mit den von Winfried Maul bereits gesammelten Objekten erstmals öffentlich zugänglich. 1963 errichtete er einen Neubau in Niederwerrn. Dort findet man heute Produkte aus vergangener Zeit – so unter anderem Ata in Pappkartons mit Umverpackungen aus dickem Hartholz, Persil in Verpackungen, die den Wandel über die Jahre zeigen (sonst nur im Henkel-Firmenarchiv in Düsseldorf zu sehen), ungemahlene Kaffeebohnen und den dazugehörigen Kaffeevollautomaten, Kaffeemühlen, Aufschnittmaschinen für Wurst und Käse, Süßigkeiten auf einer Theke an der Kasse, offen und nicht wie heute verpackt. In einem Nebenraum befindet sich eine Gläserammlung aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Registrierkassen werden gezeigt – von der rein mechanischen Kasse zu Beginn des 20. Jahrhunderts über elektrische und elektronische Kassen bis zu einer Scanner-/Computerkasse. Ladeneinrichtungen mit Gewürzen, Würfelzucker, Mandeln, Salz, Mehl, Öl und Essig vermitteln das authentische Bild eines Kolonialwarenladens.

(www.kolonialwarenmuseum.de; Kontakt: Winfried Maul, Hainleinstr. 56, 97464 Niederwerrn, Tel.: 09721/740 17 oder info@Kolonialwarenmuseum.de)

Historisches Kaufhaus J. H. Büsing in Abbehausen/Nordenham

Als Gemischtwarenhandlung gründet Johann Hermann Büsing am 12. Mai 1853 sein Geschäft in einem ehemaligen Posthaltereigebäude an der Postroute Ovelgönne – Abbehausen – Stollhamm in der Nähe von Nordenham. Das heutige Gebäude wurde 1897 vom Sohn des Firmengründers, Gustav Büsing, als Kaufhaus erbaut. 1927 ging die Firma in den Besitz der Familie Freese über. Sie erweiterte 1938 die Verkaufsfläche durch einen Anbau. Heute kann der Besucher und Kunde neben zahlreichen historischen Objekten auch die fast unveränderte Ladeneinrichtung aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bewundern.

Kaufmannsgeschichte von über 150 Jahren wird in den Hinterzimmern des Kaufhauses in der Butjadinger Straße 101 (www.historisches-kaufhaus-abbehausen.de, Tel.: 04731/213 59) anhand »wahrer

kulturhistorischer Schätze« dokumentiert. Jeder der Gegenstände ist durch Rechnungen, Quittungen, Lieferscheine oder alte Kataloge aus der betreffenden Zeit belegbar. Zu den Objekten gehören auch Plakate, Emaill-Schilder, Keksdosen, das Kurbel-Telefon und Gusseisenöfen. Es handelt sich aber nicht um ein Museum. Denn es stehen über 3 000 Artikel des täglichen Bedarfs zum Verkauf – so unter anderem in einer großen Süßwarenabteilung. Produkte rund ums Einkochen, »Sturmwäscheklammern« aus Holz, Schrauben und Nägel, Besen, Staubwedel und Ähnliches finden sich ebenso im Sortiment wie Fahrradersatzteile.

Einkauf im »Tante-Emma-Laden«

Weder in der verwendeten Literatur noch im Internet lässt sich eine überzeugende Erklärung beziehungsweise der Ursprung der Bezeichnung »Tante Emma-Laden« ermitteln. Jedoch haben einige Museen Ladeneinrichtungen aus der Zeit zwischen 1900 und 1950 ausgestellt, die sie entweder als Kauf-, Kolonialwaren- oder auch Tante-Emma-Laden bezeichnen (unter anderem Stadtmuseum Quakenbrück, Landwirtschaftsmuseum Rhede, Städtisches Museum Hannover-Münden, Heimatmuseum Holle, Museum Neunkirchen-Vluyn, Kreismuseum Geilenkirchen, Heimatmuseum Dömitz/Museum Festung, Kreismuseum Peine, vgl. Kapitel 3). Einen informativen Text über Tante-Emma-Läden erhält man über das Kulturgeschichtliche Museum Osnabrück. Dort wird wie in der *Brockhaus Enzyklopädie* (vgl. S. 40) auf das erste Selbstbedienungsgeschäft aus dem Jahr 1939 hingewiesen.

»Schon seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert verbreiterte sich das Angebot an Kolonialwaren stetig. Einer Statistik aus dem Jahre 1912 ist zu entnehmen, dass die Käufer im Kolonialwarenladen mittlerweile längst nicht mehr nur die klassischen Produkte aus Übersee erhielten. Neben Gewürzen, Zucker, Kaffee, Tee, Schokolade, Südfrüchten und Reis gab es jetzt auch Rüböl, Schmalz, Sauerkraut, Heringe, Zwiebeln, Back- und Puddingpulver: Das Kolonialwarengeschäft befand sich bereits auf dem direkten Wege zum heutigen Supermarkt. Mit der steigenden Verbreitung der klassischen Kolonialwaren erweiterte sich beim

Kolonialwarenhändler, dem Tante-Emma-Laden [Hervorhebung durch den Autor], der Warenumfang zu einem umfassenden Angebot an Waren des täglichen Bedarfs. Kolonialwaren standen inzwischen für Lebensmittel. Dementsprechend wurde seit den Fünfzigerjahren des 20. Jahrhunderts kaum noch von Kolonialwarenläden, sondern vielmehr von Lebensmittelgeschäft gesprochen. Parallel dazu trat schon 1939 der Discounter seinen Siegeszug an, und zwar in Osnabrück. In diesem Jahr eröffnete Herbert Eklöh in der Großen Straße mit dem gesamten damals bekannten Lebensmittelangebot das erste Selbstbedienungsgeschäft Europas.«

Der Tante-Emma-Laden vom Kulturgeschichtlichen Museum Osnabrück (vielleicht so genannt, weil häufig die Ehefrau des Kaufmanns oder ein anderes weibliches Mitglied der Familie im Laden bediente) befindet sich in der ehemaligen Villa Schlicker aus dem Jahr 1900/01. Das Stadtpalais wurde von dem Hannoverschen Architekten Otto Luer für den Textilunternehmer E. Floris Schlicker erbaut. 1933 wurde die Villa Parteizentrale der NSDAP, 1945 Sitz der britischen Militärregierung und ist seit 1963 ein Museum (Wiedereröffnung nach einer Umgestaltung im Jahr 2004). Die dort, im »Haus der Erinnerungen«, zur Alltagskultur des 20. Jahrhunderts ausgestellte Ladeneinrichtung stammt aus dem Geschäft des Kaufmannes Tackenberg (am Vitihof/Ecke Hasestraße), dessen traditionsreiche Geschichte von 1704 bis zur Schließung am 31. Juli 1980 reicht.

Im Text zur Ausstellung wird der Tante-Emma-Laden als ein zentraler Treffpunkt im Stadtviertel bezeichnet, wo die neuesten Geschichten aus der Nachbarschaft die Runde machten. Man erfuhr hier, im Laden um die Ecke, immer den neuesten Tratsch, entweder auf die Schnelle beim Einkauf oder gemütlich bei einem Gläschen Bier, denn viele Läden besaßen auch eine Schankkonzession.

Tante-Emma-Läden sind nicht ausgestorben: Die kleinen türkischen und griechischen Geschäfte (und anderer Nationalitäten) haben die Tradition fortgesetzt.

Die Story vom Supermarkt

Nach Angaben der *Brockhaus Enzyklopädie* von 2001 soll das Selbstbedienungsprinzip 1917 in den USA eingeführt und das erste Selbstbedienungsgeschäft in Deutschland 1939 eröffnet worden sein (zur Selbstbedienung vgl. Kapitel 3). In René Sédillots Buch *Vom Tauschhandel zum Supermarkt* ist dazu Folgendes nachzulesen: Frank W. Woolworth (1852–1919, gründete 1879 in Utica N.Y. ein Geschäft, das nur Waren zu 5 Cent führte; vgl. Kapitel 4 über das Warenhaus) beobachtete bereits in seinen ersten Geschäftsjahren, dass viele Kunden die Ware gern in die Hand nehmen – und sie dann meist auch kaufen. Kalifornische Kaufleute griffen nach Sédillot dann die Idee auf, es dem Kunden selbst zu überlassen, sich zu bedienen, um dadurch Angestelltegehälter zu sparen, die allgemeinen Kosten zu senken und vielleicht auch die Kauflust der Kunden anzuregen. Das Prinzip des Selbstbedienungsladens war einfach: »Die Kundschaft tritt ein, sieht sich um, bedient sich und zahlt alles am Ausgang.« Sédillot, der in seinen Texten Jahreszahlen jeweils am Rand zuordnet, verzeichnet an dieser Stelle das Jahr 1912. Und weiter heißt es: »Ist die Ware geschickt aufgestellt, bequem begreifbar und muß man nicht erst einen Verkäufer fragen, so schwindet die Befangenheit des Kunden, und seine Entscheidung fällt impulsiv. Andere Vereinfachungen bieten weiteren Anreiz: man braucht nicht zu warten, bis man an der Reihe ist, die Päckchen sind fertig.« Es folgt ein Aber: »Die Sache schlägt nicht sofort ein. Sie ist reichlich ungewohnt. Aber sie wird in Tennessee und Texas aufgegriffen, von ›A und P‹ übernommen und breitet sich schließlich über die Vereinigten Staaten aus.« Als Erfinder des Supermarktes wird schließlich Michael Cullen genannt, der jedoch in der *Brockhaus Enzyklopädie* des Jahres 2001 nicht aufgeführt ist. Mitten in der Weltwirtschaftskrise (Beginn: Schwarzer Freitag, 25. Oktober 1929, New Yorker Börsenkrach) soll Cullen 1930 mit dem Supermarkt im Weichbild von New York den Anstoß zu einer neuen Entwicklung im Einzelhandel gegeben haben. Die Story schildert Sédillot folgendermaßen: Cullen, noch Angestellter (Bezirksdirektor in Süd-Illinois) in der Firma Kroger Grocery & Baking Co. schlug seinem Chef, W. H. Albers (Präsident), der von 5 100 Filialen 400 schließen und katastrophale Umsatzrückgänge hinnehmen muss, Folgendes vor: Man gebe die kleinen 40 bis 50 Quadratmeter Läden auf (vgl. Edeka im Jahr

2005), kaufe aus dem Erlös zehnmals größere (12 Meter-Front, 40 bis 50 Meter Tiefe, freier Zugang zur Straße), richte diese mit ausreichend Parkfläche an abgelegenen Stellen einer Stadt ein und damit außerhalb der überfüllten Geschäftsviertel. Auf die klassische Verkaufsform möge man verzichten – man gehe für 80 Prozent der Abteilungen zur Selbstbedienung über. Für eine Kette von zunächst fünf Läden setzte Cullen als Kosten je 37 000 Dollar pro Laden an, den Umsatz mit 12 500 Dollar für 300 Artikel zum Selbstkostenpreis, 200 mit einer Verdienstschanne von 5 Prozent, 300 weitere mit 15 Prozent und schließlich noch einmal 300 mit 20 Prozent. Bisher kalkulierten die Filialgeschäfte durchgängig mit 25 Prozent, die Einzelgeschäfte sogar mit 40 Prozent. Cullen berechnete einen Reingewinn zwischen 2,5 und 8 Prozent und argumentierte, dass er die Käufer damit überzeugen könne, pro Woche allein beim Lebensmitteleinkauf 2 bis 3 Dollar sparen zu können. Offensichtlich erreichte sein Brief jedoch nicht den Präsidenten; auch gelang es ihm nicht, W. H. Albers in Cincinnati persönlich zu sprechen. Cullen kündigte und gründete mit einem befreundeten Kaufmann Harry Sokoloff, Vorstand in der Sweet Life Foods Corporation von Brooklyn, die King Kullen Grocery Co. Ihren ersten King-C(K)ullen-Laden eröffneten sie nach diesem Konzept mitten im Sommer 1930 in Jamaica, einem Vorort von New York am Rande von Long Island. Die genaue Lage lautet: Kreuzung der endlos langen Jamaica Avenue mit der 171. Straße. Auf einem zweiseitigen Inserat in der Tageszeitung führte er seinen Laden als »King Kullen, den größten Preisbrecher der Welt« ein. Michael Cullen hatte noch mitten in der Weltwirtschaftskrise Erfolg. Immer mehr Geschäfte wurden eröffnet, Abteilungen für Haushaltsartikel, Möbel und Kosmetik kamen hinzu. 1932 besaß Cullen acht Geschäfte, sein Lebensmittelumsatz erreichte bereits 6 Millionen Dollar; 1936 waren es 15 Geschäfte. Cullens ehemaliger Chef W. H. Albers bemühte sich nun (vergeblich) um eine Aussprache mit Cullen. 1936 schied er ebenfalls aus der Kroger Grocery & Baking Co. aus und eröffnet nach dem Vorbild seines ehemaligen Bezirksdirektors einen eigenen Laden, den er erstmals als Supermarket bezeichnete. Es war der erste in Amerika – Cullen war der Schöpfer des Modells, Albers gab ihm nur den Namen, der schließlich die ganze Welt erobern sollte.

Die »Supermarket-Lady« und der Einkaufswagen

Untrennbar mit dem Supermarkt verbunden ist der Einkaufswagen. Der amerikanische Bildhauer Duane Hanson (1925–1996), Vertreter des amerikanischen zeitgenössischen Realismus, modellierte 1970 in Kunststoff eine lebensgroße, seinem Modell offensichtlich recht genau nachgebildete ziemlich korpulente Frau, bekleidet mit einem kurzen blauen, gerade bis über die Knie reichenden Rock und einem rosa gefärbten kurzärmeligen Pullover, die einen voll beladenen Einkaufswagen vor sich herschiebt – die er die »Supermarket Lady« nennt. Sie ist in Aachen im »Ludwig Forum für Internationale Kunst«, hervorgegangen aus der »Neuen Galerie – Sammlung Ludwig«, zu sehen.

Der Supermarkt-Einkaufswagen ist – wie der Supermarkt selbst – ein Kind der USA. Dort soll ein Kaufmann namens Sylvan Goldman in Oklahoma City die zündende Idee gehabt haben, da der Einkauf verpackter Ware zu immer schwerer werdenden Einkaufskörben führte. Um seiner Kundschaft den Kauf möglichst vieler (auch schwergewichtiger) Produkte bequemer zu machen, soll Goldman 1937 einen Metallkorb und Räder an einen einfachen Klappstuhl ge-



Abb. 4: Duane Hansons »Supermarket Lady«
© Anne Gold
Standort: Ludwig Forum für Internationale Kunst,
Aachen

schraubt haben und das Ganze »Shopping Cart« genannt haben. In Deutschland griff der gelernte Maschinenbaumeister Rudolf Wanzl aus Leipzig diese Idee auf und entwickelte ein eigenes Modell, das er im Entwurf »Pick up« nannte: Auf einem mit Rollen versehenem Metallgestell waren zwei übereinander angeordnete Körbe montiert. Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg kam dieser Einkaufswagen »Made in Germany« auf den Markt – und heute ist Wanzl der weltgrößte Hersteller von Einkaufswagen mit mehr als 1,7 Millionen Exemplaren pro Jahr. Das Sortiment ist inzwischen auf 250 verschiedene Modelle angewachsen. Das nachgebaute erste – nicht mehr vorhandene – Modell wurde 2005 im Wien Museum in der Ausstellung »Die Sinalco-Epoche – Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945« gezeigt. 1952 entstand das erste zusammenschiebbare Modell, C 30 genannt. Anfang der achtziger Jahre wurde das Pfandschloss eingeführt. Der Mittelpunkt des Einkaufswagens, der Drahtkorb, wird aus Metalldraht gefertigt, der von riesigen, bis zu 2 Tonnen schweren Drahtrollen abgespult und anschließend auf Länge geschnitten, automatisch zu einem Gitter zusammengeschnitten, dann seitlich hochgebogen und bündig abgeschnitten wird. Zum Schluss werden darunter Rollen montiert. Zusatzteile sind die Griffleisten, das Pfandschloss und der Kindersitz. Das gängigste Modell »EL 240« wiegt 27 Kilogramm, ist 110 Zentimeter lang, 60 Zentimeter breit, und hat vier Rollen mit jeweils 12,5 Zentimetern Durchmesser sowie ein Fassungsvermögen von 238 Litern. Die High-Tech-Zukunft des Einkaufswagens sieht übrigens ein automatisches Scannen der Waren im dann aus Kunststoff bestehenden Wagen vor – elektronisch soll der Preis der Ware schon beim Hineinlegen in den Korb erkannt und auf einem Display am Griff die Gesamtsumme angezeigt werden (Quelle: Marion Zellner: »Aus dem Leben eines Unverzichtbaren«, in: *Süddeutsche Zeitung* vom 16./17. Juli 2005).

