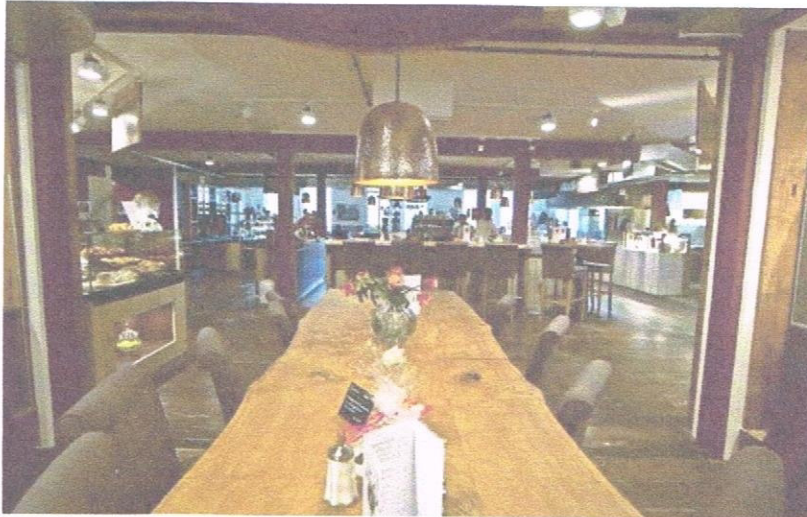


STUTTGARTER-
ZEITUNG.DE

Esslingen

Brücke für viele ein Hindernis

Von Kai Holoch 02. November 2015 - 13:00 Uhr



Die Markthalle lockt mit edel-rustikalem Ambiente und einem Spitzenkoch. Foto: Christian Hass

Esslingen – Es ist ein schwieriges Konzept. Aber wenn man es kapiert hat, dann ist es einzigartig,“ sagt Helmut Ruf. Vor ziemlich genau einem Jahr, am 6. November 2014, ist nach einer zwölfjährigen Planungs- und Bauzeit sein Traum in Erfüllung gegangen: Als letzter Mosaikstein der sechs Millionen Euro teuren Sanierung der Alten Zimmerei auf dem Esslinger Weißingerareal hat der Stuttgarter Investor seine Markthalle eröffnet.

Unter dem Motto „Begegnen, verkosten, einkaufen“ hat er zehn regionale Anbieter gesucht und gefunden, die qualitativ hochwertige Ware zum Verzehr vor Ort, aber auch zum Mitnehmen anbieten. Ein wichtiges Kriterium bei der Auswahl der Anbieter war es, dass man die Produkte so nicht in einem Supermarkt finden kann. Der Wildspezialitätenhändler hat da ebenso seinen Stand wie die Nudelfirma Tress, die vor den Augen der Gäste frische Nudeln produziert – oder der Bäcker, der Holzofenbrot und „echte“ schwäbische, mit Schmalz gebackene Brezel anbietet. Das alles wird in einem edel-rustikalen Ambiente präsentiert. Man müsste also meinen, dass seit der Öffnung ein Sturm auf die wunderschön zwischen zwei Neckarkanälen gelegene Alte Zimmerei eingesetzt hat.

Unter brummt es, oben noch nicht

Während das für die im Erdgeschoss beheimatete italienische Systemgastronomie der L'Osteria stimmt, gibt es ein Stockwerk darüber, in der Markthalle, wirtschaftlich noch Luft nach oben. „Wir haben viel Lehrgeld bezahlen müssen“, räumt Helmut Ruf offen ein. Zwar lobten alle, die den Weg in die Markthalle finden, wie schön es darin aussehe. Doch bisher seien es einfach zu wenige Menschen gewesen, die trotz der prominenten Lage gekommen sind. Als Hauptproblem hat sich die neue Brücke von der Abt-Fulrad-Straße auf das Weißinger-Areal entpuppt. Diese sei für viele Esslinger offenbar ein echtes Hindernis, analysiert Ruf, zumal es bisher auf der Abt-Fulrad-Straße keine Gelegenheit gegeben habe, auf das Angebot in der Markthalle aufmerksam zu machen. Nach langen Verhandlungen habe die Stadt nun eine Stele genehmigt, auf der die Passanten informiert werden können, was sie in der Markthalle erwartet.

Es gibt aber auch viele positive Signale, dass sich die Markthalle doch noch zu dem entwickeln könnte, was sich Helmut Ruf erhofft. Seit der Sommerpause steige das Interesse kontinuierlich. Bezahlt mache sich auch, dass man das Essensangebot ausgeweitet und nun vom Frühstück bis zum Abendessen alle Mahlzeiten anbiete. Hinzu kommt die Tatsache, dass sich der Esslinger Spitzenkoch Manfred Kuntzer als neuen Arbeitsplatz die Alte Zimmerei ausgesucht hat und sich seit September beim Kochen zuschauen lässt.

Viele Ideen zur Belebung

An Ideen, wie noch mehr Leben, in die Markthalle kommen kann, fehlt es Ruf und Kuntzer nicht. Ruf denkt an Kulturveranstaltungen, Zimmereigespräche und Sommerfeste. Der Sternekoch Kuntzer bietet in der Vorweihnachtszeit schwäbische Sonntagsbraten an.