

STADTREDAKTION HEIDELBERG

So erreichen Sie uns:

Tel.: 0 62 21 - 519 56 00
Fax: 0 62 21 - 519 956 00

E-Mail: stadtreddaktion@rnz.de

Bismarckplatz: Es ist geschafft!

Ab heute soll der Verkehr wieder – fast – normal fließen

hō. Endlich, das Verkehrschaos in der Innenstadt nebst Höllenlärm für die Anwohner hat ein Ende, gestern wurden nach einem Monat die Arbeiten zur Gleiserneuerung am Bismarck- und Adenauerplatz weitgehend beendet. Auch wenn das Regenwetter dazwischen kam, konnte die RNV an ihrem Plan festhalten, die Baustelle zum Sonntagabend hin zu schließen. Gestern Nachmittag und am Abend machte die RNV noch etliche Testfahrten – und dann stand fest: Ab heute früh, 4.30 Uhr, wird der Bismarckplatz wie gewohnt wieder von Bussen und Bahnen angefahren. Die Restarbeiten gestern stellten die Autofahrer noch einmal auf eine Geduldprobe: Die Zufahrt von der Bismarck- in die Rohrbacher Straße war nicht möglich. Heute soll wieder alles normal laufen, es kann höchstens bei kleineren Nachbesserungsarbeiten zu Verkehrsbehinderungen kommen.

Mit dem Ende der Bauarbeiten werden auch die Ersatzhaltestellen in der Poststraße (am Bauhaus), in der Soffenstraße (vor der Einmündung der Hauptstraße), an der Abfahrt von der Bismarckstraße zum Neckarstaden und an der Gaisbergstraße aufgehoben.

Ein kleiner Wermutstropfen bleibt aber: Die Umleitung der Buslinie 39 über den Boxberg bleibt voraussichtlich bis Freitag, 15. November, bestehen.

Die alte Markthalle schließt, es lebe die neue!

Das reine Imbisskonzept im Männerbad hat ausgedient, es sollen mehr trendiger Einzelhandel und mehr frische Produkte Einzug halten

Von Micha Hörmler

Sieben Monate, nachdem der Eigentümer des Alten Hallenbades, Hans-Jörg Kraus, den sanierten Komplex eröffnet hat, stehen große Veränderungen an: Zum Jahresende wird die „alte“ Markthalle schließen – oder vielmehr, wie Kraus sagt, pausieren. Sie ist weniger eine Markthalle im traditionellen Sinn, eher eine Meile mit Imbissständen. Und bis zum Frühjahr soll sie eher zu einer herkömmlichen Markthalle mit frischen Produkten werden. Deshalb zieht sich die bisherige Betreibergesellschaft, die nicht Kraus, sondern sein Immobiliengeschäftspartner Peter Raschka leitete, komplett zurück und überlässt das Feld anderen.

Die kommen aus dem Umfeld des Restaurants „Urban Kitchen“, das vor einem Jahr ebenfalls im Alten Hallenbad eröffnet hat und mittlerweile der Renner dort ist. Und die wollen im Männerbad und in den Geschäften rund herum eine Mischung aus Life-Style-orientiertem Einzelhandel und Feinkost etablieren – ohne Bar und ohne Veranstaltungen. Eben etwas, was es so in Heidelberg noch nicht gebe, sagt Kraus. Im April soll dann die „neue“ Markthalle öffnen. Am architektonischen Konzept wird sich nichts ändern, nur die Einbauten und das Mobiliar werden ersetzt.

Dass das Konzept des Hallenbad-Herzstücks nun verändert wird, habe etwas mit den Wünschen der Besucher zu tun, erklärt Raschka: „Wir haben in die Kunden reingehört, was sie hier haben wollten – und das ist mehr Frische und mehr Marktatmosphäre.“ Im Prinzip habe sich das Imbisskonzept gut entwi-



Das bisherige Konzept der Markthalle im Alten Hallenbad als „Food Court“, als Abfolge von Imbissen, wird aufgegeben – die Gäste kommen bisher vor allem in den Mittagstunden, danach ist es deutlich leerer. Foto: Alex

kelt, sagen Raschka und Kraus: Über Mittag seien die Tische gut besetzt, doch am Nachmittag falle das Geschäft ab. Raschka erklärt sich das so: „Der Abendkunde sitzt gern und wird bedient“, in der Markthalle muss er sich das Essen an den elf Ständen selbst holen. Kraus, der die Markthalle zum Treffpunkt für ganz Bergheim machen wollte, reichen drei gute Stunden am Mittag nicht, um sein hochgestecktes Ziel zu erreichen.

Die Beobachtung, im Männerbad sei nie etwas los, kontert er so: „Das hier ist ein riesengroßer Raum. Da können 100 Leute drin sein – und doch sieht es leer aus.“ Ist nun Kraus' altes Konzept gescheitert? Nein, meint er: „Der Weg ansich ist ja richtig, er wird nur angepasst. Auch

mit dem neuen Konzept wird es hier Essensstände geben.“ Außerdem seien auch bis auf einen alle Stände vermietet, zwei betreibe man selbst. Schließlich würden hier Hunderte Essen am Tag verkauft – mehr als im boomenden „Urban Kitchen“, so Raschka. Nur dort laufe das Geschäft auch am Abend gut. Und von der Kompetenz der dortigen Gastronomen soll nun auch das gesamte Alte Hallenbad profitieren. Raschka: „Wahrscheinlich hätten wir im Lauf der Zeit auch Veränderungen vorgenommen, aber ich bin froh, dass uns das nun jemand abnimmt, der die entsprechenden Kontakte hat.“

Kraus betont auch, er handle nun nicht aus Not: „Das alte Konzept hat gegriffen, es wäre aber noch ein längerer

Weg geworden. Und nun haben wir erkannt, dass das neue Konzept eben das bessere ist.“ Damit widerspricht er Gerüchten, die „alte“ Markthalle hätte bald zumachen müssen. Sicher habe er Lehrgeld bezahlt, „aber das ganze Alte Hallenbad an sich ist ein einziges Lehrgeld“ – und alles andere als ein Renditeobjekt. Wenn er die Zeit zurückdrehen könnte, würde er gleich das neue Konzept umsetzen. Aber Kraus blickt nicht im Zorn zurück: „Ich bin Vollblutunternehmer und gebe mich ständig auf Neuland. Und wenn es dann nicht so kommt, wie ich es mir vorgestellt habe, habe ich null Schmerzen damit.“ Man sei ja nicht in die jetzige Situation hineingestolpert, sondern habe als Berater die Markthalle in Freiburg gehabt – mit ihrem rein gastronomischen Angebot. „Und als Unternehmer ist es keine Schande, ein Konzept

auch mal anzupassen.“ Aber hat sich der Immobilienunternehmer mit dem Alten Hallenbad nicht übernommen? Kraus verneint, alles sei bis auf ein paar Büros vermietet, das ganze Projekt sei durchfinanziert, er habe schon wieder neue Ideen abseits des Hallenbads, sagt aber auch: „Wenn ich nur das Hallenbad hätte, hätte ich jetzt ein Problem. Wenn es bei diesem Vorhaben nur um Wirtschaftlichkeit gehen würde, wäre das Gebäude immer noch eine Ruine.“

Info: Die Markthalle ist noch bis Jahresende bis auf Sonntag von 11 bis 21 Uhr geöffnet, die Bar montags bis mittwochs von 11 bis 0 Uhr und donnerstags bis samstags von 11 bis 2 Uhr.