

HILDEN

So sieht der neue Feierabendmarkt aus

Einmal im Monat verwandelt sich der Ellen-Wiederhold-Platz ab sofort zum größten Esstisch und zur längsten Theke der Stadt: Hildens erster Feierabendmarkt geht an den Start. Premiere ist am Freitag, 13. Mai.



Hanni (Chocolate Monkeyz) hat beim letzten Street-Food-Festival in Hilden verschiedene Süßspeisen und Schokoladenspezialitäten serviert. Das Festival soll in diesem Jahr im August stattfinden, zuvor jedoch startet der Feierabendmarkt mit einem ähnlichen Angebot auf dem Ellen-Wiederhold-Platz. FOTO : STEPHAN KÖHLEN

VON TOBIAS DUPKE

HILDEN | Gutes Essen, gute Drinks, gute Musik, gute Leute – das verspricht Yusuf Tekce von der Eventagentur Maya&Yo für den ersten Feierabendmarkt in Hilden. Am Freitag, 13. Mai, geht's auf dem Ellen-Wiederhold-Platz los. Der Markt mit dem Namen „Foodies Day“ öffnet von 11 bis 22 Uhr.

„Die Besucher erwartet eine spannende Auswahl diverser Street-Food-Köstlichkeiten, erlesene Weine, frischgezapftes Bier bis hin zu exotischen Cocktails“, erklärt Yusuf Tekce weiter: eine kulinarische Weltreise, ein Kurzurlaub vom Alltag. „Für die passende Begleitung sorgen hervorragende Musiker mit akustischen Live-Musik-Klängen.“

„Der Begriff ‚Foodie‘ beschreibt eine Person, für die der Konsum von Speisen und Getränken, welche als gut, authentisch oder hochwertig eingeschätzt werden, von hoher Bedeutung ist. Dabei wird der Konsum in den Status eines Hobbys erhoben“, erklärt der Veranstalter weiter. Foodies seien also Feinschmecker und Kenner von Qualität, schätzen Selbstgemachtes und hochwertige Zutaten.

Am Freitag, 13. Mai, werden neun Gastronomen Snacks anbieten, darüber hinaus gibt es einen Bierwagen mit verschiedenen Sorten, aber auch Bio-Limonaden und anderen alkoholfreien Getränken. Ein Stand wird die Besucher mit Cocktails versorgen, ein weiterer bietet Wein an, erzählt Tekce. Zu essen gibt es unter anderem Dry-Aged-Hamburger, Chili (in verschiedenen Versionen, auch vegan), Philly Cheesesteak (eine Art Sandwich mit kurzgebratenem Rindfleisch, Käse, Paprika), Knödel in allen möglichen Variationen, Pizza, Hirschburger und Wildschweinbratwurst. „Die Weinbar bietet auch kleine Tapas an“, verrät der Unternehmer. Anders als bei großen Food-Festivals kämen die Anbieter aus der Region.

Tekce und seine Eventagentur aus Herdecke sind in Hilden keine Unbekannten: Bereits 2018 und 2019 veranstaltete das Unternehmen das Street-Food-Festival in Hilden. Zwischen 15.000 und 20.000 Gäste haben die 15 Stände auf dem Ellen-Wiederhold-Platz besucht, erklärt Tekce. „Ein wirklich hervorragender, grandioser Einstand.“ Hilden sei ein lukrativer Einstand für die Händler und Anbieter. Doch dann kam Corona – und die geplanten Food-Festivals mussten aufgrund der Pandemie abgesagt werden.

Das Hildener Stadtmarketing hatte von der Politik den Auftrag erhalten, Feierabendmärkte in Hilden anzusiedeln. Die Wochenmarkt-Beschicker hätten kein Interesse signalisiert, sodass Stadtmarketing-Geschäftsführer Volker Hillebrand Kontakt zu dem in Hilden bereits bekannten Anbieter von Street-Food-Festivals suchte. Weil er seriös, professionell und ein Organisationstalent sei, so Hillebrand: „Auch das Ordnungsamt war mit der Abwicklung sehr zufrieden.“

„Wir haben uns gezielt für Hilden entschieden“, erklärt Yusuf Tekce. Seine Agentur habe auch Anfragen gehabt, in anderen Städten Feierabendmärkte zu organisieren – beispielsweise am Agenturstandort in Herdecke. Doch die Wahl fiel auf Hilden, „weil wir die Stadt so gut in Erinnerung haben.“ Die Märkte sind vorerst für ein Jahr geplant. Ob das Modell 2023 weiterhin veranstaltet wird, wird der Erfolg in diesem Jahr zeigen.

Spät- oder Abendmärkte sind auf wärmere Temperaturen angewiesen. Dort wird es ein anderes Angebot geben als auf den Wochenmärkten. Im Mittelpunkt wird Street Food stehen. Das Publikum erwartet inzwischen eine attraktive Inszenierung von gestylten Food-Trucks, attraktiven Verkaufsanhängern und oft nur einfachen Essensständen, häufig auch mit Hintergrund-Musik, sagen Experten. Und dazu ein breites Angebot an attraktivem Essen aus der mobilen Garküche: ausgefallen, exotisch, optisch attraktiv, regional, bio und vegan.

Feierabendmärkte sind eine tolle Sache, um Innenstädte zu beleben. Großstädte wie Düsseldorf haben das längst erkannt. Aber auch kleinere Städte in der Region wollen das jetzt für sich nutzen. Erkrath beispielsweise will nach positiven Erfahrungen in diesem Jahr auch 2022 einmal pro Monat mittwochs zwischen 16 und 20 Uhr einen Feierabendmarkt unter der Markthalle veranstalten. Knödel, Crêpes, Fingerfood, karibische Suppen und Nudelgerichte: Dieses Angebot kam bei den Besuchern gut an.

Die Termine für die diesjährigen Feierabendmärkte stehen bereits fest. Neben dem 13. Mai finden sie immer freitags am 24. Juni, 8. Juli, 9. September und 14. Oktober, jeweils von 11 bis 22 Uhr. Außerdem veranstaltet Tekce auch noch ein Street-Food-Festvial im bewährten Stil. Das soll im August auf dem Ellen-Wiederhold-Platz stattfinden.

INFO

„Foodies Day“ auf dem Ellen-Wiederhold-Platz

Die Eckdaten des ersten Hildener „Foodies Day“ in Kürze.

Wann? Freitag, 13. Mai, 11-22 Uhr.

Wo? Ellen-Wiederhold-Platz zwischen Rat- und Bürgerhaus.

Was? Vielfältige Speisen, diverse Getränke und Live-Musik.

Wie teuer? Kein Eintritt. Speisen und Getränke für jeden Geldbeutel erschwinglich, verspricht der Veranstalter.