

„Junkermarkt“

Regionales zum Selbershopp

Ob Kleidung, Bücher, Schuhe, Möbel oder sogar Lebensmittel: Der Onlinehandel boomt. Doch längst gibt es auch den Trend zum „analogen“ und nachhaltigen Kauf regionaler Produkte. Die Gemüsebox direkt vom Bauern, Eier und Brot aus dem Hofladen um die Ecke – das Interesse an Produkten aus dem nahen Umland steigt. Mit ihrem „Junkermarkt“ in der Kreuztaler Junkernhees setzen auch die Geschwister Marcus Otto und Cerstin Baranowski auf den Verkauf heimischer Lebensmittel, handwerklicher Produkte und Spezialitäten aus der Region. Das Besondere ihres täglich von 8 bis 20 Uhr geöffneten Direktverkaufsladens: Hier gibt es kein Personal, der Verkauf erfolgt komplett in Selbstbedienung und damit auf Vertrauensbasis. Ein Konzept, das funktioniert.

Text: Frank Steinseifer | Fotos: Heiner Morgenthal



» „Wir bieten hochwertige, lokale und handgemachte Produkte – aus der Region und für die Region. Unsere Ziele sind die Förderung des Verkaufs von frischen, regionalen und nachhaltig hergestellten Produkten und die Unterstützung der lokalen Wirtschaft“, erklärt Cerstin Baranowski, die im Oktober 2023 zusammen mit ihrem Bruder Marcus Otto den „Junkermarkt“, eine Mischung aus Tante-Emma-Geschäft, liebevoll eingerichteten Hofladen und Selbstbedienungs-Café, ins Leben gerufen hat. „Dabei legen wir großen Wert auf die Zusammenarbeit mit den Menschen und Händlern aus der Region. Unsere Leidenschaft gilt dem Siegerland und Sauerland sowie allem, was die Menschen dort auf ihre persönliche und kreative Weise eigenständig und außergewöhnlich herstellen.“

Vor einigen Jahren hatte Marcus Otto den Hof in der Sybergstraße 27, nur einen Steinwurf weit von Schloss Junkernhees entfernt, gekauft. Idyllisch am Angelteich Berghäuser Weiher direkt am Wanderweg zum rund 500 Meter entfernt gelegenen Golfplatz fragten Spaziergänger, Ausflügler und Radfahrer immer wieder, ob man an Ort und Stelle nicht auch Produkte des Bauernhofes kaufen oder einen Kaffee trinken könne. Nachdem im Januar 2023 durch den Umzug der Ofenbaufirma Willach die Räumlichkeiten frei wurden, hatte Marcus Otto zuerst die Idee zu einem Hof-Café. Cerstin Baranowski: „Das hat sich dann aber zerschlagen. Die Investitionen wären viel zu hoch gewesen und Personal für die Bewirtung hätten wir vermutlich auch nicht bekommen. Und weil wir ja selbst keine Produkte herstellen, haben wir uns überlegt, einen Hofladen mit regionalen Produkten im Self-Service-Konzept zu eröffnen.“

*Cerstin Baranowski
leitet den Laden
in der Kreuztaler
Junkernhees.*

Die Idee zum „Junkermarkt“, einem Bauern- und Spezialitätenmarkt, in dem Handwerker, Künstler und Bauern ihre Produkte



anbieten, war geboren. „Ab Mai 2023 haben wir dann gezielt Handwerker und Bauern angesprochen, im Oktober sind wir mit acht Händlern gestartet, jetzt sind es schon 15 und das Interesse, bei uns im Laden Produkte zu präsentieren, steigt weiter“, freut sich die 54-jährige Laden-Leiterin über die Resonanz.

„Willkommen im Junkermarkt, wie schön, dass Du uns besuchst!“, steht auf einem kleinen Schild im Eingangsraum des Hofladens – und gleich darunter der Hinweis: „Unser Laden basiert auf einem Selbstbedienungskonzept und auf Vertrauensbasis.“ Klare Hinweise, deutliche Pfeile, daneben eine Anleitung, wie der Einkauf funktioniert, sogar ein paar Lesebrillen für Senioren liegen bereit; im Junkermarkt ist an alles gedacht. „In der ersten Zeit nach Eröffnung mussten die Kunden die verschiedenen Produkte mit einer Händlernummer in eine Liste eintragen. Das war natürlich sehr umständlich und auch ungenau. Bei der Inventur haben wir dann festgestellt, dass nicht alles korrekt aufgeschrieben wurde. Deshalb mussten wir das etwas verändern“, erklärt Cerstin Baranowski. Mittlerweile erfolgt der Einkauf per QR-Code-Scanner. Das Ganze ist damit sowohl weniger fehlerbehaftet als auch deutlich kundenfreundlicher. Alle Produkte haben einen Code, der vom Kunden selbst eingescannte Ware sowie der Einzelpreis erscheinen auf einem Touchdisplay und auch die Bezahlung ist komplikationslos per Karte und natürlich auch per Bargeld möglich. Baranowski: „Viele Senioren waren anfangs etwas skeptisch, weil sie Angst hatten, etwas falsch zu machen. Aber auch diese Scheu hat sich schnell gelegt und der Umgang mit dem Selbstscanner ist kein Problem.“ Wer dennoch mit Bargeld bezahlen möchte, der steckt die Scheine durch einen Schlitz in den „Holzsafe“ und legt das Kleingeld in ein offen zugängliches Körbchen mit Wechselgeld. Jedoch ist auch bei Barzahlung ein Scannen der Produkte erforderlich, um sicherzustellen, dass die Händlerpartner am Ende des Monats ihre korrekte Verkaufssumme erhalten.

Natürlich stellt sich bei dieser Form der Selbstbedienung ohne kontrollierendes Verkaufspersonal sofort die Frage nach Veruntreuung oder gar Diebstahl. „Wir haben keine Angst. Zum einen ist unser Junkermarkt videoüberwacht“, sagt Cerstin Baranowski und weist auf die unter der Decke angebrachte Kamera und ein entsprechendes Hinweisschild hin. Sie ergänzt: „Wir vertrauen auf die Ehrlichkeit der Menschen und sind in den letzten Monaten mit diesem Vertrauen nicht enttäuscht worden. Bisher haben wir weder einen Diebstahl noch irgendeinen nachweisbaren Betrug gehabt.“ Um ganz auf Nummer sicher zu gehen, sind in der Bargeldkasse nie mehr als 20 Euro.

Was die Kunden im Bauern- und Spezialitätenmarkt erwartet, erfahren sie bereits am Eingang. Auf einem Biografie-Bord präsentieren sich alle Händlerpartner, die ihre Ware im Junkermarkt zum Verkauf anbieten. „Wir verzichten bewusst auf eine feste Standmiete und rechnen stattdessen mit einem prozentualen Anteil am Verkauf der Produkte ab. Sollte ein Händler über einen gewissen Zeitraum kein Produkt verkaufen, dann muss er bei uns auch keine Regalmiete bezahlen“, so die Laden-Leiterin. Das Sortiment ist vielfältig, bunt gemischt, aber immer handwerklich und mit Sorgfalt hergestellt aus der Region: Frisch gerösteter Kaffee aus der Rösterei Kathreiner's in Seel-



Zahlen können die Kunden im „Junkermarkt“ auf verschiedenen Wegen.

bach, hausgemachte Konfitüren von der „Marmeladentante Heidi“, verschiedene Sorten Eis vom Eiscafé Amalfi in Siegen, hergestellt mit der frischen Milch vom Irlenhof, Naschwerk und Süßes vom „Kucheneck“ in Wilnsdorf, verschiedene Senfsorten von jeffel.de aus Siegen, Gewürze samt Workshop-Angebot von Spice Art in Eiserfeld, Honig aus Dreis-Tiefenbach, aufwendige Holzdrechselarbeiten von Josef Schoppe aus dem Negertal bei Olpe und Rolf Moos aus Kreuztal, maritime Hundehalsbänder von Katharina Stocks-Katz aus Siegen, bestickte Produkte von Stickfee Sandra Schmidt aus Wilnsdorf, selbstgemachte Taschen, Rucksäcke und Deko-Artikel von Verena Walter aus Kreuztal und auch das Bier, der Bierlikör und sogar eine Backmischung mit Bier kommen mit dem kleinen „Siegerländer Bierhaus“ aus Beienbach ebenfalls aus der Region. Woher seine Produkte aus Schiefer, Holz und Metall kommen, darauf macht auch Dachdeckermeister Uwe Bals aus Eiserfeld mit einem Schild aufmerksam: „Nix China, enäh Iserfell!“

„Wir wollen kein Geschenkelädchen sein“, betont Cerstin Baranowski ausdrücklich, „und so haben wir uns auch gegen Schmuck, Kleidung und Strickwaren entschieden. Wir wollen uns vor allem auf Lebensmittel und damit auf die Grundversorgung der umliegenden Anwohner konzentrieren.“ So gibt es bereits von Beginn an Milch, Sahne und Joghurt von der Hofmolkerei „Volle Kanne“ in Drolshagen, dazu Fleisch, Wurst, Käse und Eier vom Irlenhof in Kreuztal, Kartoffeln vom Hof Becker in Sohlbach-Buchen, Eier, Nudeln, Geflügel und Schweinefleisch vom Hof Schneider in Netphen – auch bei tiefgefrorenem Wildfleisch werden die Kunden im Junkermarkt fündig. Das stammt direkt aus der Nachbarschaft von Jäger Christoph Schnutz aus Junkerhees. Auf ein Angebot ist Cerstin Baranowski besonders stolz: „Dreimal pro Woche bekommen wir Brot und Kuchen vom Café Klarfeld. Udo und Nina Klarfeld stellen ihre Backwaren wieder nach alter Tradition und nach alten Rezepten her und verkaufen direkt aus der Backstube in Müsen. Unsere Kunden

können ihr Brot per WhatsApp auch vorbestellen.“ Der „Junkermarkt“ hat sich binnen weniger Monate auch zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt. Etwa 80 % der Kunden sind Wanderer und Ausflügler im Heestal, die einen kurzen Stopp einlegen, um einen heißen Kaffee oder im Sommer erfrischendes Eis oder kalte Getränke auf der Terrasse zu genießen. „Unser ältester Kunde ist über 80, unser jüngster Kunde fünf Jahre alt und beide kommen hier direkt aus der Nachbarschaft. Der Junge erklärt dann den Senioren, wie das hier geht mit der Selbstbedienung. Regelmäßig kommt auch eine Gruppe von Mädchen im Alter von elf, zwölf Jahren hier vorbei. Die sind so stolz, dass sie hier alleine ohne die Eltern einkaufen können.“ Mehr und mehr entwickelt sich der Junkermarkt auch zu einem sozialen Treffpunkt. Wie wohl sich die Gäste im gemütlich eingerichteten Junkermarkt fühlen, kann Cerstin Baranowski mit einer netten Geschichte belegen: Eine Gruppe von Männern lässt drei Mal in der Woche den Feierabend im Lädchen ausklingen. „An einem Abend waren die so ins Gespräch vertieft, da hatten sie den Ladenschluss völlig vergessen. Um Punkt 20 Uhr machte es dann klack und das automatische Zeitschloss hatte die Türen verriegelt und die Männer waren eingeschlossen. Sie haben mich dann angerufen und ich habe sie per Online-Fernsteuerung wieder rauslassen können.“

Für Cerstin Baranowski und ihren Bruder Marcus Otto ist der Junkermarkt keine lukrative „Goldgrube“, sondern vielmehr eine Herzensangelegenheit. Die 54-jährige Laden-Leiterin, die in Birlenbach aufgewachsen ist und viele Jahre in den USA gelebt hat, erklärt: „Dieses Projekt hier ist ein Hobby, hervorgerufen durch unsere Leidenschaft für Menschen und unsere Heimat. Wir wollen gemeinsam mit unseren Händlern das Regionale und die Vielfalt der handwerklichen Produkte wieder sichtbar machen und dabei auch das Gemeinschaftsgefühl stärken. Die Individualität und die Kreativität unserer Händler sind das Herzstück unseres Lädchens.“ ■