

# Kommunikationstreff in der Ortsmitte

**ILSFELD** Markthallen-Betreiber Werner Häfele hat mit Bäcker Werner Nestel seinen ersten Geschäftspartner ins Boot geholt

Von unserer Redakteurin  
Angela Groß

Eines der markantesten Gebäude Ilsfelds, die alte Kelter, bekommt eine neue Aufgabe: Aus ihr wird eine Markthalle, in der lokale und regionale Produkte verkauft werden. Sie wird ein Gebäude werden, in dem man essen und trinken kann, kulturell etwas geboten bekommt und sich gerne aufhält.

„Wir werden die Markthalle bespielen, mit Konzerten, Buchlesungen, Weinverkostungen, und natürlich wird es auch künftig die Maibaum-Hocketse geben, um die Ilsfelder Tradition aufrecht zu erhalten“, sagt Werner Häfele. Von Heilbronn bis Plochingen haben Häfeles 24 Geschäfte und sieben mobile Verkaufsstellen, mit insgesamt 300 Mitarbeitern. In der Kelter ist Häfele der Generalpächter und managt künftig die Markthalle als GmbH, gemeinsam mit seinem Sohn Armin, Metzgermeister und Betriebswirt des Handwerks. Die Winnender Familie Häfele ist bekannt durch ihre Metzgerei in Auenstein, mit eigenem Schlachthof dort. Kein Unbekannter ist auch Bäcker Werner Nestel, in Auenstein der direkte Nachbar Häfeles. Genau diese beiden Geschäfte werden die Ilsfelder künftig in der neuen Markthalle finden – der Vertrag wurden am Donnerstagmittag unterschrieben. Bäcker und Metzger seien die Basis für eine Markthalle, erklärt Werner Häfele. „Es ist doch jammerschade, dass die Kelter so lange leer gestanden hat“, freut er sich. Werner Nestel, dessen Großvater schon Bäcker war und der sieben Verkaufsstellen mit 200 Mitarbeitern hat, verspricht sich vom Markthallen-Konzept Erfolg. Frühstück, Kaffee und Snacks, das wird sein Beitrag in der Kelter.

**Verhandlungen** Derzeit verhandelt Häfele mit Interessenten aus der Sparte Obst und Gemüse – für ihn der sensibelste Punkt in der Markthalle. Zwei Weingüter sind in der engeren Auswahl, „denn in einem Ort wie Ilsfeld muss es in der Kelter auch Wein geben“, sagt Häfele. Bis Ende des Jahres, so hofft er, werden zwei Drittel der Mietverträge für die Markthalle unterschrieben sein. Dann kann der Umbau starten.

620 Quadratmeter bietet die alte Kelter, im angrenzenden Farrenstall (Richtung Kreisverkehr gelegen) wird der Sozialtrakt mit allen Räu-



Dieses Gebäude hat ein Gesicht: Die alte Kelter in Ilsfeld ist bereits 1521 im württembergischen Lagerbuch genannt, bestand aber schon vorher.

Fotos: Angela Groß

## Analyse der BWL-Studierenden

Mit der Markthalle in Ilsfeld haben sich auch Studenten der **Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn** beschäftigt. 50 Studierende der Studienrichtung **BWL-Handel** haben das Vorhaben „Markthalle für Ilsfeld“ betriebswirtschaftlich analysiert. Ihr Ergebnis: Eine Markthalle funktioniert nur dann, wenn sie zu einem Treffpunkt und der Einkauf zum Aufenthalt, zu einem Erlebnis für die Sinne wird. Die Studenten haben über

Wochen viele Daten erhoben, dies ging bis zur Verkehrszählung über zwei Tage hinweg. Noch dazu haben sie Kunden und Geschäftsleute befragt. Werner Häfele sagt, dass die Studenten eine wichtige Vorarbeit geleistet hätten. Kontakte hergestellt und mit kritischem Blick noch offene Fragen thematisiert hätten. Professorin Dr. Beate Scheubrenn als Studiengangleiterin Handel ist begeistert von der studentischen Analyse. *ang*



Jetzt ist es fix: Bäcker Werner Nestel (links) unterschreibt den Vertrag für die Markthalle. Neben ihm Werner Häfele (Mitte) und dessen Sohn Armin.

men, die es braucht, untergebracht. 50 Plätze sind im Inneren der Kelter vorgesehen, bestuhlt wird auch im Außenbereich. Ohne eine entsprechend große Anzahl von Parkplätzen, aktuell ist die Rede von 130 bis 140 Stellplätzen im weiteren Umfeld, hätte Häfele sich nicht auf diesen Standort eingelassen. 50 Stellplätze soll es direkt an der Kelter geben. Die Kommunikation in der Ortsmitte zu beleben, eine Art „Wochenmarkt mit Dach drüber“ und entsprechenden Veranstaltungen, das verbindet er mit der Adresse Hauptstraße 50. Markthalle, damit kennt sich Werner Häfele aus. Die

anderen, die er in Ostfildern, Winnenden und Coburg aufgezogen habe, seien erfolgreich. „In Winnenden hätten wir nie mit diesem Erfolg gerechnet, die Winnender sprechen von unserer Markthalle“, sagt er. Sein Sohn ergänzt: „Die Ilsfelder identifizieren sich mit der Kelter, das wird funktionieren.“ Menschen würden es zudem mögen, in einem historischen Gebäude zu essen.

Wie in Winnenden werden auch die Kunden in Ilsfeld eine Auswahl an Tagesessen bekommen. In Winnenden werden 300 Essen täglich gekocht, in Ilsfeld werden es 150 bis 200 sein. Für den Innenausbau des

Gebäudes veranschlagt Häfele eine Million Euro. Heller wird es für die künftigen Gäste durch ein Lichtband, erste Fragen seien mit dem Denkmalschutz abgeklärt genauso wie brandschutzrechtliche Fragen. Ein Fußboden muss gelegt werden, sämtliche Installationen stehen an.

**Pluspunkte** Als Pluspunkte, die für den Standort Ilsfeld sprechen, nennt der Geschäftsmann: Lage im Ortskern, Verbrauchermärkte in direkter Nähe; Kunden, die Wert auf regionale und qualitativ hochwertige Produkte legen, können auch bei der Markthalle vorbeikommen. Der-

zeit fahren 22 000 Autos durch Ilsfeld, später werden es 10 000 sein. Über die Autobahn ist Ilsfeld gut erreichbar, die Kelter liegt am Kreisverkehr und zieht Aufmerksamkeit auf sich. Häfele kann nach einer ersten Umfrage mit Resonanz aus dem Gewerbegebiet Bustadt rechnen. Würden Sie in der Markthalle essen gehen? 25 Prozent antworteten mit Nein, 47,70 Prozent mit Vielleicht und 27,30 Prozent mit Ja.

Wenn alles so gut läuft, wie es jetzt aussieht, könnte die Markthalle so etwas wie eine Krone für den mit Ärzte-Wohn- und Geschäftshaus gestalteten Ortseingang werden.