



ZDF

Mit einem Marktstand ist man direkt am Kunden.

Geld verdienen

Unternehmen Marktstand

Geschäftsidee für Frühaufsteher

Edle Süßigkeiten, exotische Delikatessen und hausgemachte Spezialitäten: Längst gibt es auf den größeren Wochenmärkten mehr als nur Obst, Gemüse und Bio-Eier. Ein Paradies also für Genießer - und Kleinunternehmer, die testen wollen, ob sie mit ihrer Leidenschaft für ein Produkt auf Gegenliebe, sprich ein zahlungswilliges Publikum, stoßen.



ZDF

Emmanuel Mangiapane

Emmanuel Mangiapane ist der "Naschpirat". Auf dem Winterfeldtmarkt in Berlin-Schöneberg treffen wir ihn in seinem motorisierten Verkaufswagen. Emanuels Spezialität: Fruchtgummis in allen möglichen und unmöglichen Variationen.

Ein Naschpirat und seine Schätze

Seine Leidenschaft für die bunten Leckereien hat Emmanuel während des Studiums entdeckt, an langen Abenden, an denen er am Schreibtisch über einer Semesterarbeit brütete und nebenbei Süßigkeiten naschte. Prompt machte er die Fruchtgummis zum Thema seiner Abschlussarbeit und entwarf ein Produkt samt Verpackung. Damit war der Grundstein für seine berufliche Zukunft gelegt.



ZDF

Ein Traum wird Wirklichkeit: Emmanuel Mangiapane in seinem Laden

Seit 2008 kauft der gelernte Grafik-Designer in ganz Europa süße und saure Spezialitäten ein und füllt sie in kleine Säckchen ab. Der besondere Clou: die selbst gestalteten Etiketten und liebevollen Verpackungen für seine "Schätze". Damit wurden Emanuels Produkte auf dem Markt ein Renner. Inzwischen hat er sich ein treues Stammpublikum erobert und ist an fünf Tagen in der Woche mit seinem Verkaufsmobil unterwegs.



ZDF

Emanuels Schätze

Bekannt machen ohne Risiko

Für Emmanuel ist der Wochenmarkt die einfachste, schnellste und preiswerteste Möglichkeit, sich und sein Produkt vorzustellen und bekannt zu machen - ohne das Risiko und den finanziellen Aufwand eines festen Ladenlokals. 25 Euro Standmiete zahlt er pro Tag, hinzu kamen rund 10.000 Euro Startkapital für die Ware und den Verkaufswagen. Während er am Anfang manchmal Probleme hatte, zumindest die Standmiete zu erwirtschaften, plant er heute, nur eineinhalb Jahre später, bereits seinen eigenen Laden. Und träumt von einer eigenen Fruchtgummi-Kollektion - noch schöner, leckerer, bunter. Sein aktueller Favorit: die Ratten mit Erdbeergeschmack.

Ortswechsel. Der Kollwitzmarkt in Berlin - eine Institution im Prenzlauer Berg und gleichermaßen beliebt bei Anwohnern und Touristen. Hier treffen wir Kirsten Remstädt und Daniela Herzig. Auch sie sind heute früh aufgestanden - um Pesto zu verkaufen. Anders als der Naschpirat sind die beiden nur am Wochenende auf dem Markt unterwegs. An den übrigen Tagen arbeiten sie als Wirtschafts- und

Kommunikationswissenschaftlerinnen - oder in ihrem eigenen Laden.

Vom Körbchen zum Laden

Die Leidenschaft für selbst gemachte Pestos hat das Leben der beiden Frauen verändert. Angefangen hat alles ganz bescheiden und mit einer Investition von gerade mal 20 Euro. Davon haben sie Zutaten gekauft und sich dann mit einem kleinen Körbchen voll Pesto-Gläsern an den Hackeschen Markt gestellt. Nach zehn Minuten war alles verkauft.



ZDF

Daniela Herzig und Kirsten Remstädt im eigenen Laden

Beflügelt von dem Erfolg haben die beiden eine kleine Manufaktur aufgebaut und sich jeden Samstag mit ihren Produkten auf den Markt gestellt. Doch an professionelle Herstellung von Nahrungsmitteln sind strenge Bedingungen geknüpft. Kirsten und Daniela mussten einen Lehrgang zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln absolvieren und eine teure Profi-Küche anschaffen. Kosten: rund 7000 Euro. Dazu kommt eine monatliche Miete in Höhe von 600 Euro.



ZDF

Leben von und für Pesto

Das Geschäft der Pestodealer

Eine hohe Investition - doch der Erfolg gibt den beiden Frauen Recht. Inzwischen haben sie sich "Pestodealer" einen Namen gemacht, verkaufen neben Klassikern wie Basilikum und Bärlauch auch exotische Eigenkompositionen wie "Dubai Prezzemolo" oder "Thai Koriander". An drei Tagen in der Woche ist ihre Manufaktur für den Verkauf geöffnet, seit kurzem finden dort auch regelmäßig Kochkurse oder kulinarische Dinner-Abende statt. Doch bei aller Liebe zum Pesto: Ihre alten Berufe wollen Kirsten und Daniela nicht ganz aufgeben. Sie genießen es, ihrer Leidenschaft ganz entspannt und nur zum Spaß nachgehen zu können - ohne den Druck, davon leben zu müssen.

Trotz Zweit-Jobs, Laden und Koch-Events: Dem Markt auf dem Kollwitzplatz wollen die beiden Jung-Unternehmerinnen auch weiterhin treu bleiben. Nirgends sonst, so Kirsten, stehe man in so direktem Kontakt zur Kundschaft wie hier, nirgendwo sonst merke man so schnell, ob ein Produkt ankommt oder nicht.

Für Kirsten und Daniela war der Markt wie für Emmanuel, ein idealer Einstieg in die Selbstständigkeit - und der Start in ein neues Berufsleben. Und für alle, die auf den Geschmack gekommen sind, aber nicht in Berlin leben: Ihre Produkte kann man auch im Internet bestellen.

INFOBOX

Marktpreise

Die Standmiete auf privat geführten Wochenmärkten beträgt ca. 40 bis 70 Euro, bei öffentlichen Märkten sind es im Schnitt 22 Euro. von Kerstin Deppe

