Täglich geöffnet — Der Spezialitätenladen »Erdgeschoss«

UNTERNEHMER-WÜRSTCHEN &

PRÄAMBEL Der eingereichte Wettbewerbsentwurf entstand in Zusammenarbeit der Stadt Kamenz und des von der Stadt beauftragten Citymanagements mit engagierten Kamenzer Bürgern, der Hochschule FHD Dresden, dem Cityinitiative e.V. und dem Kamenzer Fleischerverein e.V..

Die kombinierte Idee eines Spezialitätengeschäftes und eines Regionalmarktes bezieht sich sowohl auf ein prädestiniertes Ladenlokal in der Altstadt als auch auf die historischen Fleischbänke und Marktflächen der Innenstadt.

Der Gesamtentwurf hat zum Ziel, die Stadt Kamenz als Ankerstadt für das Umland zu entwickeln und zu stärken. Der Entwurf setzt auf das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein der Menschen, auf die Notwendigkeit der Grund- und Nahversorgung auch unmittelbar im Stadtzentrum, die Sehnsucht nach Identifiation mit regionalen Produkten und die Notwendigkeit zur Förderung einer neuen Beziehungs- und Beteiligungskultur.

Der besondere Fokus auf Spezialitäten und Besonderheiten soll die Sensibilität der Kamenzer und Gäste für regionale und lokale Erzeuger erhöhen und Anbieter und Produkte stärken.

Die Idee des Wettbewerbs ist auch eine klare Haltung gegen Massenkonsum, Ausbeutung von Ressourcen und Wettbewerbsverzerrung.

Die durchdachte Zonierung und Ästhetik laden zum Verweilen ein.

Ein großzügiger Außenbereich an der Stadtmauer sorgt für Urbanität und historisches Flair.

Zeitgemäß gestaltete Innenräume verlängern die Verweildauer der Besucher

Vom Logo bis zur Arbeitskleidung: das konsequente Erscheinungsbild vermittelt Professionalität und Heimatgefühl

In der von Leerstand geprägten Einkaufsstraße sollen Bedürnisse befriedigt und neue Angebote generiert werden.

ERD GESCHOSS

Konzept Feinkostladen und Café: Regionale Spezialitäten und Ort zum Verweilen

Das zukünftige Unternehmen befindet sich auf der Bautzner Straße und wurde »Erdgeschoss« getauft und nach ausgiebiger Marktforschung hinsichtlich Zielgruppe und Nachfrage zu einem Feinkostladen bestimmt. Die Grundidee ist ein »Regionales Spezialitätengeschäft« mit einem Sortiment aus Fleisch, Obst und Gemüse aus der Region und Weinen, Schokoladen sowie Käse von ansässigen Höfen. Saisonaler Wechsel und spezielle Themenangebote sollen ganzjährig ein vielfältiges Angebot garantieren. Die Erstellung eines fertigen Warenkorbs für ein Wochengericht oder eine Rest-Obst-Börse ergänzen das Angebot. Kleine Events laden zum Mitgestalten und Miterleben ein. Dazu gehören Weinverkostungen, Kochevents, Kekse backen zur Adventszeit und vieles mehr. Angebote aus regionalem Handwerk, z. B. Keramikwerke aus der Klosterwerkstatt, besonders seltene Spezialitäten und ein kleines Bistro runden das Konzept ab.

Vor oder nach dem Einkaufen der regionalen Lebensmittel kann man im Bistro einen frischen Kaffee oder ein Glas Wein mit Käse vom Bauern aus dem Nachbardorf probieren.

Einen solchen Feinkostladen gibt es so in Kamenz noch nicht. Er kombiniert wichtige Verbrauchs- und Gebrauchsgüter und Dienstleistungen und strebt die maximale Befriedigung der Bedürfnisse der Kunden an und wird diese mit einer großen Angebotsvielfalt binden. Gebrauchsgüter, die als Dekoration für sich Werbung machen, dienen einem gemeinnützigen Zweck und unterstützen die Behindertenwerkstatt im Kloster St. Marienstern und beleuchten zugleich das Unternehmen mit einem guten Image (Inkusion).

»Der Kamenzer Kunde ist zwischen 35 und 55 Jahre alt, er ist traditionsbewusst, berufstätig und liebt seine Region. Er ist gewohnt Umwege in Kauf zu nehmen um große Einkaufsmeilen zu erreichen, wünscht sich aber eine gemütliche Nische in Kamenz – zum Einkaufen, Entdecken, schwatzen und Zeit zu verbringen. Dabei darf es nicht zu innovativ sein, sondern gerne *»gewohnt aber neu«* zugehen.«

Der Name »Erdgeschoss« und die von der Natur inpirierte Inneneinrichtung

Die Idee ist, die günstigen Raumbedingungen des Geschäftes einzubeziehen. Der verständliche und einprägsame Name verweist auf die Naturverbundenheit, die durch den regionalen und saisonalen Bezug zu Stande kommt. Er verbindet das Herkömmliche und das Neue miteinander und schafft es, Neugierde zu wecken. Im Laden werden Produkte verkauft, die aus der Erde geschossen oder in nachhaltiger Art produziert worden sind.
Wenn man das »Erdgeschoss« betritt, spürt man die Gemütlichkeit, Offenheit und Frische des Ladens mit dem integrierten Bistro. Moderne Tische und Stühle auf einem Holzpodest grenzen den Bereich vom Ladengeschäft ab. Die Holzsäule in der Mitte des Raumes wirkt wie ein großer Baumstamm mit Krone. Vom Stamm gehen Äste in Form von gebogenem, natürlichen Holz in alle Richtungen ab. In der Sitzecke verdichten sich die Baumzweige, somit wird ein behaglicher, rustikaler Raum im Raum zum Verweilen geschaffen. Der Garten des Objektes, gelegen an der historischen Stadtmauer von Kamenz, wird bewusst in das Konzept mit einbezogen und schafft Urbanität.
Durch das konsequente Farb- und Designkonzept ergibt sich auch das Design der Kleidung, die besonderen Anforderungen standhalten muss und ein positives Gefühl bei dem Kunden auslöst. Das Design ist ein Zusammenspiel aus Moderne und Tradition: zeitgemäß, hell, freundlich und rustikal.

Das Projekt »Erdgeschoss« ist die Nagelprobe zur Umsetzbarkeit eines »Neuen Traumes in alten Räumen«. Es gilt als Keimzelle für die Einleitung dauerhafter selbstbestimmter lokaler Direktversorgung mit Gütern regionaler Produktion. Sein nachhaltiger Erfolg soll mittelfristig als Impuls für kleine regionale Produzenten (selbstironisch unsere kleinen »Würstchen«) zur Erweiterung und Erneuerung ihrer Produktpalette wirken.
Es ist zugleich ein Testprojekt nach dem Prinzip »Versuch und Irrtum«. Soll seine Umsetzung, Etablierung und Ausweitung im historischen Altstadtzentrum im offenem Wettbewerb mit Anbietern der globalisierten Wirtschaft an der Peripherie von Kamenz gelingen, ist das zwangsläufig mit der Erprobung und Entwicklung nicht herkömmlicher ökonomischer und logistischer Verfahren wie auch einer neuen Beteiligungskultur verbunden. Die im Transferprojekt zu erwartenden Erkenntnisse sollen für andere nutzbar gemacht werden.

Das auf Herz und Niere geprüfte Konzept »Erdgeschoss« soll per Ausschreibung potenzielle Betreiber locken. Dabei wird eine intensive Umsetzungsbegleitung mit den Teilnehmern des Wettbewerbes und dem zukünftigen Betreiber angestrebt, um maximale Erfolgserlebnisse für das Start up zu erreichen.

Jährlich ausgerichtet — »Kamenzer Würstchen- und Regionalmarkt«

WÜRSTCHEN-(T)RÄUME

Konzept Regionalmarkt und Reaktivierung längst vergessener Fleischer-Tradition

An den historischen Fleischbänken in Kamenz hatten schon im Hoch- und Spätmittelalter bis in das 19. Jahrhundert hinein ortsansässige Zünfte einen festen Platz, um ihre Waren feil zu bieten. Die Verkaufsstände wurden in geschützten Gewölben, in den Erdgeschossen der um den Markt stehenden Häuser zusammengefasst, welche eine regelmäßige Reihung von 17 Feldern aufweist. An den Bögen sind heute noch Reliefs und Fleischerhaken sichtbar. Die Bedeutung dieser Handelseinrichtungen im mittelalterlichen Stadtgefüge ist heute verloren gegangen. Die Arkaden an den Fleischbänken in Kamenz werden praktisch nicht mehr aktiv für das Handelsgeschehen genutzt. Das betrifft auch andere Plätze der Stadt (siehe Zeichnung). Die Durchführung von Wochenmärkten in Kamenz geht auf eine über 500 Jahre alte Tradition zurück.
Gerade in Mittelzentren wie Kamenz, auch im Hinblick auf die Versorgung des Umlandes und auf die aktuellen Alterstrukturen, sind die Nahversorgung und Themen-Märkte ein wichtiger Baustein für eine lebendige und gut funktionierende Innenstadt. Der Fokus richtet sich in diesem Entwurf auf Produkte regionaler Erzeuger. Hier setzt der Kunde vor allem auf das Vertrauen zum Anbieter, auf ein ausgewogenes Preis-Leistungsverhältnis und die individuelle Beratung und Kundennähe.

Das Fleisch- und Wurstwarenhandwerk hat in Kamenz Tradition. Anlässlich des Kamenzer Forstfestes im Jahr 1824 stellte der Fleischhauermeister Carl Heinrich Mierisch das erste Kamenzer Würstchen her. Die besondere Rezeptur gaben der echten »Kamenzer« ihren einzigartigen Geschmack. Bis in die Gegenwart wird die Kamenzer Wurst nach dem damaligen Originalrezept produziert. Auf Initiative des Oberbürgermeisters erhielt die Wort-/Bildmarke »Kamenzer Würstchen« am 15.12.2009 Markenrechtsschutz in Verbindung mit der Gründung des Kamenzer Fleischerverein e.V.. Die Stadt Kamenz hat den Verein dabei finanziell unterstützt und das Logo entwickeln lassen.

Besonderheiten des Kamenzer Würstchen

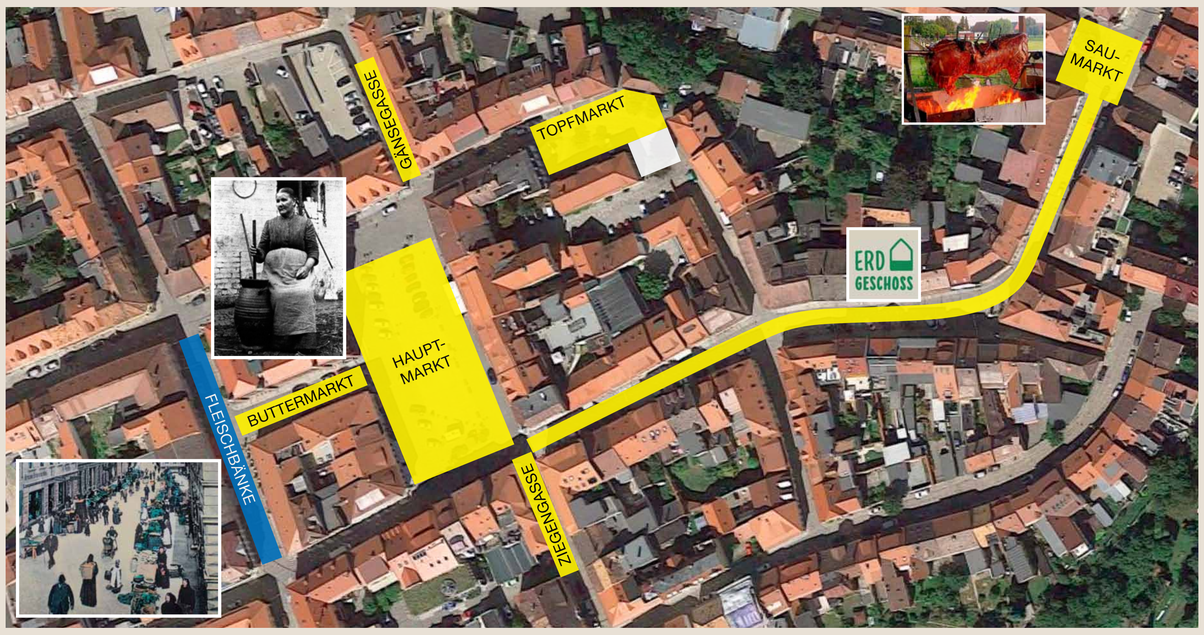
Das »Kamenzer Würstchen« ist eine Knackwurst, die etwa aus zwei Dritteln Rindfleisch und einem Drittel durchwachsenem Schweinefleisch besteht. Gewürzt wird das Brät mit den typischen Gewürzen, die eben eine geschmackvolle Knackwurst ausmachen. Neben Salz und Pfeffer sind vor allem Kümmel, Paprika und Zwiebel in der Wurst enthalten. Gerade jetzt, in Zeiten, wo man sich stärker auf Eigenmarken und regionale Erzeugung besinnt, hat Kamenz die Chance, mit dieser Marke zu mehr Ansehen und Ausstrahlungskraft für das Umland und den Tourismus zu gelangen.

Die Idee des Kamenzer Würstchenmarktes ist geboren!

Der Markt versteht sich als Plattform für regionale Produkte mit dem »Kamenzer Würstchen« an der Spitze. Ausgehend von dem Bedürfnis zur Etablierung eines dauerhaften Spezialitätenladens soll zunächst ein jährlich, bzw. halbjährlich stattfinder Markt Magnetwirkung erzielen und neben den einheimischen Kunden auch Touristen und Menschen aus dem Umland und aus größeren Städten anlocken.
Der Laden »Erdgeschoss« ist dabei die Keimzelle des guten Geschmacks. Das »Kamenzer Würstchen« als Zugpferd gelangt demnach über ein speziell ausgerichtetes Genussfest zur überregionalen Anerkennung und fördert als Sympathieträger die Sensibilisierung auf einheimische Besonderheiten.

Das Genussfest versteht sich als Initialzündung. Marken aus der Region, wie z. B. Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung, Bautzner Senf, Backwaren aus der Panschwitzer Klosterbäckerei, Liesker Bier, die beliebte Spreewaldgurken u. v. m. sollen im gemeinsamen Verbund und Handeln Magnetwirkung erzeugen und Besucherfrequenzen erhöhen. Kamenz hat die Chance, sich als Ankerstadt für das Umland im Bereich der Nahversorgung aufzustellen. Dabei werden die historischen innerstädtischen Marktplätze wie Fleischbänke, Buttermarkt, Hauptmarkt, Topfmarkt, Saumarkt und die Bautzner Straße zu Schau- und Verkaufsplätzen des Handels regionaler Erzeuger und Handwerker. Mit diesem Anstoß entsteht auch ein experimenteller Ansatz, im Alltag kleinere Themenmärkte auszuprobieren und ein regelmäßiges, aktives Marktgeschehen mit gesunder Produktvielfalt schrittweise zu entwickeln. Ein professionelles Rahmenprogramm mit kulinarischen Stadtführungen, informativen Geschichtsausstellungen, Bürger-Rezeptewettbewerb, Live-Kochshows und Animationsangeboten wird für alle Altersgruppen angeboten. Dabei wird besonders Augenmerk auf eine bewusste Kombination von regionalem Konsum mit kultureller Bildung gelegt.

Die historischen Märkte der Stadt Kamenz in neuer Besetzung



FLEISCHBÄNKE
- Fleischereien präsentieren sich mit kulinarschen Variationen
- Oberlausitzer Landsknechte e. V. führen das Leben im Mittelalter vor
- Ausstellung zur Geschichte des Kamenzer Würstchens und des Fleischerhandwerkes

BUTTERMARKT
- Heimat- und Landfrauenvereine
- Historisches Buttern und Verkostung mit frischem Brot aus regionalen Bäckereien

HAUPTMARKT
- Produkte regionaler Erzeuger
- Bühne mit Musik und Kultur
- Rezeptwettbewerb mit Bürgerbeteiligung und Markenidendifikation
- Verkostungen und Live-Kochen
- Kulinarische Stadtführungen
- Buden Anstreichen: Ausmalbilder

TOPFMARKT
- Händler des Lausitzer Töpferhandwerks
- Bierausschank in traditionellen Bierkrügen im/am Irish Pup (früher Topfhallen)

SAUMARKT
- Spanferkelessen
- Artgerechte Tierhaltung und Nutztiere in Sachsen
- Freilandgehege/Streichelzoo

Historie neu auflegen und Plätze wiederbeleben

Handwerk wertschätzen und Verkaufsplattformen schaffen

Details wiederentdecken

Geschichte erlebbar machen

Erfinder ehren - Fleischerinnung Kamenz

Vertrieb und Sichtbarkeit des Kamenzer Würstchens fördern

Animation und kulturelle Bildung pflegen: Auf dem Bauerhof, Im Stall,...

Angebote für Bürger zum Mitmachen und Genuß-Highlights schaffen: Rezeptewettbewerb, Live-Kochen

Sympathieträger schaffen, Marken und Image stärken

FLEISCH BÄNKE KAMENZ