

# Es gibt wieder alles

In Markwald öffnet am 5. Oktober der „Mesa-Markt“ als Bonus-Nachfolger

Von Marcus Reinsch

**MÜHLHEIM** ■ Der Mesa-Markt in Markwald öffnet am 5. Oktober seine Pforten. Damit ist das Ende des Versorgungsvakuums, durch das die 5500 Menschen des Wohnquartiers seit der betrauten Schließung des Lebensmittlers Bonus vor gut zwei Monaten mussten, nah. Gestern stellten sich die beiden jungen Betreiber vor.

Mesa ist im Spanischen ein Tisch. Und ein amerikanischer Produzent von Gitarrenverstärkern, eine portugiesische Pop-Band, ein indonesisches Insel-Dorf. Was die Mühlheimer Markwald-Bewohner in naher Zukunft mit Mesa verbinden sollen, sind allerdings zwei ebenfalls sehr international klingende Namen: Eugen Mavchovitch und Alexej Sypailov. Aus den Initialen der gleichberechtigten Geschäftsführer setzt sich der Titel des neuen Lebensmittelmarktes im Quartier zusammen.

Die beiden 29-Jährigen mit russischem Familienhintergrund und Hanauer Adressen eröffnen am 5. Oktober den Mesa-Markt an der Ulmenstraße. Sie beenden damit den vor allem von Einwohnern ohne Auto betrauten Zustand, im Riesenviertel seit der Schließung des Bonus-Markt Ende Juli keinen zu

Fuß erreichbaren Lebensmittelmarkt mehr zu haben.

Das Geschäftskonzept, mit dem Mavchovitch und Sypailov bei der als Vermieter auftretenden Stadt-Immobilientochter Wohnbau GmbH auftraten, ist nicht einzigartig. Aber es ist neu für Mühlheim: „Wir streben bewusst eine internationale Ausrichtung an“, erklärt Mavchovitch.

Bedeutet: Auf den 500 Quadratmetern Verkaufsfläche, die vorher Bonus genutzt hat, wird den Kunden manches bisher unbekanntes Produkt begegnen. Es gibt zwar auch

## Viel mehr frische Produkte als vorher

die Dinge des täglichen Bedarfs, die man aus dem Rewe-Sortiment gewohnt ist. Mesa bezieht die Einkaufsstundenstandards von dem Handelsriesen. Hinzu kommen jedoch viele Erzeugnisse aus anderen Staaten. Vor allem aus Südost- und Osteuropa – Russland, Polen, Ukraine. Aber auch Frischfisch aus Holland.

Dass der neue Markt bei Fisch, Fleisch und Wurst, Obst und Gemüse deutlich stärker als zuvor Bonus auf frische Waren setzt, habe mit dem Ausschlag für die Vermietung des Standorts an Mavchovitch und Sypailov ge-

ben, betont Wohnbau-Geschäftsführer Ingo Kison. Aus einer ganzen Reihe von Bewerbern „haben wir uns für ein individuelles Konzept entschieden, das eine Nische zwischen den Großen der Branche und Discountern ausfüllt und dabei den Bedürfnissen im Markwald vollumfänglich gerecht wird“.

Die Wohnbau, die in den benachbarten Blocks 370 ihrer rund 1300 Wohnungen hat, habe dafür in den letzten vier Wochen zusätzliche Kühlzellen installiert und alle Räume komplett renoviert. Denn natürlich sei auch die städtische Tochter an Erfolg des neuen Lebensmittelmarktes interessiert. Eine möglichst langfristige Vermietung sei ganz im Sinne der Bewohner.

Bürgermeister Daniel Tybussek bringt's so auf den Punkt: Die frischen Produkte habe es beim Bonus ja nicht mehr gegeben. Nun müssten die Markwälder dafür nicht mehr rausfahren. Auch dank Bäcker, Kiosk und dem Friseur gebe es in dem kleinen Einkaufszentrum wieder alles.

Ein Selbstläufer wird die Ansiedlung wohl dennoch nicht. „Die extrem angespannte Wettbewerbssituation im heutigen Lebensmittel-einzelhandel ist uns aus eigener Anschauung wohlbekannt.“ kommentiert Kison.

Obwohl man zuversichtlich sei, „hier eine dauerhafte Lösung für die Nahversorgung im Markwald wie auch für Mühlheim insgesamt gefunden zu haben“.

Die neuen Betreiber, beide in Handel und Vertrieb bereits erfahren, versprechen Flexibilität in jeder Hinsicht. Bei den Mitarbeitern: Anfangs gebe es sieben Voll- und Teilzeitkräfte, zu denen erfahrene Kräfte im Einzelhandel und der ehemalige stellvertretende Bonus-Filialleiter mit seiner Ortskenntnis gehören, erklärt Mavchovitch.

## Samstags bis 18 Uhr geöffnet

Er selbst werde sich vor allem auf das Controlling und die Papierfluten kümmern, Sypailov ums operative Geschäft. Beim Sortiment: „Sollten uns die Kunden zutragen, was sie vermissen, werden wir uns bemühen.“ Und auch bei den Öffnungszeiten, die erstmal auf 9 bis 19 Uhr montags bis freitags und 9 bis 18 Uhr samstags festgelegt sind.

Ein Eröffnungsfest planen die Geschäftsführer nicht. Es werde aber Gelegenheit geben, unbekanntes Produkte vor Ort zu probieren. „Und zum Start so eine große rote Schleife“, sagt Mavchovitch, „wäre auch gut“.