

8 - Goerzwerk

Es ist Marktzeit!



Das Goerzwerk an der Zehlendorfer Goerzallee ist ein beliebter Standort innovativer Firmen und junger Startups geworden. Viele frische Ideen für die Berliner Business-Welt finden hier ihren Ursprung. Immer am letzten Freitag im Monat findet nun im Freien ein „Luftiger Goerzwerk-Hofmarkt“ statt. Er wird von Anbietern aus dem Goerzwerk, aber auch von Gästen aus der Region mit Angeboten bespielt.

Luftiger Goerzwerk-Hofmarkt einmal im Monat!

Aus dem Goerzwerk kommen beständig interessante Nachrichten und Projektankündigungen. Ein eigener Club Goerzwerk für Meetings, Konferenzen und Feiern ist entstanden. Auf dem Dach wird Gemüse angebaut. Das gesamte Goerzwerk strebt an, klimaneutral zu werden.

Wer die „Goerzwerker“ und ihr Angebot besser kennenlernen möchte, kann ab sofort immer am letzten Freitag im Monat vor Ort vorbeischauen. Von 11:30 bis 16 Uhr findet der „Luftige Goerzwerk-Hofmarkt“ im Freien statt. Gäste aus Berlin und dem Umland sind herzlich willkommen. Auf dem Hofmarkt präsentieren viele Goerzwerker ihre Produkte, es sind aber auch Anbieter aus der Region eingeladen, sich und ihre Waren zu präsentieren.

Anusch Guyenz, Sprecherin des Goerzwerks: „Im November haben wir den Hofmarkt zum ersten Mal ins Leben gerufen. Jetzt steht fest: Er wird einmal im Monat stattfinden. Gerade im Corona-Lockdown können wir so - unter Einhaltung aller Sicherheitskriterien - wieder ein kleines bisschen soziales Leben anbieten. Ich finde das spitze. Und das Angebot wird mehr und mehr angenommen.“

Silvio Schobinger: „Das Marktconcept lässt sich leicht erweitern. Ich kann mir sehr gut vorstellen, dass der Markt nach Corona und in den Sommermonaten auch zwei Mal im Monat stattfindet.“

Tatsächlich lohnt es sich, über den kleinen Hofmarkt zu schlendern. Aus Hoppegarten war Ende Januar ein Imker angereist, ein Bierbrauer bot seine Erzeugnisse an, es gab frischen Fisch, biozertifiziertes



Das Goerzwerk direkt am südwestlichen Stadtrand von Berlin wurde vor einhundert Jahren vom Unternehmer Carl Paul Goerz errichtet, um vor Ort fotografische Apparate herzustellen. Nachfolger im mehrstöckigen Industriebau, der sich über mehrere Höfe erstreckt, waren u.a. Zeiss-Ikon und Assa Abloy.

Im Jahr 2015 hat Silvio Schobinger das 30.000 Quadratmeter große Industriedenkmal gemeinsam mit seinem Bruder Mario gekauft - mit der Vision, es nach und nach in einen modernen Firmennagregator zu verwandeln. Über 90 Mieter sind bereits in den letzten Jahren vor Ort eingezogen. Hier finden sich moderne, innovative und zukunftsweisende Startups ebenso wie klassische Firmen aus allen Bereichen. Ganz egal, ob vegane Cocktails aus der Flasche, Schlüsseldienst, Catering-Service, Eis-Manufaktur oder Modedesign: Als „Goerzwerker“ arbeiten die einzelnen Unternehmen oft Hand in Hand. Viele ungewöhnliche Kooperationen sind in der Vergangenheit bereits entstanden. Silvio Schobinger: „Kooperation statt Wettbewerb ist das Motto des Goerzwerks.“



Winter-Wonderland



Obst und Gemüse kamen aus Teltow und natürlich durfte auch Alex' Landbrot - frisch aus dem Ofen - nicht fehlen. Passend dazu hatte auch der hauseigene Caterer Farkas geöffnet - und bot den Besuchern saftige und heiße Burger auf die Hand an.

Fräulein Juli (www.fräulein-juli.de) verkaufte vor Ort ihre hausgemachten Kekse. Sie betreibt in Lichterfelde ein eigenes Café mit leckerem Kuchen - und nutzt das Goerzwerk als Backstube. Mit vier Festangestellten und 15 Minijobbern trifft sie der Shutdown ihres Cafés sehr: „Ich denke inzwischen von Tag zu Tag. Noch sind wir da.“

Der Shutdown trifft auch Regina Drösler von Dolci Eis aus Teltow. Auch sie produziert ihr Eis im Goerzwerk: „Noch ist es auf dem Markt zu kalt für Eis. Auf den kommenden Märkten sind wir dann aber bestimmt wieder mit dabei. Die ersten Eissorten, die wir 2021 neu produzieren werden, sind übrigens Ingwer-Kurkuma und Gurke. Unser Ladengeschäft öffnen wir bald wieder - und geben das Eis in der Waffel zum Mitnehmen aus. Online kann man unser Eis auf www.Dolcieishop.de zum Liefern bestellen.“

Sehr spannend ist das Angebot der Berlin Distillery (www.berlindistillery.de), das ebenfalls auf dem Markt zu bestaunen war. Das Unternehmen residiert mit eigener 40-Liter-Brennblase im Goerzwerk und produziert bereits sieben Gins für durstige Kehlen. Inhaber Jan Kreutz: „Wir verwenden für unsere Gins nur von uns in Zehlendorf selbstgebrannte Destillate und Wasser. Die Botanicals dafür sind nachhaltig und soweit es geht regional. Das sorgt für sehr harmonische Aromen. Besonders beliebt ist unser Sundown Gin. Der schmeckt aufgrund der verwendeten Zitrusfrüchte sehr weich und fruchtig. Er eignet sich perfekt für ein Afterwork-Treffen mit Freunden auf der Terrasse. Sehr ungewöhnlich war unser Bratapfel Gin zu Weihnachten. Wir haben aber auch schon einen Spargel Gin produziert.“

Aron Murru vom Karma Kollektiv (www.karmakollektiv.berlin) überzeugte vor Ort

mit Bio-Tee und Kaffee aus dem Mehrwegglas - fair gehandelt und CO₂-kompensiert. Die Ansage hinter den im Goerzwerk hergestellten Produkten: „Bock, die Welt ein Schlückchen besser zu machen?“ Wer Lust etwa auf einen griechischen Bio-Bergtee hatte, konnte sich auf dem Markt ein Glas mit in den Einkaufsbeutel packen.

Überall gab es auf dem Markt etwas Außergewöhnliches zu sehen. Die Objekt- und Fotografin Theodora alias Goerzwerkerin Dorothea Letkemann (www.theodora.de) präsentierte ihren 2021er Goerzwerk-Kalender - mit den schönsten Motiven rund um das Goerzwerk. Und Heike Bobusch vom Bobusch Art Studio (www.the-new-art.de) hat im Goerzwerk nicht nur ihr Atelier, sondern nutzte den Hofmarkt vor Ort auch gleich, um ihre handbemalten originalen Berlin Buddy Bären zu zeigen.

Auch die Köpfe des Goerzwerk-Startups kukki Cocktails (www.kukkicocktail.com) waren auf dem Markt anzutreffen. Saif Rudi: „Zwar sinkt zurzeit wegen dem Lockdown unser kukki-Absatz in der Event-Branche und in der Gastronomie, dafür wird unser Online-Shop mit Lieferservice aber sehr gut wahrgenommen. Wir arbeiten zurzeit an zwei neuen Geschmacksrichtungen - ‚Red Berry‘ und ‚Colada‘ kommen bald neu auf den Markt.“

Silvio Schobinger: „Als nächstes würden wir sehr gern einen eigenen Steg am Stichkanal errichten und eine lokale Kita für die Kinder unserer Mitarbeiter bauen.“ (Text/Fotos: CS)

Info: Goerzwerk, Goerzallee 299, 14167 Berlin, Tel.: 030-290276812, www.goerzwerk.de



Endlich Schnee, Schnee, Schnee. Ende Januar, Anfang Februar sorgte üppiger Schneefall für etwas Abwechslung vom Corona-Stubenarrest. (Fotos: CS)