

Der Umbau des 1934 errichteten Gebäudes ist in vollem Gange – im Spätsommer soll der Betrieb starten

Pavillon auf dem Ohligser Markt wird zur Weinbar

Von Manuel Böhnke

OHLIGS Baustellen sind rund um den Ohligser Markt inzwischen ein gewohntes Bild. Seit eineinhalb Jahren rollen die Bagger auf dem früheren Olbo-Gelände. Erst vor wenigen Wochen endeten die Arbeiten schräg gegenüber im ehemaligen Globus-Gebäude. Im Windschatten der beiden Großprojekte nimmt ein anderes Vorhaben Gestalt an: der Umbau des Marktpavillons. Eine Weinbar zieht in das Mitte der 1930er Jahre errichtete Gebäude ein. Im Spätsommer soll der Betrieb starten.

Die treibenden Kräfte hinter dem Projekt sind Nina und Dr. Jörg Wacker. Der Rechtsanwalt hat Ohligs' Entwicklung in den vergangenen Jahren zu Frieden verfolgt. Dass auf dem Olbo-Areal ausschließlich Wohnbebauung entsteht, begrüßt er ausdrücklich. Der Präsident der Ohligser Jongens kritisierte gemeinsam mit vielen Ohligsern die Pläne, auf der Fläche ein Einkaufszentrum zu errichten, früh. Stattdessen gebe es nun mit dem neuen Rewe-Markt an der Düsseldorfer Straße einen „Vollsortimenter im Herzen des Stadtteils“. Dies sei eine „wichtige Weichenstellung“.

„Wir wollen einen Treffpunkt für Ohligs schaffen.“

Nina und Dr. Jörg Wacker, Pavillon-Eigentümer

Nie verstehen konnte Wacker die Vernachlässigung und das Schattendasein des Pavillons auf dem Markt: „Eine qualitative Entwicklung dieses Gebäu-



Freuen sich auf die Zukunft des Pavillons (v. l.): Patu Habacht, Joachim Junker, Tanja Groß-Haug sowie Dr. Jörg und Nina Wacker. Foto: Christian Beier

des ist mitentscheidend für eine attraktive Mitte des Stadtteils.“ Mit seiner Frau kaufte er das Objekt im vergangenen Jahr. Das Ziel des Paares: „Wir wollen einen kommunikativen Treffpunkt für Ohligs schaffen.“

Gelingen soll das mit Hilfe von Patu Habacht. Vor knapp zehn Jahren lernte der Gastronom Jörg Wacker kennen. Seine letzten Stationen waren das bekannte Düsseldorfer Sternrestaurant Monkey's West, die von ihm und seiner Frau bis 2015 betriebene Haasenmühle und eine Beratertätigkeit für ein weltweit tätiges Gastrounternehmen (CPH-Copenhagen).

Habacht möchte die Weinbar mit mehreren Partnern zum Teil eines neuen gastronomischen Netzwerks machen. Ein weiterer Standort ist

bereits bekannt: die Prinzenstraße. Dort lässt IT-Unternehmer Mirko Novakovic das ehemalige Flora-Frey-Gebäude zu einer modernen Bürofläche umbauen. Die Pläne beinhalten ein Restaurant, für das Habacht verantwortlich sein wird. Ein weiteres Projekt in Solingen sei angedacht. Mehr

möchte der Gastronom aber noch nicht verraten.

Dafür spricht er über seine Ideen für die Weinbar auf dem Marktplatz. Vorgesehen ist, den Gästen warme und kalte Kleinigkeiten zu servieren. „Vor allem wollen wir aber die beste Weinkarte der ganzen Region haben“, betont Ha-

bacht. Hierfür konnte er einen renommierten Wein-Experten als Partner gewinnen. Das Angebot soll nicht nur Ohligser anlocken, sondern auch eine Anlaufstelle für die Nachbarstädte werden.

Ganz zur Freude von Joachim Junker. Der Geschäftsführer der Ohligser Jongens

sieht in der Weinbar den Eingang zum neuen Szeneviertel, für das sich der Verein im Bereich Lennestraße einsetzt. „Vor allem im Sommer und bei Veranstaltungen kann ich mir gut vorstellen, wie sich die Leute im und rund um den Pavillon treffen“, betont Junker.

Bis es soweit ist, dauert es aber noch etwas. Der Umbau ist seit dem vergangenen Winter in vollem Gange. Federführend bei dem Projekt ist Tanja Groß-Haug. „Das ist kein alltägliches Objekt“, betont die Solinger Architektin. Das Ziel ist klar: Innen setzen der Gastronom und die Eigentümer auf moderne Elemente, während sich der Pavillon im Außenbereich am Originalzustand orientiert. Historische Aufnahmen bildeten die Grundlage der Umbaupläne.

Beispielsweise wurden die beiden Pfeiler im Frontbereich von ihrer Farbschicht befreit. Der Fensterkasten, an dem in den vergangenen Jahrzehnten Imbiss- und Kiosk-Kunden warteten, ist einem dreiflügeligen, deutlich größeren, an das Original angelehnten Erkerfenster gewichen. Farblich dominiert der bergische Dreiklang: Schwarz, Weiß, Grün.

Der rund 50 Quadratmeter große Pavillon hat einen kleinen Anbau in Richtung des Verteilerhauses auf dem Markt erhalten, in dem sich zukünftig die Toiletten befinden. Die Küche wird Teil des Gastraums für rund 30 Personen. Hinzu kommen Plätze im Außenbereich. Jörg Wacker kündigt an: „Unser Anspruch ist, sowohl architektonisch als auch gastronomisch etwas Besonderes zu schaffen.“

Geschichte

► **Architektur:** Den Umbau des Pavillons auf dem Ohligser Markt begleitet im Auftrag der Eigentümer auch der Denkmalpfleger Dr. Harald Herzog, der früher für das Rheinische Amt für Denkmalpflege tätig war. Das Fazit des Fachmanns: „Für den Ohligser Marktplatz

stellt der Pavillon ein bedeutendes regionales und stadt- bildprägendes Einzelstück dar, das zur Identifizierung der Bewohner mit dem Umfeld beiträgt.“ Der 1934 errichtete Verkaufspavillon sei „in seiner originalen Substanz weitgehend erhalten“ und in seinem Heimat-

schutzstil typisch für die Zeit seiner Entstehung.

► **Aufruf:** Jörg Wacker ist auf der Suche nach historischen Aufnahmen des Pavillons. Wer alte Bilder beisteuern kann, erreicht den Ohligser unter: ohligser-jongens@arcor.de