

„Die Menschen machen das Unternehmen“

Michael und Patrick Marker

Gesellschafter und Geschäftsführer der Marker oHG - Unternehmen Frische

Sommer 2024: In der großen Lagerhalle vom Unternehmen Frische kommissionieren fachkundige Mitarbeiter bei vier Grad plus rund 800 verschiedene Obst- und Gemüsesorten sowie zahlreiche andere Lebensmittel auf riesige Rollbehälter, bereiten diese für den Warenausgang vor und überprüfen sie auf Qualität. „Danke, dass ihr Marker seid“, steht in großen, grünen Druckbuchstaben auf einem Banner, das an einer Innenwand der Halle angebracht ist. In kleinerer Schrift sind außerdem die Namen der rund 200 Beschäftigten des Hamburger Lebensmittelgroßhändlers zu lesen. Zu dessen 15.000 Produkten zählen neben Obst und Gemüse auch Molkerei-, Tiefkühl-, Back- und Trockenwaren, Feinkost sowie Convenience-Artikel.

Angefangen hat die Erfolgsgeschichte der Marker oHG Unternehmen Frische aber mit Obst und Gemüse. Weil ihm vor über 40 Jahren in seinem damaligen Job die Zukunftsperspektive fehlte, stieg Michael Marker, Gründer und Geschäftsführer, in den Lebensmittelhandel ein – und baute kurze Zeit später mit viel unternehmerischem Geschick seine eigene Firma auf: das Unternehmen Frische. Heute leitet er diese gemeinsam mit seinem Sohn Patrick Marker. „Qualität steht bei uns über allem“, sagt der Junior, dem der Umgang mit den frischen Produkten schon von Kindesbeinen an vertraut ist.

„Wichtig war, dass ich nicht arbeitslos wurde“, begründet Michael Marker seine Entscheidung, warum er Anfang der 80er Jahre auf dem Hamburger Großmarkt anheuerte. Nach seiner schulischen Laufbahn absolvierte der 1962 geborene Hanseat zunächst eine kaufmännische Ausbildung in einem Hamburger Autohaus, wollte Automobilkaufmann werden. Doch weil das Unternehmen keine vakante Stelle in diesem Bereich hatte, nahm er das Angebot an, in der EDV-Abteilung als Operator zu arbeiten. Hier blieb er rund zwei Jahre, überwachte, steuerte und wartete die Com-



Michael Marker (l.), Patrick Marker

puteranlagen. Als das Autohaus nach Norderstedt umsiedelte, verließ Michael Marker das Unternehmen: „Ich wollte nicht nach Norderstedt, ich bin Hamburger! Und ich dachte, da wartet auf mich die Welt.“ Doch die Zeiten hatten sich geändert. „Was ich konnte, war nicht mehr gefragt.“ Michael Marker hält kurz inne, den Blick auf seinen Sohn Patrick Marker richtend, fährt er dann fort: „Er war damals zwei Jahre alt. So zog es mich auf den Hamburger Großmarkt, eine Entscheidung, die ich bis heute nicht bereue.“

Ein Lebensmittellieferant für die Gastronomie stellte Michael Marker als LKW-Fahrer ein. Doch bereits ein Jahr später kündigte er wieder. „Es passte einfach nicht, menschlich gesehen“, sagt der 62-Jährige, „deshalb beschloss ich, mich selbständig zu machen. Ich hatte entschieden: Unternehmer sein, das kann ich auch!“ Gesagt, getan! Im April 1985 legte Michael Marker den Grundstein für das Unternehmen Frische. 10.000 D-Mark Startkapital mussten dafür her – Geld, das er nicht hatte. „Mein Stiefvater hat sich diesen Betrag von seinem Chef geliehen und mir zur Verfügung gestellt“, erzählt der Unternehmensgründer. Zu den ersten



Anschaffungen gehörte ein VW-Bus, der sowohl als Familienfahrzeug als auch für das Ausliefern der Waren erhalten musste. Was er sich mit dem Startkapital jedoch nicht kaufen konnte, war das Vertrauen seiner zukünftigen Kunden. Mit viel Willenskraft, Mut und einem wahren Unternehmergeist sowie dem festen Entschluss, seine Sache gut zu machen, zog er durch Hamburgs Restaurants, um erste Aufträge zu gewinnen. Tatsächlich gab es einige Gastronomen, die bereit waren, dem Jungunternehmer eine Chance zu geben. „Unsere längsten noch bestehenden Kundenverbindungen reichen bis zum 14. Juni 1985 zurück“, weiß Patrick Marker zu berichten. Von Tag zu Tag wuchs das Geschäft. „Es kamen jede Woche zwei Neukunden dazu. Da siehst du dann Licht am Ende des Tunnels“, sagt Michael Marker. Zwei Jahre später stellte er den ersten Mitarbeiter ein. „So hat also alles angefangen, damals.“

Viele Jahre war Michael Marker mit seinem Lebensmittelgroßhandel im Keller des Hamburger Großmarktes ansässig, belieferte Hamburgs Gastronomen von dort aus mit frischem Obst und Gemüse. Aus anfänglich

einem Raum wurden schnell zwei, drei, vier..., bis er fast alle Kellerräume in diesem Gang belegte. „Das war im Glückstädter Gang“, sagt Patrick Marker, dem dieser Standort aus seiner Kindheit in besonderer Erinnerung geblieben ist. In den Ferien durften er und seine drei jüngeren Geschwister regelmäßig mit zum Großmarkt. „Jedenfalls dann, wenn wir unseren Allerwertesten früh genug hochbekommen haben“, gibt er mit einem Schmunzeln zu und beschreibt den imposanten Anblick, der sich ihm dort in jungen Jahren bot: „Zuerst siehst du die geschwungenen Großmarkthallen und dann zwei Einfahrten, die sind so groß, dass ein 40-Tonner LKW durch passt. Zwischen diesen Einfahrten befinden sich die Gänge, unter anderem eben der Glückstädter Gang. Das ist der Ursprung unseres Unternehmens, die Wurzeln.“ Noch heute begleite ihn ein ganz besonderes Gefühl, wenn es ihn auf den Großmarkt zieht.

Für Patrick Marker war das Unternehmen des Vaters bereits in früher Kindheit sehr präsent, hat eine große Rolle in der Familie gespielt. „Es bestimmte unseren Lebensrhythmus“, sagt er und erklärt: „Ein Gastronom bestellt erst, wenn er gekocht hat. Ich erinnere mich gut, wie mein Vater deswegen abends die Kunden anrief, sich anschließend für eine Weile hinlegte, um dann nachts zum Großmarkt zu fahren. Erst am frühen Nachmittag kam er wieder, schlief nochmal und dann ging das Prozedere von vorne los. Das hatte natürlich auch Auswirkungen auf den Rhythmus der restlichen Familie.“ Als negativ habe Patrick Marker dies nicht empfunden: „So war das halt bei uns.“

Michael Marker führte das Unternehmen erfolgreich ins 21. Jahrhundert und holte sich Anfang der 2000er seinen Bruder Andreas an die Seite, der sich inzwischen aus dem Unternehmen zurückgezogen hat. Gemeinsam führten die beiden Männer den Großhandel weiter. Nur kurze Zeit später, 2006, zog der Betrieb das erste Mal um, vom Glückstädter Gang in die Umschlagshalle West, stieg damit im wahrsten Sinne des Wortes auf: „Wir wechselten vom Keller ins Erdgeschoss des Großmarktes. Für uns ging buchstäblich die Sonne auf, denn im Keller hatten wir ja nie Tageslicht“, sagt Michael Marker scherzend. Im selben Jahr wurde das Unternehmen Frische zudem Mitglied der CF Gastro, ein Verbund, über den Systemgastronomen auf nationaler Ebene mit frischen Lebensmitteln beliefert werden. Es ist Lieferpartner, außerdem eins der sechs Verteilerzentren und mittlerweile auch Gesellschafter der CF Gastro. Darüberhinaus ist das Unternehmen Frische bereits seit 2006 IFS-zertifiziert – als einer der ersten Gastrozulieferer in Norddeutschland. „Das hat uns nochmal einen richtigen Schub gegeben“, stellt Michael Marker rückblickend fest.



Wann stand für Patrick Marker fest, dass er einmal in die Fußstapfen seines Vaters treten würde? „Eigentlich hatte ich nie vor, das Gleiche zu machen wie er“, erzählt der 41-Jährige. „Von einer zielgerichteten Entwicklung kann also nicht die Rede sein.“ Nach der Schule ging er zunächst zur Bundeswehr, „danach musste ich mir überlegen, wie es weitergeht, was ich als Nächstes mache. Da kam mir dann die Idee, im Unternehmen meines Vaters anzufangen.“ Doch dieser erteilte ihm eine Abfuhr: „Von Beruf Sohn? Das kommt gar nicht in Frage, das gibt es bei mir nicht!“ Stattdessen drückte Michael Marker seinem Filius eine Liste mit Telefonnummern verschiedener Lebensmittelgroßhändler in die Hand, hier sollte er sein Glück versuchen. So kam es, dass auch Patrick Marker auf dem Hamburger Großmarkt anheuerte und dort für einige Jahre im Betrieb eines Wettbewerbers arbeitete. Er absolvierte eine kaufmännische Ausbildung und arbeitete dort im Ein- und Verkauf. „Und dann kam irgendwann mein Vater auf mich zu...“, fährt Patrick Marker fort, „...ob ich nicht bei ihm anfangen wolle. Darüber musste ich erstmal nachdenken.“

Die Entscheidung sei ihm nicht leichtgefallen: „Ich war nicht unzufrieden in der anderen Firma“. Und als sein Entschluss dann feststand, habe es noch einige Monate gebraucht, „um meinem Chef zu sagen, dass ich aufhöre.“ Fast zwei Jahre dauerte es, bis er schließlich im August 2011 in den Familienbetrieb einstieg, zunächst als Mitarbeiter, drei Jahre später wurde er geschäftsführender Gesellschafter.

Wie war die Zusammenarbeit zwischen Vater und Sohn? „Vorbehaltlos, auf Augenhöhe. Das war ja gut durchdacht“, sagt Patrick Marker und sein Vater lächelt zustimmend. Auch Michael Marker erinnert sich noch gut an den langwierigen Entscheidungsprozess seines Sohnes. Dabei hätten die gemeinsamen Pläne auf den letzten Metern noch scheitern können. Im Mai 2011 stürzten EHEC-Erreger die Lebensmittelbranche in eine existenzbedrohliche Krise. Auch das Unternehmen Frische war hiervon schwer getroffen: „Wir hatten Umsatzeinbrüche von bis zu 70 Prozent“, berichtet Michael Marker, „und es war kein Ende abzusehen“. Unter Verdacht, die Erreger in Umlauf gebracht zu haben, standen spanische Salatgurken. Der Bevölkerung wurde vom Verzehr roher Tomaten, Gurken und Blattsalate abgeraten. Landwirte mussten ihre Erzeugnisse trotz negativer Proben entsorgen. Michael Marker: „Eines Tages kam ein Erzeuger zu mir ins Büro. Er war völlig verzweifelt, wollte aufgeben. Das war für mich der Anlass, eine Protestaktion zu organisieren. Ich musste etwas tun.“ Mit rund 50 Landwirten versammelte er sich kurz darauf vor dem Hamburger Rathaus, alle hatten beladene Paletten mit Gurken dabei, die sie dort an die Passanten verschenken wollten. Michael Marker: „Wir wollten darüber aufklären, dass die Waren in Ordnung sind, zeigten die entsprechenden Bescheinigungen vor. Aber niemand wollte die Gurken haben.“ Noch während ihrer Aktion kam Entwarnung, es wurde offiziell verkündet: Nicht die Gurken, sondern Sprossen aus ägyptischen Bockshornkleesamen waren die Infektionsquelle. Michael Marker: „Von jetzt auf gleich rissen uns die Menschen die Gurken aus der Hand“.

Das Unternehmen Frische, das seit Gründung jährlich um fünf bis zehn Prozent wächst, überstand die Krise nur knapp dank ausreichender Rücklagen. „Allerdings konnten wir 2012 zum ersten Mal nicht investieren, weil wir im EHEC-Jahr kein Geld verdient hatten“, sagt Michael Marker, für den das Investieren einen unverzichtbaren Faktor für das nachhaltige Bestehen und Wachsen des Betriebes darstellt. Die bislang größte Investition war dabei der Umzug nach Hamburg-Moorfleet im Jahr 2016. Weil sich das Unternehmen erneut vergrößern musste, die Flächen des Hamburger Großmarktes auf lange Sicht jedoch nicht mehr ausreichten,

fiel die Entscheidung, vom alten Standort wegzugehen. In der Amandus-Stubbe-Straße 14a in Moorfleet entstand daraufhin der Neubau eines großen Frischezentrums mit verschiedenen Lagerhallen unterschiedlicher Temperaturzonen und integriertem Bürogebäude. „Drei Banken waren an der Finanzierung beteiligt“, erzählt Patrick Marker, das Investitionsvolumen beziffert er mit über 20 Millionen Euro. Die Bauzeit betrug eineinhalb Jahre. Mittlerweile starten am Firmensitz jede Nacht 50 unternehmenseigene Fahrzeuge, durchqueren ganz Norddeutschland, um die Kunden mit frischer Ware zu versorgen. Michael Marker: „Unsere Fahrer beliefern täglich zwischen 800 und 1.000 Kunden“.

Diese schätzen neben der Qualität der Produkte auch die große Auswahl an regionalen Erzeugnissen im Unternehmen Frische. „Nachhaltigkeit war für uns schon immer wichtig“, sagt Michael Marker, „seit 2015 beobachten wir, wie das Interesse auch bei unseren Kunden wächst.“ Unter der Marke „Unsere Ernte“ bietet das Unternehmen ein umfangreiches Sortiment regionaler Produkte an, beispielsweise aus dem Alten Land und den Vier- und Marschlanden. „Bei uns bedeutet Regionalität, dass die Erzeugnisse aus der unmittelbaren Umgebung kommen“, erklärt Patrick Marker. Auch der Schutz von alten und fast vergessenen Sorten liegt den beiden Geschäftsführern am Herzen. Mit dem Projekt „Essbare Landschaften Holstein“ engagiert sich das Unternehmen Frische für den Anbau und den Vertrieb von diesen alten, natürlich samenrechten Gemüsesorten. Patrick Marker: „Im konventionellen Gemüseanbau werden heutzutage hauptsächlich die von globalen Saatgutkonzernen logistisch optimierten Hochleistungs-Hybride angebaut. Geschmack und Qualität bleiben dabei oft auf der Strecke“. Die Marke „Essbare Landschaften Holstein“ engagiert sich für den Anbau und den Vertrieb von alten, natürlich samenrechten Gemüsesorten, die mit einem unvergleichlichen Geschmack punkten und gleichzeitig einer neuen Kochwelt und ihrem gewachsenen Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Regionalität Rechnung tragen. So besticht zum Beispiel die Spargelsorte „Huchels Alpha“ durch ein typisch buttriges Aroma mit einer ausgewogenen Süße und feiner Bitternote.

Das Unternehmen Frische versteht sich nicht nur als Lieferant von hochwertigen Lebensmitteln. Patrick Marker: „Unser Fokus liegt auf der Dienstleistung. Für unsere Kunden sind wir 24 Stunden erreichbar, hier geht immer jemand ans Telefon.“ Zudem verfügt das Unternehmen über einen eigenen Schnittbetrieb, in dem Gemüse sowie Salate zu erntefrischen Ready-Cut-Produkten verarbeitet werden - nach individuellem Kundenbedarf und in bester Qualität. Neben der Geschäftsführung und mehre-

ren weiteren Familienmitgliedern gewährleisten rund 200 Mitarbeitende im Schichtbetrieb diesen anspruchsvollen, Rund-um-die-Uhr-Service. Darunter befinden sich auch zehn Auszubildende. Michael Marker: „Die Menschen machen das Unternehmen aus. Ihnen verdanken wir, dass wir es so weit geschafft haben.“

Im April 2025 feiert das Unternehmen Frische 40-jähriges Jubiläum - einen Erfolg, den sich Michael und Patrick Marker nicht selbst auf die Fahne schreiben. Patrick Marker: „Wir betrachten das lange Bestehen nicht als eigene Leistung. Das haben wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, Lieferanten, Kunden und Wegbegleitern erreicht. Dafür sind wir sehr dankbar!“ *SF*

Michael und Patrick Marker
Unternehmen Frische Marker oHG
Amandus-Stubbe-Straße 14 a
22113 Hamburg
Telefon: 040 / 80 80 321 0
<https://www.unternehmen-frische.de/>