



Berlin, 01.09.2025

## **Bye Bye Markthalle Neun**

*Nach 12 wunderbaren Jahren verabschieden wir uns aus der Markthalle Neun!*

Der Entschluss zur Schließung ist nicht über Nacht gefallen, vielmehr liegt er am Ende eines langen, intensiven Prozesses geprägt von betriebswirtschaftlichem Abwägen, vielen Hintertürchen-Gesprächen und Analysen, innerem Ringen und vielen schlaflosen Nächten. Wir haben gehofft, gezweifelt, gerechnet und gekämpft. Doch letztlich mussten wir ein Schlusstrich ziehen.

Die letzten Jahre waren für uns alle herausfordernd: Die Pandemie, die Inflation sowie wirtschaftliche Unsicherheiten infolge globaler Krisen haben das Einkaufsverhalten der Verbraucher\*innen tiefgreifend verändert. Gerade kleine, unabhängige Bio-Läden, Marktbeschicker, ökologische Landwirtschaftsbetriebe und/oder Manufakturen, mit denen wir vornehmlich zusammenarbeiten, stehen dadurch zunehmend unter Druck. Unser Ziel war es stets, einen Ort zu schaffen, an dem hochwertige, ökologisch produzierte Lebensmittel auf faire Weise im engen Schulterschluss mit engagierten, meist kleinbäuerlichen Erzeugerinnen und Manufakturen angeboten werden. Während der Aufwand und die Kosten in Anbau, Produktion, Logistik und Vermarktung ökologisch angebaute und produzierte Lebensmittel kontinuierlich gestiegen ist, konnten die Verkaufspreise mit diesen Kostensteigerungen nicht Schritt halten was zu sinkenden Erträgen geführt hat. Wie viele andere in der ökologischen Lebensmittelwelt hat auch uns dieser strukturelle Spagat am Ende die wirtschaftliche Grundlage entzogen. Aufgrund dieser Entwicklung haben wir die Entscheidung getroffen, unseren kleinen Lebensmittel-Laden „Beet & Baum“ zu schließen.

Neben diesen Faktoren hat sich die Markthalle Neun nicht in dem Maße zu einem Einkaufsort für Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft entwickelt, wie wir es uns ursprünglich erhofft hatten. Stattdessen ist sie heute vor allem ein Anziehungspunkt für Touristen und Foodies, die zum Essen, Trinken und Verweilen kommen. Nach der Debatte um den Auszug von Aldi hat sich der Wochenmarkt stärker an den Bedürfnissen der Anwohner orientiert für uns jedoch eher nachteilig. Immer mehr konventionelle Obst- und Gemüsestände sind hinzugekommen, was den Verkauf unseres regionalen, ökologisch angebaute Obstes und Gemüses zusätzlich erschwert.

Gerade in der aktuellen Zeit ist es ohnehin schwierig, Bio-Lebensmittel erfolgreich zu vermarkten. Die gesamte Bio-Fachhandelsbranche steht bekanntlich vor großen Herausforderungen. Wir haben dabei die Erfahrung gemacht, wie anspruchsvoll es ist, in kurzen Verkaufsgesprächen den Mehrwert unserer Produkte zu vermitteln. Viele Kund\*innen fragen sich, warum unsere Preise höher sind als die der großen Bio-Filialisten oder des Lebensmitteleinzelhandel, zu oft kam der Preisvergleich mit dem Lidl um die Ecke. Das Argument, dass wir als Bio-Fachhändler tief mit den Bio-Anbauverbänden verbunden sind, ist hinfällig, nachdem Bioland, Demeter und Co. sich im Marketing der großen Handelsketten wieder finden. Diese Entwicklung sehen wir kritisch und möchten bewusst nicht Teil davon sein.

Plattform 2020 für gute Lebensmittel GmbH  
Eisenbahnstraße 42/43  
10997 Berlin



Wir sind traurig, aber auch dankbar. Dankbar für eure Unterstützung, für euer Mitdenken, Mitfühlen, Mitkämpfen in einer Zeit, die uns alle vor große Herausforderungen gestellt hat. Ohne euch wäre Beet & Baum niemals das geworden, was es war: ein besonderer Laden, getragen von vielen Menschen mit Überzeugung und Idealismus.

Unser letzter Verkaufstag ist der 27. September, wer uns nochmal besuchen möchte ist jederzeit herzlich willkommen, kündigt euch gerne an dann laden wir euch gerne zu Kaffee und Kuchen ein.

### **Ein Blick in die Zukunft - Wie es für uns weitergeht!**

Wir konzentrieren uns künftig auf unsere „Plattform ab Hof“ mit der wir seit 10 Jahren die Berliner Szene-Gastronomie und Cafés/Bistros beliefern. An unserem neuen Standort im Thiemannquartier in Berlin-Neukölln haben wir ideale Bedingungen für eine reibungslose innerstädtische Logistik geschaffen. Seit über zehn Jahren beliefern wir die Berliner Gastronomie mit regional-erzeugten Lebensmitteln aus ökologischem Anbau getragen von einer engen Verbundenheit zu den landwirtschaftlichen Betrieben und Gärtnereien, mit denen wir zusammenarbeiten. Unser Ansatz ist die direkte Vermarktung *ab Hof*: Wir holen die Lebensmittel nach der Ernte selbst bei den Betrieben im Umland ab und bringen sie unmittelbar in die Restaurants, Bistros und Cafés der Stadt. Dahinter steht ein ausgefeiltes Logistiksystem, das wir künftig durch eine digitale Bestellplattform, die wir mit Bits & Bytes entwickelt haben, erweitern. Eine Vermarktung an Endverbraucher\*innen ist vorerst nicht vorgesehen.