

# Beutezug im Morgengrauen

SIE IST DER GRÖSSTE WOCHENMARKT ÖSTERREICHS, ENTSTEHT JEDEN DONNERSTAG IN ALLER HERRGOTTSFRÜH MITTEN IN DER SALZBURGER ALTSTADT UND LÄSST ANDERE MÄRKTE ALT AUSSEHEN.

**E**s ist kurz vor halb sechs Uhr am ersten Donnerstag im Mai. Josef Breuer steht auf dem Parkplatz hinter der Andräkirche in Salzburg. Er setzt gerade an, das System der LKws und Minivans mit Anhänger, die sich nach einer geheimen Choreografie auf dem Platz einfädeln, zu erklären. Aber er kommt nicht dazu. Das Mobiltelefon läutet ununterbrochen: „Sie wissen ja, vor sieben Uhr kann ich Ihnen leider nicht zusagen, ob heute ein Platz frei ist. Bitte rufen Sie um sieben noch einmal an.“

■ Josef Breuer, Tierarzt, ist Leiter des Salzburger Marktamtes und damit auch oberster Chef der Schranne. Die Schranne, das ist der größte Wochenmarkt Österreichs, direkt gegenüber dem Schloss Mirabell, rund um die Andräkirche. Sie wird jeden Donnerstag im Morgengrauen aufgebaut. 190 Standln stehen hier im besten Fall: „Mit den Schwammerl-Standln und wenn alle Landparteien kommen, sind wir voll“, sagt Breuer unverhohlen stolz, wenn einmal nicht das Telefon läutet. Die Warteliste für die Schranne umfasst 250–300 Betriebe. Fluktuation gibt es aber kaum. An guten, sprich: trockenen Tagen besuchen rund 9.000 Leute den Markt – und kaufen ein.

■ Die Schranne ist Sehnsuchtsort, weil ihr kein Markt in Österreich in ihrer Vielfalt das Grünzeug reichen kann. Und sie ist zwar keine Goldgrube, dazu ist das Marktfahren zu sehr Knochenjob, aber ein rentables Geschäft für alle, die hier ihren Platz verteidigen. Die meisten tun das seit Jahrzehnten. Einen Schrankenstandplatz gibt man nicht auf.

■ Ab 4 Uhr früh wird aufgebaut, die ersten Kundschaften stehen um 6 mit riesigen Einkaufstaschen erwartungsvoll vor den Ständen. Wer erst ab 10 kommt, ist nicht von hier. Dann nämlich sind die besten Produkte längst weg. Das Gedränge zwischen den Ständen ist

am späten Vormittag ähnlich wie am Naschmarkt. Der Wiener Touristenmagnet und der Brunnenmarkt sind zwar von der Fläche her noch größer als die Schranne, unterscheiden sich aber in drei Punkten wesentlich von ihr: 1. Die Schranne ist kein permanenter Markt, sie entsteht jeden Donnerstag neu. 2. Es gibt hier auch gewerbliche Marktfahrer, aber der Großteil sind Produzenten: Gemüsebauern aus der Stadt Salzburg und dem Umland, Metzger, Käsemacher, Bäcker bis ins Innviertel und nach Bayern und nur ganz wenige Non-Food-Anbieter wie den Bürstenbinder oder den ungarischen Korbbinder. 3. und vielleicht am wichtigsten: Der Anteil an Gastronomie-Standln wird bewusst sehr klein gehalten. Es gibt ein paar Würstelstandln (wo man „Frische“ isst, wie Münchner Weißwürste, aber dünner und ohne Petersil), einen Backhendlstand, der schon um fünf Uhr früh die übriggebliebenen verköstigt, und bei Fisch Krieg eine legendäre Fischsuppe. Ein Geheimtipp ist das Leberkäsemmerl im Bio-Eck bei Familie Hainz aus Bürmoos: Warmer Bio-Leberkäs aus eigener Erzeugung im Bio-Handsemmerl vom Itzlinger.

## Kistenstandln mit Klapptisch

■ Der Hauptzweck der Schranne ist nicht das Flanieren und Jausnen, sondern der Wocheneinkauf direkt beim Produzenten, bei der Produzentin des Vertrauens. Was Bestseller-Autor Michael Pollan (*Das Omnivoren-Dilemma*) mit „shake the hand that feeds you“ fordert, wird hier seit 1906 praktiziert. Ein Geheimnis dieses Erfolges sind die von Breuer erwähnten „Landparteien“, auch „Kistenstandln“ genannt: meist Bäuerinnen in Pension, die im Ausgedinge leben und dort an den Tagen vor der Schranne Buchteln und Pofesen backen, Brunnenkresse und Brennesseln pflücken und ihren Klapptisch mit handbeschrifteten Saftflaschen und Marmeladenschraubgläsern bestücken.



## Krinner

ilie Krinner  
ts hinter der  
r der ersten,  
. Bereits um  
te man hier  
rinner will in  
ie Ware schön  
abe ich selbst  
n Radieschen-  
iesem Stand,  
schnell sind  
gibtschaffer  
hau auch  
sch für die  
fi auch die  
freudig mit.



**Biofischzucht Krieg**

Auf die Frage, wo man den besten Fisch in Salzburg bekommt, hört man stets die gleiche Antwort: „Beim Krieg natürlich, aber beim Stand.“ Es gibt nämlich auch ein Fischgeschäft gleichen Namens am Hanuschplatz. Reinhard Krieg, der fahrende Krieg, betreibt seit 2000 in Hallwang die erste Salzburger Bio-Fischzucht mit Saiblingen und Forellen. Auch von den umliegenden Seen in Salzburg und Bayern kommt Top-Ware, wie der Chiemsee-Hecht links im Bild und die kleinen Reinanken. Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei ist genauso im Angebot wie hausgemachte Salate, Aufstriche und Fonds.

**Liegenzucht**

Engelberger schaut nach Frankreich aus – der Milch seiner Liegen tut das auch. Er ist offiziell die Bezeichnung der Brie. Von sagenhaftem Weichkäse (große Liegen) über die Pouligny über die Liegen- und -hartkäse bis zum Liegenfleisch, aber auch Taube und das Angebot.

**Schmuckbauer**

Noch nicht so lange auf der Schranne, weil erst durch eine Pensionierung zum Standplatz gekommen, ist der Gemüsestand im Bio-Eck von Familie Bruckmoser aus Oberndorf. Die stets strahlende Juniorchefin Johanna Bruckmoser ist erst 20, der Marktstand läuft aber bereits seit einem Jahr auf sie. Gemeinsam mit der Mama bietet sie überwiegend Gemüse aus eigenem Bio-Anbau, den der Papa betreibt, an.

**Wirtsbauer**

Seniorchef Fritz Mayr, ein Metzger vom alten Schlag, lässt das butterweiche Schwarze von eigenen, nur mit Getreide (nicht mit Mais oder Soja) gefütterten und selbst geschlachteten Schweinen gerne kosten. Sohn Wolfgang und Schwiegertochter Beth sind Permakultur-Fans, im Sommer haben sie zig alte und seltene Sorten Tomaten und Knoblauch im Angebot. Die Enkelin Maya hilft im Verkauf.

**9> Wall Street und Verlängerung**

Wer einen Überblick über die Schranne bekommen möchte, hat drei Möglichkeiten: sich treiben lassen (wofür ein Schranntag nie und nimmer reicht), mit einem Schranneprofil mitgehen – oder versuchen, das System zu verstehen. Wenn man vor der Kirche steht, dominieren einige große Gemüsestände und Gärtnereien den Blick, darunter rechts vorn der Platzhirsch Ökohof Feldinger, der die Gemüseabteilungen der meisten Bioläden im Lande ziemlich welk aussehen lässt. Bei Winklhofer links hinterm Würstelstand gibt es 150 Kräuter, seit heuer auch viele Wildkräuter, aus eigenem Walser Bio-Anbau.

Links entlang der Kirche ist die „Wall Street“ zu finden, wie sie ein Standler bezeichnet, der grinsend bedauert, seinen Wagen nicht dort stehen zu haben. Denn hier reihen sich Metzger an Metzger (so heißen die Fleischhauer in Salzburg, Anm.) und dazwischen die drei Fischstände. Etwas nach links versetzt geht die Schranne in der Hubert-Sattler-Gasse weiter. Dort finden sich gleich zu Beginn links die Bio-Käserei Höflmaier, leicht erkennbar an den riesigen Emmentalerlaiben. Hier sollte man außerdem nach dem Sauerrahm und den zwei Sorten Butter fragen, alles aus Heumilch, eh klar.

Gegenüber steht Familie Mayr vom Innviertler

