

BIG

spezial

MÄRKTE IN GRAZ
2019



- 4–5 **Ein Tag am Markt**
Viele kleine Arbeiten
-
- 6–7 **Interview**
Mario Eustacchio
über das neue Flair am
Kaiser-Josef-Markt
-
- 8–11 **Markt-Insider**
Was die Grazer Märkte
so besonders macht
-
- 12–13 **Rückblick**
Zur Geschichte des
Kaiser-Josef-Markts
-
- 14–15 **Ausblick**
Was wird neu am größ-
ten Markt der Stadt?
-
- 16–17 **Einblick**
Wie Produkte den Weg
auf den Teller finden
-
- 18–21 **Marktmenschen**
Die Gesichter hinter den
Marktständen
-
- 22–23 **Profis am Markt**
Einkaufen mit einer
Wirtin
-
- 24–25 **Marktkulinarik**
Die Gastroszene rund um
den Kaiser-Josef Markt
-
- 26–27 **Insider-Tipps**
Rat für Marktneulinge
-
- 28 **Übersicht**
12 Grazer Bauernmärkte
-

IMPRESSUM

Medieneigentümer und Herausgeber:

Stadt Graz-Abteilung für Kommunikation,
Referat für Öffentlichkeitsarbeit

Für den Inhalt verantwortlich:

Mag. (FH) Michael Baumgartner

Layout & Produktion: achtzigzehn

Druck: Druck Styria GmbH & Co KG

Verteilung: redmail

Auflage: 140.000 Stück

Bestellung BIG: Die Zeitung kann in der
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit kostenlos
angefordert werden. Tel.: 0316 872-2421

graz.at/big





© STADT GRAZ/FISCHER

**Bürgermeister Siegfried Nagl und
Bürgermeister-Stv. Mario Eustacchio**

Frisch und gesund!

Noch taufeuchte Salatköpfe, knackige Äpfel und frisch geselchter Speck – die Grazer Bauernmärkte überzeugen das ganze Jahr mit frischen, regionalen Produkten und machen Herzenswünsche wahr. Noch im Morgengrauen bereiten die Bauern ihren Stand für den Tag vor, bis auch schon die ersten Kunden kommen. Das Marktwesen ist ein jahrhundertealtes Brauchtum und überzeugt heute genauso wie damals. Mit Leidenschaft, Tradition und Herzblut stehen rund 400 Standler bei jedem Wetter für Sie, liebe Grazerinnen und Grazer, bereit.

Zahlreiche Elemente machen die Grazer Bauernmärkte zu etwas ganz Besonderem. In dieser Sonderausgabe der „BIG“ zeigen wir Ihnen, was es heißt, ein Teil davon zu sein. Wir stellen Ihnen Marktstandler und ihre Betriebe ganz aus der Nähe vor, tauchen in die Geschichte der Grazer Märkte ein und informieren Sie über die Neugestaltung des ältesten Grazer Bauernmarktes – des Kaiser-Josef-Platzes.

Genießen Sie die Eindrücke auf den folgenden Seiten, nehmen Sie die Informationen mit und werden auch Sie ein Teil davon!

BIG BONUS

Schreiben Sie uns mit dem Kennwort „Märkte“ bis 29. Juli 2019, auf welchem Grazer Bauernmarkt Sie gerne einkaufen und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von fünf 40-Euro-MarktGenuss-Gutscheinen, einlösbar auf allen Grazer Bauernmärkten.

Wie nehmen Sie teil?
Entweder per Brief an
das Gesundheitsamt Graz
Schmiedgasse 26, 8010 Graz
oder per E-Mail an:
big@stadt.graz.at.



Viele kleine Arbeiten schaffen ein Ganzes

Aufbauen, herrichten, schlichten und stapeln sowie anbieten: Der Tag eines Marktstandlers beginnt früh und endet mit den letzten Einkäufern. Dazwischen spielt sich ein Marktleben ab, das jeden Tag Hunderte Grazerinnen und Grazer anlockt.



© OLIVER LEITNER (5), WERNER KRUG(7)



Der Markt bekommt ein neues Flair

Saisonalität, Regionalität, Qualität – für Bürgermeister-Stellvertreter Mario Eustacchio gibt es viele gute Gründe, auf den Grazer Bauernmärkten einzukaufen. Der Kaiser-Josef-Markt soll zum Vorzeigeprojekt werden, was Barrierefreiheit und Übersichtlichkeit betrifft.



© STADT GRAZ/FISCHER

Mario Eustacchio
Bürgermeister-Stellvertreter
der Stadt Graz

Herr Bürgermeister-Stellvertreter, was ist der Wert der Märkte für Graz? Warum braucht die Stadt sie, warum brauchen die Bürgerinnen und Bürger sie?

MARIO EUSTACCHIO: In den letzten Jahren ist es wieder verstärkt in den Vordergrund geraten, wie wichtig die Nahversorgung durch unsere Bäuerinnen und Bauern ist. Wir leben in einer Zeit, in der wir endlich wieder weggehen von langen Transportwegen und dem Bedürfnis, Nahrungsmittel aus der ganzen Welt zu uns zu holen. Wir besinnen uns zurück auf regionale Produkte, bei denen wir wissen, sie sind mit hoher Verantwortung und hoher Qualität hergestellt worden. Diese Produkte kommen auf kurzen Wegen zu uns, und das schätzen die Konsumentinnen und Konsumenten auch.

Hat ein Umdenken stattgefunden?

EUSTACCHIO: Ich glaube, die Menschen sind bewusster geworden, was den Einkauf anbelangt, sie gehen selektiver vor und achten mehr auf Qualität. Das hat sicher auch damit zu tun, dass Aufklärung stattgefunden hat über die Herkunft unserer

Nahrungsmittel. „Bio“ war da der erste Begriff, der große Verbreitung gefunden hat. Mittlerweile hat sich das rasant weiterentwickelt, jetzt geht es nicht mehr nur um Nachhaltigkeit der Produkte selbst, sondern auch darum, wie sie transportiert und verpackt werden. Die Märkte sind ein besonders tolles Beispiel dafür, wie man Verpackungsmaterial reduzieren kann. Wenn das Sauerkraut ins Glas gefüllt wird, in Papier statt Plastik eingepackt wird und Einkaufstaschen wiederverwendet werden, ist schon einiges weitergegangen. Das ist wichtig, weil wir Verantwortung für unsere Natur haben und sie den nächsten Generationen möglichst intakt weitergeben wollen. Da ist in den letzten Jahrzehnten viel versäumt worden – teils aus Ahnungslosigkeit, teils aus Verantwortungslosigkeit.

Um Verantwortung für die Zukunft geht es auch bei der Neugestaltung des Kaiser-Josef-Marktes. Neben Maßnahmen für die Terrorabwehr wird auch für Barrierefreiheit gesorgt. Warum ist das notwendig?

EUSTACCHIO: Die Gehsteigkanten haben immer wieder für Probleme



© OLIVER LEITNER

„Der Markt lebt vom Verbindenden, man trifft sich, kommt ins Gespräch“, sagt Bürgermeister-Stellvertreter Mario Eustacchio.

und Beschwerden gesorgt. Das ging hin bis zu Stürzen von älteren Leuten, wo es sogar Verletzungen gab. Diese Gefahren werden wir entschärfen, darüber hinaus wird es aber auch mehr Platz geben. Wir schaffen damit Bewegungsfreiheit für die Standler, aber auch für die Gastronomie. Am Nachmittag wird der Kaiser-Josef-Platz kein Parkplatz mehr sein, stattdessen gibt es Raum für Gastgärten. Ich bin sicher, dass damit auch ein neues Flair auf dem Platz Einzug nehmen wird.

Wie stellen Sie sich dieses neue Flair des Marktes vor?

EUSTACCHIO: Der Markt lebt ja vom Verbindenden, man trifft sich, kommt ins Gespräch. Man hat persönlichen Kontakt zu seinen Bäuerinnen und Bauern, hier findet Leben statt. Man verabredet sich auf einen Kaffee und nimmt dann noch einen Salat auf dem Heimweg mit. Am neuen Kaiser-Josef-Markt soll das alles in einem attraktiven, offenen Umfeld geschehen. Wir räumen den Platz auf, verlegen die Müllkübel unter die Erde, ebenso die Stromkästen und schaffen so mehr Platz für den Austausch und

die Begegnung. In der Vergangenheit wurden immer nur Teillösungen gefunden, wir entwickeln nun zum ersten Mal den gesamten Platz. Wenn ich ganz visionär sprechen darf, kann ich mir auch gut ein kulturelles Leben am Markt vorstellen, vielleicht mit Konzerten. Graz ist ja die Jazzhauptstadt Österreichs, vielleicht ließe sich da eine Kooperation mit der Musikuniversität angedenken. Möglich wäre auch eine mobile Bühne, auf der Veranstaltungen stattfinden, sobald das Marktgeschehen am Nachmittag vorüber ist. Da kann man sich viel vorstellen in Zukunft.

Noch kurz zu den anderen Märkten in Graz, was tut sich da in nächster Zeit?

EUSTACCHIO: Der Lendplatz steht als Nächstes im Fokus, da möchten wir die Markthalle neu gestalten. Technisch und optisch besteht hier Nachholbedarf, mit dem Projekt werden wir noch heuer starten. Ziel ist, dass in der Markthalle dann mehr Leben stattfindet, ein Zentrum entsteht, wo man sich trifft, kommuniziert und gute, regionale Produkte vorfindet. Eben was unsere Märkte so besonders macht.

Knackig

Zum Mitnehmen bitte:
Um die knackigen Produkte auch umweltbewusst mit nach Hause nehmen zu können, gibt es nun eigene Marktsackerl auf den Grazer Bauernmärkten!



© OLIVER LEITNER

Streng geprüft schmeckt einfach besser

Damit Bäuerinnen und Bauern ihre Produkte auf den Grazer Märkten anbieten können, müssen sie genaue Kontrollen bestehen. Denn nur, was sie selbst herstellen, darf auch verkauft werden.

Ein gutes Gefühl, auf den Markt zu gehen: Die Standler, die Produkte, die Frische. Nach einem Besuch der Grazer Märkte geht man mit vollen Einkaufstaschen heim, aber auch mit der Gewissheit, etwas „Gscheites“ eingekauft zu haben. Zu Recht – denn die zwölf Bauernmärkte, die vom Gesundheitsamt der Stadt Graz organisiert werden, sind allesamt Produzentenmärkte.

Was das genau bedeutet, ist vielleicht nicht allen Marktbesucherinnen und -besuchern völlig klar. Eva Winter, die

Leiterin des Grazer Gesundheitsamts, weiß es aber ganz genau: „Unsere Märkte sind ausschließlich Selbsterzeugermärkte – alles, was dort angeboten wird, stammt zum weit überwiegenden Teil aus eigener Herstellung der Marktstandlerinnen.“ Die Kontrolle am Markt fällt in den Zuständigkeitsbereich ihrer Abteilung und wird streng gehandhabt. Den Standlern sind enge Grenzen gesetzt, so dürfen sie keine aufwendig maschinell verarbeiteten Produkte anbieten. Auch wenn sie für gewisse Produkte spezielle Zutaten verwenden, die sie nicht

selbst herstellen können, darf das nur in geringen Mengen vorkommen und muss zusätzlich mittels Antrag vom Marktamt erlaubt werden. Sogar bei Ernteaussfällen wird darauf geachtet, dass die Ersatzrohstoffe nicht von irgendwoher zugekauft werden, sondern aus der Region stammen – idealerweise vom Nachbarbauernhof.

Diese strengen Regeln stammen aus dem Jahr 2011 und sollen dafür sorgen, dass die Grazer Märkte eine einheitliche und uneingeschränkte Qualität aufweisen. „Die Stadt hat sich diese Richtlinien selbst verpasst, um die Prinzipien Regionalität und Originalität sicherzustellen. Dadurch besteht kein Zweifel, dass die Produkte auch wirklich vom Bauern oder der Bäuerin stammen, dem oder der man am Stand gegenübersteht“, sagt Winter. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer wird vor Ort überprüft, ob Bauern das passende Saatgut zu ihren Produkten gekauft haben, ob sie über genug Anbauflächen verfügen, ob sie denn auch ein Glashaus haben, wenn sie über





© WERNER KRUG



© STADT GRAZ/FISCHER

Eva Winter,
Gesundheitsamtsleiterin

das ganze Jahr Gemüse verkaufen. „Wir können nicht jedes Korn nachzählen, können aber die Plausibilität prüfen – ob das, was angeboten wird, auch wirklich am eigenen Hof hergestellt wurde“, sagt Winter.

Bei den meisten dieser Prüfungen gibt es auch nichts zu beanstanden, nur selten wird der sogenannte „Produzentennachweis“ verwehrt – das ist quasi die Eintrittskarte für die Marktstandlerinnen und Marktstandler, die alle zwei Jahre erneuert werden muss. Ergeben sich bei der Prüfung Unstimmigkeiten, setzt es zunächst eine Verwarnung. In letzter Konsequenz kann aber auch der Verlust des Standplatzes drohen. Winter: „Zum Glück kommt das relativ selten vor, auf den Großteil unserer Standlerinnen und Standler ist Verlass. Es spricht für unser System, dass viele Familien schon

seit Generationen auf unseren Märkten präsent sind.“ Das mache auch die Besonderheit der Grazer Märkte aus – keine andere Landeshauptstadt kann auf so ein dichtes Netz an reinen Erzeugermärkten zurückgreifen.

”

Es spricht für unser System, dass viele Familien schon seit Generationen auf unseren Märkten präsent sind.

Und davon profitieren die Grazer auch jeden Tag, ist Winter überzeugt: „Unser Konzept läuft darauf hinaus, dass Bürger eine qualitätsvolle Versorgung mit regionalen Produkten über das ganze Jahr in Anspruch nehmen können. Wenn man weiß, woher die

Nahrungsmittel kommen, schmeckt es einfach besser.“ Das lasse sich durchaus an objektiven Kriterien festmachen, so die Medizinerin. Kurze Transportwege ermöglichen eine Frische bei den Produkten, mit der Supermärkte kaum mithalten können. „Erdbeeren für den Markt werden meistens noch am selben Tag in aller Früh gepflückt. Da sind viel mehr Vitamine drinnen als nach drei Tagen im Kühlregal“, sagt Winter.

Außerdem würden die kurzen Transportwege auch klimaschonend wirken. Mit dem Marktbesuch stärken die Grazerinnen und Grazer nicht nur die regionale Landwirtschaft, sondern tragen auch dazu bei, den unmittelbaren Naherholungsbereich um die Stadt herum zu erhalten. Kein Wunder also, dass man vom Marktbesuch mit vollen Einkaufstaschen und einem guten Gefühl heimgeht.

Niemand kennt den Markt wie sie

Als Leiterin des Marktreferates ist Walpurga Rath auf den Märkten in Graz mit strengem Blick unterwegs: Sauberkeit und Hygiene machen ist sie überzeugt, einen guten Markt genauso aus wie der Schmäh, der zwischen den Reihen rennt.



© WERNER KRUG
**Walpurga Rath,
Leiterin des Marktreferates**

Ich liebe es einfach: Das Durcheinander am Markt, die Gerüche, wenn im Winter die Rohnen noch dampfen und riechen, das ist einfach schön. Und gerade jetzt, die frische Ware, das Gemüse – das ist etwas Einzigartiges.“ Wenn Walpurga Rath am Vormittag über den Kaiser-Josef-Markt geht, wird sie ständig von den Ständerinnen begrüßt. Als Leiterin des Marktreferates ist sie bekannt wie ein bunter Hund, immer wieder geht sie durch die Reihen und sieht nach dem Rechten. Kaum jemand kennt die Grazer Märkte so gut wie sie.

Und kaum jemand schaut so genau auf die Stände der Erzeugerinnen und Erzeuger hin. Walpurga Rath hat einen ganz besonderen Blick auf das Markttreiben: „Bei meinen Kontrollgängen sehe ich mir an, welcher Bauer welche Produkte anbietet und ob das zu seinem Erzeugernachweis passt. Wenn jemand fremde Waren anbietet, und sei es auch nur vom Nachbarn, dann schreiten wir ein.“

Rath kann die meisten Marktbesucherinnen und Marktbesucher, so der korrekte Ausdruck, beim Namen nennen. Da grüßt man sich, da rennt der Schmäh – genauso wie mit der Kundschaft. Das sei ein wichtiger Teil des Marktflairs, findet Rath: „Der persönliche Kontakt macht den Marktbesuch aus, die freundliche Beziehung, die sich über die Jahre aufbaut. Wer bei seinen Kunden in Erinnerung bleibt, hat die besseren Chancen.“

”

Wer bei den Kunden in Erinnerung bleibt, hat bessere Chancen.

Aber auch die Präsentation der Ware kann einen Unterschied machen. Wie appetitlich, wie gus-

tiös sind die Produkte angeordnet? Rath hat aber auch immer ein Auge darauf, wie es mit der Sauberkeit der einzelnen Stände bestellt ist. Hygiene muss bei jedem Anbieter oberstes Gebot sein, die Auflagen sind ähnlich streng wie im gewöhnlichen Nahrungsmittelhandel. „Verzehrfertige Waren müssen verdeckt aufbewahrt werden, außerdem dürfen sie nicht in der prallen Sonne liegen. Gewaschen



© WERNER KRUG

müssen die Produkte aber nicht sein“, sagt Rath. Außerdem haben die Marktbeschickerinnen und -beschicker zu beachten, dass die Preise korrekt ausgewiesen sind und jeder Kunde gleich auf den ersten Blick erkennen kann, was zu bezahlen ist. Verlangen dürfen die Produzenten, was sie wollen, die Stadt macht hier keine Vorschriften.

Genau geregelt sind hingegen die Standgelder: Abhängig von der Anzahl der Tische, die die Standlerinnen benötigen, zahlen sie eine tägliche Gebühr. Die ist an den Tagen von Montag bis Mittwoch etwas geringer, donnerstags bis samstags etwas höher – denn an diesen Tagen ist auch mehr Kundschaft unterwegs. Langjährige Marktbeschicker reservieren sich ihre Standplätze, aber auch für Späterschlossene gibt es die Möglichkeit, an den Grazer Bauernmärkten teilzunehmen: Mittels Zehnerblöcken lassen sich einzelne Tage erstehen, auch zu Zeiten mit größerer Nachfrage. So groß, dass Sie jemanden abweisen muss, wird sie aber nie: „Wir haben noch immer ein Platzlerl für alle gefunden“, sagt Rath.

Nicht jeden Tag, aber sehr oft stattet sie einem der zwölf von der Stadt organisierten Märkte einen Besuch ab. Sie redet mit den Beschickerinnen, holt Wünsche und Probleme ab, manchmal muss sie auch in Konflikten schlichtend einwirken. „Hin und wieder gibt es Situationen, in denen es nicht sonderlich harmonisch abgeht, meist sind das Dispute um Standplätze. Aber es lässt sich alles regeln.“ Die Standlerinnen und Standler fragen sie bei jeder Gelegenheit, wo sie denn während der Übergangslösung vor der Oper postiert werden sollen. Rath beruhigt: Jeder wird einen entsprechend guten neuen Standplatz bekommen.

Ein anderes Thema, das sie beschäftigt, ist das Plastik: „Manche Betriebe haben schon länger umgestellt, wir forcieren jetzt aber auf allen Märkten, dass umweltfreundlichen Verpackungen der Vorzug gegeben wird. Glasflaschen und Papiersackerln oder Kartons verbreiten sich immer mehr. Das passt auch zum Markt, das Nachhaltige“, sagt Rath. Bei einem bewussten Einkauf müsse man eben alle Umweltaspekte mitbedenken.

Geschmack

Immer mit dabei! Ein Geschmacksträger auf den Grazer Bauernmärkten zu sein geht ganz leicht – mit den neuen Marktsackerln ist man immer ein echter Hingucker.

© OLIVER LEITNER

Der Kaiser-Josef-Platz – typisch Graz

Kaum anderswo in Graz treffen so unterschiedliche Welten aufeinander wie auf unserem Kaiser-Josef-Platz. Auch dieser Platz hat seine Geschichte.

Karl A. Kubinzky

Die Geschichte des Holzplatzes, so der alte Name, beginnt mit dem Jahr 1824 interessant zu werden. Damals wurde, das Toleranzpatent von Kaiser Josef II. nutzend, hier mit dem Bau einer evangelischen Kirche begonnen. Auf zwei Seiten des Platzes entstanden, typisch für die St.-Leonhard-Vorstadt im späten 19. Jh., gründerzeitliche Wohnhäuser. Im Nordwesten schloss 1899 das neue Stadttheater, unsere heutige Oper, den Platz ab. Hier sieht man zwar nur die Rückseite der Oper, aber auch diese ist voll neobarocker Attraktion. 1881 bekommt der Platz in Anerkennung der 100 Jahre Toleranzpatent den Namen des Kaisers von 1781: Kaiser-Josef-Platz.

Den städtischen Bewohnern wurde hier 1872 ein Bauernmarkt gewidmet. Kurz wird dieser auf den benachbarten

Jakominiplatz verlegt, aber bald kehrt er hierher zurück. Seit fast 150 Jahren werden hier nun wochentags die Marktstände auf- und auch abgebaut. Seit Jahrzehnten kennen viele in Graz den Platz auch als nachmittäglichen und nächtlichen Parkplatz. Spätestens seit 1900 gibt es eine Diskussion über die bescheidene Infrastruktur der Marktstände und Verkaufshütten. Nun kann man seit Jahren mit gutem Gewissen dazu sagen: Wir arbeiten daran.

Unser „Bauernmarkt“ am Kaiser-Josef-Platz ist eine glückliche Verbindung von Stadt und Land. Das bunte Marktleben scheint Produzenten und Konsumenten zu gefallen, vielleicht sogar Freude zu machen. Oft kennen sich die beiden sonst so fernen Personengruppen schon persönlich, womöglich sogar bei den Namen.

Hausfrauen und Hausmänner wissen, wo es ihrer Meinung nach das beste Angebot an Salaten oder an Obst, Eiern oder auch Fleisch gibt. Selbstverständlich gibt es hier auch Blumen, Käse, Honig, Kräuter usw. In Ergänzung zum Markt existieren am Platzrand Lokale, in denen wiederum recht unterschiedliche Personengruppen vertreten sind.

Der Kaiser-Josef-Platz und sein Markt sind auch ein Spiegelbild der sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung. In Kriegszeiten und bei Wirtschaftskrisen schrumpft das Angebot besorgniserregend. Der Markt und seine Nutzerschaft zeigen ein sich ständig änderndes Bild. Das betrifft besonders das Angebot im Ablauf der Jahreszeiten. Sehen wir uns demnächst wieder am Kaiser-Josef-Platz?

© SAMMLUNG KUBINZKY



HOLZPLATZ

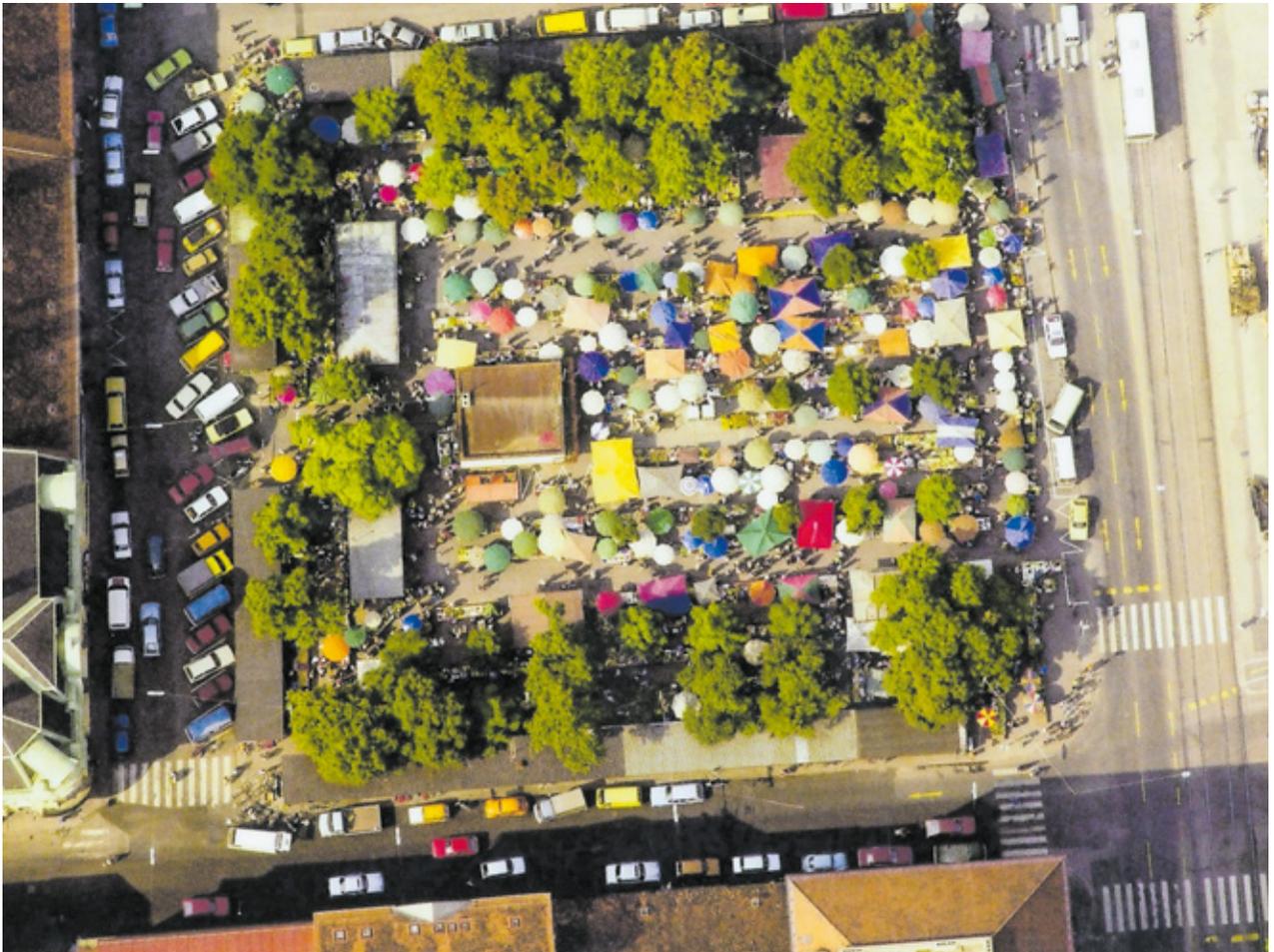
Die aus der Biedermeierzeit stammende evangelische Heilandskirche ist nicht ganz 50 Jahre älter als der Bauernmarkt, der 1872 den städtischen Bewohnern gewidmet wurde. Das Gotteshaus wurde aufgrund des Toleranzpatents errichtet – damals noch am Holzplatz, der erst später zum Kaiser-Josef-Platz wurde.

KARGE ZEITEN

Im Ersten Weltkrieg (1914 bis 1918) zeigt sich am Kaiser-Josef-Markt ein ungewohntes Bild: Kaum Standler, nur wenig Angebot. Das Marktleben ist zwar nicht vollständig zum Erliegen gekommen, dennoch mussten sich die Marktbesucher auf karge Zeiten einstellen.



© SAMMLUNG KUBINZKY



© H. LANGHANS/FÜRSTENFELD

Im Jahr 1985 entstand diese Luftbildaufnahme des Bauernmarkts am Kaiser-Josef-Platz in seiner ganzen Pracht. Der Fürstenfelder Luftbildfotograf Helfried Langhans wurde dafür ausgezeichnet.

© SAMMLUNG KUBINZKY



GAR KEIN MARKT

Die späten Kriegsjahre im Zweiten Weltkrieg verlangten von der Grazer Bevölkerung einiges ab: Schlange stehen für die wenigen Lebensmittel, die damals ihren Weg in die Stadt gefunden haben, war an der Tagesordnung. Der Bauernmarkt am Kaiser-Josef-Platz war zu diesem Zeitpunkt eingestellt, die Menschen mussten mit Lebensmittelkarten für die notwendigsten Grundnahrungsmittel sorgen.

1944

© SAMMLUNG KUBINZKY



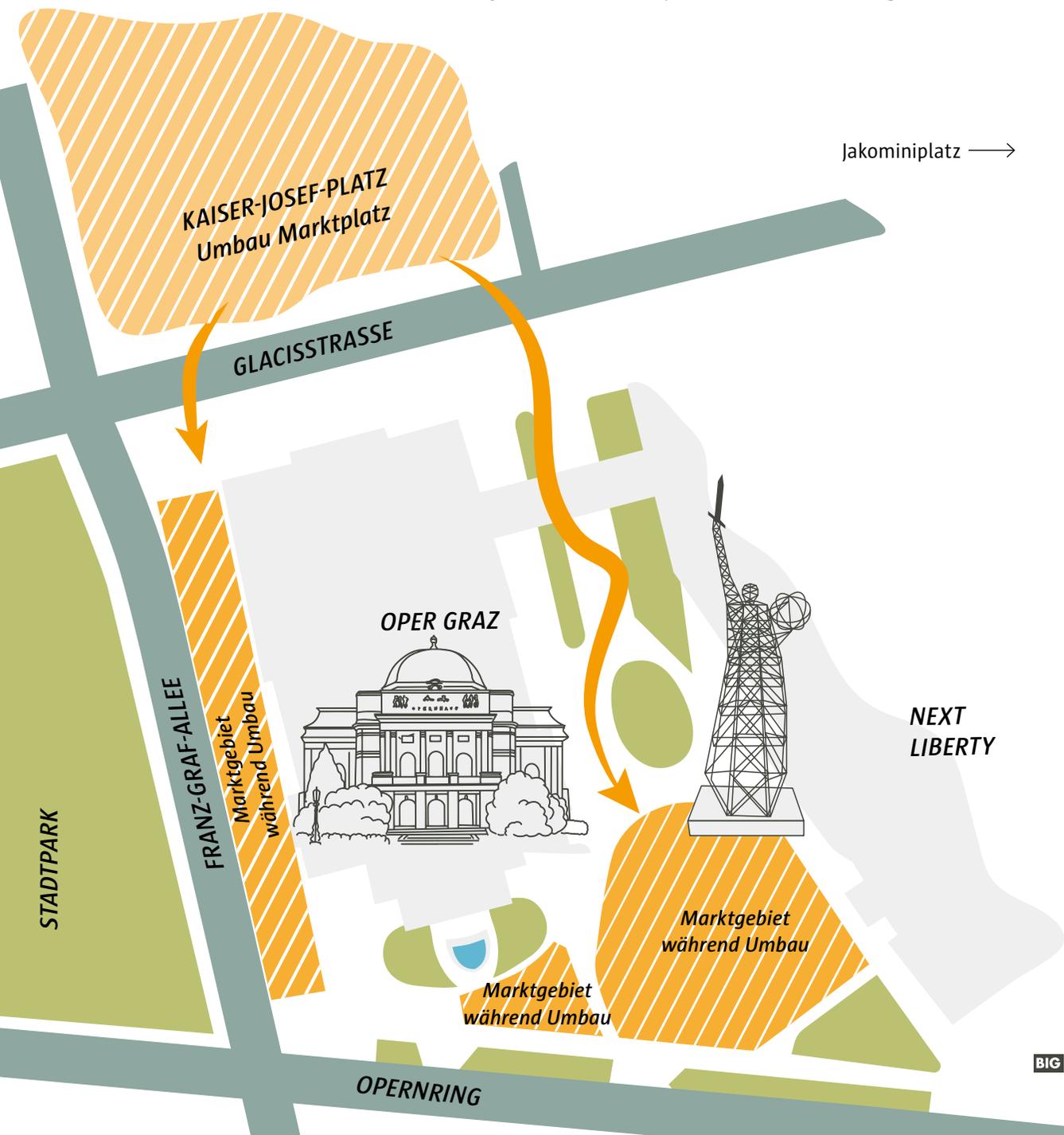
RÜCKKEHR

In der Zeit des Wiederaufbaus findet auch der Kaiser-Josef-Markt langsam zu seinem alten Glanz zurück: Anfang der 1950er-Jahre hat sich das Angebot der heimischen Bauern wieder stabilisieren können und steht im Gleichgewicht mit der regen Nachfrage der Grazer Bürgerinnen und Bürger.

1950

Ein Bauernmarkt geht auf Sommerfrische

Die Umgestaltung des Kaiser-Josef-Platzes wird zehn Wochen dauern: Der Bauernmarkt übersiedelt während dieser Zeit zur Oper und in die Franz-Graf-Allee. Danach wird es mehr Platz, Barrierefreiheit und keine parkenden Autos mehr geben.



Als ältester, traditionsreichster, mitunter auch verschrobener Grazer Bauernmarkt wird der Kaiser-Josef-Platz gerne beschrieben. Jetzt wird alles neu: Mit dem 8. Juli startet die Umgestaltung des Marktgeländes, das seit seiner Entstehung vor fast 150 Jahren noch keine Gesamtrenovierung erlebt hat.

„1,4 Millionen Euro investiert die Stadt Graz in die Bauarbeiten, die auf rund 10 Wochen angelegt werden. Wir drehen den Platz von Grund auf komplett um. Er bekommt eine einheitliche Oberfläche, die es bisher nicht gegeben hat. Hindernisse wie Gehsteigkanten fallen komplett weg, der Kaiser-Josef-Platz wird erstmals völlig barrierefrei“, sagt Mario Eustacchio. Das Bauprojekt stellt eine Herausforderung für seine Abteilung dar, denn auf eine kurze Vorbereitungszeit folge auch eine intensive Bauphase.

So verschwinden beispielsweise alle Elektrokästen von der Oberfläche des Platzes und werden unterirdisch verlegt. Dasselbe gilt für die Müllkübel, auch die wandern mit einem neuen Abfallsystem völlig unter die Erde. Für die Bäume am Platz wird es neue Baumscheiben geben, die sich dem Wurzelwachstum anpassen und das Bewässern in Zukunft erleichtern sollen. Erleichterung für die Marktleute – vor allem zu dunklen Tageszeiten – wird die Platzbeleuchtung bringen. Und auch die lang ersehnte WC-Anlage wird endlich realisiert.

”

Der Kaiser-Josef-Platz wird völlig barrierefrei und erhält eine einheitliche Oberfläche.

Mario Eustacchio,
Bürgermeister-Stellvertreter

Das alles innerhalb von nur 10 Wochen über die Bühne zu bringen, ist eine bautechnische Mammutaufgabe – und eine logistische obendrein. Denn während am Kaiser-Josef-Platz die Baumaschinen anrollen, wird der Bauernmarkt für die Zwischenzeit auf den Platz vor der Oper und entlang der Franz-Graf-Allee verlegt. Dann heißt es, näher zusammenzurücken: Im Ausweichquartier rund um die Oper gibt es nicht ganz so viel Raum

wie am Kaiser-Josef-Platz, dennoch ist das Marktreferat darum bemüht, allen Standlerinnen und Standlern auch einen Platz anbieten zu können. Für die Marktkundschaft soll sich nichts Wesentliches ändern: Das Angebot wird während der Bauphase dasselbe sein und auch die Marktzeiten bleiben gleich – nur um seine Lieblingsstandln zu finden, muss man sich vorübergehend neu orientieren.

Etwas Neuorientierung wird es auch nach der Fertigstellung der Umbauarbeiten am Kaiser-Josef-Platz brauchen, was voraussichtlich Mitte September so weit sein wird. Abgesehen davon, dass der neue Platz keine Stolperfallen mehr haben wird, ändert sich vor allem die Platzgestaltung nach dem Marktgeschehen: Die Parkplätze, die bislang am Nachmittag zur Verfügung gestanden sind, fallen weg. Das schafft mehr Raum für Gastgärten der Gastronomiebetriebe, außerdem sollen vermehrt Veranstaltungen am Marktgelände in den Abendstunden möglich werden.



© STADT GRAZ/FISCHER

Mario Eustacchio
Bürgermeister-Stellvertreter
der Stadt Graz

Alle Infos

Am **6. Juli** findet der vorläufig letzte Markttag am Kaiser-Josef-Platz statt – danach beginnen die Bauarbeiten und der Bauernmarkt wechselt für zehn Wochen auf sein Ausweichquartier vor der Oper und in der Franz-Graf-Allee.

Während des Umbaus läuft der Marktbetrieb rund um die Oper wie gehabt von **Montag bis Samstag, 6 bis 13 Uhr**. Das gewohnte Angebot an frischen Produkten aus der Region steht weiterhin zur Verfügung.

Jeden Montag ab 15.07. bis 02.09. findet die Pilzberatung von 9–12 Uhr im Bereich des Lichtschwertes statt.

Jeden Mittwoch ist „veggie day“ – Kochen, Einkochen, Aufkochen mit Regionalem & Saisonalem von 10–12.30 Uhr. Jeden Freitag Angrillen mit dem Weber Grillcenter Graz

Jazz am Bauernmarkt an 4 Samstagen ab 9.30 Uhr (20.07. Daniela Prokopi & Marco da Costa-Trio; 03.08. Jure Tori Trio; 17.08. New Orleans five; 31.08. Klemens Pliem Quartett)

Am 18.07.; 08.08. und 05.09. ist der Kasperl am Markt. Jeweils ab 11 Uhr

Weitere Infos auf graz.at/maerkte

Taufrisch geerntet, mit Liebe verkauft

Der Grazer Gemüsebauer Markus Kollmann leitet einen Familienbetrieb in dritter Generation. Seine Produkte werden früh am Morgen vom Feld geholt und schnurstracks zum Markt gebracht – zum Beispiel der knackige Brokkoli.

© WERNER KRUG (9)



Etwas vor sechs Uhr früh, die Sonne ist schon aufgegangen. Über den Feldern von Markus Kollmann nahe der St.-Peter-Hauptstraße in Graz liegt der Morgentau. Die perfekte Zeit, um den Brokkoli zu ernten, der vor gut 80 Tagen in mühevoller Kleinarbeit eingesetzt worden ist. „In den Sommermonaten sollte man möglichst früh mit der Ernte beginnen, solange das Gemüse noch

taunass ist. Da hat die Pflanze am wenigsten Stress und nimmt noch viel Wasser über das Wurzelsystem auf“, sagt Kollmann.

Der Grazer Gemüsebauer erzählt leidenschaftlich von seiner Arbeit am Feld. Noch leidenschaftlicher wird er aber, wenn es um seinen zweiten Aufgabenbereich geht, den Verkauf am Kaiser-Josef-Markt. Dorthin fährt der heute 51-Jährige schon seit dem Jahr



Kollmanns Schwester Isabella erntet frischen Brokkoli in aller Herrgottsfrühe. Nicht lange und das Gemüse steht schon am Kaiser-Josef-Markt zum Verkauf.





50 verschiedene Sorten Gemüse bietet Kollmann über die Saison auf seinem Marktstand am Kaiser-Josef-Markt an.

1974, damals noch mit seinen Eltern, die in zweiter Generation den Markt beschickten. Begonnen haben die Großeltern im Jahr 1933, damals noch als Mischbetrieb, der neben Gemüse auch Rindfleisch und Schweinefleisch anbot.

Inzwischen konzentriert sich Kollmann nur noch auf Gemüse. Bis zu 50 Sorten sind es, die über die Saison gesehen auf seinen Marktstischen präsentiert werden. Von Knoblauch über verschiedenste Salatarten bis hin zum

Fruchtgemüse wie Tomaten oder Paprika im Sommer: „Wir schauen, dass wir immer etwas Besonderes anbieten können. Die Leute sollen sehen, dass wir uns mit unseren Produkten tiefgehend beschäftigen“, sagt Kollmann. Die Kundschaft, so erzählt er, habe sich über die Jahrzehnte stark gewandelt. Er bemerkt einen gesellschaftlichen Wandel, es gebe kaum noch Großfamilien, die einen dementsprechenden Großeinkauf tätigten. „Der Umsatz pro Kunde sinkt zwar, aber

dafür freue ich mich zu sehen, dass immer mehr Leute kommen und viel bewusster einkaufen als früher.“

Zum Beispiel den Brokkoli, der mittlerweile nur kurze Zeit nach der Ernte auf dem Markt angekommen ist und von den ersten Einkäufern begutachtet wird. Kollmann berät seine Kundschaft, wie man das Gemüse am besten nutzt, was dazupasst – und wie es schlussendlich auf dem Teller landen soll.



Das Resultat: Köstlichkeiten für das Mittagsmenü am Markt.





© WERNER KRUG (5)

Woher kommt die Vielfalt auf dem Markt?

Brot, Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Käse und Blumen – viele Produkte des täglichen Bedarfs erhält man auf dem Kaiser-Josef-Markt direkt aus der Hand der Erzeugerinnen und Erzeuger. Ihre Geschichten sind so unterschiedlich wie ihre Produkte selbst.

Montag bis Samstag, 6 bis 13 Uhr. Wer den Kaiser-Josef-Markt kennt, weiß diese Öffnungszeiten auswendig. Für die Standlerinnen und Standler am Markt bestimmen sie aber ihren Lebensrhythmus: Der Aufbau in den frühen Morgenstunden davor, der Vormittag mit dem Verkaufsgeschäft, zusammenräumen in der Mittagszeit. Bis zu 250 Marktbesucher können sich gleichzeitig an den

340 Markttischen tummeln – nicht alle finden sich aber immer zur selben Zeit ein, daher teilt sich diese Zahl über den Jahresverlauf auf. Nicht nur die Kundschaft am Markt ist vielfältig und bunt, sondern auch die Standlerinnen und Standler.

Von Jung bis Alt finden sich alle Altersgruppen hinter den Markttischen wieder, viele Betriebe kommen schon seit mehreren Generationen auf den Kaiser-Josef-Markt. Das Marktgehen

ist für sie Tradition, Lebensinhalt, Leidenschaft. Weder Wind noch Wetter kann sie von ihrem Arbeitsplatz fernhalten, sie ertragen die Kälte im Winter wie auch die Hitzewellen in den Sommermonaten.

So unterschiedlich die Produkte sind, die am Kaiser-Josef-Markt angeboten werden, so unterschiedlich auch ihre Produzentinnen und Produzenten: Sechs davon werden stellvertretend vorgestellt.



„Wir leben unser Produkt und gehen richtig auf am Markt. Das Wichtigste dabei ist, seine Arbeit mit Liebe und Freude zu machen.“

**Josef Niegelhell-Grabin,
Brothersteller**

Alles in Bauernhand: „Wir bauen das Getreide selbst an, mahlen es selbst am Hof und backen es auch selbst zu Brot“, sagt Josef Niegelhell-Grabin. Der 38-Jährige hat sich in einen Familienbetrieb eingeheiratet, der selbst schon seit über 45 Jahren am Kaiser-Josef-Markt aktiv ist. Bauernbrot, Leinsamenbrot, Roggen- und Dinkelvollkornbrot, Nussbrot, Kürbiskernbrot und Milchbrot werden im Betrieb in Pirching hergestellt.

Niegelhell-Grabin, ein Frühaufsteher, steht selbst seit sieben Jah-

ren am Marktstand, eine Zeit, die er nicht missen möchte: „Wir leben unser Produkt und gehen richtig auf am Markt. Das Wichtigste dabei ist, es mit Liebe und Freude zu machen“, sagt der Agraringenieur.

Das Schöne an der Direktvermarktung sei die positive Resonanz der Kundinnen und Kunden. „Wenn ein Brot geschmeckt hat, dann bekommt man das gleich am nächsten Tag zu hören. Das macht die Arbeit am Markt so unmittelbar und angenehm für mich“, sagt Niegelhell-Grabin.

„Bei der Veredelung der Fische wird gänzlich auf Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel verzichtet, sodass der Kunde ein reines Naturprodukt erhält.“

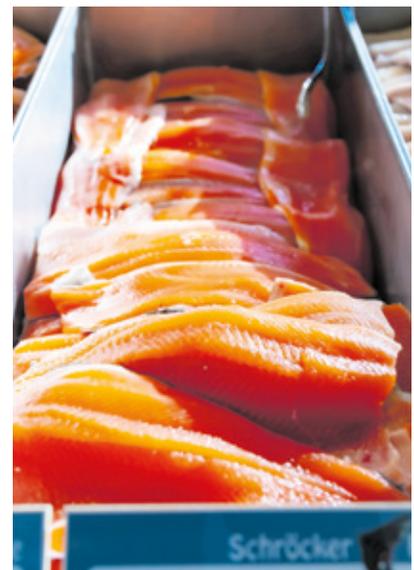
**Hubert Schröcker,
Fischzüchter**



Aus Weiz bringt Hubert Schröcker seine frisch gefangenen Fische Tag für Tag auf den Kaiser-Josef-Markt. Saibling, Forelle und Karpfen sind die wichtigsten Sorten auf seinem Marktstand, man erhält sie geräuchert, als Filets oder als Frischfisch. Forelle und Karpfen geben auch gute Aufstriche und Fischsülz her, man findet bei Schröcker aber auch geräucherten Stör oder gebeizte Lachsforellenfilets oder Gutes von der Bachforelle. „Vom Ei weg bis zum fertigen Speisefisch werden die Fische im klaren und frischen Quellwasser herangezogen. Bei der Veredelung der Fische wird auf Geschmacks-

verstärker und Konservierungsstoffe gänzlich verzichtet, sodass der Kunde ein reines Naturprodukt erhält“, erklärt Schröcker seine Geschäftsphilosophie.

Der Betrieb ist schon seit dem Jahr 1968 auf dem Markt vertreten, gegründet hat ihn sein Vater. Schröcker selbst beschickt den Stand seit 1990. Er schätzt die Abwechslung an seinem Arbeitsplatz – kein Tag am Markt ist gleich wie der andere.



„Der Markt ist mein Job, ich kann mir nichts anderes vorstellen.“

**Familie Nuster,
Obstbauern**



© WERNER KRUG (6), OLIVER LEITNER

Die dritte Generation: Schon Josef Nusters Großvater hat den Kaiser-Josef-Markt beschickt, damals noch mit allem, was der heimische Hof in Eggersdorf bei Graz hergegeben hat. Mittlerweile hat man sich auf Obst spezialisiert: „Wir bieten alles an, was bei uns in der Steiermark wächst: von Erdbeeren über Kirschen, Marillen, Zwetschken bis hin zu Kiwis und Indianerbananen“, sagt Nuster. Neben den reifen Früchten verkauft er noch Säfte, Smoothies und Nek-

tare, besonders stolz ist er auf seinen Qualitätsapfelwein – „ein leichtes, spritziges Sommergetränk“.

Jeden Tag um vier Uhr steht Nuster auf, um seinen Transportwagen einzuräumen und sich auf den Weg zum Markt zu machen. 18 Hektar Anbaufläche müssen das ganze Jahr über bearbeitet werden, neben seiner Familie – Mutter Josefa hilft am Stand – stehen ihm auch noch saisonbedingt Erntehelfer zur Seite. „Der Markt ist unser Job, wir können uns nichts anderes vorstellen.“



„Wir haben zu 90 Prozent Stammkunden, die grüßen einen auch so auf der Straße. Man kennt sich und hat eine Hetz.“

Werner Scherr, Schweinehalter



Die Liebe hat ihn auf den Markt gebracht: Werner Scherr hat 1994 seine Frau kennengelernt, seit 2006 steht er Vollzeit hinter dem Stand des Familienbetriebs, den sein Schwiegervater Johann Ruhs vor gut 60 Jahren begründet hat. Angeboten wird die „ganze Palette“ an Schweinefleischprodukten: Selchfleisch, Bratwüste, Schweinsbraten und vieles mehr.

400 Schweine im Jahr werden am Hof in Fernitz verarbeitet, Scherr verkauft seine Produkte auch auf dem Liebenauer Bauernmarkt und ab Hof. „Wir haben zu 90 Prozent Stammkunden, die grüßen einen auch so auf der Straße. Man kennt sich und hat miteinander eine Hetz“, sagt Scherr. Das gelte übrigens auch für die Standleitenden und Standler untereinander.

Ein gutes Zeichen für die Qualität am Markt: Wenn die Standlerinnen und Standler hier selbst einkaufen. Valentin Milanov tut das jeden Tag: „Wir kaufen fast alles am Markt, Brot, Obst, Gemüse. Das ist hilfreich, weil auch oft die eigenen Kunden danach fragen, wo man was Gutes bekommt. Dann kann man gleich selbst Auskunft geben“, sagt Milanov.

Er selbst ist Profi im Blumengeschäft. Balkon- und Beetpflanzen im Sommer, Herbstpflanzen, zu Allerheiligen Gestecke und im Winter weihnachtlicher Tischschmuck machen sein Angebot aus. Auf 1000 Quadratmetern Fläche nahe der St.-Peter-Hauptstraße in Graz pflanzen er und seine Frau Sabine Milanov die Blu-

men an, alles wird selbst gezüchtet. Schon ihre Eltern haben 1962 mit dem Blumenhandel begonnen, die Milanovs stehen seit 1992 am Kaiser-Josef-Markt.

Seit dieser Zeit hat sich einiges verändert: „Man merkt schon, dass die Damen jetzt viel öfter berufstätig sind und unter der Woche nicht mehr so viel Zeit zum Einkaufen haben“, sagt Milanov. Positiv fällt ihm aber auf, dass inzwischen immer mehr Jungfamilien Wert auf regionale und saisonale Produkte legen.



„Wir kaufen fast alles am Markt, Brot, Gemüse, Obst. Das ist hilfreich, weil auch oft die eigenen Kunden danach fragen, wo man was Gutes bekommt.“

Valentin Milanov,
Blumenhändler

Die Kundinnen und Kunden, die man persönlich kennt, die ihre Lebensgeschichte erzählen und zu denen man freundschaftliche Beziehungen aufbaut – das ist es, was Gregor Masser an seinem Beruf liebt. Der 27-Jährige ist Teil eines Familienbetriebs, der seit 1994 den Kaiser-Josef-Markt mit vielfältigen Käsespezialitäten beliefert.

Das Angebot besteht hauptsächlich aus Schafskäse, von Frischkäse bis Schimmelkäse in den verschiedensten Varianten. Bis zu 20 Sorten bietet Masser am Stand an, alle Produkte stammen aus Handarbeit. „In der Produktion werden fast keine Maschinen verwendet, daher schmeckt der Käse

„In unserer Käseproduktion werden fast keine Maschinen verwendet, alles ist Handarbeit. Daher schmeckt der Käse auch immer ein bisschen unterschiedlich.“

Gregor Masser,
Käseproduzent



auch immer ein bisschen unterschiedlich“, sagt Masser. Als Landessieger in gleich mehreren Käsekatégorien bietet er auch Workshops im Käsemachen an, bei denen man in den Produktionsprozess eingeweiht wird.

Acht bis neun Stunden pro Markttag steht Masser an seinem Stand, eine One-Man-Show. Zu Hause unterstützen ihn seine Eltern und sein Bruder. „Ohne Familienhilfe ginge das nicht.“



„Der Markt ist das Zentrum von uns allen“

Jeden Tag kauft die Wirtin Birgit Sommer für ihren Gasthof „Zur Steirerstub'n“ am Bauernmarkt am Lendplatz ein. Die frischen Produkte landen direkt auf den Tellern ihrer Gäste.

Am liebsten kocht sie, was ihr selbst am besten schmeckt. Schweinsbraten zum Beispiel, dafür lebt Birgit Sommer. Die Inhaberin des Gasthofes „Zur Steirerstub'n“ am Lendplatz hat als gebürtige Südtirolerin aber auch eine Schwäche für italienische Nudelgerichte, für deftige Saucen, für herzhaftes Fleischgerichte. Die tischt sie auch ihren Gästen

regelmäßig auf, die Zutaten dafür kommen nicht von irgendwoher – sondern direkt vom Lendplatz. „Nicht jeder Betrieb hat den Vorteil, so ein reichhaltiges Angebot an regionalen und saisonalen Köstlichkeiten direkt vor der Haustür zu haben“, sagt Sommer. Jeden Tag kauft sie oder ihre Köchin Astrid Fürntratt frisches Gemüse und Obst für ihre Küche ein, in großen Mengen: Der morgendliche

Einkauf wird mit Wagerln zugestellt, nur wenn sie zwischendurch schnell etwas zum Kochen braucht, eilt Sommer mit dem Einkaufskorb zu den Marktständen. Sie liebt das Treiben am Lendplatz: „Schon um 4 Uhr früh beginnt dort die Bewegung, der Markt ist der Mittelpunkt von uns allen, die rund um den Platz leben und arbeiten. Jeder fühlt sich hier wohl, jeder kann so sein, wie er ist“, sagt die Wirtin.

Köchin Astrid Fürntratt und Wirtin Birgit Sommer (unten, v.l.) sind oft gesehene Gäste des Bauernmarkts am Grazer Lendplatz.





© WERNER KRUG (7)

Dass der Lendplatz samt Bauernmarkt einmal so aufblühen würde, hat Sommer nicht ahnen können: Damals, im Jahr 2000, als sie die Steirerstub'n übernommen hatte und aus dem Dornröschenschlaf erweckte, machte ihre Nachbarschaft noch keinen sonderlich guten Eindruck. Das habe sich dann aber mit der Zeit gewandelt – der Lendplatz gilt mittlerweile als Erfolgsstory.

„Mittlerweile herrscht hier ein urbanes Flair, ich bezeichne den Lendplatz immer als Dorf mitten in der Stadt“, sagt Sommer. Dass sie sich vor gut 19 Jahren hier niedergelassen hatte, war vor allem ihrem Bauchgefühl geschuldet. Jetzt, nachdem sie ihren Betrieb erweitert hat und neben dem Restaurantbetrieb auch 27 Gästezimmer anbietet, könnte sie sich keine andere Location mehr vorstellen. „Man kennt die ganzen Stammkunden am Markt, das ist was Besonderes.“

Am Markt schätzt sie aber nicht nur das Gemeinschaftliche, sondern auch die Qualität der Produkte. Vergleichbares würde im Großgastronomiehandel nicht zu bekommen sein, vor allem nicht in der täglichen Frische, wie es am Markt angeboten wird. Sommer: „Mir ist es wichtig, vor allem einheimische Produkte zu verarbeiten und meinen Gästen anzubieten. Egal, bei welchem Stand man einkauft, die Qualität passt und gerade am Lendplatz ist auch das Preis-Leistungs-Verhältnis super.“

Und die Beziehung zu den Marktleuten sowieso – nirgendwo sonst kann sich Sommer so freundschaftlich über die Produkte und Rezepte austauschen wie am Markt. „Das hat man im Großhandel eben nicht, dass man so intensiv beraten werden kann. Wer kennt sich schließlich besser mit einem Produkt aus als derjenige, der es selbst produziert?“

Geerntet in der Früh, gekauft am Vormittag, serviert zu Mittag: Die Zutaten des „Steirerstub'n-Burgers“ stammen vom Markt.



© WERNER KRUG (6)

Die Extraportion Gemütlichkeit

Nicht nur die Standlerinnen und Standler, sondern auch die umliegenden Lokale machen die Besonderheit des Kaiser-Josef-Markts aus. Die Gastronomen lassen sich vom saisonalen Angebot inspirieren – und schätzen die Qualität am Markt.

Mehr als nur die notwendigen Besorgungen machen: Das Marktgehen lebt vom persönlichen Kontakt, vom Gustieren, vom Genuss: Und der hört nicht an den Marktständen des Kaiser-Josef-Markt auf, sondern geht nahtlos über zu den vielen Gastronomiebetrieben rund um den Markt herum, die Zeit zum Verweilen bieten. Ob es ein kurzer Kaffee nach getanem Einkauf ist, der Businesslunch zu Mittag oder ein ausgedehntes Marktfrühstück – für alle Geschmäcker ist etwas dabei.

Zum Beispiel in der Genießerei am Markt. 2017 eröffnete der Koch Walter Triebel das Gasthaus mit Sitzmöglichkeiten für 24 Personen an der Ecke zur Mandellstraße. Das Konzept: so viel wie möglich auf dem Markt einzukaufen und zu kreativen Gerichten zu verarbeiten. „Wir verwenden fast ausschließlich die Produkte des Bauernmarktes und das über das ganze Jahr. Da man nicht immer dieselben Zutaten zur Verfügung hat, muss man spontan und kreativ sein und das Menü gut durchdenken“, sagt Triebel.

Weil die Zeit oft knapp ist und schon am späten Vormittag hungrige Gäste bei ihm anklopfen, muss der Koch flott unterwegs sein. Bei der Auswahl der Produkte am Markt lässt er sich dennoch nicht hetzen: „Wenn ich durch die Marktreihen gehe, verlasse ich mich auf mein Gespür. Grundsätzlich kann man nichts falsch machen beim Einkaufen, die Qualität hier bekommt man in keinem Supermarkt“, sagt Triebel. Locker und gemütlich gehe es am Markt zu und das freut ihn jeden Tag aufs Neue.



Das freundschaftliche Miteinander von Marktleuten und Gastronomen am Kaiser-Josef-Markt hat auch Lisa Rossian bemerkt. Die Quereinsteigerin, sie kommt aus der Architektur, begeht heuer bereits das zehnte Jahr mit ihrem Lokal namens „Rossian“. Frühstück und Mittagsmenü bietet sie an, dazwischen geht sich auch ein gepflegter Kaffee aus. „Ich bin des Marktlebens immer noch nicht überdrüssig, obwohl wir schon seit 2009

vor Ort sind. Nirgends kriegt man direkter mit, was gerade Saison hat und sogar im Winter ist das Kochen lustig, auch wenn es nur Knollengemüse gibt“, sagt Rossian.

Auch sie lässt sich vom täglichen Marktangebot inspirieren, folgt aber einem „wilden Stil quer durch alle Kontinente“. Das können indische Currys sein oder ein griechisches Moussaka. „Wir kochen, was uns in den Sinn kommt“, sagt Rossian.



10 Tipps und Tricks

Wer bislang noch nie woanders als im Supermarkt eingekauft hat, auf den kann das bunte Treiben auf den Grazer Bauernmärkten durchaus abschreckend wirken – völlig zu Unrecht. Mit ein paar einfachen Tipps und Tricks bummelt man schon von Anfang an am Markt wie die Profis.

Das bunte Markttreiben kann auch überfordern: Im Gewusel von Einkäufern, Standlern und Flanierern verliert man schnell einmal den Überblick – vor allem, wenn man sich zum ersten Mal in das „Abenteuer Markt“ stürzt. Wo gehe

ich als Erstes hin? Nach welchen Kriterien wähle ich meine Produkte aus? Und wie funktioniert eigentlich der Kaufprozess?

Fragen, die sich viele stellen, die bislang nur im Supermarkt geshoppt haben, aber schon von vielen Freun-

den und Bekannten gehört haben, dass der Einkauf am Markt ein ganz besonderes Erlebnis ist. BIG speziell hat sich bei Markt-Profis und versierten Standlern umgehört und folgende Tipps und Tricks für Neulinge im Marktgeschehen zusammengestellt:

© WERNER KRUG (2)



1

ICH PÄCKE IN MEINE ...

Wichtig vor dem ersten Marktbesuch: Man verlässt das Haus nicht ohne Rucksack, Stoffsack und große Behälter für Beeren und Salat, um die Plastiksackerflut einzudämmen.



2

BEZAHLEN

Packen Sie genügend Kleingeld ein. Nur wenige Standler kommen mit großen Scheinen zurecht. Bankomatzahlung ist an den Marktständen nicht möglich.



3

DER FRÜHE VOGEL

Wer früh aufsteht, hat die Nase vorne. Saisonale Produkte sind oft vergriffen, wenn man sich zu spät ins Getümmel wirft. Später als 9 Uhr sollte man sich nicht mehr allzu große Hoffnungen auf die Schmankerln machen.



4 **FREUNDE FÜRS LEBEN**



Regelmäßig zum selben Stand gehen lohnt sich – nach längerer Bekanntschaft gibt es durchaus freundliche Rabatte („die gute Waage“) oder das eine oder andere Gratisprodukt.



DAS IST KEIN BAZAR

Verhandelt wird auf den Grazer Märkten nie – wer es trotzdem versucht, outet sich als Neuling und zieht sich den Unmut der Standler zu. Die haben ein gutes Gedächtnis für Gesichter.

8 **ICH SCHAU MAL, DANKE**

Nicht gleich das erste Produkt kaufen, das einem ins Auge springt: Vergleichen lohnt sich nicht nur beim Preis, sondern auch bei der Qualität.



10

WER HAT AN DER UHR GEDREHT?



Marktzeiten beachten: Wer am Nachmittag noch was vom Markt braucht, muss sich gedulden – die meisten Marktstandler sperren pünktlich um Mittag zu.



LA DOLCE VITA

Nehmen Sie sich Zeit für den Marktbesuch: Nicht nur für den Einkauf und das Gustieren, sondern auch für den Kaffee danach. Da lässt sich entspannt das Grazer Who's who beim Wochenendeinkauf beobachten.



TIMING IST ALLES

Die größte Auswahl finden Marktbesucher zum Wochenende hin, freitags und samstags. Es empfiehlt sich aber, die Tage abzuwechseln, denn manche Standler kommen nur zu bestimmten Tagen.

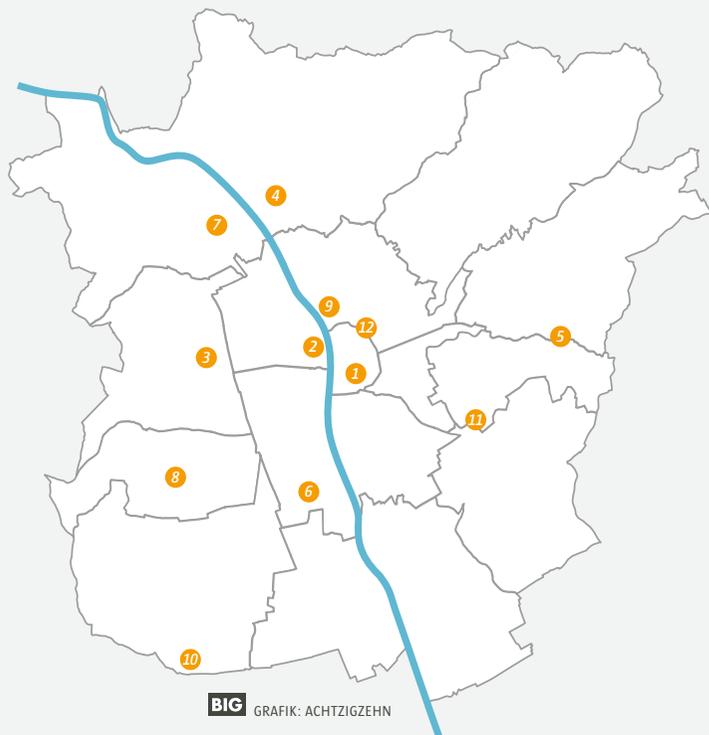


Der wahre Marktgeher lässt das Auto stehen und transportiert seine Waren wahlweise mit Öffis, dem Rad oder gemütlich zu Fuß.

Vitamine

Eines nach dem anderen:
Knackige Äpfel, sonnengereifte Tomaten und taufrischer Salat – sie alle wollen im eigenen Marktsackerl mit nach Hause!





Die Grazer Märkte im Überblick

12 Produzentenmärkte werden von der Stadt Graz organisiert. Sie sind das ganze Jahr geöffnet und bieten frische Produkte aus der Region.

1 KAISER-JOSEF-PLATZ

Der größte Markt der Landeshauptstadt – und der älteste: Seit fast 150 Jahren blüht hier das Marktleben.

Kaiser-Josef-Platz, 8010 Graz

Öffnungszeiten: werktags, 6–13 Uhr

4 ANDRITZ

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Linien 4, 5, 44 und 53) ist dieser Markt gut zu erreichen.

Andritzer Reichsstraße 35a, 8045 Graz

Öffnungszeiten: Samstag, 6–13 Uhr; März bis Nov. Dienstag 12–18 Uhr

7 GÖSTING

Im März ist der Standort des Marktes in den überdachten Freibereich im Shopping Nord gewechselt.

Wiener Straße 365, 8051 Graz

Öffnungszeiten: Samstag, 6–13 Uhr

10 STRASSGANG

Auf 300 Quadratmetern Marktfläche werden hier Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Steiermark geboten.

Kärntner Straße 451, 8054 Graz

Öffnungszeiten: Samstag, 6–13 Uhr

2 LENDPLATZ

Etwas kleiner als der Kaiser-Josef-Markt, aber keineswegs weniger fein: Am Lendplatz gibt es viel zu entdecken.

Lendplatz, 8020 Graz

Öffnungszeiten: werktags, 6–13 Uhr

5 RAGNITZ

Direkt bei der Pfarre Ragnitz ist dieser Bauernmarkt ein beliebter Treffpunkt im Bezirk.

Ragnitzstraße 168, 8047 Graz

Öffnungszeiten: jeden Dienstag und Freitag, 6–13 Uhr

8 WETZELSDORF

Am Parkplatz des Gasthauses Lindenwirt findet jede Woche der Wetzelsdorfer Bauernmarkt statt.

Peter-Rosegger-Str. 125, 8052 Graz

Öffnungszeiten: Samstag, 6–13 Uhr

11 ST. PETER

Ein mittlerweile zur Tradition gewordener Bauernmarkt mit einer großen Fangemeinde.

St.-Peter-Pfarrweg 35, 8010 Graz

Öffnungszeiten: Samstag, 6–13 Uhr; März bis Nov. Dienstag 12–18 Uhr

3 HOFBAUERPLATZ

Das Leben der Marktbesucher spielt sich am Bauernmarkt Eggenberg in der Markthalle ab.

Hofbauerplatz, 8020 Graz

Öffnungszeiten: jeden Mittwoch und Samstag, 6–13 Uhr

6 TRIESTERMARKT

Mitten in der Triestersiedlung bei der Pfarre St. Johannes findet sich dieser traditionelle Bauernmarkt.

Höhe Triester Straße 82, 8020 Graz

Öffnungszeiten: jeden Mittwoch und Samstag, 6–13 Uhr

9 HASNERPLATZ

Mit einer Fläche von 120 Quadratmetern zählt dieser Markt zu einem der kleineren in Graz.

ggü. Hasnerplatz 1 und 2, 8010 Graz

Öffnungszeiten: jeden Mittwoch und Samstag, 6–13 Uhr

12 GEIDORFPLATZ

Mit nur 35 Quadratmetern Fläche der kleinste aller Grazer Märkte. Das Angebot ist dennoch groß.

Geidorfplatz, 8010 Graz

Öffnungszeiten: jeden Mittwoch und Samstag, 6–13 Uhr