Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 13 (2006)
Heft: 151

Artikel: Kauft die Schmarrewar!
Autor: Rosenbaum, Harry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-885211

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kauft die Schmarrewar!

Der traditionelle Wochenmarkt serbelt. Der freitägliche Bauernmarkt hingegen boomt. Seit den italienischen Marktschreiern in den fünfziger Jahren hat sich auf dem St.Galler Marktplatz vieles gewandelt.

von Harry Rosenbaum

Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Rosenkohl, Fenchel, Gurken, Tomaten, Lauch, Kopfsalat, Nüsslisalat, Karotten, Kabis und Stangen-Sellerie: überall dasselbe Bild auf St.Gallens Marktständen. Frisches, knackiges Gemüsezeug für allerhand Kochtopf-Fantasien. Warum springt einen am gleichen Platz der St.Galler Bauernmarkt geradezu an mit seiner Lebendigkeit, der Wochenmarkt hingegen strömt Endzeitstimmung aus? «Irgendwie fehlt dem Wochenmarkt das Engagement», sagt Rosmarie Rüegg-Marti, Präsidentin des Konsumentenforums Ostschweiz KFO. «Der Wochenmarkt hat aber nach wie vor seine Berechtigung. Er gehört zur Stadt. Gerade deswegen müsste mehr für diese Einrichtung getan werden.» Ruth Zürrer, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit des Bauernmarkts, sagt: «Hinter dem Bauernmarkt steckt eine Bewegung, eine Idee, sowohl bei den Anbietern wie bei den Konsumenten.» Die Entsterilisierung des Urbanen durch die Präsenz eines innovativen Bauernstandes, der erstens mit entwaffnender Selbstverständlichkeit darauf hinweist, dass es ihn noch gibt, und zweitens mit heimischer Produktevielfalt in Staunen versetzt. «Wir haben ein gemischtes Publikum, ältere Menschen, junge Familien und eine grosse Stammkäuferschaft. Unsere Kunden sind nicht auf Billigpreise aus und suchen das Besondere, zum Beispiel Hochstamm-Obst, das in kleinen Mengen angebaut wird und im Grosshandel gar nicht erhältlich ist. Oder Salatsaucen vom Bauernhof, vom Produzenten selbst in Familienbeutel abgepackte Gerstensuppe, Kürbisöl, Rapsöl, neuerdings auch Thurgauer Tafeltrauben und viele andere Spezialitäten aus der Region, zu denen nicht selten Kochrezepte abgegeben werden.» Die Anbieter, alles direktvermarktende Bäuerinnen und Bauern aus der sanktgallischen, thurgauischen und appenzellischen Umgebung, sind pfiffig, hören den Marktbesuchern zu und gehen auf deren Wünsche ein. Vom Bauernmarkt kann niemand leben, aber er ist ein weiteres Standbein für die bäuerliche Existenz.

Markt mit Herzblut

Wer auf dem St.Galler Bauernmarkt als Anbieter auftreten will, tut sich fast so schwer wie beim Eintritt in einen Klosterorden. Die Ware muss aus eigener, heimischer Produktion und fein säuberlich deklariert sein. Etikettenschwindel ist unmöglich, weil sich die Anbieter freundnachbarlich auf die Finger schauen. Auch bei den Preisen kann nicht gemogelt werden. Verbindlich sind die Produktelisten der bäuerlichen Fachpresse und gegenseitige Absprachen unter den Anbietern. Schliesslich gilt es auch, den Ruf zu halten, den sich der St.Galler Bauernmarkt durch Qualität und Kontinuität erworben hat. Ein neuer Anbieter tritt erst mal probeweise auf. Er muss zum Angebotsmix passen und sich einkaufen, weil er eine gemeinsame Infrastruktur nützen kann. «In unserem Markt steckt viel Herzblut, Engagement und Gemeinsinn», sagt Ruth Zürrer. Seit wann können Bauern kollektiv denken und arbeiten, fragt man sich. Führt das nicht direkt zum Arbeiter- und Bauernstaat à la DDR? Nein. Die Anbieter und ihre Angebote sind individuell und die Informationsangebote, sozialen und gesellschaftlichen Kontakte auch keine fundamental-grüne Glaubensunterweisung, sondern ein Stück zurückgewonnene Lebensqualität. Was klappt nicht beim Wochenmarkt? Vorgängig ein kleiner geschichtlicher Ausblick auf den St.Galler Markt:

Bild: Michael Rast und Adrian Elsener

Der Marktpolizist und langjährige Marktchef Georg Kaiser blickt auf vier Jahrzehnte St.Galler Marktgeschehen zurück: «Da sind gewaltige Veränderungen geschehen», sagt der heute pensionierte Beamte. 1952 ist die Marktgenossenschaft gegründet worden. Aus dieser Zeit stammen die grünen Häuschen des täglichen Marktes. 1970 ist der Markt von der Stadt übernommen worden. Zu dieser Zeit waren alle Stände besetzt. Heute ist das nicht mehr so. Vor allem auf dem Wochenmarkt ist die Zahl der Anbieter stark zurückgegangen. Dafür sind die Stände heute grösser, nur schon aus technischen Gründen, weil die Ware mit Lastwagen und nicht mehr mit Fuhrwerken auf den Markt gebracht wird.

Der Markt, auch in seiner ursprünglichsten Form, funktioniert nach ökonomischen Gesetzen. In den sechziger und siebziger hatte der Engrosmarkt seinen festen Platz auf dem St.Galler Markt. Die Grossisten aus der Region fuhren mit ihrer Ware auf und verkauften sie am Morgen zwischen sechs und acht Uhr an die Markthändler, Detailisten und Wirte. Heute jedoch kommt kein Grossist mehr zum Bohl. Die Markthändler fahren zu den Umschlagshallen der Grossisten nach St.Gallen-Winkeln oder nach Zürich und decken sich dort mit Gemüse ein, das aus inländischer und importierter Produktion stammt. Dasselbe machen die Supermärkte. Die Ware, die beim Konsumenten – je nach Örtlichkeit – entweder im Einkaufswägelchen oder in der Papiertüte landet, hat die gleiche Herkunft, meistens jedenfalls. Nur wenige Anbieter auf dem Wochenmarkt beziehen einen Teil des Sortiments vom Bauernhof.

Flair fürs Händele

Der typische Marktfahrer war früher eine Persönlichkeit. Kaiser erinnert sich an die Marktlegende Magnino Magni: «Ein grosser, korpulenter Mann mit einem fein geäderten Bauerngesicht und weissem Haarkranz.» Er ist aus Oberitalien eingewandert, hat zuerst beim Bau des Rosenberg-Eisenbahntunnels gearbeitet. In den zwanziger Jahren ging er jeweils zu Fuss mit seiner Frau und dem Leiterwagen voll Gemüse nach Oberegg in Appenzell Innerrhoden und verkaufte es dort auf dem Markt. Später etablierte sich der Italiener auf dem St.Galler Wochenmarkt. «Mit viel Gestik, Witz und gebrochenem Deutsch hat er seine Ware angepriesen. Er hatte das Flair fürs Händele», sagt Kaiser. «Vor Marktschluss brachten ihm die anderen Markthändler die Ware, die sie nicht los geworden waren, und der Magni hat sie vertschuttet. Das tönte so: Kauft, so kauft doch die Schmarrewar! Immer ein Amüsement, wie der Magni agierte. Seine Devise war einfach: Alles verkaufen, nichts nachhause nehmen.» Sie hat funktioniert. Magni starb in den achtziger Jahren. Heute fehlen Originale unter den Marktfahrern.

Italiener haben den St.Galler Markt lange dominiert. Heute sind sie verschwunden. Ein paar Secondos versuchten fortzuführen, was ihre Eltern aufgebaut hatten. «Sie gaben schnell wieder auf. Das Marktleben war ihnen zu streng. Sie hatten eine Berufsausbildung und fanden ein bequemeres Auskommen», sagt Kaiser. Heute sind sie ganz verschwunden, die marktfahrenden Italiener, Spanier und Portugiesen. Damit ist dem Wochenmarkt auch eine besondere Atmosphäre abhanden gekommen. «Ein funktionierender Markt braucht Ambiance», sagt der heutige Marktchef, Alfred Leuzinger. Das Markterlebnis sei wichtig. Das schliesst mit ein, dass sich die Leute treffen können, um einen Schwatz abzuhalten. Dazu gehört aber auch, dass die Warenanbieter ihre Kunden individuell beraten, engagiert und freundlich sind. Leuzinger kennt einen Russen, der kommt jeden Samstag aus Zürich nach St.Gallen, weil es ihm auf dem Markt gefällt und weil dieser den ganzen Tag dauert. Auch das Umfeld des Marktes muss stimmen, die Fachgeschäfte und Restaurants rundherum und die bauliche Gestaltung. Nach Auffassung von Leuzinger ist dies in St.Gallen alles vorhanden. Nur manchmal gehe es beim Umsetzen neuer belebender Ideen harzig zu. Entweder klemmten die Behörden, oder die Marktfahrer selbst seien zu umständlich. «Der Markt wird aber weiter bestehen bleiben. Das steht ausser Frage.» Davon sind Leuzinger und sein Vorgänger Kaiser überzeugt.

Wer nicht fix ist

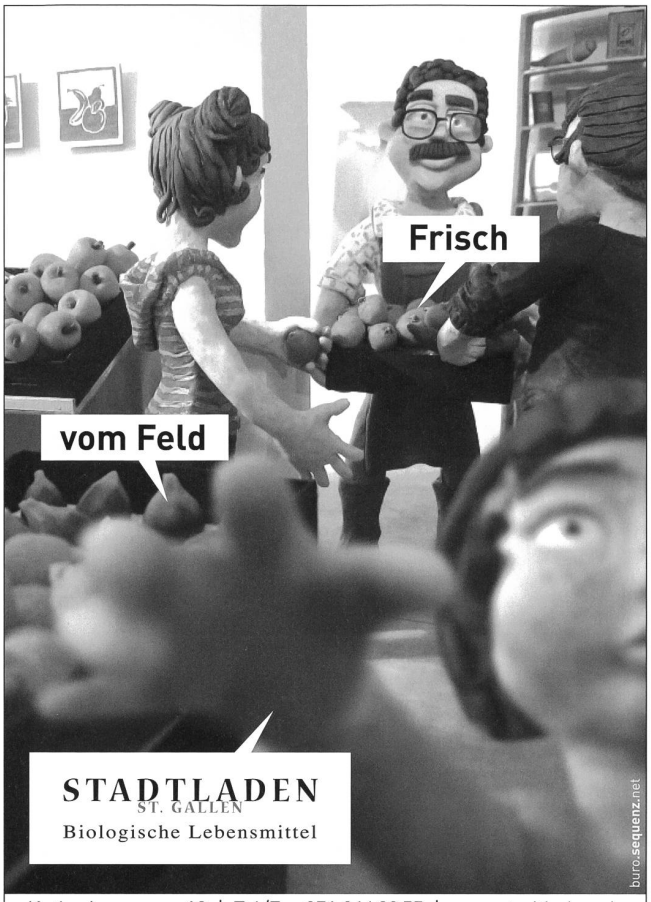
Und die Marktfahrer selbst, was sagen sie? Ein hartes Geschäft. Wer nicht fix ist, bringt es zu nix. Keiner weiss am Morgen, ob er den Tag am Abend zufrieden oder verärgert beschliessen wird. Über die Kalkulation der Preise spricht niemand. Der Kunde entscheidet, ob sie richtig oder falsch sind. Es sind Tages- und vor allem auch Wetterpreise. Regnet es, fällt der Warenumsatz. Die Konsumenten fahren in den nächsten Supermarkt, wo sie ihre Einkäufe trockenen Fusses in der Parkgarage im Auto verstauen können. Die Herbstferien sind eine schlechte Zeit für den Wochenmarkt. Die Leute gehen an die Olma; auch ein Markt, nur eben ein viel grösserer. Über die Sommerferien klagt niemand. Schönes warmes Wetter, gute Marktgeschäfte. Konkurrenzängste? Ja, Yardo, der neue Biosupermarkt beim Neumarkt. «Aber dem geht es gar nicht gut. So jedenfalls steht es in der Zeitung. Vielleicht verschwindet der Laden ja bald wieder», hofft ein Marktfahrer. Vertrauen in die Zukunft? Ja, gute und treue Stammkundschaft, aber auch immer wieder spontane Kundschaft. Der Markt hat seine Versorgerfunktion für die Stadt beibehalten, wenn er sie auch mit vielen anderen Anbietern teilen muss.

Die Konsumenten fahren in den nächsten Supermarkt, wo sie ihre Einkäufe trockenen Fusses in der Parkgarage im Auto verstauen können.

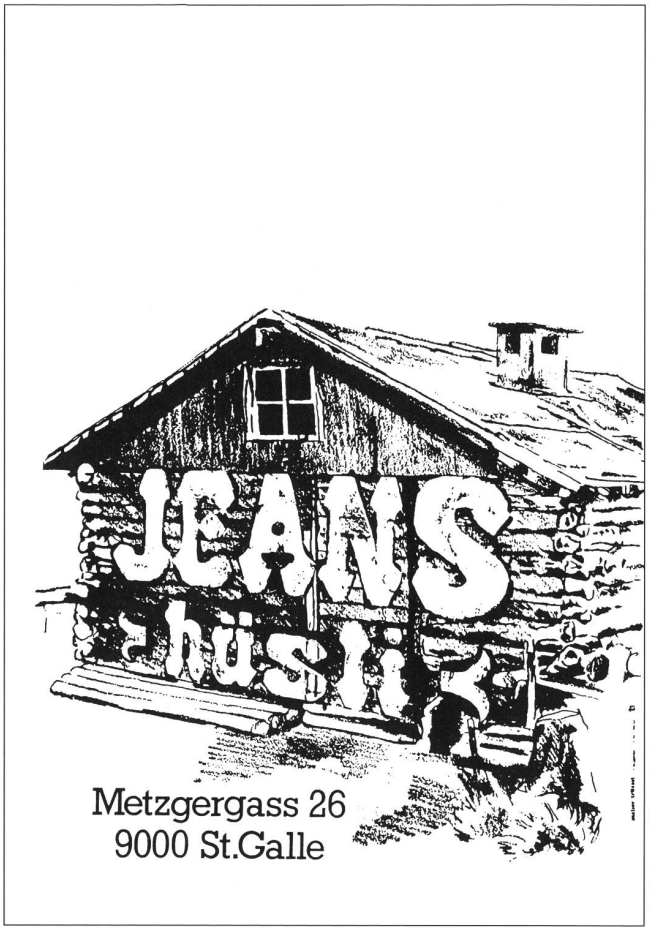
«Unordnung im Gemüsehandel» titelte der «Schweizer Bauer» diesen Sommer und klagte darüber, dass bei wetterbedingter Angebotsverknappung die Anpassungen der Produzentenpreise zu spät umgesetzt und die Preise für Inlandware bei teuren Importen nicht auf dasselbe Niveau angehoben würden. Bei Angebotszunahmen und sinkenden Produzentenpreisen folgten zudem die Detailpreise nicht nach. Die Misere schreibt der «Schweizer Bauer» dem Umstand zu, dass die Einkäufer häufig nur Disponenten und keine Entscheidungsträger seien. Der Wochenmarkt, das muss zu seiner Verteidigung gesagt werden, hängt im Gemüsesektor von komplizierteren Strukturen ab als der Bauernmarkt und ist stärker in ein Regelungssystem eingebunden. Verschiedene Faktoren bestimmen den schweizerischen Gemüsemarkt. Einerseits will er dem Konsumenten jederzeit die vollständige Palette der weltweit verfügbaren Gemüse offerieren und trotzdem auch den einheimischen Produkten eine Existenz ermöglichen. Der Import von Gemüse ist nicht frei, er unterliegt Richtgrössen, die aus Importen, Inlandmeldungen und anderen Daten errechnet werden, welche Zoll und schweizerische Gemüseproduzenten in Dreijahresintervallen erheben. Die Tarifizierung im Rahmen des GATT/WTO-Vertrages ist für den Import die Leitplanke. Der bäuerliche Direktvermarkter kann demnach auf die Preisbildung mehr Einfluss nehmen als der Markthändler. Aber bei beiden muss die Qualität stimmen, wenn sie Erfolg haben wollen.

Harry Rosenbaum, 1951, ist Journalist in St.Gallen, u.a. für die Nachrichtenagentur AP. Gemüse isst er selten, er ernährt sich von Astronautenfutter aus dem Internet.

Bild: Michael Rast und Adrian Elsener



Katharinengasse 12 | Tel/Fax 071 244 20 55 | www.stadtladen.ch



SCHNEIDER
SCHUHE

Goliathgasse 5 beim Kino Scala 9004 St.Gallen

MONTAG GANZER TAG GEÖFFNET

Think!
Gesunde Schuhe. Bewusst. Schön.