

Medieninformation

Standler mit Leib und Seele

Bruno Stampfer ist seit 44 Jahren Teil der Innsbrucker Markthallen-Familie

Wie viele andere Händler auch, hält Bruno´s Fruchtsinsel in der Markthalle Innsbruck seit Jahrzehnten schon die Stellung. Bruno Stampfer empfängt die Gäste, die beim Haupteingang der Halle hereinkommen an seinem 27 m² „großen“ Stand mit einem bunten Angebot an Trockenfrüchten, Obst, Gemüse, Südfrüchten und Spirituosen.

„Bereits meine Urgroßmutter war Standlerin – in beziehungsweise vor der Markthalle“, erzählt er. „Denn damals waren die Stände noch im Freien aufgebaut.“ Der Stampfersche Familienbetrieb ist inzwischen in der fünften Generation angekommen. „Es gab Zeiten, da haben Familienmitglieder aus allen Generationen hier am Stand zusammengearbeitet. Ich habe schon als kleiner Bub bei meinen Eltern gerne mitgeholfen und damals war eigentlich schon klar, dass ich den Betrieb hier weiterführen werde.“ Jetzt arbeiten er und seine Frau Claudia abwechselnd mit Mitarbeiter Egidio, der ihnen seit 22 Jahren die Treue hält, in der Halle. Vor Ort sind sie täglich – bis auf Sonntag natürlich.

Jeden Tag was Neues

Doch auch nach über 40 Jahren ist für die Stampfers kein Tag wie der andere. Trotz jahrzehntelanger Erfahrung können sie nie voraussagen, wann wohl wieviel los sein wird. „Das macht es uns manchmal sehr schwer, Personal einzuteilen und die Menge der benötigten Ware abzuschätzen“, erklärt Bruno. Aber das absolut Besondere der Markthalle für ihn ist, dass es sich hier wie in einem Familienverband anfühlt. „Wir arbeiten schon so lange zusammen, dass wir uns alle sehr gut kennen. Wenn jemand ein Problem hat, Hilfe braucht oder sogar, wenn einem ein Produkt ausgeht, helfen wir uns gegenseitig aus.“ Das ist es, was auch nach so langer Zeit noch den Spaß- und Motivationsfaktor bei der täglichen Arbeit ausmacht.

Kunden schätzen „ihre“ Markthalle

Dazu kommt, dass auch viele, viele Kunden schon seit Jahren regelmäßig, manchmal sogar mehrmals in der Woche kommen. Man kennt sich, weiß um die Vorlieben Bescheid und schätzt sich gegenseitig. Auch wegen der tollen Beratungen und dem ausgezeichneten Wissen um die Produkte. Nicht selten werden Erfahrungen zu Rezepten ausgetauscht und sich gegenseitig Tipps gegeben. „Schön ist, dass auch junges Publikum und Studenten vermehrt bei uns einkaufen. Ich denke, diese Generation findet bei uns, was ihrer Philosophie entspricht: Wenig Verpackungsmaterial, die Möglichkeit nur einzelne Stücke kaufen zu können, Besonderheiten, die es sonst nicht gibt, viel Regionalität und persönlichen Austausch.“

Beste Qualität und Auswahl

Besonderheiten gibt es an Bruno´s Fruchtsinsel viele. Beispielsweise vorgeschnittenes, frisches Suppengemüse, die Stanzer Zwetschke aus dem Oberland, Tiroler Marillen, alte Apfelsorten, von

einem befreundeten, bäuerlichen Betrieb selbst gemachten Holundersirup und Marmeladen, ausgefallene Öle, eine riesige Auswahl an getrockneten Früchten, Kaffee und vieles mehr. Alles, was möglich ist, wird von den Stampfers regional eingekauft. Die zahlreichen Lieferantenbeziehungen sind teils von Generation zu Generation übernommen und basieren auf echter Handschlagqualität. „Da muss man nicht viel reden, gegenseitiges Vertrauen und Verlässlichkeit ist das Wichtigste“, betont Bruno Stampfer.

Spargel am Start

Für viele Tiroler FeinschmeckerInnen beginnt jetzt die schönste Jahreszeit – die Spargelzeit. Bei Bruno gibt es zahlreiche Sorten dieses wertvollen und so beliebten Gemüses. Kurzen, langen, unterschiedlich dicken und auch Babyspargel. Interessant ist, dass die Vorlieben hier nach Nationalitäten unterschieden werden können. „Die TirolerInnen essen gerne Spargel der 27 bis 30 mm dick und zugleich sehr zart ist, die deutschen Nachbarn mögen lieber die dünneren Sorten“, schmunzelt er. Unterschieden wird neben Länge und Dicke und den Qualitätssorten 1 und 2 in unterschiedliche Farben: es gibt weißen, violetten und grünen Spargel. „Der weiße Spargel sieht kein Licht, das heißt er wird gestochen, bevor er mit Tageslicht in Berührung kommt. Violetter Spargel dagegen wird erst geerntet, wenn die Spitzen die Erde schon durchbrochen haben. Das Sonnenlicht ist für die Bildung des Pflanzenfarbstoffs Anthocyan verantwortlich und färbt die Spargelspitzen violett. Der grüne Spargel wird nicht mit Erde angehäufelt und wächst daher in der Sonne. Er schmeckt kräftiger als seine Verwandten – würzig und nussig. Eine besondere Delikatesse ist der Wildspargel, den man auch an Brunos Stand bekommt. „Den Großteil des Spargels beziehen wir aus Bayern, weil die Wege sehr kurz sind. Unser Händler dort hat sage und schreibe 34 Sorten im Angebot, aus denen wir gerne auswählen. Aber selbstverständlich wird auch Ware aus dem Marchfeld bezogen“, erzählt Bruno Stampfer. SpargelliebhaberInnen finden hier ganz sicher die richtige Sorte und den perfekten Zubereitungstipp gleich dazu. Bezahlt wird – wie in der gesamten Markthalle dann – mit Bargeld. Eine Reminiszenz an die guten alten Gepflogenheiten im Handel. Aber für alle Kartenzahler steht genau gegenüber der Markthalle natürlich ein Bankomat zu Verfügung.