

Medieninformation

Jung, kreativ und voller Tatendrang

Beim Genuss Max in der Innsbrucker Markthalle das besondere Gemüse finden

Die meisten HändlerInnen in der Innsbrucker Markthalle haben eine lange Geschichte und betreiben ihre Stände seit vielen Jahren, manche gar schon jahrzehntelang. Nicht so Max Steidle – er ist erst seit drei Jahren in der Markthalle und mit seinem besonderen Obst- und Gemüse-Angebot nicht minder erfolgreich.

23 Jahre jung und bereits seit drei Jahren selbstständiger Unternehmer. Das ist Max Steidle aus Hatting. Seine Leidenschaft zur Landwirtschaft entdeckte er früh auf dem großväterlichen Hof. „Schon als kleiner Bub hat mich die bäuerliche Arbeit mit meinem Opa fasziniert. So war es eigentlich eine logische Folge, dass ich die landwirtschaftliche Schule in Kematen besuchte und diese mit viel Freude absolvierte.“ Die Markthalle lernte er durch seine Schwiegermutter Margit Nolf kennen. Sie ist eine dieser Händlerinnen mit einer 30-jährigen Markthallen-Vergangenheit. Mit seiner Frau Stefanie – ja, er ist nicht nur Jungunternehmer, sondern auch bereits verheiratet – hat er am traditionsreichen Stand der Familie Nolf immer wieder mitgeholfen.

Ausgefallenes täglich frisch

„Eines Tages wurde ein Stand direkt neben dem meiner Schwiegereltern frei. Das war für mich die Chance, mein eigenes Unternehmen als Obst- und Gemüsehändler zu gründen und so übernahm ich diese Verkaufsfläche in der Bauernhalle. Ein spannender Arbeitsplatz mit großartiger Atmosphäre und viel Entwicklungspotenzial.“ Um sich inmitten der anderen bäuerlichen Anbieter einen eigenen Platz zu schaffen, hat sich Max Steidle auf ein besonderes Angebot spezialisiert, regional und saisonal selbstredend. Bei ihm findet man von Mittwoch bis Samstag jeweils vormittags alles, was nicht alltäglich ist – aber dennoch von heimischen Gemüsebauern angebaut wird, wie etwa Tiroler Physalis, Artischocken, Puntarelle (Vulkanspargel), Treviso Radicchio oder Topinambur. Dazu finden Genussspechte echte Tomatenraritäten – rund 15 verschiedenen Sorten, darunter auch viele alte, gibt es zur Erntezeit zu entdecken. Ein weiteres Highlight ist die große Auswahl an Tiroler Biopilzen: Champignons, Shiitake, Austernseitlinge und Kräuterseitlinge. Dazu natürlich auch Dauerbrenner wie Kartoffeln, Radieschen oder Spinat und Mangold. Ein neues Zukunftsprojekt ist der Eigenanbau verschiedener Beerensorten auf einem großen Feld in Rum. Die Arbeit auf dem Feld, mit der ganzen Familie, ist eine Tätigkeit, die Max Steidle sehr viel bedeutet.

Stammkunden und kulinarische Vorlieben

Honoriert wird das beeindruckende Angebot beim „Genuss Max“ durch eine große Anzahl an Stammkunden: „80 bis 90 Prozent meiner Kunden kommen regelmäßig. Ein- oder sogar mehrmals die Woche. Inzwischen weiß ich schon ziemlich genau, was jeder von ihnen mag, auch die Kochvorlieben. Ein Gespräch, ein Rezepttausch oder Zubereitungstipps gehen sich dabei auch immer noch aus“, schmunzelt der passionierte Händler und Hobbykoch. Am Kochtopf steht er nämlich in seiner wenigen



inpublic Werbung & PR GmbH
Falkstrasse 19
6020 Innsbruck

Tel.: +43 512-908400
Fax: +43 512-908400-99

Mail: office@inpublic.at
Web: www.inpublic.at

Freizeit auch gerne. Viel von dem, was er anbietet, probiert er auch selbst aus. Mit Vorliebe experimentiert er an neuen, durchaus auch an exotischen, Rezepten.

An der Markthalle schätzt er, dass neben den Stammkunden auch viel Laufkundschaft und Touristen den Weg zu seinem Stand finden. So ist immer für genügend Abwechslung gesorgt.

Bauernkiste mit persönlicher Zustellung

Wenn man Max Steidle nicht in der Markthalle findet, dann ist er wahrscheinlich dabei, individuell zusammengestellte Bauernkisten auszuliefern. Für die Käufer hat er eine WhatsApp-Gruppe mit dem wöchentlichen Angebot zusammengestellt. Alles, was Dienstagabend bestellt wird, stellt er am Mittwochnachmittag höchstpersönlich und bis vor die Haustüre zu – in einem Radius zwischen Völs und Telfs. „Diese Idee ist während Corona entstanden und geliebt“, freut er sich über einen regen Zuspruch seiner Kunden.

