Bei ihm gehts um die Wurst: Marc Hasler verkauft an seinem Stand Würste vom schottischen Hochlandrind.

So ein Käse: Der Brite Michael Jones will mit seinen Exemplaren beweisen, dass auch England ein Käseland ist. Bilder: Ginger Hebel

Die Markthalle Im Viadukt lockt mit Delikatessen.

Für Roman Treichler ist klar: Er macht Produkte haltbar.

Afrika im Kreis 5: Francette Dubach-Olé (links) und Ines Klar importieren Früchte aus Kamerun.

Im Viadukt zählt das beste Produkt

MARKTHALLE Entwickelt sich das alte SBB-Viadukt zum neuen Schlemmerparadies? Das «Tagblatt» sah sich um und traf vier Marktstandbetreiber.

VON GINGER HEBEL

In der Luft hängt der Duft von rassigen Würsten und rezentem Käse. Bei der nächsten Marktinsel wird der Duft plötzlich süss. Hinter einem Früchteberg steht die Kamerunerin Francette und verteilt Papaya. «Papaya mögen viele Leute nicht, weil sie oft wässrig schmecken. Unsere ist fleischig und aromatisch», sagt Francette und empfiehlt, sie mit Pfeffer oder Hüttenkäse zu probieren.

Zusammen mit ihrer Freundin, Ines Klar, importiert sie Mangos, Ananas, Papaya, Limetten, Bananen, Mandarinen und Passionsfrüchte direkt aus Kamerun. «Schweizer Früchte schmecken oft nach nichts. Kameruner Früchte hingegen sind intensiv im Geschmack und sehr süss.» Das Auge isst im Normalfall mit, bei den afrikanischen Früchten lohnt sich die Ausnahme: «Unsere Früchte sehen nicht schön aus, sie haben braune Flecken und sind schrumpelig, dafür schmecken sie umso besser», sagen die beiden und versprechen: «Wenn eine Frucht nicht gut ist, nehmen wir sie zurück.»

Am Stand nebenan verkauft Roman Treichler keine frischen, dafür konservierte Früchte. Sein Angebot umfasst Konfitüren, Sugo und Sirup. Lange hat er seinen hausgemachten Sirup selber getrunken und Freunden verschenkt, bis die Frauenbadi anrief und seinen Holunderblüten-Sirup orderte. Unterdessen hat er eine eigene Firma gegründet und verkauft seine Produkte in der Markthalle Im Viadukt. «Die Leute sind neugierig, probieren gerne, aber sie sind beim Kaufen noch zurückhaltend.» 80 Kilo Holunderblüten hat er gesammelt, eingekocht und mit Zucker und Limettensaft zu Sirup verarbeitet.

Am Stand probiert ein Pärchen seinen Lavendel- und Limetten-Sirup und schiebt sich ein Löffelchen Quittenkonfi in den Mund. «Lokale Produkte kommen bei den Leuten sehr gut an.» In Hottingen steht ein Quittenbaum, Treichler kennt den Besitzer. «Er kommt nicht mehr hoch, also steige ich auf den Baum und pflücke die Quitten.» Daheim verarbeitet er die Früchte und beschenkt den Baumbesitzer zum Dank mit seiner Konfi.

Die Reportage

Der Brite Michael Jones verteilt Käsemocken. Er will beweisen, dass auch England ein Käseland ist. «Die meisten Leute wissen nicht, dass es so viele verschiedene englische Käsesorten gibt», sagt Jones. Daher dachten auch viele, er sei verrückt geworden, als er entschied, alles auf den Käse zu setzen. Cheddar und Stilton, der Blauschimmelkäse, sind die bekanntesten Sorten, er verkauft aber auch viele unbekannte. «Die Leute löchern mich mit Fragen», sagt Jones. Er erklärt ihnen, wie der Käse am besten schmeckt – mit Cracker und Chutney mit Feigen, Zimt und Apfel, dazu passt ein Guiness oder ein Portwein.

«Am Samstag kommt der Tsunami», sagt Marc Hasler und beisst in die Wurst. Wenn man der Nase folgt, führt kein Weg an seinem Stand vorbei. Er schneidet Wursträdchen im Akkord und lockt die Leute an. Er verkauft Würste vom schottischen Hochlandrind, gespickt mit Chili, Kräutern, Knoblauch und Absinth. Letzteren nennt er liebevoll «grüne Fee». Weil die Rinder mit Gras und Kräutern gefüttert werden, sind die Würste besonders saftig. Am Stand türmen sich Bauernschüblig, Rauchwürste und Saftschinken. «Das ist mein Suchtschinken, probieren Sie», ruft Hasler den Leuten zu. Bei ihm herrscht kein Kauf-, aber Probierzwang. Früher war der Mann mit dem silbergrauen Pferdeschwanz Modedesigner – ein bisschen Karl Lagerfeld in Zürich. Dann kam er auf die Wurst und wurde Marktfahrer. «Auf den kleinen Märkten kennt man mich. Das Viadukt ist urban und trendig.» Auffallend viele junge Leute fahren auf seine Würste ab, sie sind gross und nicht überteuert, aber auch die neun Franken pro 100 Gramm Saftschinken schrecken offenbar niemanden ab. «Die jungen Leute sind Feinschmecker, wie ich früher war und heute noch bin», sagt Hasler und lacht so herzhaft, wie er in die Würste beisst.

Die Markthalle, unterdessen knapp zwei Monate geöffnet, soll sich als Treffpunkt etablieren. So brodelnd wie in der Boqueria von Barcelona ist die Stimmung noch nicht. «Wir werden vom Angebot her nie eine Mittelmeer-Markthalle sein, aber wir konzentrieren uns auf Schweizer Frischprodukte», sagt Claudio Fetz von der Stiftung PWG, welche die Stände zu günstigen Konditionen vermietet. «Die Kaufgewohnheiten der Leute sind eingebrannt. Trotz erfreulichem Start brauchen wir einen langen Atem.» Sehr zufrieden ist Fetz mit dem Restaurant in der Halle. Jetzt hofft er auf den Ansturm im Winter. Wenn es draussen kalt wird, soll die geheizte Markthalle eine Alternative zum Frischluft-Marktbesuch werden. Schliesslich öffnet sie schon morgens um acht. ■

Offen von Mo bis Sa von 8 bis 20 Uhr