



### **Wer hier einen Stand hat, hat eine Goldgrube**

*Alisa Feldhofer, 15*

120 Stände gibt es auf dem Naschmarkt, selten wird einer frei, aus dem einfachen Grund, dass die Besitzer ihn an dritte Personen weitervermieten – zu sehr hohen Preisen. Doch man kann sich auch im hinteren Teil des Marktes einen Platz mieten, wo man seinen eigenen Stand aufbauen kann. Gezahlt wird an einem Tag pro Quadratmeter etwa 1,30 Euro, erfährt man beim Marktamt.

Ein türkischer Inhaber eines solchen Standes berichtet, dass er öfter herkommt und Gemüse verkauft. Er habe den Naschmarkt gewählt, da er nahe bei seinem Wohnort sei. Den Naschmarkt gibt es schon sehr lange, zuerst im ersten Bezirk, dann bei der heutigen Oper, aber auch schon auf der Ringstraße gab es ihn, genau wie am Karlsplatz. Von dort wurde er

verlegt, als der Karlsplatz verschönert wurde. Otto Wagner baute von 1895 bis 1898 ein Gewölbe über den Wienfluss, wo der Markt platziert wurde. 1915 hat Friedrich Jäckel den Markt zum letzten Mal umgeplant, das damalige Aussehen hat er heute noch immer. Das Treiben ist bunt, und der Naschmarkt ist beliebt wie eh und je. Die Besitzerin eines griechischen Lebensmitteladens erzählt, dass es ihren Stand hier schon seit 29 Jahren gebe. Damals hatte ihr Großvater ihn einem griechischen Obst- und Gemüsehändler abgekauft, er liebte das bunte Treiben des Naschmarktes. Ihr Sohn ist 19, und sie hofft, dass sie den



Stand an ihn weiter vererben kann und dass er genau so viel Spaß am Beruf haben wird wie sie.

### Von Spezereien und Spezialitäten

Lea Schnell, 20

„Der Naschmarkt hat sich in den letzten Jahren stark verändert“, erzählt eine Dame, Ende 60, mit blondiertem Haar und auffällig geblümter Bluse. Ihre Augen bleiben bei dem sonnigen Wetter hinter einer Sonnenbrille verborgen. „Früher gab es hier hauptsächlich Obst und Gemüse, heute haben sich eine Vielzahl an Gewürzständen, diverse kleine Läden und viele kleine Gastronomiebetriebe hinzugesellt.“ Wer sich die Mühe macht und sich durch die vielen schmalen Gassen zwischen den Marktständen hindurch drängt, wird mit Spezialitäten aus aller Welt belohnt. Diese Vielfalt steht bei den Besuchern und Besucherinnen hoch im Kurs. Der Weg durch das Labyrinth aus Marktständen erweist sich manchmal als nicht so einfach. Zwei freundliche holländische Touristen sind schon länger auf der Suche



nach Kaffeebohnen. Eine Dame, Mitte 60, mit langem lockigem Haar und luftigen Sandaletten schaut alle paar Wochen am Naschmarkt vorbei und erzählt enttäuscht: „Ihr“ Laden für Tee, Kräuter und Hülsenfrüchte im letzten Drittel des Marktes hat heute nicht offen. Eine 30-Jährige mit langen schwarzen Haaren und dem missmutigem Gesichtsausdruck hatte da schon mehr Glück - und keine Probleme, das zu finden wonach sie gesucht hat. Ihre Errungenschaften? „Gewürze. Oliven.“ Ob sie oft hier sei? „Nein.“ Viele scheinen gar nicht so häufig am Naschmarkt zu sein, wie es der rege Betrieb vermuten lässt. Besonders die Dame in der geblümten Bluse bedauert, dass sie nicht öfter herkommen kann. Sie ist in einem Randbezirk zuhause. Aber, dass die Vielfalt des Naschmarkts zum kulturellen Angebot beiträgt, darin sind sich alle einig.

### Alles Seife

Denise Ocampo, 18

Der Naschmarkt ist ein einziger Topf von Gerüchen und Geschmacksrichtungen. Eines der Geschäfte sticht aber ganz besonderes heraus, oben an der Tür steht „Alles Seife“. Der Laden wurde im April 2006 eröffnet, und Barbara Gruber arbeitet seitdem dort. Ihr freundliches Lächeln lädt ein, das Geschäft zu betreten. Es ist als ob man in eine große Duftwolke von wohlriechenden Badeprodukten eintaucht. Von dem typischen Alltagsseifegeruch ist dieses angenehme Aroma weit entfernt.

Jedes der handgemachten Seifenstücke ist ein Unikat, mit Blüten oder Blätter liebevoll verziert. Manche sehen aus wie kleine Pralinen, und die dunkelhaarige Verkäuferin erzählt: „Einmal dachte ein Tourist, das sei eine Nascherei und biss in die Bade-seife hinein.“ Zu jeder Duftsorte gibt es kleine Probierstücke,



und wenn man diese näher an die Nase hält, merkt man wie stark und intensiv die einzelnen Seifen eigentlich riechen. Vor allem die Lavendelseife beeindruckt viele, doch sobald man das Stück zurücklegt, ver-

mischt sich sein beruhigender Duft wieder mit den anderen.

Hinter der Theke hat die Anfang 30-Jährige einen kleinen Kübel mit verschiedensten Seifenstücken. Bei jeder einzelnen kann sie sagen, aus was sie gemacht ist und lässt die Kundschaft geduldig ihren Duft genießen. Sie selbst mag die Ringelblumenseife sehr, denn sie riecht angenehm blumig und doch fruchtig wegen des leicht zitronigen Aromas.

Das Geschäft hat viele Stammkunden, Touristen kaufen hier kleine Andenken. Manche Duftsorten sind sehr außergewöhnlich, wie Marzipan-Honig oder "Wiener Melange" und eignen sich toll als Geschenke. Barbara Gruber wiegt die ausgesuchten Seifen ab und ver-



packt sie in hübsche Seidentäschchen. Die meisten Kunden verlassen das Geschäft mit einem Strahlen und einem Stück herrlicher Seife.

### Berberitzen statt Matritzen

Lena Wiesbauer, 26

Winzige, verschrumpelte, rotbraune, leicht säuerlich schmeckende Beeren. 'Iranische Berberitzen' steht auf einer kleinen weißen Tafel mit Hand geschrieben. "Die weichst du zwei Stunden in Wasser ein, dann schüttest du das Wasser weg, schwenkst sie in Butter und Zucker und gibst sie zu Reis. So machen wir das in Persien. Das heißt dann Sereschk Polo. Ich geb dir ein Rezept." Freundlich, doch ein bisschen gleichgültig spricht Reza Odabai mit seinen Kunden. Wahrscheinlich, weil der Händler, der nicht größer als 1,50 m ist, diese Information schon viele Male gegeben hat. "Getrocknete Limetten? Die kannst in den Tee oder in ein Gulasch geben." Und die giftgrünen Bällchen mit harter Schale? "Wasabinüsse. Achtung, die sind sehr scharf! Aber lustig." Brasilianische Paranüsse oder lange, rote, getrocknete Papaya, schwarze Sauerkirschen oder geräucherte Mandeln, Cashewnüsse mit Curry oder Sonnenblumenkerne in bunter Schokoladenhülle. Früher bekamen die Naschmarktkunden all dies nur bei Reza Odabai, dem 62 Jahre alten Perser, der eigentlich Architektur studiert hat. Sei 38 Jahren lebt er in Österreich. Heute gibt es viele andere Trockenobst- und Nussverkäufer. Längst stehen die Produkte nicht mehr in Säcken und Körben offen vor seinem Laden. Seit neuestem muss Odabai alles in Plastikboxen abgedeckt lagern. Diese Hygienevorschriften sind nicht gut für die Ware. Bei Hitze wird alles viel schneller schlecht. Früher war es besser. Früher, vor 18 Jahren, als er den Laden gekauft hat. Reza Odabai lässt seine Kunden von den offenen Waren gerne kosten. Es kann ja nicht jeder wissen, wie Maulbeeren schmecken! Manchmal



spielt der Iraner, ein Spiel mit seinen Käufern: sie müssen sich selbst bedienen, und wer es schafft, genau 100 Gramm zu nehmen, bekommt die Ware geschenkt. Wer es nicht schafft, bekommt Hilfe. Mit einer Schaufel oder mit der Hand taucht der Ladenbesitzer, Chef und einzige Angestellte in die Kiste mit dem Gewünschten, füllt die Ware in kleine Plastiksäcke, wiegt sie ab und nennt den

Preis. Nach dem Kauf gibt er den Kunden noch eine Kostprobe mit.

Ein schmaler Gang zwischen den Boxen führt in das winzige Geschäftslokal. Hier stehen auf engstem Raum Olivenöle neben löslichem Kaffee und Kichererbsen in der Dose, frischen Datteln und Couscous, Limettensaft in der Flasche neben Granatapfelpaste im Glas. Jeder Winkel wird genutzt. Im hintersten Eck sind ein Waschbecken und ein Kühlschrank. An der Decke hängt ein großer Ventilator. Auf einer Stellage, an der seitlich ein oranges Kleid hängt, liegen in Regalen große Säcke mit Basmatireis.

Ein Kunde kommt und feilscht mit Reza um das weiße Getreide aus Asien. Kommt es auch wirklich vom Himalaya? "Vom Himalaya weiß ich nicht, aber sicher aus Indien! Pari ist die beste Sorte, die du kriegen kannst." Wie ein Mantra sagen die beiden Männer ihr Gespräch um den richtigen Preis herunter und einigen sich. So wie sie es schon seit Jahren tun. "Kannst du mir helfen, den Sack runter zu nehmen? Ich bin nicht so groß", sagt Odabai. Zufrieden verlässt der Käufer seinen Händler. Reza setzt sich erschöpft auf einen der zwei roten Klappsessel, trinkt seinen süßen Schwarztee, seufzt, nimmt die Kappe vom Kopf und wischt sich mit der Hand über den fast kahlen Kopf.



"Wie die Zeit vergeht. Ich bin jetzt 62 Jahre alt, und manchmal denke ich so nach. Dann kommt mir das vor wie 62 Stunden. Ich hätte auch ein berühmter Architekt werden können. Heute bin ich ein bekannter Verkäufer. Im Spital hat mich mal ein Arzt erkannt und er hat mir geholfen, dass mich sein Schwager operiert. Meine Kinder sind jetzt groß. Meine Tochter studiert, hoffentlich gut, mein Sohn ist beim Militär. Meine Mutter ist vor einem Jahr gestorben, sie hat mich hier oft besucht. Manchmal sehe ich Dinosaurier im Fernsehen ... Die waren vor Millionen Jahren auf der Erde. Oder vor 62. Oder vor ein paar Stunden. Das ist dasselbe", sagt Reza und lächelt.