



Obst und Gemüse für die Hallertau

Unterwegs zum Münchner Großmarkt mit
Peter Thalhammer von der Firma **SELLMAIER**
Obst- und Gemüse-Großhandel

Zugegeben. Als ich so gegen 1.30 Uhr wach in meinem Bett lag und auf das Klingeln meines Weckers wartete, beschlichen mich schon leise Zweifel an der Sinnhaftigkeit meines Tuns. Ein paar Tage vorher hatte ich mit Peter Thalhammer vereinbart, ihn auf seiner Tour zum Münchner Großmarkt zu begleiten. Treffpunkt 3.00 Uhr morgens in Attenkirchen. Seitdem hat für mich die Floskel „mitten in der Nacht“ eine ganz realistische Entsprechung.

Er wartete natürlich schon auf mich. Und mit wenigen Minuten Verspätung machten wir uns in seinem Sprinter auf den Weg gen München, wohin auch zwei weitere Fahrer seiner Firma, Sellmaier – Obst- und Gemüsegroßhandel, schon unterwegs waren. Seit 1986 gehören diese Fahrten zum Alltag des 50-jährigen, der inzwischen – neben zahlreichen Kunden in München und den Landkreisen Freising und Erding – weite

Teile der südlichen Hallertau mit frischem Obst und Gemüse versorgt. Schulen, Krankenhäuser, Altenheime, Firmenkantinen und Gastronomen zählen zu seinen Kunden, die am gleichen Tag die gelieferte



Peter Thalhammer, Grossist für Obst und Gemüse

Frischware verarbeiten wollen, die tags zuvor via Telefon oder Fax bestellt worden war.

Reger Betrieb schon in den Morgenstunden

Als wir an diesem eisig kalten Montagmorgen schließlich am Münchner Großmarktgelände eintreffen – so schnell bin ich noch nie nach und durch München gekommen – ist schon ordentlich Betrieb: Transport-Fahrzeuge aller Größen suchen sich ihren Weg. Holländer, Italiener, Spanier, um ihre Ware bei den Marktbeschickern abzuladen. Großhändler wie Thalhammer, um möglichst rasch die beste Ware für ihre Kunden zu erstehen. Dazwischen ein fast beängstigendes Verkehrsgewirr unzähliger Gabelstapler, die zwischen den Marktständen und Rampen auf- und abladen. Sehr viele davon im Freien – bei jeder Witterung.



Damit die Ware keinen Schaden nimmt und die Mitarbeiter komfortabler arbeiten können, hat sich Thalhammer schon vor Jahren im Untergeschoss einer Halle einen Lagerraum und Stellplätze gemietet, um die Ware witterungsunabhängig kommissionieren und verladen zu können. Hier beginnt dann sein eigentlicher Job: Er sichtet die Bestellungen und telefoniert mit den ersten Händlern, um herauszufinden, ob die Ware verfügbar ist, die er gerne mitnehmen würde.

„Heute gibt es alles zu jeder Zeit“

Erst danach geht es rauf zum Einkauf in die Hallen. Thalhammer beginnt seine Tour in der sogenannten „Kartoffelstraße“, einem Außenbereich zwischen zwei Hallen, die ihren Namen der ursprünglichen ausgeprägten Spezialisierung der Anbieter verdankt. Und wohl auch dem eher überschaubaren Angebot früherer Zeiten, als nicht jedes Obst und Gemüse jedweder Provinienz zu jeder Jahreszeit verfügbar war. „Als mein Schwiegervater (der Firmengründer Josef Sellmaier, *Anm. der Redaktion*) anfang, da gab es auch nicht viel mehr Angebot als Kartoffeln und Saisonware“, erzählt Thalhammer, „man kaufte ein, was das Angebot hergab und versuchte die Ware dann loszuschlagen.“

Heute wird ausschließlich gekauft, was bestellt wurde. Und das ist bei der Firma Sellmaier inzwischen eine ganze Menge: Rund drei Tonnen Ware wird am Ende dieses Markttages (also am frühen Morgen!) auf die Kühllaster verladen. Für einen Großkunden, der Fruchtsäfte anbietet, braucht Thalhammer allein 150 Kisten Ananas in der Woche.

Zurück zur Kartoffelstraße, wo die Einkaufstour beginnt. Hier kennt jeder jeden. Man duzt sich und frozelt ein wenig: „Das ist Guiseppa, der größte Gauner hier am Großmarkt!“

Gehandelt wird nur bei großen Mengen

Thalhammer checkt zuerst seine bevorzugten Lieferanten. Auf die kann er sich verlassen und weiß, dass er beste Qualitäten bekommt. Zuerst wird immer die Verfügbarkeit der „rare“ Produkte abgefragt: Exoten natürlich oder Erdbeeren. Dann erst Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gurken. Gehandelt wird nicht in Kilo oder Pfund, sondern in Verpackungseinheiten von 10, 15 oder mehr Kilogramm. Holzkisten verraten normalerweise europäische Herkunft; Übersee-ware kommt im Karton.

Der Verkäufer nennt seinen Preis und die Geschäfte werden ohne großes Ballyhoo „per Handschlag“ gemacht.

Thalhammer sieht meinen fragenden Gesichtsausdruck und lacht: „Bei größeren Mengen wird schon verhandelt, aber nicht wegen zwei Kisten Tomaten.“ Außerdem kennt Thalhammer die Preise sehr genau und das wissen seine Lieferanten. Die Preisvereinbarung läuft über die Mimik, gerade wenn Dritte dabeistehen. „Wenn der signalisierte Preis nicht passt“, verrät Thalhammer, „dann merkt der Verkäufer das sofort an meiner Reaktion.“ Und man müsste schon genau hinsehen, „denn es gibt doch starke Preisschwankungen im Wochenverlauf.“ Der heutige Montag ist einer der starken Markttage (neben Donnerstag und Freitag).

Der Eindruck täuscht nicht. Waren wir mit bei den ersten, die am Großmarkt eintrafen, so füllen sich die Hallen nun mit Einkäufern, werden die Stände nach und nach mit frisch eingetrossener Ware befüllt. Eine hektische Betriebsamkeit, die fast chaotisch anmutet und deren Ordnung nur der Profi durchschaut.

Thalhammer zeigt mir einige der rund 130 Anbieter am Münchner Großmarkt. Früher seien die Händler oft sehr stark spezialisiert gewesen, erzählt Thalhammer,



Anpacken statt zugucken: Autor **Alexander Herzog** hilft **Peter Thalhammer** beim Beladen.



Hochwertige Küche braucht beste Zutaten: Gastronom **Josef Ostermeier** bei der Prüfung der gelieferten Kräuter.

„heute haben die allermeisten ein sehr breites Sortiment.“ Aber es gibt sie noch, die Spezialisten, den Griechen, der nur Ware aus seiner Heimat vertreibt, den Bio-Laden, den „Beeren-Stand“ oder den Anbieter exotischer Früchte, die selbst Thalhammer nicht alle beim Namen zu nennen vermag. Und schließlich den „Spargel-Spezialisten“, der nur dieses Stangengemüse in unterschiedlichen Qualitäten und Größen anbietet. „Der Spargel ist das einzig verbliebene Saisonangebot“, weiß Thalhammer, „ansonsten gibt es alles zu jederzeit. Im Februar gab es hervorragende Erdbeeren aus Italien und Marokko, die billiger angeboten werden wie heimische Erdbeeren in der Hochsaison“.

Spargel ist das einzige Saisongemüse

Heute ist Spargel trotz der frühen Jahreszeit billig, meint Thalhammer. „Gib mir 11,25“, sagt die Verkäuferin. Doch der Attenkirchener Großhändler hat an diesem Tag leider keinen Spargel auf seiner Einkaufsliste.

Inzwischen hat Thalhammer seine Einkäufe beinahe beisammen. Die Ware, die er gekauft hat, muss er natürlich nicht mit sich rumschleppen. Sie ist längst auf dem Weg in sein Zwischenlager, gebracht von einem der unzähligen Gabelstapler.

Was jetzt noch fehlt sind Ananas und Erdbeeren, die eine Großbäckerei geordert hat. Die Ware ist noch auf dem Transportweg, soll aber jeden Moment eintreffen. Eine gute Gelegenheit, in einem kleinen italienischen Steh-Café einen Espresso zu trinken.

Vom Klimatechniker zum Großhändler

Thalhammer, der aus Töging stammt, kam mit seiner Familie nach Freising (wo sein Vater als Dom-Bibliothekar beschäftigt war). Zu seiner heutigen Beschäftigung hatte er gar keinen Bezug, denn er lernte Klimatechniker. Erst durch seine Frau kam er 1986 nach Attenkirchen sowie auf Obst und Gemüse. Anfangs half er seinem Schwiegervater nur mal beim Ausfahren, ehe die Entscheidung reifte, seinen erlernten Beruf an den Nagel zu hängen. Mit seinem Schwiegervater hatte er „den besten Lehrmeister“, den es gab. „Er nahm mich mit zur Großmarkthalle, zeigte mir alles und jeden und schärfte mir den Blick für die Besonderheiten und Anforderungen. Und Josef Sellmaier hatte im Markt einen sehr guten Namen.“

Seit der Übernahme des Betriebes 1998 hat der Schwiegersohn selbst einiges zur Geschäftsausweitung beigetragen. Heute fahren drei Kühllaster die Waren zwischen

München, Freising, Erdinger Moos und Hallertau aus. Zuletzt investierten die Thalhammers vor zwei Jahren in eine neue Lagerhalle in Attenkirchen.

Weil er heute so viel Zeit mit mir „verdaddelt“ hat, lässt er seine Fahrer schon vorausfahren, um die Waren auszuliefern. Ehe Thalhammer seine Kunden beliefert, fahren wir zum Flughafen, um eine Probeflieferung zuzustellen: Eine Firma am Flughafen möchte testen, wie ein großer Obstkorb bei den Kunden im Besprechungsraum ankommt.

Und schließlich fahren wir noch nach Weihenstephan in das Institut für Pflanzenbau, wo seit Jahren verschiedene Salate angebaut werden, die Thalhammer exklusiv vermarktet. Richtig ausgefallene Sorten sind darunter, mit Aromen von Fenchel bis Knoblauch.

Am frühen Nachmittag kommt Thalhammer üblicherweise wieder daheim an. Feierabend? Noch lange nicht! Jetzt geht's ins Büro, Bestellungen sichten und den nächsten Tag vorbereiten. Zusammen mit seiner Frau Karin, die für die Finanzen zuständig ist.

Um 22.00 Uhr geht es meistens zu Bett. Um rechtzeitig aufzuwachen. Mitten in der Nacht. ■ Text: Alexander Herzog, Fotos: Rainer Lehmann