



Der Wochenmarkt in Hahn ist beliebt. Vor dem Wagen von Metzgermeister Rüdiger Wutschka gibt es fast immer eine Warteschlange.

Foto: RMB/Wolfgang Kühner

Wurst, Gemüse und ein Bücherbus

EINKAUFEN Der Wochenmarkt in Hahn hat sich über die Jahre fest etabliert / Größtes Brot wiegt acht Kilogramm

Von Mathias Gubo

BLEIDENSTADT. Vor dem Wagen von Metzgermeister Rüdiger Wutschka steht die übliche Schlange. Geduldig warten seine Kunden darauf, bedient zu werden. Der Meister sorgt mit flotten Sprüchen dafür, dass es niemandem langweilig wird. Die Kundschaft will nicht nur seine gute Leberwurst, sondern will auch unterhalten werden. Wochenmarkt auf dem Dr.-Peter-Nikolaus-Platz am Rathaus in Hahn: Für viele Taunussteiner längst ein fester Termin im Wochenkalender.

Erlebnis unter freiem Himmel

„Alles, was essbar ist, gibt es auf dem Markt in Hahn“, sagt Marktmeister Walter Conrad. Wenn auch mit einer Ausnahme. Jeden Donnerstag zur Marktzeit steht nun auch der Taunussteiner Bücherbus vor dem Rathaus und lädt zum Stöbern in den reichhaltigen Beständen ein. Darunter seien ge-

wiss auch Kochbücher, sagt Mona Werner von der Taunussteiner Stadtmarketing GmbH lachend und erntet sogleich die Zustimmung des Marktmeisters.

Wochenmärkte seien nach wie vor zeitgemäß, ist Gerhard Johnson, der Geschäftsführer der Deutschen Marktgilde, die den Markt in Hahn ausrichtet, überzeugt. Sie seien ein schöner Kontrast zur „sterilen Einkaufswelt“ vieler Supermärkte. Nicht wenige Einzelhändler seien deshalb darum bemüht, den Markt in ihren Geschäften auf irgendeine Weise zu kopieren. „Aber wir sind das Original“, so Johnson, „wir bieten das Einkaufserlebnis unter freiem Himmel“. Jeder Händler sei anders, das Angebot groß und zumeist aus der Region. „Viele Menschen suchen das“, ist Johnson überzeugt.

Seit 15 Jahren gibt es den Wochenmarkt in Hahn inzwischen, davor war er auf dem Platz vor der Silberbachhalle in Wehen. Eva Schiendzielorz kommt mit Wildspezialitäten aus Lang-

scheid und hat sich in kurzer Zeit eine treue Stammkundschaft geschaffen. Ihre Ladentheke ist fast schon leer, gefragt ist besonders frisches Wildfleisch und die Bratwürste, die sie in Assmannshausen fertigen lässt.

Aus dem Quellgebiet der Eder bezieht Helmut Ernst aus Laufenselden seine Forellen, die er dann frisch räuchert. Er schätzt die Taunussteiner als gute Kunden, diese schätzen seine Rauchmatjes, den Stremellachs und die Forellenfilets. Seine Forellen seien besonders saftig, sagt Ernst, denn sie werden liegend geräuchert. „Die Forellen liegen auf dem Bauch, dann bleibt der Fleischsaft auch drin“, so seine Erklärung.

Kaum jemand gehe ohne volle Taschen vom Markt weg, weiß Mona Werner aus eigener Erfahrung. „Weil es Spaß macht, weil man mehr Ruhe und Gelassenheit hat“. Bürgermeister Sandro Zehner ist froh, dass es in Taunusstein einen Wochenmarkt gibt. „Märkte sind zeitlos“, sagt

er, der Einkauf regionaler Produkte entspreche dagegen dem Zeitgeist.

Derweil hat sich vor dem Wagen des Bäckers Michael Karl aus dem Vogelsberg eine lange Schlange gebildet. Sein größtes Brot, der „Vogelsberger Riese“, ist acht Kilogramm schwer und wird auch in Portionen verkauft. Sein Standnachbar Markus Hochhaus vom gleichnamigen Obsthof aus Finthen besorgt Karl in der Zwischenzeit Wechselgeld von der nahen Bank. Man hilft sich gegenseitig.

Wein und Käse kommt noch

Seit November 1999 seien er, Ellen Schäfer mit ihrem Gemüsestand und Rüdiger Wutschka auf dem Markt in Hahn. „Wir haben was daraus gemacht“, sagt Hochhaus und warnt die Marktgilde davor, die Standpreise weiter zu erhöhen. Gleichzeitig gibt es ein Lob für Marktmeister Conrad und dessen Fingerspitzengefühl. Sieben andere Märkte besucht Hochhaus im

Laufe einer Woche, darunter auch in Frankfurt-Bockenheim. Die Taunussteiner seien „ein nettes Volk, ländlich und freundlich“. In der Spargel- und Erdbeerzeit habe er 100 bis 120 Kunden in Hahn, im Winter etwa 50 bis 70, so seine Erfahrung. Um sich nicht unnötig Konkurrenz zu machen, haben Hochhaus und Standnachbarin Ellen Schäfer ihr Angebot ein wenig abgesprochen: Hochhaus, der 45 Hektar Obstwiesen und 20 Hektar Äcker bewirtschaftet, bietet in der Hauptsache Obst an, Schäfer ist bekannt für ihr frisches Gemüse.

13 Beschicker findet man auf dem Taunussteiner Wochenmarkt. Im neuen Jahr sollen noch ein Wein- und ein Käsehändler hinzukommen, verspricht Marktmeister Walter Conrad.

i Der Taunussteiner Wochenmarkt findet jeden Donnerstag in der Zeit von 14 bis 18 Uhr auf dem Platz vor dem Rathaus in Hahn statt.