Manuel Trummer

Die Karether Marktweiber – Zeitzeugen erinnern sich

Am neuen Dorfplatz in Kareth kommt sie dem Besucher entgegen. Mit Kopftuch, einen schwer mit Gemüse beladenen Wagen vor sich schiebend, und ganz aus weiß schimmerndem Jura-Kalkstein gehauen: das „Karether Marktweibl" auf ihrem Weg zu den Regensburger Märkten. Noch in den 1990er-Jahren prägten die Karether Gemüsefrauen mit ihren Wägen und kleinen Ständen das Stadtbild am Alten Kornmarkt. Gemüse aus Kareth galt in der Stadt als bekannt und beliebt. Die Karether waren stolz auf ihre Marktfrauen. Das kleine, von Wolf-Dietrich Karl geschaffene Denkmal im Herzen von Kareth erinnert an die Gemüsefrauen und vergegenwärtigt der Bevölkerung einen wichtigen Teil der lokalen Geschichte im 20. Jahrhundert. Die Erinnerung gilt dabei nicht nur der einheimischen Landwirtschaft und ihren Produkten, sondern einem wichtigen Teil der dörflichen Identität. Noch heute – das wird in Gesprächen mit ehemaligen Karether Marktleuten deutlich – zeigt sich der Lokalstolz auf die Qualität der regionalen Erzeugnisse und den Fleiß der Menschen hinter den Gemüseständen.

Im Sinne einer kleinen „oral history" wollen wir im Folgenden mit den Berichten von Zeitzeugen, ehemaligen Gemüsefrauen und ihren Verwandten und Bekannten[1] diesen wichtigen Teil der Geschichte von Kareth-Lappersdorf im 20. Jahrhundert rekonstruieren und ein lebendiges Porträt der „Karether Marktweiber" zeichnen. Ergänzt werden die Erinnerungen der Erzähler durch Material aus zeitgenössischen Zeitungsberichten sowie Fotografien aus Familienbesitz.

„Häusler" und Bauern. - Wer waren die Marktweiber?

Bis weit in die 1970er-Jahre prägte die Landwirtschaft im Voll- oder im Nebenerwerb den Ort Kareth entscheidend: „In Kareth, von der Kirche angefangen – jedes Haus hat mit der Landwirtschaft zu tun gehabt. Eine Kuh, zwei Kühe – jedes Haus!", erinnert sich Herr Hauner, Sohn der bekannten Marktfrau Franziska Hauner. „Das war für alle ein zweites Standbein." Der Gemüseanbau und der Marktbetrieb oblag dabei in der Regel der Frau, die daneben auch noch den Haushalt leiten musste. Auch wenn größere Geschwister in den Familien die Mütter unterstützen konnten, wurden die Frauen gerade in den kleinen Nebenerwerbslandwirtschaften stark von Kindererziehung, Gartenarbeit und Gemüseanbau gefordert. „Bei meiner Mutter war es immer so: Der Vater war Maurerpolier, der hat verdient. Aber dadurch, dass sie schon vor der Hochzeit auf den Markt gegangen ist, war das ihr Leben. Sie hat das dann bis zum Tode mit 73 Jahren gemacht. Und da war sie noch fast bis zum letzten Tag am Markt", erinnert sich Herr Wimmer.

Die Karether Marktfrau Barbara Zollner auf einem Zeitungsausschnitt in den 1980er Jahren (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

Zu unterscheiden gilt es zwischen den Landwirten, die in größerem Stile auf Äckern Feldfrüchte, vor allem Kohlarten und Weißkraut, anbauten und den „Heislern", den Kleinbauern im Nebenerwerb, die ihr Gemüse in ihren Hausgärten und benachbarten Gartenfeldern anbauten. Die Gemüsefrau Anna Hetzenecker (*1909) hatte etwa einen 60 m² großen Hausgarten und ein etwa 70 Dezimal² (rund 2400 qm) großes Gartenfeld, auf dem neben Gemüse auch Kartoffeln und Getreide angebaut wurden. Ähnlich groß gestaltete sich mit circa 2000 qm der Garten von Rosa Wimmer (*1918). Die Landwirte verfügten überdies über Gemüsekeller, in denen auch die großen Holzfässer mit dem begehrten Karether Sauerkraut oder einer weiteren Spezialität des Ortes, dem Rübenkraut, eingelagert wurden. Da die „Heisler" in der Regel nicht über diese Lagermöglichkeiten verfügten, bildete der Sauerkrautverkauf vor allem die Domäne der größeren Landwirte.

„Geh, schöne Frau, kaufen's mir an Salat ab!" – Der Marktbetrieb

Wenngleich sich der größte Teil der Geschichte der Karether Gemüsefrauen ungefähr ab den späten 1940er-Jahren auf dem Kornmarkt bei der Alten Kapelle in Regensburg abspielte, lohnt es sich doch, zeitlich weiter auszuholen. Denn bereits vor dem Zweiten Weltkrieg zählte Gemüse aus den Ackerflächen um die Gemeinde Kareth zum festen Bestandteil der Regensburger Märkte. Räumlich waren die Marktbeschicker zu dieser Zeit noch nicht an einen festen Ort gebunden. Vielmehr gestaltete sich die gesamte Regensburger Altstadt in Domnähe als ein einziger großer Markt. Einzelne, kleine Stände von Karether Gemüsebauern fanden sich über die gesamte Altstadt verteilt, auch in Seitenstraßen, abseits der großen Märkte. Der wichtigste Umschlagplatz für Gemüse befand sich in den Jahren vor 1940 westlich des Doms St. Peter, vor dem Kaiserhof (Krauterermarkt, heute: Hotel Kaiserhof / Haus Heuport). Neben den Karether Frauen verkauften hier vor allem die Weichserer ihren weltbekannten Radi.

Die Karether Marktfrau Hauner in den 1980er Jahren (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg begannen die Karether Marktweiber sich auf den Alten Kornmarkt zu verlagern. Hier konnte man dank der Nähe zur Alten Kapelle auch schon früh von touristischer Laufkundschaft profitieren. Zwischen Karmelitenkirche und Herzogshof fanden ab dieser Zeit mittwochs und samstags die Märkte statt, zu denen die Frauen mit ihren kleinen Korbwägen aus Kareth kamen. Markttische gab es keine, lediglich die Gemüsekisten selbst dienten als Verkaufsstand. Die „Stände" und alles Gemüse, das es zu verkaufen galt, mussten in die kleinen Wägelchen mit den Holzspeichenrädern passen. Auch Planen oder Abdeckungen gab es nicht. Regnete oder schneite es, standen die Marktleute in der nassen Kälte.

Rosa Wimmer – 60 Jahre Marktfrau, 1991 (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

Die mühselige Arbeit begann bereits am Vortag der Markttage. Am Dienstag- und Freitagabend, sobald die häusliche Arbeit getan war, wurde das Gemüse vorbereitet, sodass man gleich am frühen Morgen aufbrechen konnte: „Das Gemüse ist am Tag davor hergerichtet worden. Da ist es eingewässert worden, dass es frisch bleibt. Und dann in der Früh – die Mutter ist um vier oder fünf Uhr aufgestanden und hat es dann in die Körbe geladen", erinnert sich Herr Hetzenecker. Bereits um sechs Uhr begaben sich die Frauen zu Fuß auf den etwa vier Kilometer langen Weg zum Kornmarkt. Die übliche Strecke führte voll beladen über die Lappersdorfer Straße durch Stadtamhof – kein leichtes Unterfangen, wie sich Herr Hauner erinnert: „Die Lappersdorfer Straße war ja eine Schlaglöcherstraße, eine Schotterstraße! Da war links und rechts ein Graben. Da waren ja noch Felder links und rechts!" Eine besondere Herausforderung für die Frauen mit ihren Holzwägelchen stellte die Steinerne Brücke dar. Frau Weiß, die als Kind ihre Großmutter zum Markt begleitete, erinnert sich: „Die Plage war die Steinerne Brücke! Gnad' Dir Gott, wenn Du in ein Straßenbahngleis rein geraten bist! Mei, das war was! Da haben wir uns schon g'scheit plagen müssen." Andere Marktfrauen nutzten hingegen die Gleisrinnen, weil dort die Holzspeichenräder der kleinen Wägen besonders gut rollten – zum Verdruss der Straßenbahnfahrer. Denn einmal mit dem schweren Wagen in der Gleisrinne, konnte man nicht mehr so leicht hinaus: „Ich weiß noch, wie die Bahn die ganze Zeit so gebimmelt hat", erinnert sich Herr Hauner, „dabei hat der die ganze Zeit Dich gemeint! Da

sind ja Mords Körbe drauf gewesen!" Über die Brückstraße führte der Weg schließlich zum Kornmarkt, wo die Wägen entladen und das Angebot präsentiert wurde.

Sofern bei den größeren Bauern Zugtiere vorhanden und verfügbar waren, wurden die Wägen bisweilen auch per Pferde- oder Ochsengespann nach Regensburg gezogen. Frau Rieger und Frau Weiß erinnern sich noch stolz an den prächtigen schwarzen Rappen, der den Wagen der Riegers von Zeit zu Zeit zum Markt zog: „Das war so ein Bretterwagen und da war das Gemüse droben. Mit dem Ochsen hat's halt länger gedauert. Sie [die Riegers] haben sich dann zusammengetan, weil sie ja verschwägert waren. Und wenn sie mit dem Ross gefahren sind, dann war das schon in Ordnung. Das ist dann schnell gegangen!" Schon in den 1960ern kam bei den größeren Bauern bisweilen auch der Traktor zum Einsatz. Die „Heisler", die Nebenerwerbsbauern, die vornehmlich Gartengemüse verkauften, mussten sich hingegen noch länger mit den Marktwägen über die Steinerne Brücke plagen. Um 1965 wurde die Situation zumindest ein wenig erleichtert, da nun die Korbwägen Gummibereifung erhielten. Erst später, in den 1980er-Jahren, wurde zum Teil der eigene PKW genutzt.

Am Markt angekommen, galt es, sich die besten Standplätze zu sichern. Je früher die Marktweiber am Kornmarkt ankamen, umso höher waren ihre Chancen auf einen guten Platz. Besonders die Eckplätze in der ersten Reihe, nahe am Bürgersteig, galten als sehr beliebt und umsatzstark. Während die meisten Familien ganz selbstverständlich ihre Stammplätze, die in der Regel innerhalb der Familie „weitervererbt" wurden, Woche für Woche belegten, mussten sich neue Händler oft mit den schlechteren Plätzen in den hinteren Zeilen begnügen. Die Abrechnung der Standpacht oblag dem „Fünferlmann", einem städtischen Angestellten, der von den Marktfrauen meist etwa 20 Pfennig kassierte. Da sich die Pacht nach der genutzten Fläche bemaß, wurden die Kisten von den findigen Marktfrauen üblicherweise in die Höhe gestapelt, um den zu zahlenden Betrag niedrig zu halten. Etwa 20 Familien aus Kareth verkauften zu Hochzeiten ihr Gemüse am Kornmarkt, was nicht selten zu Gerangel um die besten Standplätze und die Kundschaft führte. Dennoch handelte es sich um eine gesunde Konkurrenz, wie sich die Alten erinnern: „Da hat niemand dem anderen etwas Schlechtes gewunschen!" Die Hilfsbereitschaft unter den Karether Gemüsefrauen war groß. Für Gelächter sorgt noch immer die Episode, in der die Marktfrau Anna Hetzenecker nach einem Schwächeanfall auf dem Heimweg von ihrer Nachbarin Rosa Wimmer kurzerhand in das Wägelchen verfrachtet und nach Hause gezogen wurde.

Anna Hetzenecker und Rosa Wimmer am Alten Kornmarkt (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

Marktzeit war der Vormittag. Schon um 7 Uhr morgens wurde die erste Kundschaft, die mittwochs in Sankt Johann die Frühmesse besucht hatte, erwartet. Üblicherweise hatte jede Marktfrau

Gemüsestand von Maria Rieger am Alten Kornmarkt (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

ihre Stammkundschaft, die ihr das Gemüse abnahm. Doch auch um Laufkundschaft bemühten sie sich mit lustigen Sprüchen: „Schöne Frau! Geh, kaufen's mir einen Salat ab! Eine ganze Schüssel davon hab ich selber gegessen, so gut ist der!", war einer der beliebten Sprüche der Hauner Franziska. Auch Derberes konnte man bisweilen hören: „Leute, esst's Spinat! Der hat Eisen, da könnt's gut schei..." Interessant ist, wie die Frauen auch rasch auf Trends, häufig von den Medien ausgelöst, reagierten. Nach einem Radiobericht über die positive Wirkung von Sauerkraut bei Krebserkrankungen begegneten die Marktweiber der gestiegenen Nachfrage umgehend, indem sie mehr Fässer der begehrten Karether Spezialität nach Regensburg mitnahmen und diese in all ihren medizinischen Vorzügen anpriesen.

Bereits am frühen Nachmittag musste der Kornmarkt von den Frauen geräumt werden, um als Parkplatz genutzt werden zu können. Doch bevor es zurück nach Kareth ging, boten die Marktfrauen noch einen „Lieferservice" an. Stammkunden oder ältere Kunden, die schlecht zu Fuß waren, konnten Gemüsepakete bei den Karether Frauen bestellen. Nachdem der Stand im Wagen zur Mittagszeit wieder aufgeräumt war, wurden diese Pakete nun noch ausgeliefert. „Da haben wir gesagt: ‚Wenn wir heimfahren, bringen wir es vorbei!' Alles zu Fuß!", erinnert sich Frieda Weiß. Ein festes Ritual nach dem Abbauen der Wägen stellte für einige Marktfrauen auch der Besuch des Café Orlando auf der gegenüberliegenden Straßenseite dar, wo man sich noch mit einer Tasse Kaffee stärkte und sich über die Ereignisse des Markttages austauschte.

„Roude Ranna" und „Soachlruam" - Das Angebot

Marktzeit war für die Karether Gemüsefrauen das ganze Jahr über. Dabei wurde ganz selbstverständlich ein saisonales Angebot von Feldfrüchten gesetzt. So bestand im Frühjahr das Angebot vor allem aus Radieschen, Schnittsalat, Feldsalat und Kohlrabi. Im Sommer kamen Endivien, Gurken, Kopfsalat und Tomaten dazu. Das ganze Jahr über verfügbar waren Kartoffeln, „roude Ranna" (Rote Beete), Sellerie, Rosenkohl, Wirsing, Blau- und Weißkraut und Gelbe Rüben, die auch im Winter in den Karether Gemüsekellern eingelagert werden konnten. Den Rettich überließ man hingegen den Weichserer Radifrauen.

Anna Hetzenecker im Gespräch mit dem zukünftigen OB Viehbacher auf der Steinernen Brücke (Fotoarchiv der Gemeinde Lappersdorf).

Eine besondere Spezialität stellte das Karether Sauerkraut dar, das im Herbst und Winter von den größeren Gemüsebauern hergestellt, eingelagert und verkauft wurde. Vor allem in den Monaten ab Oktober, wenn die übrige Feldarbeit getan war und die Arbeitskraft der Bauernfamilien für andere Tätigkeiten freistand, begann die aufwändige Zubereitung des Krautes. Zunächst noch per Hand, später mit eigenen Schneidemaschinen, wurde das Kraut klein gehobelt und in große Holzbottiche verteilt. Hier wurde es gestampft, was vor allem für die Kinder einen großen Spaß darstellte. „Das war schön! Wer da dabei sein hat dürfen, der hat das schon als Ehre empfunden, wenn man da hinein durfte!", erinnert sich etwa Frau Weiß. „Aber allein kam man nicht mehr aus dem Bottich heraus, das war so glatt!", ergänzt Herr Hauner. Mit bloßen Füßen oder Gummistiefeln wurde das Kraut im Bottich glatt gestampft und entwässert, bis es schäumte. Die rutschige Schicht wurde kräftig gesalzen und mit einer weiteren Schicht Krauthobeln bedeckt, die abermals glatt gestampft und gesalzen wurde. Dies wiederholte sich, bis der Bottich randvoll war. Nun wurde das Kraut mit einem von einem Stein beschwerten Holzdeckel abgedeckt und konnte vier Wochen gären. 20 bis 40 Zentner konnte eines dieser Fässer fassen. Wichtig war eine gleich bleibende Temperatur während des Gärvorganges – ein weiterer Grund, wieso das Kraut nur von den Bauern produziert werden konnte, die über Gemüsekeller verfügten. „Das war das echte Sauerkraut!", betont Frau Weiß noch heute stolz, „nicht das, was man heute in den Dosen kriegt!"

„Wie die Mütter weg waren, da war's halt dann aus". – Das Abklingen des Marktes

Während die Nuklearkatastrophe von Tschernobyl um 1986 nur für einen kurzen Umsatzeinbruch auf dem Alten Kornmarkt sorgte, führten die zur selben Zeit sich rasch ausbreitenden Supermärkte und der Gemüsegroßhandel zu einem nachhaltigen Abklingen des Marktgeschehens. Die einsetzende „Billigmentalität" der neuen Käuferschichten beklagten die Karether Marktweiber ebenso wie das Wegbleiben ihrer meist schon betagten Stammkundschaft. Ein wesentlicher Faktor für das Ausklingen des Marktes um 1990 stellte auch die fehlende Nachfolge bei vielen der Karether Marktweiber dar. Während zuvor die Stände in den Familien zwischen den Generatio-

nen weitergegeben wurden, waren nun die Kinder meist in anderen Berufen untergekommen und auf die Nebeneinkünfte aus dem mühsamen Gemüseverkauf nicht mehr angewiesen. „Das ist immer eine Frage der Nachfolge gewesen [...] Wie die Mütter weg waren, da war's halt dann aus", beschreibt Herr Wimmer die Situation Mitte der 1990er-Jahre.

Übrig blieben die Gemüsestände der Großhändler am Donaumarkt, der eine starke Konkurrenz für die Karether Marktweiber bedeutete. Als letzte Karether Gemüsehändler sind bis in die Gegenwart die Familie Mirwald übrig geblieben, die seit 1988 einen Stand auf dem Marktplatz in Lappersdorf betreibt, sowie die Familie Renner aus Rehtal, die ihr Gemüse auf dem Donaumarkt in Regensburg verkauft. Aber vielleicht bieten ja die gegenwärtigen Trends hin zu „Bio", zu „Öko", zu „regional" und zu mehr Qualität in der Ernährungskultur die Chance für eine kleine Renaissance der Karether Gemüseweiber?

Karether Marktfrau mit Stadtwagen. Skulptur von Ralf Wunderlich (Foto: B. Frahsek)

1 Mein Dank gilt Frau Frieda Weiß (*1941), die schon ihre Großmutter Frau Lanzinger (*1886) zum Markt begleitete, Frau Anna Rieger (*1928), die den Stand am Kornmarkt in den 1960ern von ihrer Schwägerin Mare Rieger (*1923) übernahm, Herrn Christian Wimmer (*1951), Sohn der Marktfrau Rosa Wimmer (*1918), Herrn Karl Hetzenecker (*1939), der bereits als Kind seine Mutter Anna Hetzenecker (*1909) beim Marktbetrieb unterstützte und Herrn Michael Hauner (*1939), Sohn der Marktfrau Franziska Hauner (*1906). Im Dezember 2011 und im Januar 2012 nahmen sie sich lange Zeit für die narrativ-biographischen Interviews, auf denen dieser Text gründet.

2 Altes bayerisches Flächenmaß: 1 Dezimal hat ca. 34,08 m²; ein Hundertstel Tagwerk.