

Wo Tomaten einen Tick mehr Rot haben

JUBILÄUM Nürnberger Großmarkt wirbt auch im 50. Jahr seines Bestehens mit kurzen Transportwegen. Dass man das schmeckt, zeigte ein „Tag der offenen Tür“.

VON NIKOLAS PELKE

NÜRNBERG. „Beißen Sie einfach rein, dann merken Sie den Unterschied“, fordert Bernd Drechsler eine sympathische Dame auf, die sich gestern beim Tag der offenen Tür zum 50-jährigen Bestehen des Großmarktes selber ein Bild von dem bunten Gemüse treiben dort gemacht hat. „Die fränkischen Strauchtomaten schmecken schon anders: leckerer“, sagt Gertrud Nigrin ehrlich beeindruckt.

Tomate zur Ernte „komplett reif“

Die „Franken-Tomate“, betont der Knoblauchsländer Gemüsebauer aus Almshof, werde komplett reif geerntet. Daher sei das beliebte Gemüse zwar weniger transportfähig, aber einfach viel intensiver im Geschmack. Die „Billig-Konkurrenz“ transportiere die Tomate als „grünes Gemüse“ im Lastwagen quer über den Kontinent. Zwar nehme diese dann irgendwann auch die typisch rote Farbe an, allerdings ohne weitere Geschmacksstoffe aus dem nährstoffreichen Boden aufnehmen zu können. „Weniger Nährstoffe und mehr Wasser bedeutet weniger Geschmack und mehr Ertrag“, erklärt der Chef des fränkischen Familienbetriebs.

Durch höhere Produktionskosten in Deutschland sei zudem der Preis der regionalen Produkte höher als der der ausländischen Konkurrenz, berichtet Drechsler der interessierten Kundin aus Abenberg bei Spalt. „Freilich erlie-

ge ich im Supermarkt auch manchmal den Preisverlockungen“, gibt Gertrud Nigrin zu. „Im Sommer verzichte ich aber darauf beispielsweise Äpfel aus Neeseeland einzukaufen“, erzählt die sympathische Dame weiter. Im Winter kommen dann eben auch weniger Tomaten, sondern das typische Wintergemüse auf den Tisch der Familie. „Wir wären schon froh, wenn der Transport der frischen Produkte nicht durch die Europäische Union subventioniert würde“, betont Drechsler.

Trend zum heimischen Produkt

Glücklich sei der fränkische Gemüsebauer darüber, dass in der Gesellschaft ein Trend zu heimischen und regionalen Produkten eingesetzt habe. Tausende Besucher laufen derweil mit grünen „50 Jahre Großmarkt“-Taschen bewaffnet über die zahlreichen Stände an der Leyher Straße 107. Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly (SPD) bedankte sich bei der Eröffnung des Jubiläumfestes bei den Mitarbeitern des Großmarktes, die „uns täglich mit frischen Waren versorgen, wenn wir uns nochmal im Bett umdrehen können“.

Der regionale Warenumsatzplatz Großmarkt schaffe für die Menschen in der Region jeden Tag ein Stück Lebensqualität und Lebenslust, sagte Maly weiter.

Beschwert haben sich dagegen die Einzelhändler beim Oberbürgermeister über die hohen Eintrittspreise. „Es kann nicht sein, dass der Eintritt ab fünf Uhr morgens pro Monat viel mehr kostet als erst ab 6.45 Uhr“, sagte Ali Sahverdi, der im Nürnberger Stadtteil Zabo einen Gemüseladen hat. Wenn der Großmarkt weiterleben solle, müssten sich auch die kleinen Einzelhändler den Eintritt leisten können, betonte Sahverdi. „Wir werden darüber reden“, sicherte Nürnbergs Stadtoberhaupt Norbert Maly den Händlern zu.



„Knoblauchsländer-Tomaten“ vertreibt der Familienbetrieb Drechsel über den Nürnberger Großmarkt. Der feierte sein 50-jähriges Bestehen. Foto: Pelke

DER NÜRNBERGER GROSSMARKT

► **50-Jahres-Bilanz:** Seit der Eröffnung des Nürnberger Großmarkts im Jahr 1959 haben die Händler mehr als fünf Millionen Tonnen Lebensmittel in die Haushalte Nürnbergs und der Metropolregion verteilt.

► **Funktion:** Dem Großmarkt Nürnberg

werden an allen Tagen des Jahres rund um die Uhr die Frischeprodukte aus den Gemüsegärten des Knoblauchslandes und aus aller Welt zugeliefert und dort von rund 300 Händlern während der Verkaufszeiten an Einkäufer aus Handel, Gastronomie, Hotellerie und an gewerbliche Großverbraucher abgegeben. (npe)