

Zeitschrift: Gallus-Stadt : Jahrbuch der Stadt St. Gallen
Band: - (1987)

Artikel: Von Menschen, Müll und Magenfreuden : ein Gang über den St. Galler Markt
Autor: Surber, Peter / Krüsi, Franz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-948496>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Von Menschen, Müll und Magenfreuden

Ein Gang über den St.Galler Markt

M wie Maart! Natürlich! Allenfalls käme einem St.Galler noch «M wie Mühleggbähnli» in den Sinn. Aber das Nächstliegende ist der Markt, vertraut, nicht wegzudenken, unentbehrlich. «Schöni Chriesi doo, wöntsi probiere?» Auf dem Markt kann man vergleichen, nicht nur mit den Augen, auch mit Zunge und Magen. Von allen Seiten locken Farben und Gerüche, hier ein Berg Tomaten, dort in «aamächeliger» Reihe alle Gemüse dieser Welt. Ob's an der Fülle liegt, am (noch möglichen) Gespräch oder eben am «probiere»: Wer den St.Galler Markt einmal entdeckt hat, bleibt ihm treu.

★ ★ ★

M wie Morgenstunde. Sie hat, auch für die Händler auf dem St.Galler Markt, Gold im Munde. Und beschert ihnen an kalten Tagen klamme Finger und rote Nasen. «Der Morgen ist mir die liebste Zeit des Tages», sagt zum Beispiel Elisabeth Bochsler. Ihr Glück – denn sie muss sich beizeiten auf den Weg machen, von St.Georgen in die Stadt hinunter, zu Fuss wenn immer möglich. Um Viertel nach sechs nämlich eröffnet wie in alten Zeiten der Hornstoss des Marktpolizisten den Handel an jenen vier Tagen, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag, wenn Engrosmarkt ist. Die Grosshändler bieten an, die Detaillisten decken sich ein. In den ersten Morgenstunden pendeln sich dann die Tagespreise ein. Wenn gegen sieben Uhr die ersten Kunden auftauchen, ist der morgendliche Spuk schon beinah vorbei. Ein langer Tag steht den Händlern bevor, bis sie nach Ladenschluss abends ihre Stände wieder geräumt haben.

Elisabeth Bochsler ist seit fünf Jahren dabei in ihrem ansichtskartengeschmückten Stand – 12mal allerdings weniger lang

als der Doyen der Händler, Emilio Lucchi –, und ihre Leidenschaft für den Beruf begründet sie ganz einfach und zugleich umfassend. Ihre Kolleginnen und Kollegen sagen es ähnlich: «I ha de Maart halt gern.»

★ ★ ★

M wie Majoran. Rosmarin und Thymian, Dill, Salbei, Basilikum. Und so weiter. Klingende Namen, würzige Düfte. In Vrenis «Chrüüterhüsli» auf dem St.Galler Markt riecht es beinahe betäubend. «Etz schmecked Si emol a dem», sie zerreibt einige Blätter Rosmarin, oder war es...? Die Gerüche verwirren sich. Ja, es kämen auch immer wieder neue Kräutersorten hinzu, eben hat sie den Brief einer Gärtnerei im Berner Oberland erhalten, welche neue Sorten anbietet. Dass ihr Ruf bis dorthin gelangt ist, freut sie – «und den St.Gallern ist das Chrüüterhüsli inzwischen ein Begriff», hat sie den Eindruck. «Oder dä Pfeffermünz doo, schmecked Si?»

Angefangen, erinnert sie sich, hat es mit Rosmarin, welches sie an dem Stand verkaufte, wo sie, vor 18 Jahren, ihre «Marktkarriere» begann. Aus Kräutersicht ein bescheidenes Angebot; «und damals musste man froh sei, nur schon eine oder zwei Sorten überhaupt verkaufen zu können.» Während einige ältere Leute den Kräutern die Treue hielten, ist dann in den letzten Jahren das Interesse der jüngeren Generation neu erwacht. Die Erfreulichkeiten eines eigenen Kräutergartens wurden wiederentdeckt, und auch jetzt noch, fünf Jahre nach der Eröffnung des «Chrüüterhüsli», steigt die Nachfrage.

Dass Chrüütervreni («Da isch min Name!») ohne Kräuter auch bei sich zu Hause nicht leben beziehungsweise kochen könnte, versteht sich beinahe von selber. Sie müssen bei ihr allerdings mit dem Balkon vorlieb nehmen, denn für einen Garten bleibt ihr zuwenig Zeit. Mit der Natur hat auch ihre zweiten Leidenschaft zu tun: das Wandern und vor allem Skifahren. Es kommt während der drei Wintermonate, wenn das «Hüsli» geschlossen ist, zu seinem Recht. Im März aber, da beginne es sie in allen Gliedern zu kribbeln – der Markt und die Kräuter rufen.

★ ★ ★



Doch wohl kein Bestechungsgeschenk von Raffaele Conto an Marktpolizist Markus Mülli?



Im Sommer fällt ein freundliches Gesicht wohl leichter, aber Hanni Scherrer ist auch im Winter meist guter Laune.



Peter Mähr vom Pavillon kennt seine Kunden und hat für alle ein freundliches Wort.



Wenn Domenico Damato seine Landsleute bedient, ist die Unterhaltung gleich um einiges lebhafter.

M wie Mülli und Kaiser. Oder wie Marktpolizei. Sie besteht aus obigen Herren, Georg Kaiser und Markus Mülli, und ihre Arbeit beschränkt sich erwartungsgemäss nicht auf den morgendlichen Hornstoss. Sie sind für sämtliche Märkte auf Stadtgebiet zuständig, von den Standbewilligungen bis zur Buchhaltung. Diese Vielseitigkeit hatte denn auch Georg Kaiser 1967 bewogen, von der Sicherheitspolizei in die Marktaufsicht zu wechseln. Auf dem Markt ist es ihm allerdings nicht um ein «kaiserliches» Gehabe zu tun, sondern um einen konziliananten Umgang miteinander – wobei scharfe Töne ab und zu auch dazugehören, meint er.

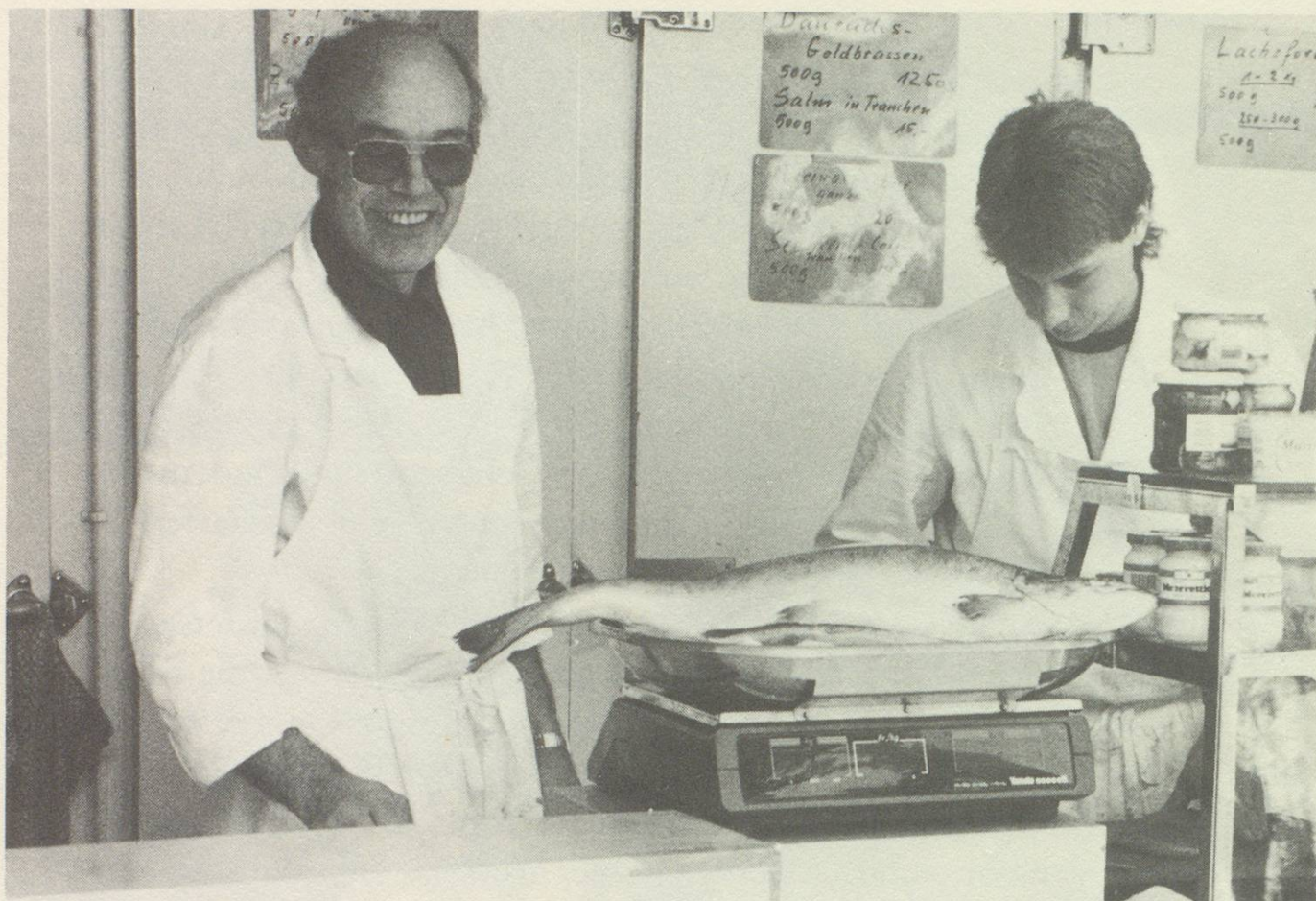
Auf dem Gemüsemarkt beschäftigt die Marktpolizisten noch vor dem Hornstoss der Stossverkehr – jener, den die Fahrzeuge der Grosshändler verursachen. Kaiser erinnert sich an seine Anfänge, als die Waren zum Teil noch mit dem Handwagen angeliefert wurden. Heute fahren statt dessen Lastwagen vor, «und sie werden immer grösser», sagt Markus Mülli. Da geht es dann manchmal um Millimeter.

Nach Marktschluss aber müssen sie sich mit einem weiteren «M» herumschlagen: dem Müll. Während früher die Inlandprodukte dominierten, die in Harassen geliefert wurden, kommen aus dem Ausland Einweggebinde. Sie wegzuschaffen ist Sache der Marktpolizei. Kein reines Vergnügen, denn immerhin fallen an einem durchschnittlichen Samstag auf dem Markt runde fünf Tonnen Abfall an...

Das Lied vom Markt im Wandel der Zeiten – die beiden Marktpolizisten, die übrigens beide keine ausgeprägt «gmüeslerische» Vergangenheit haben, kennen davon eine ganze Reihe von Strophen. Die neuste, noch unvollendete, hat die Verbesserung der Strom- und Lichtversorgung der Stände zum Thema, der Refrain lautet wie meistens: «Die Ansprüche steigen...» – nicht nur jene der Händler, sondern auch der Kunden.

★ ★ ★

M wie Magnet. Verändert hat sich auch anderes in den mehr als 800 Jahren, seit St. Gallen das Marktrecht verliehen wurde. Die erste Urkunde, die von einem Marktrecht der Stadt St. Gallen spricht, datiert von 1170; bereits im Jahr 947 hatte



Seeforellen, Egli, Scampi und alles Notwendige für eine originale Bouillabaisse bei Egon Vogt.



Strauss und Bild sind gelungen, können wir Karin Krüsi versichern.



«1 Kilo 3 Franken, 3 Kilo nur 5 Franken.» Max Cantele ist Spezialist im Umsetzen von Ware, die vor Marktschluss weg muss.



Vreni vom Chrüterhüsli inmitten ihrer duftenden Ware.

jedoch der St.Galler Abt Graloh von König Otto I. das Markt- und Münzrecht in Rorschach erhalten. Im Mittelalter war der Markt nicht nur kulinarische, sondern auch juristisches Zentrum St.Gallens. Wenn etwa, wie «uff mittwoch for pfingsten anno 1517 Hoch oder frongricht uff offnem marckt» gehalten wurde, ging es damals unter Umständen blutig zu und her. Und mittelalterliche Quellen belegen auch, dass der Markt wie ein Magnet vielerlei «unnützes Gesindlin» anzog, welches daselbst Verdienst oder Unterhaltung suchte. Dazu ist zum Beispiel jener Benedikt Bettlin zu zählen, der 1617 in St.Gallen verhaftet wurde, nicht etwa weil er bettelte, sondern weil er «folgend streich allein gethan, in welchen er sich allewegen auf die wuchenmärkt begeben, den lüten die seckel aus den hosen genommen durch welche diebeskunst er an den nachbenannten orten gelt bekommen.» 1986 dagegen kann der Marktpolizist feststellen, dass solche Delikte auf dem Gemüsemarkt äusserst rar sind – etwas weniger rar allerdings auf dem Jahrmarkt.

Nicht nur Diebe zog es selbstverständlich in früheren Zeiten auf den Markt, sondern alles, was laufen konnte – denn der Markt war vor dem Aufkommen der Massenmedien *der Ort*, wo Neuigkeiten öffentlich bekanntgegeben und ausgetauscht wurden. Wer Näheres über diese «nichtökonomischen Funktionen» des Marktplatzes St.Gallen erfahren will, schlage in Band II der Reihe «St.Galler Kultur und Geschichte» nach. Wer hingegen daran zweifelt, ob der Markt auch heute noch ein Ort sei, wo man und frau ins Gespräch kommt, dem sei ein Gang auf den Markt dringlichst angeraten.

★ ★ ★

M wie Mörschwil... Ein Gang also zu einem der festen oder «fliegenden» Stände (letzteres ist der Fachbegriff für die nur mittwochs und samstags aufgestellten Stände) – ins Gespräch kommt man leicht. Vielleicht, dem «M» zuliebe, mit Peter Mähr-Minato in der Rondelle. Er ist noch einer der «reinen» Früchtespezialisten auf dem Markt. Wenn früher Früchte- und Gemüsehändler per Reglement unterschieden wurden, so sind die Übergänge heute fließend. Peter Mähr also gibt

Auskunft über Qualitäten und Quantitäten, über die Vorzüge der Mörschwiler oder der Italiener Kirschen, über Einmachetechnik, Haltbarkeit und anderes; er, der schon immer mit Früchten gearbeitet hat, scheint zu beinahe jedem Exemplar einen Bezug zu haben. Auch darf man – aber wo darf man das nicht? – «probiere». Und wer zu seinen Stammkunden gehört, wird nicht nur über Früchte Neues erfahren.

★ ★ ★

...oder wie Marokko. Oder Mexiko. Oder Malediven. Die Welt ist rund, rund wie die Rondelle auf dem St.Galler Markt. Dreht man ein Stück weiter, gelangt man zu Egon Vogt-Dietrich. Andere Gerüche strömen hier, Meeresdüfte. Seit einem Dutzend Jahren verkauft er auf dem Markt Fische und allerlei «frutta di mare». Dem gelernten Koch liegen ganz besonders die einheimischen Arten am Herzen, aber auch an Geschöpfen aus salzigen Gefilden ist kein Mangel. Eine Fundgrube für Entdeckungsfreudige – und in seiner Internationalität typisch für den ganzen St.Galler Markt.

Peter Surber, Bilder Franz Krüsi

