

Reinstadler Obst und Gemüse – ein Garant für Qualität

Obst- und Gemüsevielfalt der Extraklasse am Markthallen-Stand in Innsbruck

Der Familienbetrieb Reinstadler Obst und Gemüse wird von Peter Reinstadler bereits in der 3. Generation geführt. Die Berufung wurde ihm sozusagen vom Vater beziehungsweise von der Großmutter in die Wiege gelegt. Bereits seit 25 Jahren kümmert er sich nun mit Herzblut und Expertise um den Stand in der Innsbrucker Markthalle.

Der Stand bietet ein Vollsortiment an Obst und Gemüse sowie Trocken- und Südfrüchte. Keine leichte Aufgabe, wenn der Anspruch darin liegt, Produkte in höchster Qualität tagtäglich für die Kundschaft bereitzustellen „Zwei Punkte sind mir besonders wichtig: Zum einen die Regionalität und zum anderen die Qualität“, verrät der erfahrene Händler und dafür werden keine Mühen gescheut. Bezogen wird nur das Beste vom Besten überwiegend von Tiroler Bauern, die restlichen Produkte werden von Peter am Großmarkt eingekauft. Damit liegt die Messlatte für Spargel, Erdbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Trauben – die Liste an Obst und Gemüse scheint kein Ende zu nehmen – enorm hoch.

Auf Herz und Niere geprüft

Das Sortiment wird fortlaufend angepasst. Sämtliche Produkte werden von Peter Reinstadler höchstpersönlich verkostet und ausgewählt. Eigens dafür ist er wöchentlich auf Märkten – vorwiegend in München und Verona – unterwegs und lässt sich von der Auswahl vor Ort inspirieren. Die Märkte finden immer nachts statt und fordern das ein oder andere Tribut: „Der Markt in Verona ist so groß, dass ich die Strecke von Stand zu Stand mit meinem E-Scooter zurücklege. Schließlich will ich die beste Ware ergattern, da muss man eben der erste und schnellste sein“, scherzt er. Nur wenn man selbst vor Ort ist und die Ware begutachtet, kann man die geforderte Qualität garantieren. „Deshalb wird jede Kiste von mir per Hand ausgewählt.“

Wunschlos glücklich

Aber nicht nur die Auswahl der Lieferanten und Produkte bei Reinstadler Obst und Gemüse suchen seinesgleichen – auch die Servicequalität ist unschlagbar. Wenngleich der Markthallen-Stand bereits alles bietet, was auf dem Obst- und Gemüsemarkt gefragt ist, wird kontinuierlich auf spezielle Kundenwünsche eingegangen. Falls Nischenprodukte

Markthalle

gewünscht sind, werden die Produkte nach Möglichkeit und Verfügbarkeit angeschafft. Auf Anfrage werden sogar Geschenkkörbe individuell vor Ort oder auf Reservierung gestaltet. „Die Kunden schätzen die persönliche Note an unserem Markthallen-Stand. Neben allgemeinen Informationen zu Obst und Gemüse gibt es haufenweise Tipps und Tricks rund um die Lagerung oder das Einkochen von Obst obendrauf.“ Dieses Plus an Service und Beratung wissen die Kunden zu schätzen.

Im Erdbeerrausch

Aktuell sind natürlich Erdbeeren in aller Munde und äußerst gefragt. Egal ob die Clery-Erdbeeren mit ihrem weichen Fruchtfleisch, die etwas härteren Cadonga-Erdbeeren oder die geschmacksintensiven Elsanta-Erdbeeren – sie alle haben eines gemeinsam: Sie schmecken fantastisch und sind am Markthallen-Stand von Reinstadler erhältlich. Die Erdbeersaison ist bereits seit einiger Zeit in vollem Gange, wie uns Peter verrät. Während die ersten Erdbeersorten aus Süditalien kommen und im Glashaus gezüchtet worden sind, verkauft man aktuell vor allem Erdbeeren vom Bodensee. „Dort wachsen die Erdbeeren im Folientunnel. Das schonende Wachstum ist ausschlaggebend für den intensiven Geschmack und die hohe Qualität“, erklärt Reinstadler und verrät uns auch den Grund: „Die Erdbeeren wachsen im Tunnel über der Erde und sind vor Regen geschützt.“ Nichtsdestotrotz ist die Qualität wie bei allen anderen Erdbeersorten auch, von der Anzahl an Sonnenstunden abhängig. In circa einem Monat wird die Tunnelware von den Freilanderdbeeren abgelöst. Diese bleiben bis dahin hoffentlich von Nässe verschont, denn völlig ungeschützt, kann durch Regen die gesamte Ernte zerstört werden. Erdbeeren aus Ranggen sowie Südtirol sind erst später reif und bis in den Herbst erhältlich. Aber auch die bayrischen Glashaus-Erdbeeren erleben im Spätsommer ihre zweite Saison, denn nach der ersten Ernte, werden direkt wieder Erdbeeren nachgepflanzt.

Eine bunte Mischung

Nicht nur die Vielfalt an Obst und Gemüse ist am Reinstadler-Stand bunt, sondern auch die Kundschaft. Verantwortlich für den breit gefächerten Kundenstock ist das Flair und die Atmosphäre in der Markthalle Innsbruck: Egal ob jung oder alt, Stammkunden oder Touristen – die Mischung ist für Händler und Händlerinnen einmalig. Findet auch Peter Reinstadler und bekräftigt: „Unsere diversifizierte Kundschaft mit ihren abweichenden Bedürfnissen machen die Arbeit auch nach 25 Jahren noch spannend“ und meint weiter: „Ich schätze den Zusammenhalt in der Markthalle sehr und die Kunden profitieren ebenfalls davon.“ Der Mix an AnbieterInnen, Kundschaft und Produkten macht das Einkaufserlebnis in der Markthalle so besonders.

Markthalle

Pressekontakt:

Inpublic GmbH

Daniela Senn
Falkstraße 19
6020 Innsbruck

+43 676 7804847
senn@inpublic.at

Markthalle Innsbruck

Marktleitung Edith Ettlmayr, MA
Herzog-Siegmund-Ufer 1-3
6020 Innsbruck

T +43 512 4004 404
marktleitung@markthalle-innsbruck.at
www.markthalle-innsbruck.at

Innsbruck, Mai 2022