



MARKTGEFLÜSTER

Die Menschen hinter den Ständen

STEFAN KAINZ - KREITNER HOF „FREITAGS KOCHT DER WOCHENMARKT!“

Wenn der Wochenmarkt in Attnang-Puchheim am Freitag seine Stände öffnet, zieht ein unwiderstehlicher Duft nach Backhendl über den Rathausplatz. Wer ihm folgt, landet beim Verkaufswagen von Stefan Kainz. Seit über 40 Jahren ist er Marktfahrer mit Leib und Seele, viele Stammkundinnen und -kunden kommen extra wegen ihm.

Stefan bewirtschaftet den Kreitner-Hof in Kirchberg bei Matighofen, einen Bauernhof mit stolzen 500 Jahren Geschichte.



Vor rund 30 Jahren hat er auf Biolandwirtschaft umgestellt. „Unser Rindfleisch kommt vom eigenen Hof – auch geschlachtet und verarbeitet wird zuhause. So wissen wir genau, was in unseren Produkten steckt“, erzählt er.

Das Angebot von Kainz ist vielfältig: Tierwohllühner, die sechs Wochen lang mit Auslauf und im Wintergarten aufwachsen, Wild von der Jägerschaft in Lochen und Hollersbach im Pinzgau, Lamm aus Lengau sowie Enten aus dem Burgenland. Außerdem gibt es Eier vom Wanderhuhn, Käse aus dem Zillertal, Spinat-, Semmel- und Leberknödel sowie Pasta aus Bologna, die zweimal in der Woche frisch aus Italien geliefert wird.

Hausgemachte Schmankerl vom Marktstand

Ein echter Geheimtipp sind Stefans Backhendl und seine hausgemachten Kaspressknödel – rund 1.000 Stück werden am Kreitner-Hof jede Woche zubereitet. „Am Freitag kocht in Attnang-Puchheim der Wochenmarkt!“, lacht er und verweist gleich auf sein Rehragout, das es für Genießerinnen und Genießer fertig zum Mitnehmen gibt.

Wer dieses herbstliche Gericht lieber selbst versuchen möchte, bekommt gleich einen Tipp vom Profi: „Wurzelgemüse anrösten, aus dem Topf nehmen, das Fleisch anbraten, mit Wildge-



würz und etwas Tomatenmark verfeinern, mit Essig ablöschen, Gemüse wieder dazugeben, mit Suppe aufgießen und mindestens eine Stunde köcheln lassen. Serviert mit Semmelknödeln und viel Preiselbeeren ein wahrer Gaumenschmaus!“



Ein eingespieltes Duo

Seit 23 Jahren steht Mitarbeiterin Marianne Linecker an Stefans Seite im Verkaufswagen. Gemeinsam sind sie ein eingespieltes Team. Ob Sonne, Kälte oder Regen – an vier Tagen pro Woche ist das Duo auf unterschiedlichen Märkten unterwegs, donnerstags auf der bekannten „Schranne“ in Salzburg. Betriebsurlaub gibt es keinen, dafür viele zufriedene



Stefan Kainz und Marianne Linecker versorgen Sie mit Köstlichkeiten vom Schwein, Rind, Lamm, Wild und Huhn sowie mit hausgemachten Schmankerln.

Kundinnen und Kunden. „Die Leute schätzen unsere Qualität und den persönlichen Kontakt“, sagt Marianne, während sie ein Stück Fleisch vakuumiert – ein praktischer Service, der bei den Käuferinnen und Käufern besonders beliebt ist.

Bevor wir uns verabschieden ruft Stefan augenzwinkernd: „Und bei uns daheim gibt's den besten Heringkas von Oberösterreich bis nach Chicago – nach einem Rezept von der Oma!“ So erlebt man ihn jeden Freitag in Attnang-Puchheim: herzlich, bodenständig und mit viel Liebe zum guten Geschmack.