



MARKTGEFLÜSTER

OBST & GEMÜSE WERLBERGER MARKTLIEBE IN 4. GENERATION



Seit Jahrzehnten ist der Wochenmarkt in Attnang-Puchheim ein Ort der Begegnung, der Regionalität – und der Familie Werlberger aus Gunskirchen. Was Josef Huber einst begann, führt seine Urenkelin Susi Werlberger heute mit viel Herzblut weiter: den traditionellen Gemüsestand.



Wenn freitags am Attnang-Puchheimer Wochenmarkt die ersten Kundinnen und Kunden eintreffen, steht Susi Werlberger bereits bereit – so wie es schon Generationen vor ihr getan haben. „Mein Uropa Josef Huber hat hier schon seinen Stand gehabt, danach mein Opa und meine Mama Fini mit ihrem Bruder Rudi“, erzählt sie. „40 Jahre später – nach der Neugestaltung des Rathausplatzes – stehe ich wieder genau hier, wo schon meine Vorfahren Obst und Gemüse verkauft haben.“

Seit viereinhalb Jahren führt Susi das Familienunternehmen, hat den Betrieb nach dem Tod ihrer Mutter – mitten in einer bewegenden Lebensphase vor der Geburt ihres Sohnes – übernommen. Unterstützung bekommt sie von Ehemann Philipp, ihrem Stiefvater Herbert und den zwei Kindern – der siebenjährigen Sophia und dem vierjährigen Sebastian, die schon begeistert mithelfen. „Es ist nicht immer einfach, alles unter einen Hut zu bringen, aber weil wir zusammenhelfen und Hand in Hand arbeiten, funktioniert es“, sagt Susi.

Der Wochenmarkt war schon immer Teil ihres Lebens: „Ich wusste sehr früh, dass das Marktfahren mein Traumjob ist“, blickt Susi zurück. „Trotzdem haben meine Eltern Wert auf eine fundierte Ausbildung gelegt.“ Sie hat die Agrar-HAK in Ried im Innkreis abgeschlossen, zusätzlich den landwirtschaftlichen Facharbeiter gemacht und Wirtschaftswissenschaften an der JKU Linz studiert. „Danach kam Sophia zur Welt und meine Mutter erkrankte unheilbar an Lungenkrebs ...“



Frisch vom Feld, mit einem Lächeln gereicht

Auf dem Marktstand der Werlbergers findet man eine breite Auswahl an regionalen Produkten von heimischen Landwirten und Lieferanten: Obst und Gemüse aus dem Eferdinger Becken, Marillen und Kirschen aus der Scharthen, Eierschwammerl aus dem Lungau. „Qualität, Frische und Regionalität stehen für uns an erster Stelle – das bestätigen auch unsere Kundinnen und Kunden“, betont Susi.



Immer ein Lächeln auf den Lippen: Susi Werlberger (zweite von links) mit ihrem tollen Team Margit (links), Silke (zweite von rechts) und Stiefpapa Herbert.

„Wenn man bei uns vorbeikommt, trifft man auf ein eingespieltes Team“, lacht Susi. „Herbert ist der Mann für alles, Margit gehört seit Jahren zur Marktfamilie, und unsere Silke ist immer zur Stelle, wenn man sie braucht.“

Was den Wochenmarkt für sie so besonders macht? Der persönliche Kontakt mit Stammkundinnen und Stammkunden, freundliche Gespräche – und kleine Rituale wie der dreijährige Luki, der jeden Freitag seine Banane bekommt. „Das ist einfach schön, das ist für uns Herzenszeit!“

Regionalität, die selber schmeckt!

Und was landet bei den Werlbergers zurzeit am liebsten auf dem Teller? „Ofenkartoffeln! Natürlich mit den Frühkartoffeln von meinem Onkel Rudi aus Raab. Für uns mit Eierschwammerln aus dem Lungau, für die Kinder mit Speck und Sauerrahmsauce – dazu ein knackiger Salat. Gesund, regional und mit Liebe gekocht – das wünscht man sich doch als Mama!“