



# Die Schrannehalle zieht erste Bilanz Schampus top, das Obst floppt

Vor einem Dreivierteljahr hat die lebhaft diskutierte Schrannehalle neu eröffnet – seitdem hat sich viel getan. Zeit für einen Ortstermin: Was läuft gut, was gar nicht – und was gibt's Neues?

## Was läuft super?

Schampus, Prosecco und Sprizz sind die Schranne-Schlager.

Was sich wie ein Münchner Bussi-Bussi-Klischee anhört, ist die hochprozentige Wahrheit. Der „Champagne & More“-Stand brummt – und bei Käfer wird am meisten Prosecco und Sprizz verkauft. Geschäftsführer Marc Eckes sagt: „Es ist echt irre, aber der neue fertige Käfer-Sprizz verkauft sich besser als der Rest. Wir haben viele Kunden aus dem Glockenbachviertel, die sich den mitnehmen.“

Nicht nur Alkohol kommt an – auch der Tee-Laden gehört zu den Top-Gewinnern.

## Was läuft schlecht?

Offiziell zugeben, dass das Geschäft mau läuft und die Mieten zu hoch sind, wollen die Wenigsten. Einhellige Meinung der Stand-Besitzer ist, dass der Obststand am

schlechtesten geht – der Viktualienmarkt nebenan ist halt eine starke Konkurrenz. Auch der Trüffel- und Pasteten-Stand und der Wein-Stand vor Butler's haben zu kämpfen.

Esen Rezan ist gerade mit seinem „Südländische Feinkost“-Stand umgezogen. Er hat mit dem Tiroler getauscht, damit der neue und etwas größere „Fleischhauerer“-Stand vom Goldenen Kalb (siehe unten) Platz hat. Der Stand-Chef hätte sich gewünscht, dass er nur 800 Euro Miete im Monat zahlen soll. „Leider ist es deutlich drüber“, so Rezan. „Da muss ich ganz schön viele Oliven verkaufen.“

Käfer-Geschäftsführer viele nicht trauen: „Zum Start hatten wir euphorische Zeiten, denn kam das Tal der Tränen. Januar, Februar und März war tote Hose. Jetzt läuft es wieder besser, die Frequenz steigt, aber es sind noch zu viele Warenschauer da. Vor al-

lem unter den Touristen. Die schauen sich alles an, kaufen aber nichts.“

## Was ist neu?

Die „Metzgerei Wild“ in der Mitte der Schranne ist schon wieder weg. Der Besitzer musste aus gesundheitlichen Gründen aufhören. Jetzt ist dort ganz neu die „Fleischhauerer“ eingezogen, die am 1. August offiziell eröffnet.

ANZEIGE  
**Trachten vom Hersteller**  
Lager Putzbrunn  
Grabenmünsterstr. 11  
089-46205770

www.Lederhosenmacherei.de

Marko Huth und seine Partner vom gegenüber liegenden Kalb“ wollen jetzt ihr Gourmet-Fleisch unter die Leute bringen. „Uns haben oft Gäste angesprochen, warum es in München nirgendwo richtig gutes Fleisch, wie zum Beispiel Wagyu, fürs Kochen daheim zu kaufen gibt. So sind

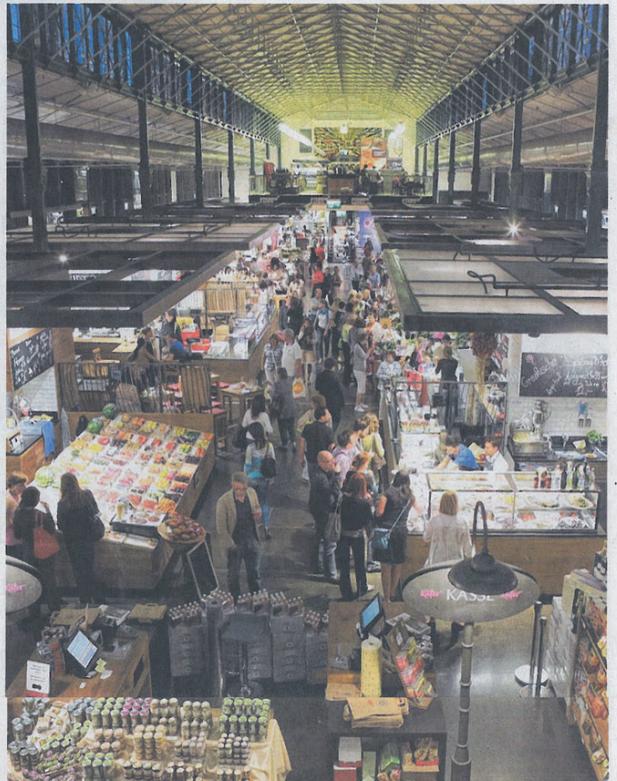
wir auf die Idee gekommen, hier in der Schranne Deutschlands erste Metzgerei mit Dry Aged Beef von Edelrassen und handverlesenen Rinderrücken anzubieten. Wir starten mit zehn Rassen wie US Beef, Wagyu, Galloway, Bayerisches Fleckvieh, Chianina, Pommersches oder Charolais.“

Dass das Konzept aufgehen wird, glaubt Marko Huth: „Gerade in München gibt es immer mehr Menschen, die Wert auf Qualität beim Essen legen. Die für ein gutes Steak auch mal mehr zahlen.“

Wer lieber Fisch mag, kommt ab sofort auch auf seine Kosten. Beim Käfer gibt's jeden Mittwoch und Freitag frischen Fisch. Die Bäckerei hat sich verkleinert, die Fischtheke wird aus Paris beliefert. Drei Käfer-Mitarbeiter suchen in den berühmten Les Halles die Produkte aus.

meint: „Fisch hat noch gefehlt. Die Schranne muss eine richtige tolle Markthalle werden. Und daran gilt es zu arbeiten. Spätestens nach zwei Jahren wird sie angenommen – und dann super laufen.“

Kimberly Hoppe



Viele lieben sie, vielen ist es zu schick: Die Schrannehalle spaltet die Münchner. Fotos: Bernd Wackerbauer



Standl-Tausch: Esen Rezan ist mit seiner Feinkost umgezogen.



Wagyu für alle: Tom Breiter, Marko Huth und Patrick Bertermann (v. l.), die Macher vom Goldenen Kalb, sind jetzt auch in der Schranne.



Käse und Prosecco laufen: Käfer-Geschäftsführer Marc Eckes.

## DIE AZ-UMFRAGE

### Wie zufrieden sind Sie in der Schranne?



**Enrico Hünninger vom Schnaps-Standl:** „Ich muss sagen, dass ich sehr zufrieden bin. Klar könnten es immer noch mehr Kunden sein. Aber ich glaube, es dauert eben noch ein, zwei Jahre, bis der schlechte Ruf der Schranne von früher endgültig weg ist. Zu mir kommen viele Touristen, aber auch Münchner Kunden. Gerade der Marillen-Schnaps läuft großartig. Allein ein Mann aus Berlin, der mal hier beim Stand war, bestellt pro Monat 20 Flaschen bei mir.“



**Antonio Loggia, Mitarbeiter vom Tiroler Bauernstandl:** „Ich arbeite noch nicht so lange hier, aber mein erster Eindruck ist wirklich gut. Es sind viel mehr Leute da, als ich gedacht hätte. Auch die Atmosphäre und die Stimmung in der Schranne finde ich toll. Es herrscht ein freundliches Klima und der Mix aus einheimischen und Touristen ist genau richtig.“  
Bei uns verkauft sich der Bergkäse am besten – und auch die Kaminwurzeln haben schon viele Fans gefunden.“



**Francesco Gallucci, Manager von Eichbauers Tantris Standl (mit Mitarbeiter Edmund Suschinski, r.):** „Mal läuft es gut, mal könnte es besser sein. Montag, Dienstag sind halt eher schwache Tage, da will nicht gleich jeder Champagner oder Wein bei uns trinken. Dafür zieht es ab Donnerstag an und der Samstag brummt. Touristen sind bei uns kaum. Unsere Stammgäste sind vor allem Münchner Frauen, die sich hier auf ein Glas Bollinger-Champagner treffen.“

50 - 58.12. 19.30 Uhr  
Schloss Schleißheim

**Philharmonia Schrammeln Wien**  
All-Milener Volksmusik

SA - 11.8.12 - 19.30 Uhr  
Schloss Schleißheim

**Wiener Streichersolisten**

SO - 12.8.12 - 19.30 Uhr  
Schloss Schleißheim

**Mulo Fancel & Evelyn Huber**  
Tango Lyrico

1.-12.8.12 - Prinzregententheater

**SHADOW LAND**  
Gelanze Räume aus Schatten und Licht

DO - 2.8.12 - 20 Uhr - Brunnenhof

**I Musici di Roma**  
Tine Thing Helseth

Trompetenkonzerte von Albinoni und Marcello Vivaldi: Die vier Jahreszeiten

FR - 19.10.12 - 20 Uhr  
Prinzregententheater

**Cecilia Bartoli**  
„Liaisons dangereuses – Gefährliche Liebschaften“  
F-Barocchisti - Diego Fasolis, Leitung

münchner symphoniker  
SCHAUBAU THEATERS

**Spielzeit 2012 | 2013 - Prinzregententheater**  
Münchens einziges Konzertabo am Sonntagnachmittag

SO - 12. Dezember 2012 19:30 h  
Chopin Klavierkonzert Nr. 2  
Tschaiowsky Symphonie Nr. 5  
Behold Abdurimov KLAVIER  
Georg Schöne LEITUNG

SO - 19. Januar 2013 19:30 h  
Cavalli Concerto grosso  
Weihnachtskonzert  
Schütz Deutsches Magnificat  
Bach Suite Nr. 3 D-Dur  
Bach Magnificat D-Dur  
Münchner  
Georg Schöne LEITUNG

SO - 12. Februar 2013 19:30 h  
Ludwig van Beethoven  
Ouverture zu Die Weihe des Hauses  
Klaviersonate Nr. 5 Es-Dur  
Ouverture zu Die Ratten von Athen  
Symphonie Nr. 4 B-Dur  
Mona Akula OBI KLAVIER  
Georg Schöne LEITUNG

SO - 10. März 2013 19:30 h  
Ravel Le Tombeau de Couperin  
Mozart Klavierkonzert Nr. 20  
Kronungskonzert  
Mozart Symphonie Nr. 40  
Alexander Kitchel KLAVIER  
Georg Schöne LEITUNG

SO - 16. April 2013 19:30 h  
Dvořák Celokonzert H-moll  
Musorgsky Bilder einer Ausstellung  
Maximilian Hornung Cello  
Ken-David Masur LEITUNG

**KlassikPur**  
Saison 2012/2013: 5 Konzerte im Abo

Montag, 12.11.12, 20 Uhr, Philharmonie  
**Murray Perahia** Klavier  
Academy of St Martin in the Fields

Sonntag, 25.11.12, 20 Uhr, Philharmonie  
**Martha Argerich** Klavier  
Orchestra dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia - Sir Antonio Pappano, Leitung

Freitag, 25.1.13, 20 Uhr, Philharmonie  
**Martin Stadtfeld** Klavier  
Academy of St Martin in the Fields

Sonntag, 17.3.13, 20 Uhr, Philharmonie  
**Hilary Hahn** Violine  
The Dallas Symphony Orchestra

Dienstag, 7.5.13, 20 Uhr, Philharmonie  
**Joshua Bell** Violine  
New York Philharmonic - Alan Gilbert, Leitung

tickets 089-93 60 93  
www.muenchenmusik.de sowie bei München Ticket

münchen musik