

Was eine Domina vor Gericht verrät

SEITE 16



münchen

ABENDZEITUNG DONNERSTAG, 22. SEPTEMBER 2011
TELEFON 089.23 77 345 FAX 089.23 77 465
E-MAIL LOKALES@AZ-MUENCHEN.DE

Alle Standl und ihr Sortiment Das ist die neue Schranne

Schranken-Eigner Hans Hammer über Mieter, Mieten, Preise, Öffnungszeiten und das kulturelle Konzept der Schrannehalle

Auf ein Neues: Am 13. Oktober feiert die Schrannehalle fröhliche Auferstehung. Nach ihrem langen Dornröschenschlaf eröffnet sie mit einem neuen Konzept und neuen Mietern: Künftig, so das Ziel des Schranken-Investors Hans Hammer, soll sie kein Party- oder Event-Tempel mehr sein. Sondern eine Markthalle und eine perfekte Ergänzung zum berühmten Nachbarn, dem Viktualienmarkt. Jetzt steht auch das komplette Sortiment. Die AZ sprach mit Hans Hammer.

AZ-INTERVIEW mit Hans Hammer

Der Unternehmer hatte im Jahre 2009 das Erbbaurecht der Schrannehalle übernommen und ist jetzt Eigentümer der Halle.

AZ: Herr Hammer, wie weit sind Sie mit der Schranne? HANS HAMMER: Wir gehen mit der Baustelle auf den Endspurt zu und freuen uns auf die Eröffnung am 13. Oktober.

Wie wird die Eröffnung ablaufen?

Es wird am Vormittag, natürlich mit OB Ude, eine Eröffnungsfeier geben, ab 15 Uhr ist dann für alle auf. Zwei Tage später, am Samstag machen wir noch ein großes Schranken-Fest für alle Freunde und Nachbarn, wir laden auch alle vom Viktualienmarkt ein.

Es gab Gerüchte, Sie hätten Schwierigkeiten gehabt, das letzte Drittel der Halle zu vermieten?

Nein, wir haben gerade den letzten Vertrag unterzeichnet, es sind 20 Händler und die Schranne ist damit voll vermietet. Die Verhandlungen haben sich zuletzt gezogen, wir wollten eben nicht irgendjemanden, sondern nur Anbieter, die auch zum Konzept passen.

Wer passt zum Konzept?

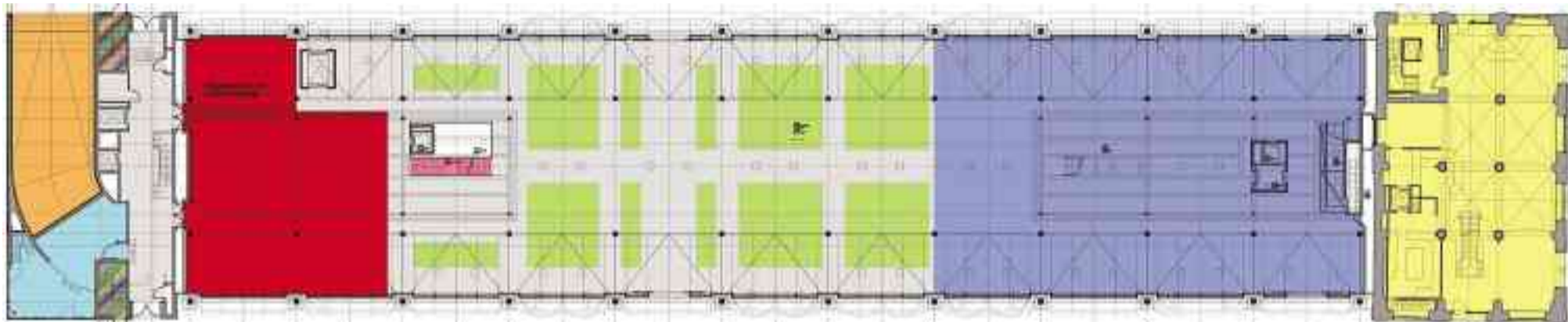
Es sind durchwegs gute und regionale Produkte, wobei wir die Region da weit fassen.: Es gibt auch österreichische und italienische Produkte.

ANZEIGE

DER WIESN HIT
von Montag bis Freitag
Mittagessen für 5,99 €
von 11 – 15 Uhr
Am Familienplatz!
www.münchener-weißbürgarten.de

Stimmt es eigentlich, dass Sie bei einigen Händler mit dem Preis ein wenig runtergehen mussten?

Jein. Natürlich haben wir verhandelt, aber insgesamt haben wir unsere Vorstellungen schon umgesetzt. Man muss halt mit den Leuten reden und individuell auf sie eingehen. Wenn man sich anschaut, was die Läden drumherum für Preise haben, sind wir so teuer nicht. Wenn wir tatsächlich zu teuer gewesen wären, hätten unsere Händler ja nicht unterschrieben.



■ Mietfläche Butlers
■ Mietfläche Marktstände
■ Mietfläche Käfer
■ Mietfläche Pschorr



Endspurt auf der Baustelle: Schranken-Besitzer Hans Hammer auf der Käfer-Empore. Hinten ist die zweite Empore zu sehen, auf die ein Steirermarkt kommt.

Foto: Petra Schrammek

Sie haben auch mit Händlern vom Viktualienmarkt verhandelt. Ziehen denn welche um in die Schranne?

Wir haben einen Obst- und Gemüsehändler, der vom Viktualienmarkt zu uns zieht. Insgesamt sehen wir uns als Ergänzung und nicht als Konkurrenz zum Markt.

Fisch Witte wird das vielleicht anders sehen, wenn Michael Käfer immer dienstags Fischgerichte anbietet...

Komplett wird sich Konkurrenz in dieser Lage nicht vermeiden lassen, auch in anderen Restaurants in der Nähe werden ja Fischgerichte angeboten. Aber Käfer hat keinen Fischstand in der Schranne.

Sind die Öffnungszeiten der Schranken-Händler einheitlich?

„Jetzt fangen wir erst einmal an“

Ja, wir haben in den Verträgen die sogenannte Betriebspflicht. Morgens schwankt es wohl zwischen neun und zehn Uhr, abends ist bis 20 Uhr geöffnet. Ausnahmen sind

die angesprochenen kulturellen Veranstaltungen, da könnte dann länger offen sein. **Bauen Sie die Schrannehalle auch außen noch um?**

Das würden wir gerne machen, das sollte noch ein bisschen einladender werden, dass man sich da besser aufhalten kann. Wir führen Gespräche, aber da passiert frühestens im Winter was. Jetzt fangen wir erstmal an und nehmen hoffentlich noch einen schönen Herbst mit.

Interview: Tina Angerer

DAS KOMMT REIN

Pralinen, Wein und Vulkanoschwein

Butlers
Wohnaccessoires, Deko und Geschenke

Französische Spezialitäten
Käse der Marken Xavier David, Fromi, französische Weine, Quiches

Südtiroler Bauernladele
Spezialitäten aus Südtirol und dem nahen Italien

Trüffel und Pastete
Trüffelprodukte wie Öle oder Nudeln und Pasteten aus dem Elsass

Amai Pralinen
Pralinen aus eigener Fertigung

Obstschmankerl in der Schrannehalle
Obst & Gemüse

Tiroler Spezialitäten / Tiroler Bauernstandl
Spezialitäten aus Tirol

Andechser Biomilch Standl
Produkte der Andechser Molkerei

Olivier & Co.
Mediterrane Produkte wie erlesene Olivenöle, Marmeladen, Salze

Le Langage des Fleurs (Sprache der Blumen)
Blumen und Accessoires

More than Champagne
hochwertige Weine, Destillate, Champagner aus dem Hause Moët Hennessy

Der Schwarzbrenner
hochwertige Liköre und Edelbrände

Tee Handelskontor Bremen
Tee und Accessoires

Espresso Bar
Verkauf und Ausschank von Segafredo Kaffeespezialitäten mit einem top Barista

Original sizilianische Gebäckspezialitäten
Canoli (Gebäckspezialität mit verschiedenen Füllungen), aber auch Limoncello

Weingut Leo Hillinger
Erzeugnisse aus dem Hause Weingut Hillinger

Caviar & Lachs
Kaviar und Lachs in unterschiedlichsten Variationen

Elixier
Verkauf von Weinen aus Deutschland (v. a. Pfalz), Italien, ggf. Südafrika, Brasilien

Jochen Schweizer
Events und Kochkurse

Steirische Spezialitäten / Steiermarkt
Weine, Kürbiskernöle, Essig, Schinken, Marmeladen und Wurstprodukte vom Vulkanoschwein

1/2 Wiesn-Hendl
frisch vom Grill, solange Vorrat reicht

- ✓ Bodenhaltung auf Stroh
- ✓ Handelsklasse A
- ✓ Zertifiziertes Qualitätsprogramm
- ✓ aus kontrollierter Aufzucht
- ✓ täglich schlachtfresh auf den Grill
- ✓ 1050 g Frischgewicht pro Stück

2.95

vinzenzmurr