



Von Gmund in die Großmarkthalle und zurück: Wie Walter Rampf auch feinste Gaumen zufriedenstellt. Und warum ein „Vorkoster von Beruf“ vormittags selten Hunger hat.

Text: Freia Oliv  
Fotos: Thomas Plettenberg

Morgens um 3.30 Uhr ist die Welt... - alles andere als ruhig. Walter Rampf rennt durch die Großmarkthalle in München, da ein Servus, hier ein flotter Spruch und immer wieder dazwischen ein Biss in die Aprikosen oder Pfirsiche. Ware testen, Preis aushandeln, ordern, weiter geht's. Fünf Stunden später müssen 20 Tonnen auf zwei Lkw Richtung Gmund unterwegs sein. Der Früchtegroßhandel Max Wunderlich beliefert rund 90 Prozent der Gastronomie, Hotels und Sanatorien im Tegernseer Tal. Ein Job für Logistiker und für Frühaufsteher.

## Von exotischen Früchten und jungem Gemüse

Rudi, hast heute keine blauen Trauben?" „Nimm halt hier ein paar Grüne und spritz sie um!“ - Geht natürlich nicht. Walter Rampf eilt weiter, große Schritte in den Turnschuhen, Liste in der Hand, Lächeln auf dem Gesicht. Bei den Weinbergpfirsichen verfinstert sich die Miene: „Die sind hart wie Krupp-

stahl.“ Rampf schneidet ein Stück mit dem Messer ab, probiert. Der Normalbürger würde hier maximal auf Kohlrabi tippen. „Bei manchen merkt man, da ist überhaupt nichts vorhanden. Sie müssen aber die nötige Säure und Süße haben, wenn sie reif werden.“ Nächster Stand. „Die Aprikosen sind gut, schöne

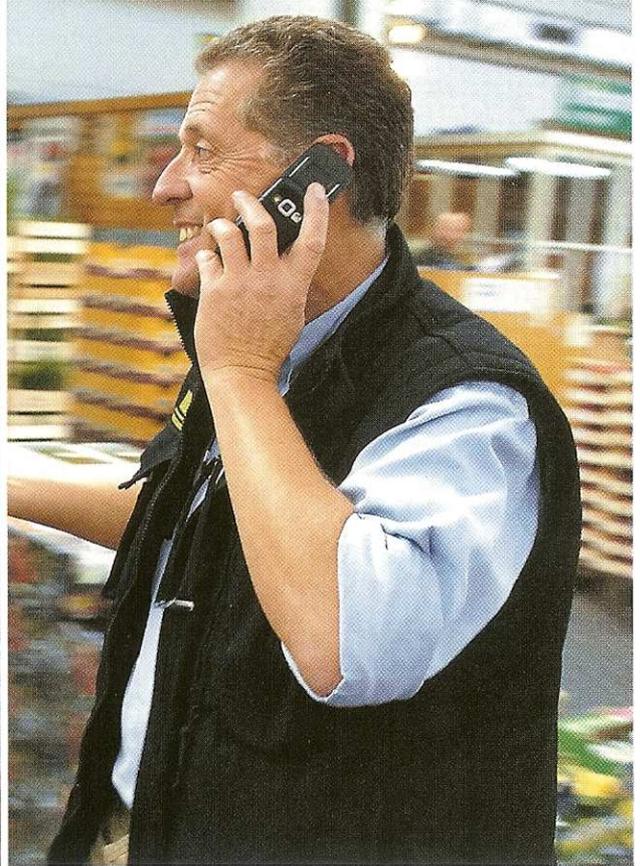
Färbung.“ Es wird geordert. Die Nektarinen haben nicht die richtige Größe, dafür die zehn Kisten Melonen. Rampf weiß genau, was jeder einzelne seiner Kunden will. Das unterscheidet ihn von anderen Großhändlern, die ihre Kunden nicht persönlich kennen. Die Birnen werden dementsprechend anschließend per Hand rausgesucht. „Jeder will welche mit schönen, roten Backerln haben.“ Testen, Preis aushandeln, ordern, weiter geht's. „Wir müssen noch Stachelbeeren machen.“ Und die blauen Trauben. Rampf eilt weiter durch die Hallen, vorbei am türkischen und italienischen Kaffeepausch, dem Gabelstapler ausgewichen, um die Ecken gebogen. Er weiß, wo es was zu welchem Preis gibt. Ohne seine 25 Jahre Erfahrung würde er das Tegernseer

**RVO<sup>DB</sup> Mobil im Urlaub - auch ohne Auto**

Inhaber einer **Gästekarte** der fünf Talgemeinden können die Busse der RVO im Tegernseer Tal **kostenfrei** nutzen.



Niederlassung Tegernsee, Bahnhofsplatz 5d, 83684 Tegernsee  
Tel.: 08022 / 18750-0, [www.rvo-bus.de](http://www.rvo-bus.de)



Ware testen, Preis aushandeln, ordern, weiter geht's: Zwischen zwei und drei Uhr morgens beginnt Walter Rampfs Tag. Ab 3.30 Uhr durchforstet er die Münchner Großmarkthalle nach den besten Angeboten für seine Tegernseer Kunden.

Tal nicht jeden Morgen in fünf Stunden versorgen können.

In der „Kartoffelstraße“ drei Sack Moos-Speckkartoffeln bestellt. Karotten probiert: die kleinen Feinen für den Einzelhandel und die Gourmetküche, die Größeren für die Großküchen. Mit dem nächsten Händler ab in den Keller-Lagerraum: Die kleineren Kirschtomaten sind besser, aber teurer. „Die Hellen mag ich nicht.“ Rampf wägt ab. Diese Palette zum Preis von gestern? Sonst kein Geschäft. „Der Handel hier läuft nur übers Du. Jeder einzelne hier ist dein Spezl, der dir den Preis macht, weil du es bist“, grinst Rampf, verabschiedet sich bis morgen und resümiert: „Da wird einem viel vorgegaukelt, aber nur so läuft es.“ Jeder kennt jeden, es wird viel palavert und in dem dichten Gewirr, das kann man sich vorstellen, verläuft sich jeder Neuling. Drinnen in der großen Halle beim Obst ist das noch schlimmer. Alles schaut verführerisch aus, wie soll man da auswählen? Ware testen,

Preis aushandeln, ordern. „Du probierst immer nur und kaufst eh nie bei mir.“ Anpflaumen gehört zum Morgengruß der eingeschworenen Männergemeinschaft, die hier den orientalischen Spaß am Handeln mitten

### Die Köche sind Qualität gewohnt

in München pflegt. Die Kirschen müssen groß sein und die Preisunterschiede zu Kleinen sind oft riesig. Ein Spezl bekommt sie billiger. Größen, Preise, drei flapsige Sätze fliegen hin und her. Das ist die Kameradschaft, die hier herrscht: zuverlässig seit Jahrzehnten.

Genauso zuverlässig läuft der Früchtegroßhandel in Gmund nunmehr in der dritten Generation, von fünf Mitarbeitern konnte man sich in der Zeit auf zwölf steigern. Den gut eingeführten Hausnamen des Großvaters hat man beibehalten. Rampf hofft, dass seine

Söhne die Tradition fortsetzen. Er selbst fährt täglich seit einem Vierteljahrhundert in die Großmarkthalle, gefolgt von Boro, seiner rechten Hand beim Einkauf, und den zwei Lkw. Der Tag beginnt für Rampf allerdings schon vorab: Zwischen zwei und drei Uhr notiert er vom Anrufbeantworter und vom Fax die bis zu 50 Bestellungen und überlegt, was zusätzlich im Tagesgeschäft gehen könnte oder ins Gmunder Verkaufslager kommt. Frühkartoffeln eignen sich nicht zum Lagern, die späteren kann man auf Vorrat kaufen. Ein Teil der erlesensten Dinge kommt auch in die Markthalle nach Rottach oder zum Kussinger nach Bad Wiessee. Die beiden Geschäfte orientieren sich, im Gegensatz zum Großhandel, nach den Wünschen der Hausfrauen und Hobbyköche. Nach den Überlegungen braust Rampf nach München und ist dort mit bei den ersten Einkäufern, die meisten kommen ein, zwei Stunden später: „Ich mag mich nicht so hetzen lassen und zwischendurch um 4.30 ☘

**Der Weinberg**  
WEINHANDEL

ROBERT GERG · IN DER HASLPOINT 5 · 83708 KREUTH · TEL.: 03022 - 68 95 · WWW.WEINGERG.DE



Richtige Größe, schöne Färbung, guter Geschmack? – Walter Rampf weiß, wo er hinschauen muss. Seine Auswahl trägt seine persönliche Handschrift. Fünf Stunden nach seinem Eintreffen in der Großmarkthalle sind die Kunden am Tegernsee versorgt.

Uhr meinen ersten Kaffee trinken“, sagt der agile Mann, der zielstrebig die großen Hallen durchmisst und seine Späßchen im Schnellschritt macht. Mit all den anderen hat er eine geschäftige Hektik gemeinsam, die aber doch nicht die Kommunikation vergessen lässt. Zwischen Handy, Kisten und Notizen regiert das Fachwissen. Dass das Geschäft und das frühe Aufstehen nach all den Jahren „täglich ein bisschen härter wird“, merkt man dem 55-jährigen nicht an. Ware testen, Preis aushandeln, ordern, weiter geht's: Den Rhythmus hält der Großeinkäufer bis zur zweiten Kaffeepause beim Italiener durch - Ankunft mit großem Hallo um 6.15 Uhr. Hier trudeln später die ersten schicken Münchner ein, um echtes südländisches Flair zu genießen. Momentan aber erfolgt die letzte Besprechung über die Einkäufe mit den Kollegen, das erste Fahrzeug wird gen Tegernseer Heimat geschickt. Für die letzte Runde steht die Feinauswahl noch an, bevor sich der Chef dann um 8.30 Uhr auf den Heimweg macht.

In Gmund brummt der Laden derweil seit fünf Uhr morgens, die Mitarbeiter nehmen

spontane Bestellungen auf und koordinieren. „Der Wunderlich“ liefert an die Gastronomie, an Hotels, Kliniken und Krankenhäuser, kurzum an fast alle, die im Tal und Umfeld Rang und Namen haben. Vier Lkw sind täglich unterwegs zu den Kunden. „Früher haben wir zwei Mal die Woche geliefert, inzwischen wird das jeden Tag erwartet“, so Rampf. „Die Köche sind Qualität gewohnt, die jeden Tag frisch geliefert wird.“ Wer konkurrenzfähig sein will, darf sich keine Pause gönnen. Sogar



Frühe Rituale: Um 4.30 Uhr gibt's den ersten, um 6.30 Uhr den zweiten Kaffee.

an Wochenenden springt der Großhandel ein, wenn Not am Mann ist: „Es gibt keinen Tag, an dem man nichts kriegen kann.“ Das heißt aber auch: „Man muss wissen, dass man als Großhandelskaufmann ein anderes Leben führt. Auf die Arbeitsstunden darf man nicht schauen.“ Rampf hat nur am Nachmittag für seine Freunde Zeit, möglichst aktiv beim Tennis oder Golf. Danach aber heißt es ab ins Geschäft, Büroarbeit und Bestellungen machen, um schon um 21 Uhr ins Bett zu fallen. In der Regel reichen ihm vier bis fünf Stunden Schlaf. Zur Ruhe kommt er auch im Urlaub nicht wirklich, da müsste er schon mehr Zeit haben. So setzt er auf aktive Erholung: vier Wochen im Jahr, wenn die Gastronomie mehr oder weniger schläft, im Frühjahr und November.

Tja, die Gastronomie: Sie ist anspruchsvoll, kauft beim Wunderlich Qualität, die sie woanders nicht unbedingt so frei Haus geliefert bekommt. „Das geht alles nach Wunsch, auch in kleiner Stückzahl.“ Hübsches für den Obstkorb, Perfektes für die Gourmetküche. Da muss der Spinat genau zwischen drei und vier

**Ausstellung · Verkauf · Verlegung**



**ettenreich**  
FLIESEN-KACHELÖFEN und mehr



**Lieber gleich zu Ettenreich!**

Fachberatung in unserer Verkaufsausstellung oder bei Ihnen Zuhause  
83703 Gmund-Dürnbach · Münchner Straße 157 · Tel. 0 80 22 / 7 45 59

Zentimeter groß sein, der Feldsalat fein und niedrig, die Zucchini gerade und die Aubergine mit Gardemaß. Am Wochenende und bei schönem Wetter kommen Eilbestellungen dazu, die man mit erfahrungsbedingter Voraussicht auch abfedern kann: 200 Kisten Mischsalat und 300 Kisten Tomaten sind schnell beisammen. Damit wird auch klar, warum man den Großhändler braucht: Ein eigener Einkäufer sowie ein eigener Lkw würde sich für

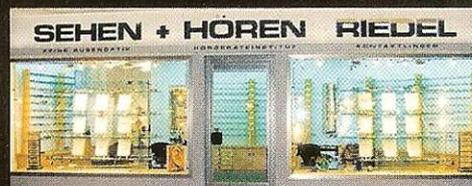
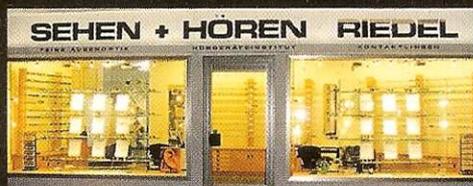
## Zwischen Handy, Kisten und Notizen regiert das Fachwissen

Rampfs Abnehmer nicht lohnen. „Sie würden auch nicht die Preise bekommen, die ich kriege, sondern auf das Gleiche kommen, für das ich aussuche und auch noch auf Lieferschein bringe“, erklärt Rampf seine Geschäftsgrundlage. Die Spanne zwischen Preis und Qualität ist eine, die er wohl kalkulieren muss. Und noch etwas: „Das Ganze trägt wirklich eine eigene Handschrift.“ Manche Kunden glauben zu erkennen, ob der Chef oder „der Boro“ die Sachen ausgesucht hat.

Bis man es drauf hat, ein guter Einkäufer zu sein, gehen laut Rampf gut und gerne zehn Jahre ins Land. Sein Unternehmen ist zertifiziert nach dem International Fruit Standard IFS, wofür er beste Qualität und nachweisbare Herkunft garantieren und jedes Jahr eine Art TÜV absolvieren muss. „Wir haben jeden Tag eine andere Situation, man muss jeden Tag neu damit umgehen. Das ist einerseits spannend. Wie schwer das ist, merkt man aber erst, wenn man es erklären will....“ Ware testen, Preis aushandeln, ordern, weiter geht's. „Das Schwierigste ist das Obst, der Geschmack ist nicht einfach einzuschätzen. Alles, was verarbeitet wird, ist leichter einzukaufen.“ Der Vorkoster von Beruf braucht nach so einem frühen Morgen zunächst einmal nichts mehr zu essen. Außer es gibt frische Himbeeren, da kann dann selbst ein Profi nicht widerstehen. Und er erwischt garantiert die Besten.



Perfektes, frisch geliefert für die Gourmetküche: Achim Hack, einer der Küchenchefs im Parkhotel „Egerner Höfe“ beim Eingangsscheck. Die Köche wissen Walter Rampfs kritische Auswahl zu schätzen.



# SEHEN + HÖREN RIEDEL

Feine Augenoptik · Kontaktlinsen · Hörgeräteinstitut

Thomas Riedel: staatl. geprüfter Augenoptikermeister und Hörgeräteakustikermeister

Claudia Riedel: staatl. geprüfte Augenoptikermeisterin