

## **Schrannenmarkt: Ein Traditionserlebnis im Herzen Salzburgs**

Entdecken Sie den Schrankenmarkt in Salzburg – eine jahrhundertealte Tradition voller frischer Produkte und gemütlicher Atmosphäre. Ein Muss für Einheimische und Besucher jeden Donnerstag!

Im Herzen des Salzburger Andräviertels pulsiert am Donnerstag das Leben: Der Schrankenmarkt zieht Einheimische und Besucher gleichermaßen an, die das bunte Treiben genießen. Diese Tradition hat sich seit 1906 gehalten und ist ein fester Bestandteil der städtischen Kultur. Für viele wird dieser Markt einfach nur „die Schranne“ genannt, und der Donnerstag ist der Tag, an dem sich alles um frische, regionale Produkte dreht.

Auf dem Markt wird eine schier endlose Vielfalt an Angeboten präsentiert – von frischem Gemüse und Obst über Fisch, Fleisch, Brot bis hin zu köstlichem Käse. Besucher können hier alles finden, was das Herz begehrt, selbst Dinge, die in regulären Geschäften oft schwer aufzutreiben sind, wie handgestrickte Wollsocken oder farbenfrohe Kleiderschürzen. Der Schrankenmarkt ist nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch ein gesellschaftlicher Treffpunkt, der Raum für Klatsch und Tratsch bietet.

### **Ein Ort der Gemeinschaft**

Die Schranne ist weit mehr als ein Markt; sie ist ein sozialer Treffpunkt, wo man alte Freunde trifft und neue Bekanntschaften schließt. Der Name „Schranne“ stammt vom italienischen Wort „Scranna“, was übersetzt so viel wie

Gerichtsbank oder Lagerhalle bedeutet. In Salzburg ist der Markt eng mit der Geschichte der städtischen Getreidelager verbunden, die sich früher im Mirabellviertel befanden. Hier hat sich über die Jahre eine lebendige Kultur entwickelt, in der Besucher und Verkäufer gleichsam am Puls der Stadt sind und sich über Neuigkeiten austauschen.

Bereits ab 4 Uhr morgens bereiten sich die Marktbesucher auf den Ansturm vor. Bis 5 Uhr müssen sämtliche Stände aufgebaut sein, um pünktlich mit dem Verkauf zu beginnen. Viele der Händler sind über Generationen hinweg mit Traditionen und Geschichten verbunden, und die Warteliste für einen Verkaufsstand kann bis zu zehn Jahre betragen. Während einige große Stände regelmäßig ihre Anbieter haben, gibt es auch kleine, individuelle Verkaufsstellen, die selbstgemachte Produkte anbieten, wie etwa köstliche Marmeladen oder erntefrische Kräuter.

Die Schranne hat neben dem kulinarischen Angebot auch einen großen Nachrichtenwert. Hier wird frisch informiert, und viele der über 190 Stände ziehen wöchentlich mehr als 9.000 Besucher an. Dies zeigt nicht nur die Beliebtheit des Marktes, sondern auch die enge Verbindung der Salzburger Bevölkerung zu ihren lokalen Produkten und ihren Erzeugern.

## **Anreise und Marktzeiten**

Wenn Sie die Schranne besuchen möchten, gibt es verschiedene Anreisemöglichkeiten. Autofahrer sollten sich auf mögliche Staus einstellen, daher empfehlen Expert:innen die Anreise mit dem Rad oder den öffentlichen Verkehrsmitteln. Der Markt ist leicht zu Fuß zu erreichen, und auch die Busse, die den Mirabellplatz ansteuern, bringen Sie bequem hin.

Der Markt findet jeden Donnerstag von 5 bis 13 Uhr statt. Sollte ein Feiertag auf einen Donnerstag fallen, wird der Markt auf den Mittwoch vorverlegt. Dies stellt sicher, dass auch in Ausnahmen die Möglichkeit besteht, die frischen Produkte zu kaufen.

Besonders bemerkenswert ist, dass trotz der Herausforderungen während des Zweiten Weltkriegs die Schranne nach der Pause in den 1950er Jahren in ihre geschätzte Form zurückkehrte und seither nicht mehr aus dem Stadtbild wegzudenken ist.

Die Schranne hat sich über mehr als ein Jahrhundert hinweg zu einem wichtigen Bestandteil des Salzburger Lebens entwickelt. Von der Ursprünglichkeit der landwirtschaftlichen Produkte bis hin zum modernen Treffpunkt für alle Generationen – die Schranne bleibt ein Ort der Tradition, der Vielfalt und der Gemeinschaft. Besuchen Sie diesen bewegten Markt und erleben Sie die einmalige Atmosphäre selbst, wie sie auch [salzburg.orf.at](https://www.salzburg.orf.at) beschreibt.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)**