

Den Fischstand verlässt niemand ohne ein Lächeln

Auf dem Meßkircher Wochenmarkt steht Seydi Avsar am Stand von Fisch Geiger



Seydi Avsar (rechts) reicht Rolf Meyer seinen Einkauf über die Theke. Heute gibt es Egli-Filets.
Corinna Wolber

Messkirch sz **Egli-Filet** aus dem Bodensee, das muss es heute einfach sein. **Rolf Meyer** überlegt nicht lange, auch wenn das Angebot weit mehr hergibt als diese kleinen, feinen Fische aus der Region. Am Stand von Fisch Geiger auf dem Meßkircher Wochenmarkt arbeitet an diesem Freitag Seydi Avsar. Der 20-Jährige hilft aus, aber im Gespräch mit den Kunden wirkt er schon wie ein alter Hase - vor allem ist er immer für einen Scherz zu haben, und für einen kurzen Plausch mit Rolf Meyer ist natürlich auch noch Zeit.

Dass freitags bei vielen immer noch Fisch auf den Tisch kommt, spielt Seydi Avsar in die Hände. Riesiger Andrang herrscht an seinem Stand am Rande des Marktes am Zunfthaus der Katzenzunft zwar nicht, aber trotzdem kommen kontinuierlich Kunden. Eine ältere Dame kauft zwei Schollenfilets. „Wollen Sie es zum sofort Essen auf die Hand?“ Die Frau stutzt kurz und lacht dann los. Nein, der Fisch soll doch besser zuerst in die Pfanne. Avsar wünscht ihr noch ein schönes Wochenende und bedient die nächsten Kunden.

30 verschiedene Sorten frischer Fisch im Angebot

Rund 30 verschiedene Sorten frischen Fisch hat er im Angebot, dazu kommen Salate, belegte Brötchen, Schalen- und Krustentiere und Räucherfisch. Eigentlich ist Avsar gelernter Fachverkäufer für Fleisch, aber natürlich kennt er jeden einzelnen Fisch. Das ist auch notwendig, denn nicht alle Kunden kommen mit klaren Vorstellungen oder gar einem Einkaufszettel an seinen Stand. „Ach, was nehme ich denn bloß?“ Eine Frau steht etwas ratlos vor der großen Auslage. Avsar empfiehlt ihr die kleinen Egli-Filets, von denen noch einige Exemplare im Eis liegen. Die Kundin denkt nicht lange nach und nimmt gleich alle - auch wenn sie nicht genau weiß, ob das vielleicht etwas übertrieben ist. „Wenn es zu viel wird, laden Sie mich einfach noch ein“, sagt Avsar. Schlagfertig ist er - ein bisschen schüchtern wirkt er nur auf den ersten Blick. Wieder hat er jemanden zum Lächeln gebracht.

Weitere Menschen kommen und gehen, es sind überwiegend ältere Frauen. Den ultimativen Verkaufsschlager scheint es heute nicht zu geben - sie kaufen Dorsch und Lachs, Rotbarsch und Zander, Seelachs und Tilapia. Manche kaufen sich ein frisch belegtes Brötchen mit Räucherlachs und Zwiebeln für später, ein Päckchen Fischgewürz oder ein paar Riesengarnelen. Rund 40 Kilogramm Ware hat Seydi Avsar heute dabei, auf dem Eis drängt sich Fisch an Fisch. „Aber wenn der Markt heute Mittag endet, wird fast nichts mehr übrig sein“, sagt er.

Damit all das Meeresgetier überhaupt auf dem Meßkircher Markt landen kann, müssen unzählige Rädchen ineinandergreifen. Hinter der appetitlichen und vollen Auslage steckt eine riesige Logistik: Fisch Geiger bekommt jeden Tag Fisch aus nahezu allen Teilen des Landes und über Bremerhaven auch aus der ganzen Welt.

Ursprünglich war der Inhaber des Unternehmens, Walter Geiger, Bodenseefischer. 1996 kaufte er sich ein Marktfahrzeug und fing damit an, seinen selbst gefangenen Fisch zu verkaufen. Doch das reichte schon bald nicht mehr: Die Nachfrage wuchs schnell, und die Kunden wünschten sich eine größere Auswahl. Und so ist im Laufe der Jahre aus der Bodenseefischerei eine große Firma mit Hauptsitz in Salem geworden, die zurzeit 26 Wochenmärkte beschickt, Gastronomen beliefert und im Groß- und Außenhandel aktiv ist.

Auch der Marktstand macht mehr Arbeit als es auf den ersten Blick scheint. Bevor es zum Zielort geht, muss er mit Ware bestückt und gründlich kontrolliert werden. Hat das Fahrzeug Mängel? Sind genug Plastiktüten, Schalen, Wechselgeld und Eis an Bord?

Auf dem Markt angekommen, richtet Avsar am frühen Morgen die Auslage her, stellt Preisschildchen auf, beschriftet seine Werbetafeln und belegt ein paar Fischbrötchen. Zwischendurch muss er die Temperatur kontrollieren, seine Arbeitsflächen und -geräte desinfizieren und das Ganze auch protokollieren. Doch obwohl der 20-Jährige ein Markt-Neuling ist, geht ihm das alles leicht von der Hand.

Seydi Avsar packt einer Kundin zwei Tilapia-Filets ein. „Das macht 5,07 Euro“, sagt er. „Aber manche legen auch 20 Euro hin und sagen, es stimmt so.“ Es folgt ein stutziger Blick - und dann hat er wieder jemanden zum Lächeln gebracht.

Die SZ setzt die Serie jeweils mittwochs und samstags fort. Im nächsten Teil begleiten wir den Meßkircher Fahrlehrer Karl Bauer.