

Frische Ware aus dem Eismeer der Theke

Karl Decker verkauft Fische aus aller Welt / Die Renner kommen aus dem Salzwasser



Von Cornelia Schlecht (sb) 27.09.2000

Villingen-Schwenningen. Frische Fische sind Karl Deckers Metier. Ob geräuchert, in Soßen eingelegt oder frisch - er hat sie alle an seinem Stand auf dem Schwenninger Wochenmarkt.

Glubschäugig stieren dicke Karpfen aus der gläsernen Theke hervor, neben ihnen liegen Aale mit weit aufgerissenem Maul und hinter der Theke steht der die Fische an den Mann oder die Frau bringt.

Karl Decker. Mit blauer Mütze behütet, auf deren Schild ein Angelhaken steckt, der war in einem Aal drin, da habe ich ihn gleich da drauf gesteckt, preist er frischen Fisch an. Viel muss er dazu eigentlich gar nicht tun. Denn die Marktgänger in Schwenningen kennen den Strahlemann hinten der Theke schon gut. Heute empfehle ich Ihnen das Seelachsfilet, das habe ich ganz frisch bekommen. Die Kunden vertrauen ihrem Fischverkäufer, der seit vier Jahren den Markt beschickt und 20-jährige Erfahrung in der Gastronomie am Bodensee vorweisen kann. Fische aus allen Weltmeeren, ob vom schwäbischen Bodensee oder vom Karibischen Ozean, in Deckers Fischwagen liege sie alle, auf kühlendem Eis akkurat nebeneinander: Steaks vom Moro Hai, Meeresfrühtecocktail, Felchen oder Karpfen. Der Renner unter den Schuppentieren seien die Salzwasserfische. Loup de mer und rosaroter Thunfisch liefern ganz gut. Unter den Süßwasserfischen seien Zander und Felchen am beliebtesten. Auf die Frage, ob Decker selbst fischt, antwortet er: Ja, Menschen. Und nachdem verdutzten Blick seines Gegenübers fügt er erklärend hinzu: Ich bin Christ. Das Christsein sei auch sein liebstes Hobby, wenn er nicht gerade hinter der Fischtheke steht. Zeit für seine Frau und die beiden Kinder bleibe dem Fischverkäufer aus Meersburg, "der Perle vom Bodensee, trotz Fische-Verkaufen allemal. "Ich fange meist um vier Uhr in der Frühe an und habe gegen zwei Feierabend. Da habe ich viel Zeit für die Familie, mehr als mancher andere, erzählt er lächelnd und greift mit seiner großen Zange nach dem nächsten Lachs in dem Eismeer seiner Theke, um ihn wenig später einer dankbaren Frau mit spendiertem Gewürz zu reichen
Ob Aal, ob Karpfen oder Felchen - Karl Decker verkauft sie alle an seinem Fischstand auf dem Schwenninger Markt.

Foto: cos