

Jeder Tag ist Fisch-Tag

Frische Ware bringt Fisch-Geiger wöchentlich an die Brigach. Auch diesen Kabeljau portioniert Thomas Auerwald geschickt auf Kundenwunsch. Der Verkäufer gehört zum Verkaufsteam von Walter Geiger, der mit seinem Familienbetrieb für frischen Fisch auf Wochenmärkten sorgt.



Freitag ist Fischtag". Traditionell kommt dann Fisch auf den Tisch. Könnte man meinen, aber das sei längst anders, sagt Thomas Auerwald. Und er muss es schließlich wissen: Verkauft er doch regelmäßig freitags Fisch auf dem Donaueschinger Wochenmarkt. Im Verkaufswagen lenkt er die frische Ware direkt vom familiären Fisch-groß- und Einzelhandelsbetrieb Geiger aus Salem, an die Brigach. Freundlich bedient und

berät er mit seiner Kollegin Claudia die Kundschaft. Dass der Umsatz freitags stärker sei als an anderen Wochentagen, kann ich nicht bestätigen", sagt der Marktbesickter. Auch mittwochs verkaufe sich das reichhaltige Sortiment an Fisch- und Räucherwaren, Fischfilets und Meeresfrüchten sowie diverse Fischsalate und Marinaden bestens. Etwa genauso stark, wie an anderen Tagen und auf anderen Wochenmärkten im Bodenseeraum und Tuttlingen. Und so überzeugt, wie dabei seine munteren Augen unter der blauen Kappe aufblitzen, glaubt ihm das jeder Kunde. Kaum hat Thomas Auerwald die Theke geöffnet, kommen auch schon Kunden, informieren sich bei Sonderangeboten und neue Produkte, die er je nach Fang und Saison anbietet. Auf Wunsch Filets aus ganzen Fischen zu schneiden, ist für ihn kein Problem. Geschickt portionieren die beiden Verkäufer das feine Fleisch. Verladen wird alles ganz frisch. Auch für genügend Kühlung ist stets gesorgt. Die Waren aus dem Betrieb von Fischwirtschaftsmeister Walter Geiger riechen auch beim Zubereiten nicht fischig. Das ist ein Zeichen frische frische. Im Stammhaus ist Ludwig Mey für den Gesamtverkauf verantwortlich. Dort wird eng mit dem Wirtschaftskontroll-Dienst (WKD) zusammengearbeitet. Täglich besucht ein Veterinär den Betrieb, berät und gibt sogar Tipps. Die Fische stammen größtenteils aus dem Bodensee. Qualität und Frische stehen im Vordergrund. Und das bieten Thomas und Claudia in persönlicher Atmosphäre mit individueller Beratung an. Sie geben ihre Erfahrung gerne weiter denn sie wissen: sind die Kunden zufrieden, sind sie es auch. Womit überzeugt ein Fischkenner wie Verkaufschef Ludwig Mey einen Nichtfischesser? Mit einer Portion Rotzungenfilet, das 100 Prozent grätenfrei ist und außerdem mit seinem ganz besonders feinen Geschmack zum Essen animiert", weiß der Fachmann.

@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@

Wer frischen Fisch vorab bestellen will,

kann dies im Internet tun: www.fisch-geiger.de

- und am nächsten Freitag direkt am Stand bei Thomas Auerwald abholen.