

17. Kapitel: Fischers Fische

Auf der Piazza machte Stefano mit Tanja noch einen Abstecher beim Fischhändler. Heute war Montag und um fünf Uhr kamen frische Fische aus dem Meer. Sie fuhren die kleine Gasse hinunter, von wo aus Tanja das glasklare Meer sehen konnte, dessen salzige Brise ihr in die Nase kroch.

Aber nicht nur die, auch ein ausgeprägter Fischgeruch machte sich in Tanjas Geruchsorgan breit. Vor dem Fischladen formierte bereits eine Schlange in undefinierbarer Länge und Breite. Sie parkten auf dem Seitenstreifen.

Der Laden hatte ungefähr fünfzehn Quadratmeter und seine Einrichtung bestand lediglich aus einem langen Tisch an einer weißgefliesten Wand. Auf diesem reihten sich blaue Plastikkästen nach Fischart geordnet aneinander, die regelmäßig mit Eis beworfen wurden, von einem Verkäufer, der neben der Fischauslage vor einer altmodischen Markt-Waage mit Gewichten stand und dabei hin und hersprang. Unweit daneben postierte sich der zweite Verkäufer an der Kasse.

Beim Eintreten in den Fischladen war der porendurchdringende Fischgeruch für Tanja nicht mehr zu überbieten. Die Prozedur dieses Fischverkaufs verlief vom Zuruf des Fischwunsches je Kilo, bis zum Einwickeln in Papier, dem gleichzeitigen Einwickeln des nächsten Fisches und dem Zuschieben des Fischgutes zum

Kassierer, selbstverständlich mit der bloßen Hand. Dabei wurden synchron alle dazugehörigen Preise je Fischart zum dazugehörigen Kunden im Kopf lautstark addiert, dem Kassierer zugerufen und parallel zum nächsten Kunden gesprungen. Der Kassensführer tippte die Preise sofort ein, nahm das Geld entgegen und kassierte gleich den nächsten, dessen Preis er von seinem Kollegen ins Ohr gebrüllt bekam. Es herrschte markerschütterndes Geschrei und alles ging in Sekundenschnelle vonstatten. So, dass es für den Verkäufer, den Kassierer und der ungeduldigen Kundschaft, die sich vor und hinter einem drängten, unmöglich war den Überblick zu behalten. Erst recht nicht, ob der richtige Fisch mit der richtigen Gewichtung und dem richtigen Preis, für den richtigen Kunden, dabei herauskam oder nicht. Aber das war unerheblich. Die Hauptsache frischer Fisch, egal wie und die Kasse klingelte.

Die stolze Beute präsentierten Stefano und Tanja daraufhin seiner Mutter, die daraus später ein fantastisches Fischgericht zauberte.