

Leseprobe aus dem Roman: "The cut down Lemon Tree"

von Ann-Luzie Pan

17 . Kapitel: Fischers Fische

Auf der Piazza machte Stefano mit Tanja noch einen Abstecher zum 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 wieder in die Nase kroch.

Aber nicht nur die, auch ein ausgeprägter Fischgeruch machte sich in Tanjas Geruchsorganen breit.

Vor dem Fischladen formierte sich bereits eine Schlange in undefinierbarer Länge und Breite, dessen Autos kreuz und quer auf dem Seitenstreifen parkten. Der Laden hatte ungefähr fünfzehn Quadratmeter und seine Einrichtung bestand lediglich aus einem langen Tisch an einer weiß gefliesten Wand. Auf diesem reihten sich blaue Plastikkästen, nach Fischart geordnet, aneinander, die regelmäßig von einem Verkäufer mit Eis beworfen wurden, der neben der Fischauslage vor einer altmodischen Marktwage 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 ging vom Zuruf des Fischwunsches je Kilo, bis zum Einwickeln in Papier, dem gleichzeitigen Umhüllen mit Papier des nächsten Fisches und dem Zuschieben des Fischgutes zum Kassierer, selbstverständlich mit der bloßen Hand.

Dabei wurden zeitgleich alle dazugehörigen Preise je Fischart zum dazugehörigen Kunden im Kopf lautstark addiert, dem Kassensführer zugerufen und parallel zum nächsten Kunden gesprungen.

Der Kassensführer tippte die Preise sofort ein, nahm das Geld entgegen und berechnete gleich den nächsten Kunden, dessen Preis er von seinem Kollegen ins Ohr geplärrt bekam. Es herrschte markerschütterndes Geschrei und alles ging in Sekundenschnelle vonstatten. So, dass es für den Verkäufer, den Kassierer und die ungeduldige Kundschaft, die sich vor und hinter Tanja drängte, 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 Euros sprangen in die Geldkassette.

Die stolze Fischbeute präsentierten Stefano und Tanja dann seiner Mutter, die versprach daraus für den Abend ein fantastisches Fischgericht zu zaubern und sie stoben wieder ab.