

„Sturm macht mehr Probleme als Frost“

Die Minusgrade können den Marktbeschickern heute kaum noch etwas anhaben, wie eine Umfrage in Gronau zeigt

Gronau (mb). Die nun schon länger anhaltende Frostperiode stellt auch die Beschicker der Wochenmärkte in der Region vor besondere Herausforderungen. Der größte Teil der Ware muss vor der Kälte geschützt werden. Probleme beim Warennachschub haben die Geschäftsleute aber derzeit noch nicht. Die HAZ hat sich gestern in Gronau umgesehen.

Pascal Opitz aus Springe bietet seine Fischdelikatessen nun schon seit sieben Jahren auf dem Gronauer Wochenmarkt an. „Auch der Fisch darf nicht zu kalt sein“, betont Opitz. Sonst habe er „Blockware“ und könne keine einzelnen Filets verkaufen. „Vor allem nachts schalten wir deshalb den Frostwächter an“, sagt er. Schließlich müsse er auch darauf achten, das zum Beispiel das Handwaschbecken nicht einfriert. Nachschubprobleme habe er bislang nur wenige gehabt. „Die gibt’s auch eher bei strammen Stürmen als bei Frost, weil dann die kleinen Kutter nicht in die Fanggebiete von Nord- und Ostsee aufbrechen können.“

Der Gronauer Obst- und Gemüsehändler Raffaele Santangelo schützt seine Waren in einem Verkaufswagen der neuesten Generation, den er sich vor vier Jahren angeschafft hat. Durch eine Zeltplane ist der Wagen fast völlig abgeschlossen und drei gasbetriebene Heizpuster sorgen für angenehme Temperaturen. Während draußen das Thermometer minus 12 Grad anzeigt, sind es drinnen 15 Grad plus.

Santangelo steht schon seit 1976 regelmäßig in Gronau. „Ganz zu Anfang hatten wir nur Marktschirme“, erinnert sich der Obst- und Gemüsehändler. „Das war die Hölle. Bei starkem Wind sind uns die Schirme weggefliegen.“ Den ersten Verkaufswagen habe er sich dann 1986 angeschafft. „Die Verkaufsendite ist seither wesentlich höher“, stellt er fest.

Einen Teil seiner Ware bezieht Santangelo auch direkt aus Italien. Dazu gehören sein sahniger Büffel-Mozzarella, die Radicchio-Herzen und auch die Pachino-Tomaten aus Sizilien, die direkt am Meer angebaut werden. Über Nachschubprobleme wusste aber auch Santangelo in diesem Winter noch nichts zu berichten. Ein großes Lob zollt der Händler übrigens



Im Verkaufswagen von Obst- und Gemüsehändler Raffaele Santangelo herrschen Temperaturen von um die 15 Grad über Null.

Fotos: Bornemann

Marktfläche wird immer gut der Schnee geräumt“, unterstreicht er.

Schon seit 30 Jahren arbeitet Veronika Hasse für die Landschlachtere Hanke in Rheden. „Anfangs hatten wir noch einen kleinen Laden bei uns im Dorf, die meiste Zeit war ich aber immer mit unserem Verkaufswagen unterwegs“, berichtet sie. Die Verkäuferin hat nur einen einzigen Heizstrahler an Bord. „Der bringt aber nicht viel und reicht gerade einmal dazu, die Hände aufzuwärmen“, sagt sie. „Ich habe aber ein dickes Fell“ fügt sie

türlich der Fleischsaft gefrieren. „Das macht ja aber letztendlich nichts“, betont die Marktbeschickerin. Allerdings habe sie es auch schon erlebt, dass das Fleisch oder die Schnitzelstücke im Winter gefroren seien. „Dann machen wir auch schon mal früher zu, denn insbesondere den zugefrorenen Aufschnitt will ja keiner mehr haben“, sagt sie.

Thomas Herde, Mitarbeiter der Firma Malek, die internationale Käsespezialitäten anbietet, kann dem Frost sogar etwas Positives abgewinnen. Dann brauchen

Nachts laufe aber im Verkaufswagen die Heizung auf kleiner Flamme. Herde selbst steht beim Verkauf allerdings immer im Warmen. „Die Gasheizung sorgt für angenehme Temperaturen“, betont er.

„Nachschubprobleme hatten wir in diesem Winter nur ein einziges Mal“, berichtet Herde. So habe es zwischen Weihnachten und Neujahr mal einen Tag Verzögerung gegeben. Ansonsten sei alles reibungslos gelaufen.

Erstaunt ist der Händler darüber, dass fast alle Beschicker auch während der



Fischhändler Pascal Opitz arbeitet in dicker Jacke und mit Mütze.



Thomas Herde: Die Gasheizung wärmt.

