

# Jeder Tag ist ein Fisch-Tag

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir auf dem Sachsenhäuser Wochenmarkt, dort steht Kerstin Augustin seit 40 Jahren hinter der Theke ihres Fischstandes und kämpft mit Herz und Herzmuscheln für Frische, Qualität und Kundennähe.

VON EDDA RÖSSLER

**Frankfurt** – Die Nacht ist noch tiefschwarz, wenn Kerstin Augustin aufsteht. Zwischen zwei und drei Uhr in der Früh beginnt ihr Tag, damit der Fisch frisch auf den Tisch kommt. Um acht Uhr steht sie dann freitags mit weißer Schürze, klarer Stimme und scharfem Blick am Fischstand auf dem Diesterwegplatz in Sachsenhausen. Seit vier Jahrzehnten. „Es wird nie langweilig“, sagt sie und lacht. Was auf den ersten Blick nach Routine aussieht, ist in Wahrheit eine Herausforderung: frische Ware beschaffen, Kunden beraten, sauber filetieren, Lieblingsarten bereithalten. Augustin ist Fischhändlerin mit Leib und Seele und für viele Stammkunden ein fester Ankerpunkt im Frankfurter Alltag.

Dienstags steht ihr Fischwagen auf dem Wochenmarkt am Dornbusch, mittwochs und samstags in Bornheim. „Auf



Kerstin Augustin präsentiert mit geübtem Griff ein frisches Lachsfilet. Seit 40 Jahren steht sie auf Frankfurts Wochenmärkten hinter der Theke ihres Fischwagens. EDDA RÖSSLER

der Berger Straße ist es am gemütlichsten“, verrät sie. „Die Leute sind entspannter, auch wenn die Schlange mal länger ist.“ Anders als in Sachsenhausen direkt am Südbahnhof, wo Pendler, Eilige und Durchreisende den Takt bestimmen. „Früher war es weniger stressig“, sagt sie. „Nicht wegen der Leute, sondern wegen der Gesetze. Heute ist alles bürokratischer geworden.“

Die meisten ihrer Kunden kennt sie seit Jahren. „Die kommen immer für ihre Lieblingsfische und ich Sorge dafür, dass genau das da ist.“ Ob zartes Kabeljaufilet, frisches Forellenfilet, edle Saiblinge oder fangfrische Scholle: Wer bei Augustin einkauft, kann sicher sein, dass

die Kühlbox Qualität bietet und dass hinter dem Tresen jemand steht, der weiß, worauf es ankommt.

Die Ware kommt fast ausschließlich aus Bremerhaven, zu einem kleinen Teil aus Holland. „Zu Hause wird alles frisch im Lager angeliefert, dann fahre ich los.“ Augustin lebt im nahegelegenen Bruchköbel. „Wenn kein Berufsverkehr ist, ist das super easy.“ Aber die Realität sieht oft anders aus. Und so werden Fisch-

kisten, Eisklötze, Kühlgeräte und Theken auch mal länger transportiert.

Was derzeit besonders gefragt ist? „Im Winter ist das die Scholle oder der Kabeljau. Im Juni geht's los mit dem Matjes“, sagt sie. Und ihr persönlicher Favorit? „Kabeljau und wenn's den mal gibt: Skrei“.

Dass sie diesen Job seit 40 Jahren macht, ist für sie selbstverständlich. Allerdings bedauert sie, dass die Nachfolge fehlt, was sie dennoch versteht. „Ich

wollte nicht, dass mein Sohn das macht. Jetzt hat er seine Liebe zur Rinderhaltung entdeckt und einen Hof in Bruchköbel übernommen. Ich halte das für eine gute Entscheidung.“

Fischverkauf ist harte Arbeit: schweres Heben, lange Tage, Wind und Wetter. Abends um acht, manchmal erst um neun, endet ihr Arbeitstag. „Natürlich spürt man das“, sagt sie. „Aber ich bin gerne draußen. Ich liebe meine Kunden. Und: Ich will ja auch was Sinnvolles

tun.“

Die Zeiten sind nicht einfacher geworden. „Gerade Familien müssen aufs Geld schauen“, sagt sie. „Frankfurt ist teuer. Da arbeiten beide, und es reicht oft kaum.“ Trotzdem ist sie überzeugt: „Fisch ist wichtig, auch für die Gesundheit. Zwei- bis dreimal die Woche sollte man ihn essen. Und wer einmal Geld investiert hat, um seinen Omega-3-Wert im Blut zu testen, weiß, warum.“

Ihr Sortiment ist beeindruckend: Thunfisch, Lachsforellenfilet, Garnelen frisch oder gekocht, Steinbeißer, Saiblinge und Karpfen. Sogar der klassische Saisonfisch wie die Maifischscholle im Frühjahr fehlt nicht. Darüber hinaus bietet sie zahlreiche Fisch-Feinkostsalate an und eine ganze Palette an Fischbrötchen, angefangen vom Bismarckhering bis hin zu Garnelenbrötchen. Ab und zu entdeckt man auch Nordseekrabben, aber die haben aufgrund eingeschränkter Fangzeiten ihren Preis.

Augustins Stand ist kein hipper Streetfood-Wagen. Es gibt keine Musik, kein Design, kein Marketing. Dafür gibt es Kerstin Augustin – mit Handschuhen, Humor und Haltung. Eine, die zuhört. Eine, die weiß, was gut ist. Eine, die morgens um drei aufsteht, damit Frankfurt frischen Fisch bekommt. Ihr Lieblingssatz? „Freitag ist zwar traditionell Fischtag, aber: Jeder Tag ist ein Fischtag.“

## Fisch Augustin, Wochenmärkte Frankfurt

Dienstag: Dornbusch  
Mittwoch und Samstag: Bornheimer Wochenmarkt (Berger Straße)  
Freitag: Sachsenhausen (Diesterwegplatz)

## Wochenmarkt in Sachsenhausen

Der Markt wurde 1985 eröffnet und feiert dieses Jahr sein 40jähriges Jubiläum. Großzügig verteilt, direkt am Diesterwegplatz und in unmittelbarer Nähe zum Südbahnhof gelegen, laden zahlreiche liebevoll gestaltete Stände zum Einkaufen frischer Ware ein. Neben Obst- und Gemüsehändler, dem Fischstand von Kerstin Augustin, findet man Blumen, Feinkost, Käsestände und einen Bäcker. Für den raschen Hunger sorgen gleich zwei Gastronomie-Angebote. Jeweils dienstags und freitags von 8 bis 18 Uhr.



edr Fisch oder knusprig gebacken direkt auf die Hand.



edr Vom Garnelen-Cocktail bis Dillhappen: Die gut sortierte Theke auf dem Fischstand lässt Genießerherzen höher schlagen.

## Warum Fischgesund ist

Fisch gilt als gesundes Lebensmittel. Er liefert hochwertiges Eiweiß, Jod und Vitamin D – wichtig für Muskeln, Schilddrüse und Knochen. Besonders fettreiche Arten wie Lachs oder Makrele enthalten wichtige Omega-3-Fettsäuren, die Herz und Gehirn schützen. Wer auf die Linie achtet, greift zu magerem Fisch: Kabeljau oder Seelachs kommen mit nur etwa 80 Kalorien pro 100 Gramm aus und sind trotzdem vollgepackt mit Nährstoffen.

ANZEIGE

societäts\verlag

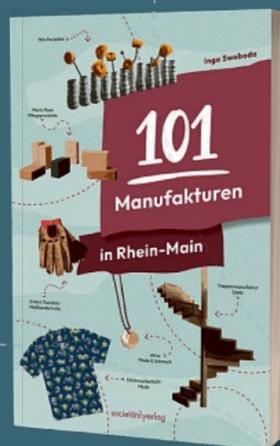
Es gibt so viel zu entdecken ...

Jetzt im Handel oder unter [www.societäts-verlag.de](http://www.societäts-verlag.de)

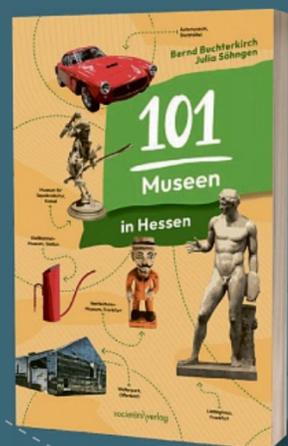
ISBN 978-3-95542-479-4 · 16,00 €



ISBN 978-3-95542-480-0 · 16,00 €



ISBN 978-3-95542-475-6 · 16,00 €



»Ich habe den Kaffeeduft direkt in der Nase!«

Antonia Stock,  
Buchhandlung Libra, Oberursel