

Morgens um 6 kommt der Lachs aufs Eis

Um den Hessenauer Fischmaster-Hofladen an drei Wochentagen einsatzbereit zu machen, muss Michele Ruhland früh raus

Von Ralph Keim

TREBUR. Sie arbeiten, wenn andere noch schlafen. Dazu gehört auch Michele Ruhland. Dreimal in der Woche muss die Leiterin des Fischmaster-Hofladens früh aus den Federn. An ein späteres Mittagsschläfchen ist allerdings nicht zu denken.

Donnerstag, Freitag und Samstag haben für Michele Ruhland eines gemeinsam: „Der Wecker klingelt an diesen Tagen bereits um 4.30 Uhr“, erzählt die 44-Jährige. An diesen drei Tagen hat nämlich der Fischmaster-Hofladen geöffnet. Dieser öffnet zwar erst um 10 Uhr. Das heißt aber keineswegs, dass sich Michele Ruhland noch einmal im Bett

WENN DER ORT ERWACHT

Serie

umdrehen kann, wenn andere bereits auf den Beinen sind.

Nach dem Aufstehen in aller Herrgottsfrühe ist zunächst ein kurzes Frühstück angesagt, danach das Bereitstellen des Frühstücks für ihre beiden Kinder. Im Morgengrauen fährt sie dann auf die Hesse-naue, wo sich der Fischmaster-Hofladen befindet. „Dann ist es noch ruhig auf den Straßen. Samstags bin ich oft sogar alleine auf weiter Flur.“ Bereits gegen 6 Uhr betritt sie den Hofladen.

Nun hat sie knapp vier Stun-



Michele Ruhland leitet den Fischmaster-Hofladen. Dazu gehört, dass für sie dreimal in der Woche der Arbeitstag bereits um 6 Uhr beginnt. Der Wecker klingelt dann um 4.30 Uhr. Foto: Ralph Keim

den Zeit, bis die ersten Kunden vor der Tür stehen. „Als erstes muss die Theke mit Eis befüllt werden“, erzählt sie von ihrem Alltag im Hofladen. Dieses Eis wird selbstverständlich vor Ort bei Fischmaster produziert. Und für den Verkauf von Frischfisch wird jede Menge Eis gebraucht.

Auf dem Eis platziert Michele Ruhland alles, was bei Fischmaster verkauft wird, beispielsweise Lachs aus Norwegen. Der Räucherfisch darf dagegen nicht direkt in Berüh-

rung mit dem Eis kommen. „Durch das Schmelzwasser würde er dann nämlich matschig werden“, erläutert die Fachfrau. Dagegen hilft eine Lage Folie und eine Lage Papier. Auch das Portionieren des beliebten Matjes gehört zu den morgendlichen Aufgaben von Michele Ruhland. „Und mittwochs bereite ich die Soße für den Matjes und die Salate zu.“

Damit sind die Aufgaben vor dem Öffnen der Ladentür noch längst nicht abgeschlossen. Bei Fischmaster kann

man online Frischfisch bestellen, der dann verschickt wird. „Dieser Fisch wird vakuumverschweißt in Styroporboxen auf Eis verpackt“, erläutert Michele Ruhland. Über Nacht wird er dann verschickt. „Auch die Preisschilder müssen vielleicht neu geschrieben werden, denn die Preise für Frischfisch ändern sich natürlich wöchentlich.“

Tagaus, tagein mit Fisch zu tun zu haben – landet dann auf dem Teller der privaten Michele Ruhland ebenfalls Fisch? „Selbstverständlich“,

FRÜHAUFSTEHER

► Wer ist bereits bei der Arbeit, wenn die Bürger erwachen und zur Arbeit oder Schule gehen? Wir stellen die **Frühaufsteher** vor, was ihre Aufgaben sind und warum sie diese machen. (red)

kommt es postwendend zurück – allerdings mit Einschränkungen. „Aal mag ich nicht. Der ist mir zu fettig.“ Dann schon lieber kaltgeräucherter Lachs oder auch die klassischen Matjes mit Pellkartoffeln. In der Gaststätte lässt sie ebenfalls lieber die Finger von einem Fischgericht. Als Fachfrau erkennt sie auf Anhieb mögliche Qualitätsmängel.

Um 10 Uhr öffnet schließlich der Hofladen, der donnerstags bis 13 Uhr und samstags bis 14 Uhr geöffnet hat – und freitags zusätzlich von 14.30 bis 18 Uhr. An ein Mittagsschläfchen ist am Freitag allerdings nicht zu denken. Wenn Michele Ruhland freitags am frühen Abend nach Hause kommt, weiß sie, was sie geschafft hat. „Das sind wirklich sehr lange Tage.“ Und sie kann am Samstag nun einmal nicht ausschlafen, denn auch an diesen Tagen klingelt der Wecker bereits um 4.30 Uhr.

Es ist der Sonntag, an dem Michele Ruhland endlich einmal die Freizeit genießen kann. „Aber ich mache meine Arbeit gerne. Da fallen diese Arbeitszeiten nicht so ins Gewicht.“