

Werner D'Inka
Rainer M. Gefeller

Alles außer Sex!

Essen, Trinken und andere Hobbys

SOCIETÄTS
VERLAG

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2018 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Illustrationen: Greser & Lenz

Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildungen: © Greser & Lenz; Fotolia.com

Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany 2018

ISBN 978-3-95542-301-8



Alles außer Sex! Der Inhalt

Und wo bleibt die Romantik? Anstelle eines Vorworts	9
Partisan und Parmesan: Alles wird zerrieben Die Kleinmarkthallen-Story	11
Warum sind alle Männer ballaballa? Fußball mit den Augen der Fans. Und mit Eintracht-Legende Charly Körbel	33
Wohin laufen sie denn? Wandern und Wallfahren zum Kreuzberg	53
Riesling. Mehr braucht man nicht Visite auf Schloss Vollrads	75
Bis dass der Rost uns scheidet Wie ist das, wenn Autofahren zur Leidenschaft wird?.....	91
Es lebe die Blutwurst. Und die Kunst! Eine sagenumwobene Schlachtplatte und der Künstler Franz Erhard Walther	109
Sind wir nicht alle ein bisschen italienisch? Wie kam das Eis nach Deutschland? Und was schleckt man heute?	135
Der letzte Zigarren-Baron Rauch- und Lehrstunden mit Heinrich Villiger	153
Heute billig, morgen teuer Trink-Konvent am Ballermann, Mallorca	179
Früher war alles besser Kulturhistorische Wahrheiten. Mit Greser & Lenz	197
Kennen Sie John Barleycorn? Liebeserklärungen an den Teufel Alkohol.....	223
Dank	238



Wenn Amor Amok läuft:
Die Geburtenrate in Deutschland steigt

Und wo bleibt die Romantik?

Ein Abstinenzler ist ein schwächerer Charakter,
der der Versuchung erliegt, sich ein Vergnügen zu
versagen.

Ambrose Gwinnett Bierce

D und G sitzen vor einer verratzten Kaschemme am Mainufer. Büble-Bier aus der Flasche, der Main patscht träge gegen die Ufersteine. Manchmal weht der Duft verkohlter Schweinesteaks an ihnen vorbei. D schiebt einen Finger in den Flaschenhals und lässt es ploppen. Missmutig schaut er den Flusswellen beim Plätschern zu. „Was ist“, fragt G, „hast du Ärger?“

D: „Alles außer Sex! Meinst du wirklich, wir sollten unser Buch unter diesem Titel veröffentlichen? Ich sehe schon die gehässigen Blicke der Kollegen, von den Kommentaren ganz zu schweigen. ‚Ist es also so weit‘, werden sie sagen, ‚hat der Mann die Stufe der Enthaltbarkeit erreicht und schreibt auch noch drüber!‘“

G: „Du fürchtest um deinen Ruf! Es gibt Völker, die flechten den Enthaltbaren Kränze und stellen sie auf die höchste Stufe der Menschwerdung. Aber du bist ja Journalist!“

D: „Alles außer Sex! Ich fürchte, dieser Titel taugt nichts. Er hat sowas Trauriges, Lustloses, sogar Lustfeindliches. Manchmal habe ich den Eindruck, dass überall die Asketen das Wort führen, Regeln aufstellen, Verbote formulieren, die Moralkeule schwingen. Dem wollen wir uns doch wohl nicht anschließen, oder?“

G: „Sei unbesorgt! Wir sind doch vollständig frei, ich muss dir mal ein paar Sätze aus einem Interview mit Helge Schneider vorlesen: ‚Bevor man sich mit einer Frau trifft, geht man eine Wei-

le im Nieselregen durch ein Kornfeld. Danach betritt man das Gemach der Frau – und lässt sich eventuell reinbitten. Romantik pur! Aber wissen Sie was: Eigentlich interessiert mich das alles gar nicht. Ich gehe nach Hause, frage: ‚Was gibt’s zu essen?‘, und dann koch ich mir was Leckeres, Sie verstehen? Essen ist der Sex des Alters.“

D: „Da haben wir’s ja schon, ‚Sex des Alters‘, das ist doch der verzweifelte Versuch eines Mannes, die eigenen Unzulänglichkeiten zu heroisieren. Noch schlimmer ist der Umkehrschluss: Darf man als junger Mensch keine Leidenschaft fürs Essen entwickeln?“

G: „Ich merke schon, du willst dir dieses gewisse Thema einfach nicht verbieten lassen. Also los, erzähl. Aber bleib anständig!“

D: „Das hättest du wohl gerne, dass ich mich hier entblöde und entblöße. Mir reicht es, den guten Karl Kraus zu zitieren: ‚Enthaltbarkeit rächt sich immer. Bei dem einen erzeugt sie Pusteln, beim andern Sexualgesetze.“

G: „Na siehst du. Dein Ansatz entspricht im Übrigen voll und ganz der pädagogischen Dimension unseres Auftrags. ‚Alles außer Sex‘ – das ist doch nichts anderes als der deutliche Hinweis, dass wir ein jugendfreies, familientaugliches Werk verfassen. Damit erschließen wir uns auch die junge Leserschaft!“

D: „Selten so gelacht. In welchem Jahrhundert lebst du denn? Für die ‚junge Leserschaft‘ sind deine Texte sowieso viel zu langatmig. Und in Sachen Sex sind unsere Kinder besser informiert als mancher Gynäkologe.“

G: „Aber immerhin gibt’s in unserem Buch auch Zeichnungen.“

D: „Das ist ein Argument.“

Dann sagen die beiden erstmal nichts mehr, bis D die wirklich entscheidende Frage stellt: „Noch ein Büble?“

G: „Klar. Kannst auch eine Bratwurst mitbringen, wenn sie nicht so verkohlt ist.“

D: „Weichei!“

Partisan und Parmesan: Alles wird zerrieben

Ein Grüner fordert Austern für alle. Eine Obsthändlerin gibt ihren Kunden Saures. Und Weintrinker stehen immer im Weg. Die Kleinmarkthalle ist ein Panoptikum der Frankfurter Feinschmecker.

Gemieß, Kardoffel und was noch all,
Des kriecht mer hier in dere Hall.
Und owwe uff der Galerie,
Da möpselts nach Fromaasch de Brie.

*Friedrich Stoltze über die
Frankfurter Kleinmarkthalle*

Es regnet. Wir reden hier nicht von einem anständigen Patschregen, wie er zu unseren Breiten gehört, sondern über diese unangenehme, beinahe subtropische brühwarmer Pieselei, die der Klimawandel uns beschert hat. Nässe, die von allen Seiten auf und in einen dringt, in alle Knopflöcher und in die Ohrmuscheln und Nasenöffnungen; so fies, als würde man sich im Anzug in der Dampfsauna niederlassen. Aber da vorne, nur wenige Schritte entfernt, wartet die Erlösung. Brillenträger wischen verstohlen den Nebel von ihren Gläsern, die übrigen schütteln sich und haben ruckartig gute Laune: willkommen im Reich der 10.000 Köstlichkeiten, willkommen in der Frankfurter Kleinmarkthalle. „Schon blöd, wenn man sich keine Regenjacke leisten kann“, knarzt von links eine Händlerin. Hier kann sich der geneigte Feinschmecker nicht nur die Grundversorgung an Nahrungsmitteln sichern, sondern holt sich gratis auch noch ein paar Nackenschläge ab. Ob er will oder nicht.

Es ist Mittag. D'Inka und Gefeller, die in diesem Buch der Einfachheit halber wieder D und G heißen, stapfen treppauf, sie sind am Stand „Fisch auf der Galerie“ verabredet. Am Bistrotisch hocken bereits Michaela Frieser, Obst- und Gemüsehändlerin, und der Fischhändler Frank Liedemann. Die Autoren riskieren einen kurzen Blick auf die Fischtheke, D schnalzt beim Anblick von Meeresfrüchten, Rotbarben, Seewolf und Seezungen anerkennend mit der Zunge, aber G hat bereits anderes im Sinn: „Was trinken wir denn hier?“

Herr Liedemann: „Muscadet. Ich bin ein Arbeiterkind, ich trink aus dem Becher.“ Zur Bestätigung hebt er kurz sein Plastikgefäß.

Frau Frieser: „Wenn du ausgetrunken hast, kannst du den ja noch zum Betteln nehmen.“

D und G trinken den Wein in kleinen Schlucken. Ihre Gläser klackern, der Becher knirscht. „Der Wein ist ja eher von der männ-



Sensationen, die im Fußball-Hype untergehen

lichen Sorte“, sagt Herr Liedemann, „das brauche ich nicht unbedingt“.

G: „Ach, beim Wein haben wir's gern lieblich?“

D: „Das ist ja herb.“

Frau Frieser: „Ich trinke am liebsten einen Cremant aus dem Elsass. Den vertragen ich am besten. Davon schaffe ich so anderthalb Flaschen, wunderbar. Aber nicht mehr!“

D: „Zum Frühstück?“

Frau Frieser: „Ja, von wegen. Ich muss zwischen 3 und 4 Uhr das Bett verlassen, da schlummert ihr noch alle.“

G: „Was machen Sie so früh?“

Frau Frieser: „Auf in die Großmarkthalle. Da brauchst du schon einen klaren Kopf.“

G: „Jeden Tag außer sonntags?“

Frau Frieser: „Na, am Sonntag sind wir auch am Start. Ich habe ja auch noch häusliche Pflichten!“

Herr Liedemann: „Komm, Michaela, du bist zwar noch jung, aber ein paar Jahre bist du ja auch schon am Start. Da kannst du ja inzwischen blind einkaufen!“

Frau Frieser: „Was du erzählst! Du bestellst deinen Fisch und dann wird er geliefert. Ich muss zwischen 25 Anbietern auswählen, die Ware prüfen. Da muss ich jede Erdbeere probieren, welche süß und welche sauer ist.“

Herr Liedemann: „Bei deiner Erfahrung siehst du das doch schon von Weitem, welche Früchte süß und welche sauer sind!“

Frau Frieser: „Das einzige, was ich von Weitem rieche, ist Fisch. Da rieche ich auch von Weitem, ob der frisch ist oder vergammelt.“

Michaela Frieser hat sich längst den Ruf erworben, die Fußstapfen ihrer Mutter würdig auszufüllen. Das ist nicht leicht. Roswitha Frieser galt lange Zeit als berühmteste Marktfrau von Frankfurt, selbst Deutschlands sagenumwobener Vielesser Helmut Kohl kannte beim Besuch der Kleinmarkthalle ihren Namen. Die einstige Oberbürgermeisterin Petra Roth wurde von der Alt-Chefin Frieser „Sonnenkönigin“ getauft, sie mochte deren handfeste

Art: „Die hat in die Rieb gebisse, wie die noch gar net gewäsche war.“ Seit 1938 betreiben die Friersers aus Sachsenhausen einen Stand. Die frankfurterische Kunst der dreisten Sprüche haben sie dabei bis aufs Äußerste verfeinert – der Kunde kriegt eher mit dem Florett als mit dem Säbel eins übergezogen. „Wir wollen je niemanden beleidigen“, sagt Michaela Frieser und lacht. Vor einigen Jahren kam sie sogar bei Facebook zu einiger Berühmtheit, weil sie an ihrem Stand ein Plakat aufgehängt hatte. „Nette Aushilfe gesucht!!“, stand da drauf, und: „4 Männer oder 1 Frau“.

G: „Gibt’s denn bei Ihnen daheim Fisch?“

Frau Frieser: „Ja, immer. Mindestens zweimal die Woche. Einmal die Woche Fleisch.“

Herr Liedemann: „Wo kaufst du denn eigentlich deinen Fisch?“

Frau Frieser: „Den kaufe ich nur bei meinem Lieblings-Fischhändler.“

G: „An der Iglu-Theke?“

D: „Nehmen Sie lieber Salz- oder Süßwasser-Fisch?“

Frau Frieser: „Wie’s kommt. Ich frage einfach: ‚Was muss weg?‘“

Herr Liedemann: „Bei uns gab’s noch nie Fisch mit trüben Augen. Wenn der Fisch in La Rochelle an der französischen Westküste angelandet wird, ist er einen Tag später bei uns. Früher gab es das vor allem in kleinen Fischgeschäften öfter, dass auch Tiere mit trüben Augen verkauft wurden. Deshalb haben früher Frauenärzte schwangeren Frauen geraten: Bloß keinen Fisch essen!“

Frau Frieser: „Mein Gott, die Leute sollen auch nicht so tun, als müsste der Fisch hier noch lebend an der Angel hängen. Einem guten Händler kann man schon vertrauen!“

Die „Bundesanstalt für Risikobewertung“ hat unter der sinnreichen Überschrift „Schau mir in die Augen, Kleines“ schon vor Jahresfrist ein Merkblatt zum Fischkauf herausgegeben. Erste Regel: Wenn die Fischaugen vorgewölbt, glänzend und tief-schwarz sind, ist das Tier sehr frisch. Flache, trübe Augen signalisieren: gerade noch essbar. Sind die Augen eingesunken,

undurchsichtig und grau, raten die Risikobewerter: „Finger weg!“. Sehr frisch ist der Fisch auch, wenn seine Kiemen noch rot leuchten – garantiert nicht frisch ist das Wassertier, wenn es müffelt. Grundsätzlich gilt: Seefische bleiben länger frisch als Süßwasserfische, sie sollten so kalt wie möglich transportiert und gelagert werden.

G: „Wird eigentlich immer noch viel Fisch gekauft?“

Herr Liedemann: „Wir sind nicht unzufrieden.“

G: „Was für Kunden haben Sie?“

Herr Liedemann: „Ein bisschen Geld sollte man schon im Beutel haben.“

G: „Das habe ich auch schon bemerkt, als ich bei Ihnen gekauft habe.“

Herr Liedemann: „Man kann natürlich auch bei uns günstig einkaufen; man muss halt wissen, was man will. Die Kunden wissen, dass es hier gute Qualität gibt, und die muss man auch bezahlen.“

D: „Was läuft denn am besten? Immer noch der gute alte Kabeljau?“

Herr Liedemann: „Ja, schon, aber der gehört ja nicht zu den hochpreisigen Fischen. Da laufen am besten Steinbutt, Seezunge, Seewolf, St. Pierre ...“

D: „Ist es denn spürbar, dass mehr Leute sagen: Wir essen lieber Fisch statt Fleisch?“

G: „Wenn ich mich hier umgucke, gibt es ja immer noch mehr Fleisch- als Fischstände.“

Herr Liedemann: „Es gibt ja auch Leute, die wollen weder Fleisch noch Fisch.“

G: „Die meisten Kunden sind ja wahrscheinlich selbstkochende Männer, oder?“

Herr Liedemann: „Davon gibt es jedenfalls sehr viele. Sehr viele Männer kommen zu uns, die haben hohe Ansprüche ...“

Frau Frieser: „Die kochen ja auch aus Liebe. Die Frauen kochen nur noch aus Wut.“

Herr Liedemann: „Männer kochen gerne größere Menüs, da muss alles stimmen. Männer kaufen auch mehr als Frauen.“ Spricht plötzlich mit einer Frauenstimme: „Neinnein, 150 Gramm müssen doch langens für vier Personen.“

D: „Kommen auch Kunden, die sich von Ihnen beraten lassen, wie sie ihren Fisch zubereiten sollen?“

Herr Liedemann: „Ja, ja, das passiert öfter. Und da können wir auch helfen.“

Frau Frieser: „Was gibt's denn bei der Seezunge schon groß zu erklären? Die brät man doch einfach in Butter, oder?“

Herr Liedemann: „Das ist eine Möglichkeit von hundert. Ich bin gelernter Koch, da kennt man ja einige Tricks, die den Hausfrauen weiterhelfen.“

G: „Nennen Sie mal ein paar.“

Herr Liedemann: „Neeneee, das kommt nicht in Frage. Erst was kaufen, dann gibt es auch ein paar Tipps dazu.“

D: „Jetzt bricht der Geschäftsmann aus ihm heraus.“

»**Neinnein,
150 Gramm müssen
doch reichen für
vier Personen.**«

Zwei Etagen tiefer residiert ein anderer Händler für Wasserge- tier. Fisch Burkhard hat einen Kellerraum für sich. Nur zwei- mal die Woche gibt es hier Süßwasser-Fisch – Forellen vor allem, aber auch Aale, Barben, Karpfen, Hechte und Saiblinge. Freitags und samstags drängen sich die Touristen samt Kindern auf der Treppe nach unten und be- trachten schauernd, wie aus lebenden Tie- ren Esswaren werden. In dem archaisch anmutenden Raum, de- ckenhoch gekachelt, Gummischürzen und Plastiktüten an den Wänden, ist ein wuchtiges Wasserbassin die Hauptattraktion. Darin schwimmen große und kleinere Fische umeinander, an der Wasseroberfläche dümpeln zwei schartige Holzprügel, die vielleicht schon im vergangenen Jahrhundert dem Fischtöter zu Diensten waren. Ein kurzer Schlag ins Genick (auf der Treppen- galerie stöhnen und seufzen welche), dann liegt die Forelle auch schon auf einem Brett. Ein gekonnter Schnitt in den Bauch (wie- der wird gestöhnt), ein Griff, schon fliegen die Eingeweide in ei-

nen Eimer. Dann wird das frische Bratgut, wie noch vor hundert Jahren, in eine Zeitung gewickelt. „Was macht der Fischhändler, wenn's nur noch Smartphones und Tablets gibt?“, denkt der traditionsbewusste Käufer kurz – aber dann nimmt er doch lieber die Gratistipps zur Zubereitung mit: „Einfach würzen, mehlen, Butter in die Pfanne – das schmeckt immer.“

G äußert unversehens den Wunsch, eine Auster zu probieren, „wir zahlen auch“. Herr Liedemann wiegelt ab, „ich gebe auch gerne eine aus“, allerdings sei er just heute gehandicapt: „Dummerweise haben wir heute nur die teuerste da, die Gillardeau“. D und G blicken sich verstohlen an und denken beide dasselbe: macht nichts. Wenig später schiebt Herr Liedemann ein Tellerchen mit zwei Austern (Verkaufspreis: vier Euro das Stück) auf den Tisch. Die feinen Muscheln ruhen auf einem Bett aus dunkelgrünen Schlinggewächsen. „Den Seetang muss man nicht zwingend mitessen“, rät der Fischhändler. Er weiß, weshalb er das sagt. „Neulich haben hier Amerikaner Austern verzehrt und ich dachte, ich seh' nicht richtig: Die haben den Tang wie Gemüse mit verputzt.“ Frau Frieser höhnt: „Ich dachte, die bestellen immer Ketchup und Mayo dazu.“

D und G schlürfen mit Andacht. Die Gillardeau-Auster wird auf der Ile d'Oléron geerntet, gleich gegenüber von La Rochelle, dem immer noch viertgrößten Fischereihafen Frankreichs. Die feine Auster der Qualitätsstufe „Special de Claires“ ist vollfleischig und fettarm, ihr feiner Geschmack rührt von der besonderen Behandlung durch den Austernzüchter: Bis zu fünfzigmal wird die Edelmuschel mit der rauen Schale und der perlmutteten Innenhaut aus dem Wasser des Klärbeckens geholt, gewendet und darauf trainiert, dass sie „die Klappe hält“.

D: „Phantastisch. Dafür lässt man jedes Leberwurst-Brötchen liegen.“

Frau Frieser: „Mir ist das jetzt zu schleimig.“

D: „Austernessen will ja gelernt sein, vor allem das Öffnen. Mancher hat sich beim Versuch schon die Schlagadern aufgeschlitzt.“

Herr Liedemann: „Die kommen dann nicht wieder zum Einkaufen. Die schämen sich. Früher haben wir sowieso mehr Austern zum Mitnehmen verkauft. Das wird immer weniger. Die Leute wollen lieber hier essen. Das liegt im allgemeinen Trend. Es gibt immer mehr Single-Haushalte. Man trifft sich gern, isst mal was unterwegs.“

G: „Die betäuben ihre Einsamkeitsgefühle mit gutem Essen.“

Herr Liedemann: „Ach, tut das gut, zwischendurch mal was nahezu Philosophisches.“

G: „Man muss ja mal was leisten, wenn man so fürstlich eingeladen wird.“

Frau Frieser: „Wichtig ist ja auch für die Leut', dass man hier gesehen wird. Guck mal da, dem geht's gut, der isst schon wieder Austern.“

Herr Liedemann: „Man ist ja hier buchstäblich auf dem Markt.“

Frau Frieser: „Wer sitzt immer hier und schlürft gern Austern: die Petra Roth!“

Herr Liedemann: „Nicht immer, aber öfter mal. Ich erinnere mich genau: Als sie noch Oberbürgermeisterin war, hat sie mal Kabeljau für fünf Euro zwanzig gekauft und geklagt: ‚Das ist aber teuer!‘“

D: „Die Frau stammt aus Bremen. Die kennt sich aus mit Fischpreisen. Was bestellen die meisten Leute denn, wenn sie hier auf der Empore futtern?“

Herr Liedemann: „Schon häufig Austern. Das wird auch gern zelebriert, da bringt man den eigenen Champagner mit und bestellt eine Platte mit 24 Austerchen...“

G: „Hier oben wird man ja auch zuvorkommend und höflich bedient. An Frau Friesers Obst- und Gemüsestand kriegt die Stammkundschaft gerne auch nochmal ein paar Sprüche übergebraten.“

Frau Frieser: „Das brauchen die Leute, und die hören's ja gern. Sonst würden sie ja nicht immer wieder kommen.“

Die Eingeweihten, darunter allerlei Stadtprominente, betreten die Kleinmarkthalle, wenn sie offiziell noch gar nicht geöffnet ist. Sie huschen morgens vor acht durch einen Seiteneingang. Die letzten Waren werden dann noch vom Parkplatz oder aus den Kühlkammern im Keller herbeigeschleppt, in den Gängen stapeln sich Karren und Kisten. Michaela Frieser begrüßt die Frühaufsteher mit der ihr eigenen Frankfurter Herzlichkeit. „Na, wollen die Herren Besserverdiener wieder die Parkgebühren sparen?“ Die Parkplatzsuche, sonst eine Tortur in der Innenstadt, ist tatsächlich frühmorgens entspannt. Und manchen drängt es im Frühtau zur Halle, weil die Illusion ihn weckt, die Erdbeeren und der Spargel und die Kalbskoteletts seien jetzt noch frischer als zur Mittagszeit. Frau Frieser kennt ihre Kundschaft.

Frau Frieser: „Der ehemalige Stadtkämmerer Ernst Gerhardt ist immer schon sehr früh auf den Beinen und kauft ein. Er kocht, seine Frau mag ja nicht kochen.“ Es ist lange her, dass Ernst Gerhardt, Jahrgang 1921, für die Frankfurter Finanzen zuständig war; 1978 bis 1989 war er Stadtkämmerer. „Schwarze Eminenz“ hat ihn die Frankfurter Rundschau noch vor wenigen Jahren betitelt. Der greise Christdemokrat hat immer noch Einfluss in der Stadt – und nutzt ihn. Wenn er morgens aus der Kleinmarkthalle tritt, links und rechts die Einkaufsstüben, dann legt er sofort los, dann zeigt er immer noch, was ihm wichtiger ist als Gemüse, Obst und Fleisch: Auch morgens um acht politisiert er drauf los, auch zu dieser frühen Stunde schon tadellos gekleidet, das farblich abgestimmte Einstecktuch inklusive.

Auch Rüdiger Helmold Freiherr von Rosen, früher Vorstandschef des Deutschen Aktieninstituts und heute Präsident der honorigen Frankfurter Gesellschaft für Handel, Industrie und Wissenschaft, legt frühmorgens bereits einen tadellosen Auftritt hin, wie mancher ihn nicht mal zum Nachmittagsempfang zuwege brächte. Knitterfreies Sakko, Krawatte, Manschettenknöpfe und vorbildlich geföntes Grauhaar. „Wie aus dem Ei gepellt“,

schwärmt Frau Frieser, „der Mann macht sich für seine Gemüsefrau schön!“.

1879 wurde die erste Frankfurter Markthalle eingeweiht, ein 1,4 Millionen Goldmark teures Gewölbe aus Stahl und Glas. Zwischen Hasengasse und Reineckstraße zog sich die Halle 117 Meter lang und vier Meter breit durch das Herz der Stadt und wurde in Windeseile zur Attraktion. Die Bürger, die sich damals noch zu fein waren, höchstselbst die Fleisch- und Gemüsetaschen heimzuschleppen, schickten ihr Personal zu den „Marktweibern“. Der Andrang aus dem feinen Westend war derart groß, dass bald schon eine „Dienstmädchenlinie“ eingerichtet werden musste, die den Transport der Esswaren erleichterte. In den März-Wochen des Jahres 1944 wird der filigrane Fresstempel durch alliierte Fliegerbomben in Trümmer gelegt. Zehn Jahre später haben die Frankfurter wieder eine Halle – kleiner, in Richtung Liebfrauenberg verschoben, ein Zweckbau mit schräg aufragender Glaswand statt der einstigen Kathedrale – „ein Mischwesen aus Turnhalle, Parkhaus und städtischem Hallenbad“, wie der Autor Johannes Hucke 2014 in seinem lesenswerten Geschichtsbüchlein „60 Jahre Kleinmarkthalle“ notierte.

Nach dem Krieg werden vorwiegend bäuerliche Waren aus dem Umland angeboten, mit keineswegs überragendem Erfolg. Der kam erst, als die Migranten ihre ersten Läden eröffneten. „Anfang der Sechziger“, berichtet der Metzger Schölch, „war es hier doch so gut wie tot. Erst die Gastarbeiter haben die Halle wieder-aufleben lassen.“ Sein Kollege Manfred Frieser, Obst- und Gemüsehändler, kann das bestätigen: „Nach dem Krieg hatten hier doch nur die Metzger zu tun. Erst die Ausländer habbe die Hall widder hochgebracht. Mit Aubergine un' so'n Kram.“ Die Halle wurde bunter. Plötzlich lagen da Auberginen, Paprika, Zucchini wie selbstverständlich neben der Kresse aus Oberrad. Es roch nach Thymian, Rosmarin, Oregano – und nach Knoblauch. Obst und Gemüse türmten sich zu abenteuerlichen Bergen. In der Halle versammelt sich alles, was dem Gourmet gefällt, Käse aus

Frankreich, Feinkost vom Mittelmeer, Würste aus Nordhessen, Pralinen aus Brüssel... 1970 feierte die F.A.Z. leicht verwundert ein neues „echt türkisches Lebensmittelgeschäft“ und urteilte polyglott, diesen Händlern vom Bosphorus könne man sich „ruhig anvertrauen“. Aber verändern die Gewerbetreibenden aus Indien, Persien und vom Mittelmeer – Spanier, Türken, Italiener, Griechen, später auch Ägypter – mit ihrer übergroßen Freundlichkeit und den verlockenden Kostproben nicht den Ton in der Halle? Rau und knapp vorbei an der Beleidigung war der Umgang schon in der alten Halle, daran änderte sich nichts, solange die Frankfurter Händler unter sich waren. „Drücken Sie die Fingernägel nicht in die Zitronen, die werden sonst schwarz“, gab man am Obststand der Kundschaft schon mal mit auf den Weg.

Dieter Rudolph vom „Geflügel Dietrich“ blickt wohlgefällig auf seine Vogelschar. Beim Schwarzfederhuhn, zum Beispiel, gerät er geradezu ins Schwärmen, weil es einen einzigartigen Coq au Vin abgibt. Rudolph hat einen abgeklärten Blick auf die Entwicklung des Hallenlebens. Vielen Moden haben sich die Händler schon geduldig ergeben, alles kam und schwappte wieder davon: Die Edel-Fress-Welle. Die Geiz-ist-geil-Welle (die vielen Händlern schmerzlich in Erinnerung ist). Die Gesundheitswelle. Die Slow-Food-Welle. Und dann kamen auch noch die kochenden Männer – die sind freilich immer noch da.

Der Scharfrichter unter den deutschen Feinschmeckern verlieh der Kleinmarkthalle einst die allerhöchsten Würden. Wolfram Siebeck, den seine Bewunderer Gourmet-Papst nannten, fand ein geradezu sakrales Etikett für die Halle: „Uffizien der essbaren Genüsse“. Die Huldigung zählt doppelt, weil der verstorbene Gastro-Kritiker Siebeck (Spitzname: Wotan Zwieback) zeitlebens erfolgreich an seinem Ruf arbeitete, besonders arrogant und böseartig zu sein, zum Beispiel so: „Schlecht kochen kann jeder, aber nur die deutsche Hausfrau schafft es, darauf noch stolz zu sein.“

Der Jux-Sänger Edu Keller hat der Kleinmarkthalle ein inbrünstiges schmissiges Liebeslied gewidmet (Titel: „Wo ist Sabine?“). Darin wird fast jeder der über 150 Marktstände angesäuselt und jeder der über 60 Händler angeflötet. Die Edelläden auf der Empore genauso wie die exotischen Obstauslagen im Zentrum der Halle. Hinter Barrikaden aus Gewürzen, Tee, Nüssen, Trockenfrüchten und Ölen hat sich Horst Franck verschanzt. Den freundlichen alten Herrn halten viele für den Chef, obwohl er es schon lange nicht mehr ist. Vor Jahren bereits hat er seinen Gewürzstand verkauft, „aus Altersgründen“, aber viele Tage in der Woche ist er trotzdem noch da. Wer sich einmal in dieser einzigartigen Wolke aus Aromen, süßen und scharfen Düften und frischen und getrockneten Spezereien eingerichtet hat, der kann wahrscheinlich nie wieder davon lassen.

An der Hallenseite gegenüber, der „Metzgermeile“, reiht sich Fleischstand an Fleischstand, frankfurterische neben oberhessischen und türkischen, Würste, Koteletts, Innereien, Schweinsfüße, Lammhaxen, Rehbeine, Schafsköpfe, Markknochen, Kalbslenden, Schmalz jedweder Art... Mittendrin steht Ilse Schreiber an ihrem Fleischwurststand. „Wurst-Ilse“ ist die meistzitierte und meistfotografierte Händlerin der Halle. Ein

»Soll ich die Haut
abziehen?«

Foto zeigt sie vor ihrem zwölf Quadratmeter großen Stand. Würste baumeln an Fleischerhaken, im Hintergrund zieht eine Mitarbeiterin einen Wurstkringel aus dem dampfenden Kessel. Frau Schreiber, in einer Art nachtblauem Wollkostüm, Perlenkette um den Hals, strahlt den Fotografen an wie die Queen Mum der Kleinmarkthalle. „Soll ich die Haut abziehen?“, fragt sie jeden ihrer Kunden; die allermeisten nehmen die Dienstleistung gern entgegen. Chinesen, Amerikaner und Japaner reihen sich geduldig ein in die mitunter bis zu zehn Meter lange Schlange vor dem Wurstkabuff und warten, bis ihnen die Kultwurst gereicht wird. „Wenn hier 40 Leute stehen, meckert keiner“, sagt die gebürtige Oberschlesierin. Die heiße Fleischwurst schlägt inzwischen al-

les, sie hat die einstmals führende Krakauer verdrängt. Warum? Das weiß die Frau Schreiber auch nicht. „Ich sag oft“, hat sie dem Autoren Johannes Hucke am Telefon erzählt, „mir habbe auch noch annern Sache! Rindsworscht mit un ohne Knoblauch... Un dann heißt's Flaaschworscht, Flaaschworscht, Flaaschworscht. Sie ist aber auch gut!“

Zurück am Fischstand. Herr Liedemann erinnert sich an einen prominenten Kunden: „Joschka Fischer hat bei mir früher häufig Austern gekauft.“

Frau Frieser: „Ja damals, da war er ja noch schlank!“

Herr Liedemann: „Da konnte man ja manchmal fast zugucken – dick, dünn, wieder dick... Fischer hatte eine Spezialität: Er wollte ausschließlich grüne Austern. Ich weiß auch nicht, warum.“

G erliegt der gemeinen Versuchung zu kalauern: „Liegt doch auf der Hand, für einen Grünen...“ Keiner lacht.

Fischer bewies schon Feinschmeckerqualitäten, als seine ganz große Karriere noch in weiter Ferne lag. Immerhin, Bundestagsabgeordneter war der einstige militante Steineschmeißer schon gewesen und hatte es bereits zum Umweltminister in Hessen gebracht, als er an Herrn Liedemanns Fischstand trat – unten Turnschuhe, oben Gourmet. Fischer konnte seine enge Beziehung zur Kulinarik auch in der Politik nicht verleugnen. So nannte er den Dauer-Kanzler Helmut Kohl schon mal „drei Zentner Fleisch gewordene Vergangenheit“. Sein alter Politgefährte Daniel Cohn-Bendit teilte Fischers Leidenschaft für Austern, aber er überhöhte die fürs linke Publikum dekadent wirkende Muschel-Schlürferei gleich zu einer Art sozialistischer Demonstration: „Ich aß gerne Austern. Ich wollte Austern für alle.“ Auch für den Ober-Grünen Joschka war das Essen spätestens, seit er die Segnungen der gehobenen Gastronomie kennenlernen durfte, mehr als schlichte Nahrungsaufnahme. Das Feinschmecker-Medium „Gourmino Express“ jubilierte über einen Gleichgesinnten: „Für Fischer ist Essen das zentrale kulturstiftende Element in der Menschheitsgeschichte über-

haupt. „Jede gute Party beginnt und endet schließlich in der Küche.“

Klaus Trebes, ein legendärer Küchenmeister, war ein alter Kampfgefährte der grünen Oberhäuptlinge. Trebes entschwebte in der Kleinmarkthalle in quasi-religiöse Sphären. Ein Gang vorbei an den Ständen sei „wie eine Meditation im Kreuzgang eines Klosters“, schwärmte der Wirt des legendären „Gargantua“ im Frankfurter Westend. Verleger, Politiker und Banker hat der Alt-68er Trebes bekocht. Alten Gesinnungskumpeln wie Matthias Beltz, Joschka Fischer und Daniel Cohn-Bendit, mit denen er Jahrzehnte zuvor in den Straßenkampf gezogen war, raspelte er jetzt weiße Trüffel auf den Teller. Joschka Fischer, dem er die dritte seiner bislang fünf Hochzeiten ausrichtete, urteilte: „Beim Autodidakten Klaus Trebes schlossen die einstigen Häuserkämpfer Bekanntschaft mit gehobener Esskultur, feinen Weinen und mediterraner Lebensart.“ Dazu passend spottete der Kabarettist Matthias Beltz:

Parmesan und Partisan: Wo sind sie geblieben?

Partisan und Parmesan: Alles wird zerrieben.

Fischers „grüne Austern“ entstammen übrigens der Flussmündung der Seudre, die in der französischen Region Marennes-Oléron in den Atlantik mündet. In den Austernbecken, den so genannten „Claires“, erhält das Fleisch der Edelmuscheln seine grüne Farbe durch ein Pigment der Kieselalge „Marennine“. „Für Gourmets“, schwärmt ein Werbetexter der französischen Tourismusindustrie, „ist das smaragdgrün schimmernde Fleisch der Austern eine Augenweide.“ Und schmecken soll es auch!

Herr Liedemann: „Dann kam auch mal der Finanzminister, der vorher Lehrer gewesen war – wie hieß er noch ...“

D: „Eichel!“

Herr Liedemann: „Ja, genau, der kam mit Bodyguards und Frau. Die Frau, die trug die Nase ziemlich weit oben... Ich habe

sie bedient, der Eichel guckte nur zu. Da habe ich sie gefragt: „Ihren Mann, den kenne ich irgendwoher. Ist er Schauspieler?“

Gelächter am Tisch.

D: „Es ist ja ein Markenzeichen der Kleinmarkthalle, dass die Händler gespielt ruppig sind zu ihren Kunden. Kommt damit jeder zurecht?“

Herr Liedemann: „Wieso gespielt?“

Frau Frieser: „Da müssense durch. Die müssen schon schmerzfrei sein. Es darf halt nicht unter die Gürtellinie gehen. Ich war ja auch schon mal in der Hessenschau zu sehen, da wird man natürlich ständig drauf angesprochen. Da kam einer und rief: ‚Isch hab disch im Fernseh’n gesehn.‘ Da rufe ich zurück: ‚Du guckst zu viele Pornos!‘“

G: „Wie viele von Eurer Sorte gibt’s denn noch in der Kleinmarkthalle, die auf so freche Sprüche abonniert sind?“

Frau Frieser: „Da sind auch welche dabei, die gehen zum Lachen in den Keller.“

Zwischen den Marktleuten, das lernt man schnell, geht es nicht immer heiter zu. „Bei der letzten Sitzung haben sie sich fast geprügelt“, erzählt Herr Liedemann. Ein zentraler Konflikt entzündet sich „an diesen Samstagen“, wie Frau Frieser verdächtig zurückhaltend berichtet. Ja, diese Samstage haben die ehrwürdige Kulinar-Halle ziemlich ins Beben gebracht. Die Berichte in den Frankfurter Medien über die Veränderung sind vorwiegend wohlwollend. „Wie die Kleinmarkthalle hip wurde“, titelt zum Beispiel die Frankfurter Neue Presse. Seit 2006 hat sich auf dem Vorplatz des Frankfurter Fresstempels, gleich neben dem Liebfrauenberg, ein „Schlemmermarkt“ entwickelt, anfangs eher zögerlich, dann aber mit Macht. Zuvor schon drängte sich die durstige Kundschaft an der langen Ausgabetheke auf der windschief wirkenden „Weinterrasse“ des Rollanderhofes, aber seither spielt die Musik im Parterre. Da stehen die Weintrinker dicht gedrängt, Grillwolken ziehen über den Platz – und es werden immer mehr, „ein angesagter Treffpunkt für Jung und Alt“, wie die FNP jubiliert.

Während etliche Händler draußen vor der Tür ein solides Zusatzgeschäft verbuchen, murren Kollegen, für die ernsthafte Kundenschaft werde das Einkaufen zu einer Art Spießrutenlauf: Da sei kein Durchkommen mehr. Wenn sich obendrein samstagsmittags die Touristen in den engen Gängen drängen und „gucken statt kaufen“, dann werde das beinahe geschäftsschädigend. Müssen einige Händler die Zeche dafür zahlen, dass die Kleinmarkthalle derart populär geworden ist?

Frau Frieser: „Ich muss ja auch samstags mein Obst und Gemüse verkaufen. Und wenn diese Weintrinker sich vor dem Eingang drängen und lassen meine Kunden nicht mehr rein, dann ist das doch eine schlechte Entwicklung.“

G: „Merken Sie das denn am Geschäft?“

Frau Frieser: „Aber hundertprozentig. Ab zwei Uhr ist Totentanz. Danach kommen fast nur noch die Schnäppchenjäger. ‚Und was kosten die Erdbeeren jetzt?‘ fragen die. Da frag ich nur zurück: ‚Sind wir hier auf dem Flohmarkt?‘ Da nehm ich die Erdbeeren lieber mit heim und mach Marmelade.“

Herr Liedemann: „Wenn hier nur noch die Trinkgemeinde das Bild prägt, dann geht ganz schnell die Attraktivität dieser einzigartigen Halle verloren. Das ist unsere Befürchtung. Und es gibt schon Kunden, die uns sagen: Am Samstag kommen wir nicht mehr her, das ist uns zu viel Gedränge.“

Zur Beruhigung erzählt Frau Frieser von ihrer Familie: „Meine Großmutter hat mir das Kochen beigebracht. Meine Urgroßmutter war Köchin bei Henninger, und meine Oma, das 13. Kind einer Sachsenhäuser Gärtnerfamilie, hat immer für uns gekocht – Suppe, Hauptgericht, Salat, und hinterher Pudding. Der musste lauwarm sein, sonst haben mein Papa und ich ihn nicht gegessen. Meine Oma hat mich immer mitkochen lassen, und sie hat mir diese Lebensregel mitgegeben: ‚Um einen Mann zu bekommen, musst du gut im Bett sein. Um ihn zu behalten, musst du gut kochen können.‘ Mit meinem bin ich jetzt 25 Jahre zusammen. Ich steh jetzt mehr in der Küch‘ als ich im Bett liege ...“

„Jeden Abend gibt es bei uns eine riesige Schüssel Salat, das muss sein. ‚Obst und Gemüse ist gesund fürs Hirn und für die Füß‘, wie man sagt. Einmal die Woche Lamm, weil das das gesündeste Fleisch ist...“, beschreibt Frau Frieser die heimische Ernährung.

D: „Und wie ist es mit Pferd?“

Frau Frieser: „Ja, Pferd, das mag ich nur als Sauerbraten.“

D: „Wildschwein?“

Frau Frieser: „Das esse ich schon gerne, aber da muss man genau hinschauen. Hier kommt ja viel sogenanntes Wildschweinfleisch aus Spanien auf den Markt, das erkennt man am helleren Fleisch – die Tiere werden dort gezüchtet wie unser Hauschwein. Bei Wildschweinen, die in der Natur leben und sich viel bewegen, ist das Fleisch dunkler.“

G: „Warum macht man solch einen Händler-Job? Weil man’s geerbt hat? Weil man sich gern aufregt?“

Frau Frieser: „Was hat meine Mutter immer gesagt: ‚Wer Vater und Mutter nicht folgt, muss in die Markthalle.‘ In der Schule war ich nicht gerade der Kracher, ehrlich gesagt.“

Herr Liedemann: „Tatsächlich bin ich hier hängengeblieben. Wer sich einmal dieser Atmosphäre hier verschrieben hat, der kommt nicht wieder los. Ich habe ja Sozialpädagogik studiert. Die Klientel, mit der du dort zu tun hast, triffst du hier an der Theke auch. Man kann mit jedem reden, wie einem der Schnabel gewachsen ist.“

G: „Haben Sie nie daran gedacht, als Koch zu arbeiten?“

Herr Liedemann: „Nee, das ist mir einfach zu langweilig.“

D: „Wenn man sich gelegentlich durch die Fernsehsender zappt, gerät man ja von einer Kochsendung zur nächsten und kann den Eindruck gewinnen, die Deutschen seien ein Volk von Hobbyköchen. Merkt man hier irgendwas davon?“

Frau Frieser: „Bei mir nicht.“

Herr Liedemann: „Doch, es gibt einige Kunden, die reden schon mal von Kochsendungen und fragen nach Rezepten. Aber an sich

denke ich, diese Sendungen sind nur dafür da, dass Hausfrauen, die nicht mehr selbst kochen wollen, wenigstens noch zuschauen können.“

Frau Frieser: „Das Einzige, was mir an diesen Sendungen gefällt, ist, wenn die sich gegenseitig beschimpfen. Ansonsten sehe ich nicht viel fern. Meistens schaue ich mich von innen an.“

Herr Liedemann: „Wie geht denn das?“

Frau Frieser: „Ich hab die Fernbedienung auf dem Schoß und dann fallen mir die Augen zu. Aber guck mal den alten Herrn da, der ist wirklich Dauerkunde in der Halle. Der ist schon über 90, bei mir kauft er meistens zwei bis drei Aprikosen.“

Herr Liedemann: „Zu mir kommt der auch manchmal und fragt: ‚Habt ihr mal ein Stück Aal für mich?‘“

G: „Igitt. Aal kann ich nicht mehr essen seit der ‚Blechtrommel‘ von Günter Grass. Wie mit einem Pferdekopf die Fische gefangen wurden – das war schon im Buch scheußlich geschildert; bei der Verfilmung wurde das noch ekliger.“

Herr Liedemann: „Seltsam, das sagen viele. Ich habe danach erst angefangen, Aal zu essen ...“

Frau Frieser: „Aber wir haben früher die Fische auch so in der Lahn gefangen, mit Hammelköpfen.“

G: „Wie ist das an Ihrem Stand – haben die Kunden da viel Gesprächsbedarf?“

Frau Frieser: „Ja, schon, gern gefragt wird zum Beispiel: ‚Ist der Salat eigentlich frisch?‘ Da antworte ich gern: ‚Geht so.‘ Abends müssen wir ja den ganzen Stand fortwerfen, weil dann alles verwelkt ist. Ich frage mich manchmal, von welchem Planeten manche Leute kommen. Haben die keinen Kühlschrank daheim?“

D: „Was sind denn die dümmsten Fragen?“

Herr Liedemann: „Gern gefragt wird, ob man den Fisch am nächsten Tag noch essen kann. Da würde man am liebsten antworten: ‚Nein, wenn sie da unten zur Tür rausgehen, würde ich ihn gleich in den nächsten Abfallkorb entsorgen.‘“

Frau Frieser: „Gründonnerstag kommen gern mal welche vorbei und fragen: ‚Ist die Grüne Soße auch frisch?‘ Am Gründonnerstag! Da sag ich dann gern, dass die Kräuter schon seit 14 Tagen hier rumliegen. Dann fragt eine: ‚Wollen Sie mich verarschen?‘ Frage ich zurück: ‚Wer hat denn damit angefangen?‘ Die allerdämlichste Frage aber hat mir einer von diesen Weintrinkern gestellt. Stand da mit seinem Glas in der einen Hand und streckte mir mit der anderen ein Büschel Maikraut entgegen. ‚Das sieht ja so herrlich aus‘, hat der junge Kerl gesagt, ‚das kann ich doch bestimmt gut an meine Spaghetti machen.‘ – ‚Unbedingt‘, habe ich ihm gesagt, ‚nichts passt besser!‘“

Falls der verwirrte Nudelkoch sich in dieses Buch verirren sollte: Wir raten ihm zur Vorsicht. Das Maikraut, das man auch als „Wohlriechendes Labkraut“ und noch besser als Waldmeister kennt, ist ein herrlicher, knallgrüner Frühlingsbote. Für Wackelpudding, Eiscreme und Bowle ist er eine echte Bereicherung. Mancher Kundige setzt ihn auch, als Tee aufgebriht, als Heilpflanze ein – gegen Kopfschmerzen, bei Schlaflosigkeit, Krämpfen und Verdauungsbeschwerden. Sein einzigartiger würzig-süßer Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn der Waldmeister leicht angewelkt ist. Dann kann man ihn auch in Keksen verbacken oder zu Sirup verkochen. Nur als Bestandteil einer Bolognese, verehrter Nudelkoch, eignet er sich nicht. Es gibt aber Trost für die Durstigen: Mischt man den Waldmeister-Sirup ins Bier, gelingt vielleicht eine Berliner Weiße. Oder man rührt ihn in den Allerwelts-Cocktail Hugo, da ist man ganz hip!

Frau Frieser: „Ich habe da jetzt so ein wunderbares Olivenöl aus Sizilien...“

G: „Obacht, jetzt beginnt die Verkaufsshow. Das hat sie mir auch schon angedreht.“

Frau Frieser: „Da kommt so eine Frau und klagt: 25 Euro für Olivenöl, das ist ja wirklich ein Apothekenpreis. Da kläre ich die Frau dann mal auf: ‚In Ihr Auto‘, sage ich ihr, ‚schütten Sie doch sogar Öl für 60 Euro, und da wird nicht gezuckt. Und wenn’s um

den eigenen Körper geht, da werden Sie plötzlich knickrig.‘ Wie kann denn das sein? Da sollten wir uns ein Beispiel an den Italienern oder den Franzosen nehmen. Die fahren lieber kleine Autos, dafür essen und trinken sie dann bombastisch. Ich fahre einen 15 Jahre alten Smart...“

G: „Gab’s den Smart vor 15 Jahren überhaupt schon?“

Frau Frieser: „Na, dann acht Jahre. Oder drei!“

G: „Ich bin ja auch einer ihrer Stammkunden, und das wird man nur mit einer gewissen masochistischen Veranlagung. Da kriecht man dann frühmorgens an den Stand und erwartet, dass da gleich wieder ein messerscharfer Spruch geflogen kommt. Eine Frage treibt mich um. Wenn ich Spargel haben möchte, dann sagen Sie häufig zu einem der zu bedienenden Herren: Dem gibbste von unne. Ist das eigentlich eine Verbesserung oder eine Verschlechterung?“

Frau Frieser: „Kommt drauf an. In Wahrheit ist das doch nur Show. Damit der Kunde denkt: Hach, ich werde hier besonders bedient. Extra wegen mir gibt’s eine neue Kiste.“

Dann lacht sie und der Kunde denkt: Hab ich’s mir doch gedacht. D und G verlassen zögernd den Tempel des Wohlgeschmacks. Draußen pieselt es immer noch. Macht nichts. Selbst dieser fiese Regen, der hier gar nicht hingehört, kann das gute Gefühl nicht davonschwemmen, dass man drinnen eingesaugt hat: Die Kleinmarkthalle, das ist Heimat und Italien und Thailand und Ägypten und Türkei und Griechenland und Frankreich – und alles an einem Fleck. Urlaub für die Sinne und Nachschub für die Küche. Braucht man sonst noch etwas?

GESPRÄCHSPARTNER

Michaela Frieser ist die Chefin am Obst- und Gemüsestand – wenn man die Kleinmarkthalle vom Liebfrauenberg betritt: gleich vorne links. „Die Frieser“ ist berühmt für ihre frechen Sprüche, aber auch für die Qualität ihrer Produkte. 1938 hatte ihre Großmutter Emilie Frieser, 13. Kind eines Sachsenhäuser Gärtners, noch in der alten Kleinmarkthalle den Obst- und Gemüsehandel gegründet. 1962 übernahm Roswitha Frieser, Michaelas Mutter, das Kommando – bald schon erlangte sie in halb Frankfurt Berühmtheit, weil sie ihre Kunden mit einer Dauerkanonade von Schlagfertigkeit und Dreistigkeit überzog. „Ich hab halt e bees Maul“, sagte sie. Die Bild-Zeitung wusste zu berichten, dass ihr ein Marktleiter mal „Schreiberbot“ erteilen wollte – die Antwort ließ nicht auf sich warten: „Des is wie wenn mer em Gockel das Krähen verbietet. Mir sind doch in de Markthall und net uffm Friedhof!“ Wer heute die Tochter hört, kann sich die Mutter noch gut vorstellen, unkommentiert bleibt bei ihr nichts und niemand. Was gibt's bei Friesers außer Sprüchen? Vor allem Saisonware aus der gesamten Region – Salate und Kräuter aus Oberrad, Kirschen aus Ockstadt, Spargel und Erdbeeren aus den Feldern bei Darmstadt, Äpfel aus dem Taunus – aber auch Mittelmeerfrüchte jedweder Art.

Frank Liedemann ist gelernter Koch, studierter Sozialpädagoge und Freizeit-Musiker – und führt den letzten Stand vor dem Kleinmarkthallen-Restaurant, „Fisch auf der Galerie“. Dem Musiker kann man auf Youtube begegnen, dem Fischhändler dort, wo er hingehört. Liedemann ist eine Institution für alle, die sich für frisches Meeresgetier interessieren – Fische, Krustentiere, Muscheln. „Wenn jemand nur auf den Preis schaut, ist er bei uns vielleicht nicht richtig“, hat er einem Frankfurter Reporter gestanden; den Verkauf von Billigfisch überlassen die Feinkostler auf der Empore lieber anderen. Wer da oben Fisch erwirbt, kann, wenn Liedemann gut gelaunt ist, auch noch einen Rezeptvor-

schlag gratis erhalten. Der Chef am Fischstand hat ja Koch gelernt – selbst kochen mag er allerdings nicht mehr.

Warum sind alle Männer ballaballa?

Dass „22 Männer 90 Minuten lang einem Ball nachjagen“, wie der Fußballspieler Gary Lineker sagte, ist merkwürdig genug. Aber was geht in den Köpfen der fast 25 Millionen deutschen Fußballbegeisterten vor? Der Frage „Wann ist ein Fan ein Fan?“ (frei nach Herbert Grönemeyer) sind wir im Gespräch mit dem Bundesliga-Rekordspieler Karl-Heinz „Charly“ Körbel nachgegangen.

Alles, was ich über Moral und Verpflichtung weiß,
verdanke ich dem Fußball.

Albert Camus

Fürwahr, dieser Sport, unterstützt durch Ströme von alkoholischen Getränken, löst die Gefühle, schafft wundervolle Crescendos der Empfindung und erfüllt das Herz mit einer Regung und einem dramatischen Leben.

Rudolf Kirchner

Wer oder was ist ein Fußballfan? Einer, den seine Kollegen in der Sparkassenfiliale von Montag bis Freitag wegen seines ruhigen, ausgeglichenen Gemüts schätzen, ein liebevoller, fürsorgender Familienmensch, der aber samstags um 15.30 Uhr ein anderer wird. Einer, der in einem Fußballstadion völlig sachgrundlos mit überschnappender Stimme brüllt: „Das ist doch Elfmeter, du Blinder!“, während die Augen schier aus den Höhlen treten. Einer, der einem anderen auf der Stelle Prügel androht, wenn der schüchtern einwendet, es könne sich doch möglicherweise – nur

so rein theoretisch – um eine „Schwalbe“ gehandelt haben. Einer, dem Kollektivgesänge sonst eher unheimlich sind, der aber voll Inbrunst und in mehr oder weniger Distanz zum richtigen Ton „Schwarz-weiß wie Schnee, das ist die SGE!“ mitjohlt. Wer das nicht kann oder nicht will, hat in einem Stadion nichts zu suchen. Wer um 17.15 Uhr nicht wieder der friedlichste Mensch ist, ebenfalls nicht.

Einer, der Millionen Bundesliga-Fans fast 20 Jahre lang in diesen emotionalen Ausnahmezustand getrieben hat, ist Karl-Heinz Körbel, den alle nur Charly nennen. So viele Bundesligaspiele wie Körbel hat niemand vor ihm bestritten, „und ich sehe auch keinen, der das in absehbarer Zeit erreichen könnte“, sagt der Rekordinhaber auf die Frage nach möglichen Prätendenten. Auf 602 Bundesliga-Einsätze kam Körbel zwischen 1972 und 1991, alle für Eintracht Frankfurt. Unter den in der Saison 2018/2019 aktiven Bundesligaprofis kommt ihm Claudio Pizarro mit bescheidenen 446 Spielen am nächsten. Um Körbel zu überholen, müsste Pizarro, Jahrgang 1978, noch fünf Spielzeiten jede Begegnung bestreiten, also bis Mitte 2023.

Körbel war in seiner aktiven Zeit Vorstopper. Diese Position nennt man heute nicht mehr so, sondern „Innenverteidiger“, und jeder Nachstopper hinter ihm muss ein ruhiges Fußballerleben gehabt haben, denn Körbel ließ nicht viel durch. Vier deutsche Pokalsiege, ein Europapokalgewinn und sechs Länderspiele waren der Lohn. Die größte Genugtuung waren freilich „18 Jahre ohne Heimniederlage gegen Bayern München“, das sagt er noch heute mit einem Grinsen, als hätte er soeben Franz Beckenbauer (424 Bundesliga-Spiele) lässig den Ball zwischen den Beinen hindurchgeschoben.

Schon Körbels Anfang bei der Eintracht stand unter einem guten Stern. Wie bei allen Spielern, die damals jung zur Eintracht kamen, kümmerte sich Sigggi Bergmann um die Führerscheinprüfung des knapp Achtzehnjährigen. Der praktische Unterricht

umfasste drei, höchstens vier Stunden rund um das Trainingsgelände am Riederwald, „und das Theoretische schafften wir uns in einer Nacht drauf“, erinnert sich Körbel. Am Tag der Prüfung, also im Finale, hatte Bergmann eine klare taktische Ausrichtung: „Ihr fahrt als Letzte“, gab er den Jungfußballern vor, „dann ist der Prüfer schon müde. Ich sitze hinten, und wenn ich huste, heißt das: ‚Achtung, rechts vor links‘“. Ein Fußballschiedsrichter würde vermutlich „Falschen Einwurf“ pfeifen – nur gut, dass es bei Fahrprüfungen keinen Videobeweis gibt.

D und G treffen Herrn Körbel im Café eines Hotels, natürlich direkt am Frankfurter Waldstadion. Mögen andere Fußballer nach dem Karriereende figurlich aus dem Leim gehen, Herr Körbel hat auch mit 64 Jahren noch die Statur eines Sportlers. Einer, der ihm mal jovial auf den Oberschenkel schlug, sagt, der habe sich angefühlt wie Stahl. Mit am Tisch sitzt Klaus Veit, bis vor

