

Familie Fiechter

Feministisches Phänomen an vorderster Verkaufsfront

Hätten Sie auch nur eine halbe Idee, wie Sie sich motivieren würden, morgens um drei aufzustehen, um Horden von heisshungrigen Hobbyköchinnen und -köchen Ihre Delikatessen anzubieten? Und das mit soviel Charme und Chuzpe, dass man zum Habitué avancieren und am liebsten jede Woche zum Markt pilgern möchte, um das zu erleben? Dazu braucht es wohl eine Schwester oder auch zwei und viel weibliche Solidarität Die drei Schwestern der Familie Fiechter stehen in ihrem Verkaufswagen für Geflügel, Wild und Fleischspezialitäten jahrein, jahraus am Helvetiaplatz Markt und in Oerlikon. Ihr Angebot hat einen exzellenten Ruf und sie arbeiten speditiv, konzentriert und mit einer zuversichtlichen Kraft, die das Herz erwärmt. Ganz egal, wie gestresst sich die Herren und Damen in der Kundenmenge gebärden, Hanna, Mirjam und Lisa Fiechter verlieren ihre Geduld nie, soweit ich das in den letzten 20 Jahren erlebt habe. Dieses gemütvolle und ineinander verflochtene Schwesternteam kann jedoch auch mal synchron den Kopf schütteln. Sie werden sekundiert von vier bis fünf Helferinnen und Helfer, die im gleichen Modus in der Familienmannschaft arbeiten. Es gibt viel zu tun, sie packen es alle miteinander an. Fast überall auf den Preisschildern wird für Freilandhaltung garantiert und das schmeckt man. Die Preise stimulieren die Kundschaft, das Geflügel und das Wild als Wochenhöhepunkt zu servieren. Man hat nur die Qual der Wahl. Ein Poulet de Bresse für 22 Franken das Kilo, oder ein Freiland Perlhuhn oder eine Mais Poularde für den gleichen Preis? Porc Noir oder Salsicce, nature, mit Fenchelsamen oder scharf? Bio-Hühnerleberli oder Hühnerhälse oder Hahnenkämme für asiatische Spezialitäten? Entbeinte Wachteln für 5.80 pro 100 Gramm? Man darf auch fragen, wie lange das Perlhuhn im Ofen braten darf und es ist auch immer noch ein Moment da, eine Second Opinion einzuheimsen, wenn das betreffende Stück die Spezialität einer anderen Schwester ist. Natürlich nimmt man zum Schluss noch ein Dutzend frische Eier.

Speziell: Man bekommt Salbei, Rosmarin, eine Zwiebel oder einen Peperoncino mit eingepackt