

Obst ist nicht gleich Obst

Ich bin ja eigentlich seit kurzem Stammgast auf dem Sachsenmarkt (Freitags, Lingnerallee) und kann diesen auch nur bedingungslos weiterempfehlen. Hier findet jeder etwas, von der Lausitz bis zum Erzgebirge ist alles vertreten, was gesunde und frische Ware vom Basilikum bis hin zum Mangold anbietet. Immer auch kommt man mit Händlern und Verkäufern ins Gespräch und lernt eine Menge über Lebensmittel hinzu. Anders ist es in der Neustadt, wenn man „zwischen durch“ schnell mal was Frisches braucht. Heute platzte mir dann der Kragen. Ich brauchte Schnittlauch, Petersilie und Zitronen und steuerte auf der Hauptstraße den „Marktplatz“ an, in der Hoffnung, Frische anzutreffen. Das Bund Schnittlauch war das letzte in der Auslage und hatte schon eine dunkelgrüne Färbung die an einigen Halmen ins Schwarze ging. Der Verkäufer bejahte meine Frage, ob der Bund von heute sei. Ich fragte nach Zitronen, er zeigte links rüber und ich griff frohgemut in den Karton. Dabei störte ich nicht nur etliches Ungeziefer beim Chillen, sondern konnte auch nach dem Griff zur ersten Zitrone gleich ein Kleenex verlangen, denn die war durchgeschimmelt. Mehrere ähnlicher Qualität lagen noch daneben. Daraufhin habe ich den Einkauf abgebrochen, allerdings nicht ohne wirklich lautstark auf meinen Unmut hinzuweisen (Ich bitte die erschrockenen Verkäuferinnen der Bäckerei daneben um Verständnis...) - Sicher, Zitronen überstehen auch mal einen Tag des Nichtverkaufs, aber ist es nicht ein Minimum, dem Kunden GUTE Ware anzubieten und damit auch die Stände in Ordnung zu halten? In dem Zusammenhang sei einmal auf den sehr informativen Beitrag von djane hingewiesen, die verschiedene Stände und Läden in der Neustadt besucht und bewertet hat. Mein Tipp übrigens: der Gemüsehändler am Bischofsplatz neben dem Bagel-Laden. Superfreundlich und knackig-frisch. Also nie mehr „last minute“-Zitronen...