

## Gurken, Pferdefleisch und russische Herzlichkeit

„Mix Markt“ in Lauterborn hat sich auf russische und osteuropäische Lebensmittel spezialisiert

Typisch russisch? Igor Heide lacht und greift nach einem Glas mit gebratenen Auberginen mit Knoblauch „Ja“, sagt der Geschäftsführer, „Russland ist ein großes Land mit vielen Republiken und das kommt aus den wärmeren Gebieten“. Das Pferdefleisch werde von den Kunden zum Beispiel gerne gekauft, um daraus mongolische Klopse herzustellen. Am meisten aber verkauft „Mix Markt“ Gurken. In Essig, gesalzen, mild gesalzen, mit und ohne Gewürze füllt das grüne Gemüse in Gläsern ganze Regalmeter. „Davon verkaufen wir bestimmt 500 Kilo die Woche“, meint Igor Heide. Ähnlich groß ist die Bandbreite bei Wodka, „aber da müssen sie einen meiner Angestellten fragen“, sagt der 29-jährige Russlanddeutsche, „ich trinke nämlich keinen Alkohol, er schmeckt mir nicht“.

Seit zwei Jahren gibt es den russischen Supermarkt in der Richard-Wagner Straße 32. Igor Heide ist Franchisenehmer eines großen Lebensmittelunternehmens mit derzeit 103 Filialen und über eine Einlage an der Muttergesellschaft beteiligt. Der gelernte Automobilkaufmann war Verkaufsleiter in einem Autohaus. „Aber irgendwie liege es wohl in der Familie“, meint er. Sein Vater habe seinerzeit in Gummersbach den ersten russischen Lebensmittelladen in Deutschland eröffnet. Beim Gedanken, sich selbstständig zu machen, zog es ihn dann auch in den Lebensmittelbereich. Eigentlich habe er mehr in der Region Siegen oder Koblenz gesucht, nicht allzu weit weg von zu Hause. Aber als dann der Laden in Offenbach angeboten wurde, habe er sich die Stadt und die Bevölkerungsstruktur angeschaut und zugegriffen.

Dabei will sich „Mix Markt“ nicht nur auf Russland beschränken, sondern führt Lebensmittel aus ganz Osteuropa. Igor Heide geht zum Bierregal, hier steht Gerstensaft aus Russland, Tschechien, Litauen und Polen. In der Fleischtheke liegt unter anderem frischer Pansen, der sei bei Rumänen sehr beliebt, die daraus Kuttelsuppe machen würden. Fleisch und Fisch wird täglich frisch geliefert und kommt aus Deutschland, wie der Geschäftsführer sagt, hier sei er noch relativ frei, auch wenn die Lieferanten einen Vertrag mit der Zentrale machen müssten. Bei Osteuropäern besonders beliebt seien Karpfen oder gesalzener Hecht. Auch immer mehr Deutsche fänden sich unter den Kunden. Die hätten gemerkt, dass man auch in Osteuropa gute Wurst machen kann, die dann halt etwas anders schmeckt.

Neun Angestellte beschäftigt „Mix Markt“ zurzeit, doch Igor Heide überlegt die Belegschaft auf 13 aufzustocken. Noch lieber aber würde er umziehen. Die Verkaufsfläche sei mit 320 qm für die Warenmenge und die Kundennachfrage einfach zu klein. Zudem kämen täglich rund 400 Kunden, am Wochenende doppelt soviele. Für die aber hat „Mix Markt“ nur zehn Parkplätze, was permanent zu Ärger mit den Anwohnern führe. Im Auge hat Igor Heide eine ehemalige Aldi-Filiale in der Schumannstraße mit 500 qm Verkaufsfläche und 180 Parkplätzen. Den Umzug aber erlaube die Stadt Offenbach nicht, weil sie der Meinung sei, dass es in Lauterborn zu viel Einzelhandel gibt.

Obwohl „Mix Markt“ wie ein ganz normaler Supermarkt wirkt, wird nicht erst an der kyrillischen Schrift auf den Packungen deutlich, dass hier einiges anders ist. Bonbons werden einzeln verkauft und manchmal kommen Kinder, um ihr Taschengeld in drei oder vier Knüllchen umzusetzen. Russisch sei schon wichtig, denn oft kämmen gerade ältere Kunden, die sich in Deutsch nicht ausdrücken könnten. Daneben verlangt Igor Heide von seinen Angestellten, dass sie Deutsch reden. Kundenorientierung ist ihm wichtig. „Das ist unsere

Mentalität“, sagt er. „Fragen Sie in einem normalen Supermarkt welcher Wodka ist gut, ernten sie meist nur ein Schulterzucken. Hier findet sich immer einer, der eine Meinung dazu hat.“ Am Wochenende sei hier an zwei Kassen mehr los als in einem Großmarkt an zehn Kassen. Die Leute unterhalten sich, kommen ins Gespräch und warten nicht nur still bis sie an der Reihe sind.

Peter Klein