

HIN & WEG

Erstaunlich, dass es selbst in einer Stadt wie Berlin noch kulinarische Marktlücken gibt. Günter Fechner hat eine entdeckt: Er schafft einmal im Monat aus Schweden persönlich taufrische Fische, Marinaden und Lachsspezialitäten in die Stadt. Eine erste Kostprobe überzeugte: Der gebeizte Lachs hätte mit seinem unverstellten Dillaroma und der sensibel dosierten Salz-Zucker-Balance vermutlich sämtliche Probanden unserer letzten Vergleichsverkostung überrundet, und der in Tomatensauce marinierte Hering ließ den bekannten Industrieprodukten ebenfalls keine Chance. Fechner hat keinen Laden, sondern hält in seinem Lichterfelder Lager nur das bereit, was vorher bestellt wurde - das führt zu vernünftigen Preisen. Nächster Bestelltermin ist der 14. März, die Ware trifft am 23. März in Berlin ein. Nähere Informationen gibt es unter der Rufnummer 834 34 44 und auf der Website **www.schweden-fisch.de**.