

Auf Tour mit dem kulinarischen Kurier

Rungis Express bringt Feinkost vom Großmarkt nahe Paris nach Bonn und ins Ahrtal. Unterwegs mit Fahrer Ali Gherari

VON FELIZIA SCHUG

AHR TAL/MECKENHEIM. Hummer, Bisonfilets, Schwarzwurzeln und Trompetenpilze liegen in den frühen Morgenstunden in drei Lagerabteilen des Lieferwagens bereit. „Im Tiefkühler bei minus 22 Grad, im Kühlabteil bei einem Grad. Im vordersten Teil wird Obst und Gemüse bei fünf Grad gelagert“, erklärt Ali Gherari, Fahrer bei Rungis Express, Handelsgesellschaft für Lebensmittel mit Sitz in Meckenheim. Die Ware sei am Vorabend eingeladen worden, sagt Gherari, während er die Trittstufe zum Fahrerabteil des 7,5 Tonners hinaufsteigt.

Er hat graues kurzes Haar, trägt eine Brille, eine schwarze Hose mit Reflektoren, saubere weiße Sneaker und ein graues Sweatshirt. Die Fahrt führt nach Altenahr und Ahrweiler. „Da habe ich heute insgesamt fünf Kunden“, erklärt der 63-Jährige. Als der Wagen auf dem Gelände von Rungis Express in Meckenheim losrollt, schließt er seinen Sicherheitsgurt, fährt durch eine hochgeklappte Schranke auf die Straße und biegt in den Kreisel am Industriepark ein.

Es ist 4.30 Uhr. „Ich war schon um zehn vor vier am Fuhrpark und habe einen Kaffee getrunken“, berichtet Gherari. Er arbeitet seit 34 Jahren für den Lebensmittellieferanten, der seit 2016 zur Metro Group gehört. Tochterfirmen sind das Logistikunternehmen Cool Chain Group (CCG) und der Lebensmittelieferant Fideco. Das Unternehmen wurde vor 45 Jahren gegründet und liefert seit 1978 hochwertige Lebensmittel unter anderem vom gleichnamigen Pariser Großmarkt Rungis (siehe Infobox) nach Meckenheim und Bonn, ins Ahrtal und die Region.

„Ich stehe morgens immer um drei Uhr auf“, sagt Gherari, er arbeitet vier Tage die Woche. Im Ruhestand möchte er zurück nach Tunesien. „Hier kann ich mir von meiner Rente kaum etwas leisten“, begründet er seinen Plan. Während er konzentriert auf die Straße blickt, berichtet der zweifache Vater, wie er vor mehr als 40 Jahren nach Deutschland kam. Auf den Straßen ist nicht viel los, für den Berufsverkehr ist es noch zu früh. Draußen ist es dunkel, windig und kühl. Im vom Laderaum getrennten Führerhaus des Lieferfahrzeugs ist es warm und riecht nach kaltem Zigarettenrauch. Die Strecke fährt der 63-Jährige ohne Navigation. „Es ist immer eine ähnliche Route. Da brauche ich kein Navi“, sagt er.

Erster Halt ist die Brückenstraße in Altenahr. Gherari parkt den Lieferwagen am Straßenrand, aktiviert den Warnblinker und sucht den passenden Lieferschein, um ihn an sein schwarzes Klemmbrett zu heften.



Lieferfahrer Ali Gherari vor der Ware, die er anschließend ausliefern wird.

FOTOS: FELIZIA SCHUG

Routiniert geht er um das Fahrzeug rum, öffnet die beiden Flügeltüren am hinteren Ende und befestigt sie seitlich am Wagen. Über eine ausklappbare Metallleiter steigt er in den Innenraum des Fahrzeugs. „Hier beliefere ich das Hotel Assenmacher und das Hotel Ruland“, sagt er. Er packt die grünen und blauen Kisten aus Kunststoff mit Firmenlogo und einige Pappkartons auf eine Sackkarre, die im Laderaum verstaut ist. Aus dem Kühlraum ertönt kurz ein leises Knistern, dann ist wieder Ruhe. „Noch dreizehn Mal Hasenrücken, Edamame und Rote Bete“, rekapituliert Gherari leise murmelnd die Bestellliste.

Rungis Express beliefert monat-

234 HEKTAR FLÄCHE

Der Großmarkt Rungis in Frankreich

Der Großmarkt Rungis nahe Paris ist der größte weltweit. In den Markthallen treffen täglich rund 1,5 Millionen Tonnen Lebensmittel ein: Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Obst und Gemüse aus Frankreich - und der ganzen Welt. Auf 234 Hektar werden die Produkte für die internationalen Großhändler und Einkäufer ausgestellt. Für den Großmarkt Rungis arbeiten rund 12.000 Personen und der jährliche Umsatz beläuft sich laut Unternehmenswebseite auf mehr als zehn Milliarden Euro. sfz

lich rund 2500 Kunden, darunter Hotelrestaurants und Sterne-Gastronomien, mit hochwertigen Lebensmitteln. „Die Kunden bekommen bei uns Sachen, die es anderswo nicht gibt“, sagt Gherari und zählt die außergewöhnlichsten Fischarten auf, die er im Laufe der Jahre geliefert hat: Papageienfisch, Schwertfisch, Wolfsbarsch, Adlerzunge, Regenbogenforelle.

Um 5.32 Uhr hat er alle Lebensmittel an den Hotels in der Brückenstraße abgestellt - und dies jeweils per Foto dokumentiert. Nächste Station: Brogsitter, Hotel Hohenzollern und das Steinheuer Sterne-Restaurant in Ahrweiler. Gherari schwingt sich wieder auf den wippenden Fahrersitz, auf der schmalen Straße entlang der Ahr ist nach wie vor wenig Verkehr. „Hier konnte man direkt nach der Flut nicht langfahren“, erinnert sich der Lieferfahrer. Die Fahrbahn ist wieder hergestellt, am Straßenrand steht aber gefühlt nach wie vor die Hälfte der Häuser leer. „Das ist schrecklich“, bedauert der 63-Jährige. „Früher war hier eine gute Pizzeria, und da waren Hotels und Restaurants“, sagt er und zeigt nach links auf zerfallene Häuser. Rechter Hand schimmert im Licht der Straßenlaternen das Wasser der Ahr, die an dieser Stelle wenige Meter neben der Straße verläuft. Durch Rech und Marienthal führt der Weg bis nach Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Kurz vor sechs parkt Gherari elegant rückwärts im Hinterhof des nächsten Kunden ein. Der Ablauf wiederholt sich: Lieferschein su-



Am Ende des Lkw lässt sich händisch eine Metallleiter ausfahren, über die man in den Laderaum kommt.

chen, Wagen öffnen, Treppe ausfahren und hinaufsteigen, Sackkarre beladen, Kisten hin- und herschieben, Liste abhaken. Als der Fahrer eine Pappkiste an den Rand des Innenraumes schiebt, knistert es erneut. Gherari öffnet die Kiste und zeigt einen der frischen Hummer. Insbesondere an Feiertagen seien die Tiere beliebt, sagt Gherari. Er verschließt die Boxen und lädt sie zu Fenchelknollen, Shitake- und Trompetenpilzen auf die Sackkarre.

Ware abstellen, Foto machen. Weiter geht es zur nächsten Lokalität - zum Hotel Hohenzollern, hoch über Bad Neuenahr-Ahrweiler. „Festhalten“, warnt Gherari, bevor er schmale Serpentin hinauffährt. Die engen Kurven fährt der 63-Jährige routiniert: „Manchmal fahre

ich den Weg hier mit dem 15-Tonner. Der ist doppelt so groß.“ Oben angekommen werden unter anderem Schwarzwurzeln, Brioche und Bisonfilets abgeladen. Die Plastikgefäße, in denen die Lebensmittel verstaut sind, passen genau übereinander. Wie Gherari die Ware im Kühlwagen sortiert, umherschreibt und stapelt, mutet ein wenig an wie das geometrische Knobelspiel Tetris. „Wenn man keine Warenkenntnis hat, kann man den Job hier nicht machen“, meint er, während er kontrolliert, ob in allen Kisten die bestellte Stückzahl enthalten ist.

Danach geht es wieder talwärts. Im Radio läuft der Popsong „Love me like you do“ von Ellie Goulding - der 63-Jährige dreht etwas lauter. Draußen beginnt es zu dämmern. Um 7.20 Uhr hält der Lieferwagen zum letzten Mal an diesem Tag in Bad Neuenahr-Ahrweiler: vor Steinheuers Sterne-Restaurant „Zur Alten Post“. Als sich die Wagentüren öffnen, dringt Vogelgezwitscher ans Ohr. 15 Minuten braucht der gebürtige Tunesier, um alles zusammenzusuchen und am Restaurant abzustellen. „Kaviar, Roggen vom Bachsaibling und Geflügelkarkassen“, liest er aus dem Lieferschein vor. Als alles abgeladen ist, schließt er die Flügeltüren seines Wagens. „Der nächste Kunde ist in Bonn-Bad Godesberg“, kündigt Gherari an, und fügt hinzu: „Noch zwei Lieferungen in Bonn, dann mache ich erst mal eine Pause.“ Dafür hat er etwas ganz Einfaches im Gepäck: Obst und ein geschmiertes Butterbrot.