

## Fahrtzeit unterhaltsam nutzen

KASSEL. Die Fahrtzeit unterhaltsam und zugleich informativ zu verbringen – dazu macht der Nordhessische Verkehrsverbund NVV seinen Fahrgästen an zwei Tagen im August ein attraktives Angebot.

Wie bereits im Juni erstmalig angeboten, geben erfahrene Kommunikationsprofis in einem eigens dafür reservierten Bereich im vorderen Zugteil Tipps für eine bessere Kommunikation, sei es die „Kommunikation ohne Worte“, die „konstruktive Rückmeldung“ oder einfach der Small-Talk. Die kurzen, zehnmütigen Trainings finden, so der NVV, in einer „lockeren und trotzdem sehr eingängigen Weise“ statt.

Das Trainingsprogramm „Fit für den Alltag“ findet am Mittwoch, 9. August, und Mittwoch, 23. August, während der folgenden Fahrten statt:

- R5 aus Richtung Fulda nach Kassel ab 7.47 Uhr
- R8 von Kassel in Richtung Göttingen um 9.46 Uhr
- R8 aus Richtung Göttingen nach Kassel ab 10.33 Uhr
- R5 von Kassel in Richtung Fulda um 16.10 Uhr

Mitmachen ist ganz einfach: Wer in einem der Unterwegs-Bahnhöfe zwischen Bad Hersfeld und Kassel einsteigt, kann im reservierten vorderen Zugteil Platz nehmen. Der „Seminar-Bereich“ im Zug ist auch von Bahnsteig bereits erkennbar. Die Teilnahme ist kostenfrei, eine gültige Fahrkarte genügt.

Mitmachen lohnt sich, denn es gibt neben den Infos auch ein Geschenk, das Fahrgäste auch für zukünftige Fahrten mit Bus oder Bahn nutzen können. (bar)

## Kurz notiert

### Seniorenreise

Der DRK-Reiseclub Kreisverband Kassel-Wolfhagen veranstaltet vom 8. bis 22. Oktober eine betreute Seniorenreise nach Spanien. Ziel ist ein 4-Sterne-Hotel an der Costa Blanca. Weitere Informationen gibt es unter der Rufnummer 89 03 28. (ria)

### So erreichen Sie die Lokalredaktion:

Frank Thonicke,  
☎ 05 61/203-24 31,  
Fax: 05 61/203-24 00,  
kassel@HNA.de

## HNA Impressum

Hessische/Niedersächsische Allgemeine  
www.hna.de  
unabhängig - nicht parteigebunden  
Herausgeber Dirk Ippen,  
Chefredakteur Horst Seidenfaden, auch  
verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes,  
Chefredaktion: Jan Schlüter (stellv. Chefredakteur),  
Jens Nähler.  
Verantwortliche Redakteure  
Politik und Wirtschaft: Dr. Tibor Pézsa, Martina  
Hummel, Meinung und Hintergrund: Wolfgang  
Bleifert, Kultur: Werner Fritsch, Sport: Frank  
Ziemke, Kassel-Stadt: Frank Thonicke, Kassel  
Land: Peter Ketteritzsch, Online: Jens Nähler.  
Geschäftsführung: Herbert Siedenbiedel.  
Leitung des Geschäftskundenbereichs:  
Miriam Donert.  
Privatkunden: Sebastian Gerhold.  
Logistik: Harald Schmitz.  
Verlag: Verlag Dierichs GmbH & Co KG,  
Postfach 101009, 34010 Kassel,  
Frankfurter Str. 168, 34121 Kassel,  
(zugleich ladungsfähige Anschrift für alle  
Verantwortlichen)  
☎ 05 61 / 2 03 - 00  
Anzeigenannahme: ☎ 08 00 / 2 03 - 45 67\*  
Fax 08 00 / 2 03 - 21 93\*  
Anzeigenannahme@HNA.de  
Kundenservice: ☎ 08 00 / 2 03 - 45 67\*  
Fax 08 00 / 2 03 - 21 93\*  
kundenservice@HNA.de  
(\* diese Nummern sind gebührenfrei)  
Redaktion: ☎ 05 61 / 2 03 - 00  
Fax 05 61 / 2 03 - 24 06, E-Mail: info@HNA.de  
Anzeigenpreisliste Nr. 58a, Monatlicher Abon-  
nementspreis für das Komplett-Abo einschließ-  
lich Verlagszustellung Euro 33,90 (bei Postzustel-  
lung Euro 36,10) inkl. 7% MwSt. bzw. 19% MwSt.  
für den Digital-Abo-Anteil von 2,60 Euro.  
Kündigungen sind in Textform (§ 126b BGB) mit  
einer Frist von 6 Wochen zum Quartalsende bzw.  
dem Ablauf der Verpflichtungsfrist an den Verlag  
zu richten.  
Rechte für elektronische Pressespiegel: PMG  
Presse-Monitor GmbH, ☎ 0 30 / 2 84 93-0  
www.presse-monitor.de  
Herstellung: Zeitungsdruck Dierichs GmbH & Co  
KG, Wilhelm-Reichard-Str. 1, 34123 Kassel.  
Kostenlose Druckausführungen  
für Einzelpersonen und Kleingruppen unter  
☎ 05 61 / 2 03 - 17 30

## Firma Tali aus der Kasseler Markthalle

# Große Nummer im Gewürzhandel

Wie ein kleiner Markthallenstand sich dank Erfolg im Internet-Handel seiner ersten Umsatzmillion nähert

VON AXEL SCHWARZ

KASSEL/HELSA. Für ein exotisches Essen oder ein Trendrezept wird ein seltenes Gewürz gebraucht? Kunden der Kasseler Markthalle wissen, dass Dr. Aziz Pourebrahim so gut wie immer helfen kann. Sein Gewürzstand „Tali“ im Untergeschoss des Marstalls ist seit 23 Jahren eine feste Anlaufstelle für ambitionierte Hobbyköche. Anatto-Samen? Macisblüte? Ras el Hanout? Das knappe „Hab' ich da“ des Chefs löst regelmäßig Erleichterung aus.

Weniger bekannt ist, dass der kleine Markthallenstand nur das Schaufenster eines der bundesweit ältesten und erfolgreichsten Unternehmen im Internet-Handel mit Lebensmitteln ist. Vom Stammsitz in einem früheren Lebensmittelmarkt in Helsa-Wickenrode aus versenden der gebürtige Perser Pourebrahim und seine Frau Dr. Anette Meywirth mit ihrem Webshop www.tali.de ihr 2000 Artikel umfassendes Sortiment aus Gewürzen, Nüssen, Trockenfrüchten und orientalischen Lebensmittelspezialitäten an Kunden in ganz Europa.

### Eine Million Umsatz im Blick

Wenn Hochsaison ist, bringt das Händlerpaar mit sieben Angestellten bis zu 150 Sendungen pro Tag auf den Postweg. Noch einmal mindestens ebenso viele werden vom Internet-Handelsriesen Amazon direkt ab Lager verschickt. Die Geschäftszahlen sind eindrucksvoll: 100 000 Besteller



2000 Produkte im Sortiment: Die Inhaber Dr. Aziz Pourebrahim und Dr. Anette Meywirth im Lager von Tali in Wickenrode. Kasseler Markthallen-Kunden treffen Aziz Pourebrahim an seinem Stand im Untergeschoss des Marstalls an.

Foto: Schwarz

hat Tali.de in der Kundendatei. „Für dieses Jahr peilen wir eine Million Euro Umsatz an“, sagt Anette Meywirth.

Gestartet hatte sie den Internethandel aus einer Familienpause heraus im Jahr 1999, als noch kaum jemand Lebensmittel im Netz bestellte „und die Verbindungs-Modems noch piepten“, erinnert sich die Unternehmerin: „Ich hatte

keine großen Erwartungen und anfangs lediglich drei Produkte im Angebot – Safran, Pistazien und getrocknete wilde Feigen.“

Mit solchen Spezialitäten aus Persien hatte sich Aziz Pourebrahim vier Jahre zuvor in der Kasseler Markthalle selbstständig gemacht – eigentlich nur zur Überbrückung nach dem Studium in

Marburg, wo das Paar sich kennenlernte. „Mein Schwiegervater hatte mir damals für den Start 3500 Euro Kredit gegeben“, erzählt der 58-Jährige. „Davon bin ich nach Iran gefahren und habe eingekauft.“

Dies sollte die einzige Finanzspritze von außen bleiben, die das Handelsunternehmen bis heute für sein beständiges Wachstum benötigte.

„Wir haben das eigentlich alles aus eigener Kraft geschafft“, resümiert Anette Meywirth. In bestimmten Sortimentsbereichen, etwa bei gefriergetrockneten Früchten, kann sich die Firma, die aus einem Markthallenstand in Kassel und einem Ladengeschäft in Wickenrode besteht, heute Marktführer in Deutschland nennen.

# TV-Köche beleben das Geschäft

Exotische Zutaten und Gewürze sind gefragt – Tali hat Kunden von Dänemark bis Mallorca

Im Wickenröder Versandlager von Tali.de gehen täglich Bestellungen aus ganz Europa ein. Mitte dieser Woche hat sich etwa ein Däne Schmackhaftes im Wert von 700 Euro schicken lassen. Eine Sammelbestellung unter Kollegen, erklärt Firmengründer Aziz Pourebrahim: „Da gibt es solche Produkte wohl nicht vor Ort.“ Auch ein Restaurant auf Mallorca ordert seinen Gewürzbedarf regelmäßig bei Tali. Etwa 95 Prozent der Besteller seien aber Privatkunden.

Ihre Waren und Rohstoffe bezieht die Firma von mehre-

ren großen Importfirmen in Hamburg und Frankfurt. Bestimmte Artikel wie Safran und Nüsse importiert Pourebrahim direkt von persischen Lieferanten. Pistazien und Nusskerne röstet der 58-Jährige selbst in einem Spezialofen in dem früheren Lebensmittelgeschäft.

Eigentlich sei der Standort, der 2007 bezogen wurde, schon wieder zu klein, sagt Anette Meywirth, die aus dem Helsaer Ortsteil stammt. In dem Laden am Steinweg können auch Endverbraucher einkaufen. Gewürze aus allen Tei-

len der Welt werden dort gewogen, zu Mischungen verarbeitet und verpackt. Jeden Montag ist Großkampftag für die neunköpfige Belegschaft – dann gilt es, den Bestellschub vom Wochenende abzuarbeiten. In aller Regel, so Anette Meywirth, sei die Ware binnen 24 Stunden beim Kunden.

Einen besonderen Ruf und eine Spitzenposition in der Branche hat sich Tali als Lieferant von gefriergetrockneten Beerenfrüchten erarbeitet. Ernährungsbewusste Kunden bereiten sich daraus Müslis und Smoothies zu.

Die haltbaren, staubig-harten Beeren seien sehr anspruchsvoll in der Handhabung, erklärt Anette Meywirth: „Sobald etwas Luftfeuchtigkeit dran kommt, werden die weich und klumpig.“ Die Tali-Mitarbeiter portionieren die Trockenbeeren vorsichtig in spezielle Alubeutel mit Siegelrand und Luftsabschluss, der den empfindlichen Inhalt wie ein Puffer schützt.

Nicht nur bei Müsli-Zutaten, auch bei Gewürzen beflügeln Ernährungstrends das Geschäft des Lebensmittelversenders. Für die Tali-Betreiber macht es sich positiv bemerkbar, dass Kochen – gern auch experimentell und exotisch – in den vergangenen Jahren ein immer größeres Thema geworden ist. Immer mal wieder wundern sie sich, wenn eine bestimmte, ungewöhnliche Zutat aus ihrem Sortiment plötzlich weggeht wie warme Semmeln.

Neulich zum Beispiel sei der gesamte Bestand an Musir – das ist getrockneter wilder Knoblauch – binnen eines Tages komplett ausverkauft gewesen, berichtet Aziz Pourebrahim: „Das kennt außerhalb der persischen Küche kaum jemand.“ In Iran werde Musir gern in den Joghurt gemixt, was sehr gesundheitsfördernd sei.

Für den Ansturm könne es nur eine Erklärung geben: In irgendeiner Kochsendung, wie sie ständig auf allen TV-Kanälen laufen, sei die seltene Zutat vermutlich gepriesen worden. In solchen Fällen kann sich der Gewürzspezialist aus Nordhessen stets über neue Kunden freuen.

## Gewürz-Rezepte

### Safran

Das kostbarste Gewürz der Welt wird in Handarbeit aus den Blütennarben einer Krokusart gewonnen. Für ein persisches Hähnchen-Kebab vier Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden. 1/2 TL Safranfäden in etwas warmem Wasser einweichen und zum Saft einer Zitrone geben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Öl hinzugeben. Hähnchenfleisch in die Marinade geben und einige Stunden ziehen lassen. Dann auf Spieße stecken und über Holzkohle grillen.

### Sumach

Das getrocknete und gemahlene rötliche Fruchtfleisch des Essigbaums schmeckt fruchtig-sauer und wird für viele orientalische Gerichte verwendet. – wie in diesem Apfel-Zwiebel-Salat: Vier Äpfel schälen, in Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl und dem Saft einer Zitrone in einer Schüssel vermengen. 1 kleine, in dünne Spalten geschnittene rote Zwiebel sowie 3 TL groben Sumach zufügen. Sparsam mit Salz und Pfeffer würzen. 200g Granatapfelkerne und einige gehackte Minzeblätter unterheben.

### Baharat

Die im arabischen Raum oft verwendete Gewürzmischung ist Bestandteil dieser Linsensuppe aus Syrien: 500 g rote Linsen mit einer halben, fein gehackten Zwiebel kurz in Öl andünsten. 1,4 Liter Wasser und die andere, ganze Zwiebelhälfte zufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen lassen. Je 1 TL Salz, schwarzen Pfeffer und Baharat-Gewürz sowie 1 EL Paprikapaste und eine Prise Muskatnuss zufügen. Mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab pürieren. Dazu passt geröstetes Fladenbrot. (asz)



Täglich jede Menge Bestellungen bei Tali: Mitarbeiterin Sandy Salzmann wiegt Walnüsse in Packungsgrößen für Endverbraucher ab.

Foto: Schwarz