



Das Team um Karl-Heinz Führer (Mitte): Martin Führer (Einkauf), Enrico Walter (QS), Gerhard Prinz (Vertrieb), Claus Bruns (Betriebsleitung, Produktentwicklung).

**Fischwerkstatt** von Christian Goedeken jr. feiert 10-jähriges Jubiläum

## Vielfältige Seafood-Convenience für den Küchenchef

Convenienceprodukte für die Gastronomie bilden das Kernsortiment der Fischwerkstatt aus Wentorf bei Hamburg. Der Handwerksbetrieb bringt seit zehn Jahren immer wieder kreative neue Tiefkühlartikel auf den Markt, die für den Koch nicht nur eine Arbeitserleichterung darstellen, sondern auch Vielfalt auf der Karte und eine Unterscheidbarkeit zum Fischangebot des Wettbewerbs bieten.

Gerade einfache Produkte bieten häufig die Möglichkeit zur Differenzierung. Fischfrikadellen zum Beispiel sind ein solcher Artikel. Von der unverkennbaren Resteverwertung über die orange leuchtende, industrielle Standardbulette bis zum gustatorischen Volltreffer finden sich hier alle Varianten auf dem deutschen Markt.

Auch die Fischwerkstatt von Christian Goedeken jr., sonst eher im edleren High-End-Finger-Food-Segment unterwegs, hat sich jüngst des rustikalen Artikels angenommen. Wobei das Ergebnis durch einen stückigen Fischanteil von 50 Prozent (MSC Seelachs) sowie durch Zugabe von Kartoffeln und Gemüse ohne Zweifel zu den besten Fischfri-

kadellen am Markt gehört. Ein Auftrag ganz nach Geschmack des Küchenchefs Claus Bruns, der das Produkt zusammen mit dem Kunden vom Vorgespräch über die ersten Versuche bis hin zur „seriellen“ Fertigung entwickelt hat. Serienfertigung in der Fischwerkstatt steht dabei weniger für den Einsatz von Maschinen als für die sinnvolle Arbeitstei-

## Fischwerkstatt Firmentelegramm

Christian Goedeken jr.  
Södring 36  
21465 Wentorf  
Tel.: 040/79 68 53-0  
Fax: 040/79 68 53 15  
E-Mail: info@christian-goedeken.de  
www.christian-goedeken.de

**Charakteristik:** Produzent von Seafood-Convenience  
für Gastronomie und Handel

**Eigentümer und Geschäftsführer:** Karl-Heinz Führer

**Vertriebsleiter:** Gerhard Prinz

**Betriebsleitung und Entwicklung:** Claus Bruns

**Einkauf:** Martin Führer

**Vertriebsgebiet:** Deutschland und EU

**Sortiment:** rund 140 verschiedene Artikel (Standard)  
plus individuelle Kundenrezepturen

**Kundenstruktur:** Gastronomie und alle Sparten des Caterings

**Kundenzahl:** etwa 80 regelmäßig kaufende Großhändler und 40 Kunden,  
die gezielt mit Aktionsware beliefert werden

**Gegründet:** 1919 als Frischfischgroßhandel,  
seit 2001 TK-Produzent

**Mitarbeiter:** 25

**Zertifikate:** IFS

lung im Manufakturbetrieb. Die handgemachte Produktion ist den fertigen Fischfrikadellen am unterschiedlichen Bräunungsgrad oder der Oberflächenstruktur deutlich anzusehen und durchaus gewollt, da sie von den Gastrobotrieben als „hausgemacht“ angeboten werden.

### Hohe Veredelung und Wertschöpfung der Rohware sind erklärte Ziele

„Wir haben ein eigenes Sortiment, entwickeln aber auch viele Produkte nach Kundenwunsch“, unterstreicht Eigentümer und Geschäftsführer Karl-Heinz Führer eine Stärke seines Unternehmens. Vor rund zehn Jahren hatte er seinen Fischgroßhandel Christian Goedeken jr. an der Großen Elbstraße in Hamburg geteilt und dabei den Handel von der Pro-

duktion getrennt. Der Handelsbetrieb ging an die Oetcker-Gruppe, wo er in die ‚Frische-Paradies‘-Schiene integriert wurde. Die Produktionsabteilung wurde vor die Tore von Hamburg verlagert. Dort konzentriert man sich seither ganz auf die Herstellung von tiefgekühlter Fischconvenience für Gastronomie und Catering. „Der Name ‚Fischwerkstatt‘ soll deutlich machen, dass wir hier keine industrielle Großproduktion vorhaben, sondern individuelle, überschaubare Chargen fertigen wollen“, verdeutlicht Führer die Zielrichtung. Hohe Veredelung und Wertschöpfung der Rohware sind die erklärten Ziele, „das Mengengeschäft ist nicht unser Ding“.

Wichtig bei den Produkten ist Führer dabei gleichermaßen die leichte Handhabung durch den



Die Küchenchefs benötigen zunehmend mundgerechte Produkte, die möglichst schon portioniert und ohne viel Aufwand serviert werden können. Die Fischwerkstatt bietet eine breite Auswahl von Fingerfood auf Basis von Fisch.

Koch sowie die handwerkliche Anmutung auf dem Teller. Um diese Ziele zu erreichen, wurde in Wentorf eine professionell ausgestattete Küche eingerichtet, in der alle Produkte ausprobiert werden können. „Der Praxistest ist unverzichtbar. Nur beim Einsatz unter realistischen Bedingungen können Schwachpunkte entdeckt und beseitigt werden“, erklärt Küchenchef Claus Bruns. Um höchste Qualitätsansprüche erfüllen zu können, wird der Betrieb seit 2004 nach internationalem Food Standard (IFS) zertifiziert. Das Unternehmen setzt heute 4 Millionen Euro um und beschäftigt derzeit 25 Mitarbeiter.

### Anspruchsvolle Fischgerichte mit wenig Eigenleistung anbieten

In den letzten Jahren wurde ein rund 140 Artikel umfassendes Sortiment

Das Sortiment umfasst rund 140 unterschiedliche Rezepturen, darunter kleine Quiche in der Mürbeteigtasche, gefüllten Röllchen, Blätterteigtörtchen, Gratins, Röstis, kalte und warme Vorspeisen und Snacks, Suppen, Zwischengänge, Fischklößchen und -rouladen, Terrinen, Spieße und viele anderen Convenienceprodukten mehr.

mit verschieden gefüllten Röllchen, Fischtellern und -medaillons auf Gemüse, Fingerfood, kalten und warmen Vorspeisen und Snacks, Suppen, Zwischengängen, Fischklößchen und -rouladen, Terrinen, Spießen und vielen anderen Convenienceproduk-

ten mehr entwickelt. In den letzten beiden Jahren konnte man vor allem die Papilloten erfolgreich am Markt etablieren. Pergamentschachteln mit hochwertigen kleinen Fisch- und Fleischportionen, die für den Verzehr lediglich getaut oder kurz regeneriert werden müssen. Zielgruppe sind diejenigen Gastronomen und Caterer, die anspruchsvolle Fischgerichte mit möglichst wenig Eigenleistung anbieten wollen. Vertrieben werden die Produkte der Fischwerkstatt Christian Goedeken jr. ausschließlich über Cash & Carry-Märkte sowie den Gastro- und TK-Großhandel. Eine wachsende Kundengruppe stellt der Fleischgroßhandel dar, der die Fischprodukte für den Party-Service der Metzgereien listet.

### Trend zur Kleinteiligkeit hält weiter an

Rückblickend auf die letzten zehn Jahre macht man in Wentorf einen anhaltenden Trend zu immer kleineren Portionen aus. Produzierte man früher noch Pasteten oder Terrinen mit 850 Gramm, so wiegen solche Artikel heute in der Regel nicht mehr als 40 Gramm. „Veranstaltung mit Sitzgelegenheit am Tisch



und 3-Gänge-Menü sind deutlich rückläufig. Stehempfang mit Flying Buffet dagegen liegen im Trend“, erklärt Vertriebsleiter Gerhard Prinz den Grund für diese Entwicklung. Für diese Form der Eventgastronomie benötigen die Küchenverantwortlichen zunehmend mundgerechte Produkte, die möglichst schon portioniert und ohne viel Aufwand serviert werden können. Denn es gilt viele Leute in kurzer Zeit zu versorgen. Diese Vorgaben spiegeln sich auch in den Neuentwicklungen, mit denen man jetzt in den Herbst startet. Dabei stechen besonders die Innovationen im Spieß-Bereich hervor, einem Segment, das seit gut einem Jahr spürbar anzieht. Zackenbarsch nach Tandoori-Art gewürzt, Steckerl-Fisch (aus Makrele) oder Jakobsmuscheln mit Speck umwickelt erweitern das gefragte Sortiment, wobei die Portionen je nach Produkt zwischen 15 und 40 Gramm wiegen.

### Filetringe als Basis für individuelle Fischideen

Ein ganz neues Produktsegment sind tiefgekühlte Filetringe, die man den Kunden ab Oktober erstmals anbietet. „Gefüllte Röllchen sind mittlerweile



**Die Filetringe bilden eine Basis, die den Küchenchefs Freiraum für die individuelle Ausgestaltung mit selbst hergestellten Füllungen bietet.**

ein beliebtes Produkt, aber andere Varianten als Pangasius oder Rotzunge sucht man meist vergeblich“, schildert Küchenchef Claus Bruns das Marktangebot. Um hier für das Bankett- und à la carte-Geschäft mehr Vielfalt zu ermöglichen, hat die Fischwerkstatt selbst ein Produktionsverfahren entwickelt, mit dessen Hilfe die Wentorfer jetzt auch Filetringe aus Lachs, Forelle, Scholle, Saibling oder zum Beispiel Garnelenfarce anbieten können. „Die Möglichkeiten sind praktisch unbegrenzt, viele Fischarten eignen sich für eine solche Verwendung“, versichert man. Der in den Ringen eingesetzte Fisch ist roh oder vorgegart und wird dann gefrostet. Die Rohlinge bilden eine Basis, die den Küchen-

chefs Freiraum für die individuelle Ausgestaltung mit selbst hergestellten Füllungen bietet. „Damit können die Köche auf geschmackliche Vorlieben eingehen und so den Trend zur Regionalisierung aufgreifen“, erläutert Karl-Heinz Führer. Die 40 Gramm schweren Filetringe können je nach Anzahl als Vor- oder Hauptspeise sowie im Bankettgeschäft eingesetzt werden. Wie alle angebotenen Produkte von Chr. Goedeken sind auch die Filetringe frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen.

### Geschäft mit Handelsware soll ausgebaut werden

Neben den tiefgekühlten Konzeptlösungen für Catering und Gastronomie will man sich künftig auch im Geschäft mit Handelsware engagieren. Dabei wird man sich auf die Produkte konzentrieren, die ohnehin regelmäßig für die eigene Produktion bezogen werden. „Für unser Sortiment benötigen wir Top-Qualitäten mit perfekter Optik. Die Rohware dieser Lieferanten werden wir jetzt auch als Handelsware auf den Markt bringen“, kündigt Juniorchef Martin Führer an, der neben dem Einkauf für das Unternehmen auch den Aufbau dieser Abteilung übernommen hat.

nik

