

Wo Backfisch wie bei Oma schmeckt

Ein schmuckloser Flachbau aus Holz unterhalb der Elbbrücken auf der Veddel. Zwei schwere Woldecken hängen hinter der Tür als Windfang von der Decke. An den Wänden Fischernetze, Anker, Bilder von Segelschiffen, Modellschiffe. Holztische mit blank gescheuerten Messingkanten. Nichts Tolles. Ein Tresen aus den 50er-Jahren. Schlager aus dem Radio. Die Stimmung: heiter, familiär mit einem Stimmengewirr wie in einer Opernpause. Doch statt Hochkultur gibt es hier Esskultur.

Man rückt zusammen, ist unter sich und sofort im Gespräch. Wie in einer Eckkneipe. Doch sonst ist alles anders, nämlich immer voll: Mehr als 300 Gäste kommen montags bis freitags in die „Veddeler Fischgaststätte“ an der Tunnelstraße 70. Selbst zur Teestunde um 17 Uhr sind noch viele der 45 Plätze besetzt, und auf den Resopaltischen steht Backfisch. Wo liegt das Geheimnis?

Die niedrigen Preise – Scholle liegt mit 10,90 Euro am höchsten – sind es nicht. Auch nicht die Superlative (mit denen im Internet geworben wird) wie: „Hamburgs ältestes Fischlokal (von 1932)“. Oder: „Hamburgs kleinste Karte“ (nur drei Speisen).

Das Geheimnis steht hinter dem Tresen. Fünf Menschen in weißen Kitteln, die immer wieder die tägliche Schlacht um zentnerweise Fisch und Kartoffelsalat schlagen. Der Chef ist seit September 2006 Wolfgang Göttsche (58), sportlich schlank, karierte Kochhose und Kochjacke, Oberlippenbärtchen. Alles gediegen, auch der Gesichtsausdruck, der im Normalfall andeutet: „Uns kann nichts erschüttern ...“

Göttsche, ein ehemaliger Produktmanager, mit Sternzeichen Steinbock („Deshalb bin ich Pedant“) hat lange beim Vorbesitzer Gerhard Matthes trainiert, bis er den Fisch so gut hinbekommt. „Von der Pike auf gelernt habe ich das hier“, sagt er und fügt hinzu: „Ich bin aber kein Koch, und zu Hause koche ich nie.“ Alle Geheimnisse verrät er nicht. Doch so viel, dass man ahnt, warum dieses Lokal so beliebt ist und andere eher weniger.

Göttsche schneidet von Seelachsfilets die Gräntenteile ab, verarbeitet nur das schiere Fleisch. „Ein Viertel entfällt und geht zum Tierheim“, sagt

er. Dann werden die Stücke in eine Panade (flüssig wie Eierkuchenteig) getaucht und in heißem Fett (Palmin) gebacken. „Für den Geschmack ist die Friteuse verantwortlich. Die stammt aus dem Jahr 1947 und heizt das Fett auf 230 Grad. „Eine normale Friteuse schafft nur 170 Grad, doch bei 230 Grad muss der Fisch nicht so lange backen, und die Panade saugt sich nicht voll Fett. Sobald der Fisch im Fett schwimmt, wird er versiegelt und bleibt saftig.“

Göttsche steht meist an der Friteuse und angelt mit einem

kleinen Metallkescher im sprudelnden Fett nach den Fischstücken, „damit die nicht zusammenkleben“. Weitere Eigentümlichkeiten gibt der Chef bekannt: Weil es nur eine Friteuse gibt, ist die Platzzahl auf 45 (plus 25 draußen) begrenzt. Wer die kleinste Portion („Baby“, 4,50 Euro) Seelachs bestellt, erhält drei Stücke, die größer sind als in den üppigeren Portionen. Denn Backfisch wird hier nach Menge verkauft: Die kleine Portion (7,50 Euro) enthält fünf, die große (10,10 Euro) sieben Stücke. Es gibt Backfisch, Kartoffelsalat, Zitrone,

Remoulade, Mayonnaise, Salat, keine Soße.

Wer keinen Fisch mag und dies auf nette Weise kundtut, erhält ein Probierstück. „Viele essen hier zum ersten Mal Fisch“, sagt Marion Göttsche, „und die bedanken sich. Was wir machen, ist Dienst am Menschen. Ich kenne das, ich habe früher in der Diakonie gearbeitet.“

Weil der Erfolg über Jahre so groß ist, wird nichts verändert. Göttsche: „Die Rezepte für Kartoffelsalat, Frikadellen und die berühmte Panade stammen aus Großmutterns Zeiten.“ Auch die Dekoration bleibt, nur eine Änderung kündigt sich an. Sohn Christian (35) will in einigen Jahren seinen Job als Abteilungsleiter einer Autofirma aufgeben und das Lokal übernehmen. „Der wollte als Hobbykoch so etwas schon immer“, sagt Wolfgang Göttsche.

Bleibt noch das Geheimnis der „Box“ zu klären. So heißt hier der Stammtisch direkt am Tresen, wo Tuzende von Firmenwimpeln stehen. Der größte Wunsch vieler Gäste sei es, dort zu sitzen und den Wimpel aufstellen zu dürfen. „Das dürfen nur Stammgäste“, sagt Monika Wolf (57), die den Tresen beherrscht und Tochter des Vorbesitzers ist. Und wann ist man Stammgast?

„Nach 50 Jahren“, antwortet Monika Wolf mit dem todernsten Nichts-kann-uns-erschüttern-Gesicht und deutet auf eine ankommende Frau, die an der Box Platz nimmt. Es ist Renate Puttfarken (67), die allerfeinste Laune mitbringt. „Ich bin schon mit meinen Eltern hier hergekommen“, sagt sie. Dann folgt das Loblied auf den wöchentlichen Besuch bei Göttsches, auf die Veddel im Allgemeinen („Ich bin im Siedleich 38 zur Welt gekommen“) und der Hinweis auf die späte Stunde, zu der man „beim Abendbrot Mittag essen kann“.

Beliebt ist der Backfisch nicht nur bei den Veddellern und Menschen, die im Hafen arbeiten, sondern auch bei Hamburgern, die von Berufs wegen prinzipiell sehr pingelig sind, wie Polizisten, Zöllner und Feuerwehrleute. Und die kommen auch gern schon um kurz vor elf Uhr. Das sichert Sitzplätze.

■ Veddeler Fischgaststätte,
Tunnelstraße 70, 20539 Hamburg,
Telefon 78 63 89,
Mo–Fr 11 bis 18 Uhr. Internet:
www.veddeler-fischgaststaette.de



Sieht nach Bretterbude aus. Ist es aber nicht: Die Veddeler Fischgaststätte an der Tunnelstraße steht für Tradition und Esskultur.



Fisch, Kartoffelsalat, Zitrone auf dem Teller und ein Lachen im Gesicht: Marion und Wolfgang Göttsche in ihrer Fischgaststätte.