



Mundgerechtes Räucherfisch-Konfekt für Gastronomie und Partyservice ist die Spezialität von Detlef Nottorf und seinem Team in Kühlungsborn.

Feine Häppchen aus dem Rauch

Erst geräuchert und dann tiefgefroren: Die Fischräucherei Nottorf bietet ganz besondere conveniente Häppchen für den Gastronomie-Großhandel. minus 18 war vor Ort.

Eine der modernsten Fischräuchereien Deutschlands betreibt die Nottorf Räucherfisch Spezialitäten GmbH in Kühlungsborn an der Ostseeküste. Die meisten Spezialitäten aus würzigem oder mildem Räucherfisch werden in dem IFS-zertifizierten Familienbetrieb dabei noch in Handarbeit hergestellt. In Feinkostläden, auf Marktständen und im gut sortierten Einzelhandel sind die Produkte zu finden – besonders aber im Bereich Foodservice sind die Spezialitäten gefragt.

Der intensive Geruch von Geräuchertem strömt in die Nase. Geruch? Nein! Duft. Neben dem herrlichen Aroma gibt



Sushi-Style von der Ostseeküste: Eine mit Nori-Blatt umwickelte Räucherlachs-Zubereitung.

es einen schönen Anblick und einen köstlichen Geschmack. Hier an der mecklenburgischen Ostseeküste produziert das Unternehmen Nottorf frische Räucherfischspezialitäten – natürlich auch tiefgefroren. Der charakteristische Duft der Räucheröfen und der fertigen Fischprodukte weht dabei durch alle Produktionsräume. 50 Mitarbeiter schneiden den Fisch, salzen Filets, stecken Lachsstreifen und Ananas kunstfertig zusammen, rollen Heringsflets, garnieren Heilbutt-Schnittchen oder wickeln eine Fischzubereitung in Nori-Blätter ein.

Rund 25 Tonnen Fisch werden durchschnittlich jede Woche hier verarbeitet. Teile der Rohware werden gekühlt, andere tiefkühlfrisch angeliefert – von

Aal über Heilbutt, Lachs bis hin zu Rotbarsch. Aus ihnen wird convenientes, servierfertiges Fingerfood zubereitet. Das klassische Räucherfischprogramm wird ergänzt durch außergewöhnliche Lachsvariationen oder selbst kreierte Spezialitäten wie Fingerfood-Variationen. Alles in allem werden rund 20 bis 25 verschiedene Fischarten verarbeitet und daraus über hundert verschiedene Produkte kreiert.

Besonders beliebt bei Gastronomen, Caterern und Partyservice-Betreibern sind die „Sortimentskisten“, die es in vier Größen und zahlreichen unterschiedlichen Zusammenstellungen gibt. In jeder befindet sich eine verschiedene Mischung der Spezialitäten, ob nun in der „Admiralskiste“, der „Neptunkiste“ oder der „Störtebecker Kiste“. Der Gastronom braucht sie nur für wenige Stunden aufzutauen, dann sind sie einsatzbereit. „Heute lassen sich ganze Fische kaum mehr verkaufen; das gilt auch für Räucherfisch“, so Inhaber Detlef Nottorf, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Bärbel führt. Darauf hätten sich Händler und Produzenten einzustellen. Zudem ist auch bei Räucherfisch die Konkurrenz groß. „Mit Räucherlachs und anderen normalen Räucherfisch-Produkten stehen wir in einem reinen Verdrängungsmarkt, deshalb versuchen wir, über die Spezialitäten den Zugang zum Markt zu finden“, so Jürgen Hoffart von der Firma First Class Feinkost Convenience, die Nottorf bei der Vermarktung seiner Produkte unterstützt.

Acht Öfen, eine Frostung

Mit der Gründung ihrer Räucherei in Hanstedt trafen Bärbel und Detlef Nottorf 1989 offenbar genau den Puls der Zeit. Bereits 1995 konnte eine Vertriebsstätte auf dem Hamburger Fischmarkt eröffnet werden und bereits 1996 eine zweite Produktionsstätte in Kühlungsborn. Im Jahr 2000 wurde mit dem Neubau die gesamte Produktion in das Ostseebad verlegt. Hier stehen nun acht Öfen, die allesamt mit echtem Holz befeuert werden und die Fische mit ihrem Schleier aus Rauch umhüllen. Aus

den Räucheröfen kommt die Ware zunächst in einen Raum, in dem sie auf 4 Grad heruntergekühlt wird. Dann geht es weiter zur Verpackung, wo die Sortimentskisten von Hand zusammengestellt werden, und anschließend in den Kammerfroster. Hohe Luftgeschwindigkeiten sorgen in ihm für ein schnelles, die Produkte schonendes Einfrieren.

MAP-Verpackung und Tiefensalze

Damit Qualität und Aussehen der tiefgekühlten Produkte optimal erhalten bleiben, werden sie unter kontrollierter Atmosphäre verpackt. Bei diesem MAP-Verfahren (Modified Atmosphere Packaging) wird die Luft in der Packung nach dem Schockfrosten durch kontrollierte Atmosphäre ersetzt, die, anders als die Luft, kein Wasser enthält. So wird die Bildung von Kondenswasser beziehungsweise Eiskristallen auf der Packungsfolie und der Ware verhindert.

Neben der Optik zählt aber natürlich in erster Linie der Geschmack. Um diesen weiter zu verfeinern, setzt die Räucherei seit 2005 statt normalem Haushaltssalz ausschließlich „Tiefensalz“ ein. „Im Gegensatz zum Kochsalz ist es nicht chemisch gereinigt und damit auch nicht auf Natriumchlorid reduziert“, schildert Detlef Nottorf. „Das Tiefensalz ist rund 250 Millionen Jahre alt und kommt aus einer Tiefe von etwa 500 Metern. Es ist biologisch besonders rein und enthält die ursprünglichen, essentiellen Mineralien und Spurenelemente.“ Der Räucherfisch bleibe dadurch deutlich saftiger, der unverfälschte Fischgeschmack überzeuge mit angenehm dezenter Salznote. Je nach Verarbeitung kommen zusätzlich noch aromatische Kräuter und Gewürze hinzu.

„Grundsätzlich sind unsere Erzeugnisse nahezu ausnahmslos Handarbeit“, so Bärbel Nottorf. „Nur mit Standardartikeln kann man heute keinen Markt mehr erobern“, ergänzt ihr Mann. Daher arbeitet der Familienbetrieb auch ständig an der Entwicklung innovativer Neuheiten. Für den Herbst beispielsweise kündigt Nottorf bereits die „Fjordforle“ an. mb



Nottorfs Räucherfisch-Kisten: Von Hand gefertigt, von Hand gepackt und dann im Kammerfroster auf Minustemperaturen gebracht.