

BEI DEN BACKFISCHKÖNIGEN

In der „Veddeler Fischgaststätte“ sitzt der Rentner neben dem Hafenmafioso und der Zollpolizei. Denn hier gibt es den besten Backfisch von Hamburg, nach einem Geheimrezept von 1932

Text: Stefanie Maeck Fotos: Heike Ollertz

MARIONS HAARE SIND blond und auf Volumen geföhnt, sie rücken keinen Zentimeter. Würde sie keinen gestärkten Kittel tragen, könnte sie auch die Christel aus dem Denver-Clan sein. Sie steht hinter einem Tresen aus den Fünfzigern. Astra leuchtet es darüber, hinter ihr eine Uhr im Steuerrad. Früher war Marion Göttsche Chefsekretärin in der Diakonie, heute ist sie Chefin der „Veddeler Fischgaststätte“.

Marion hebt die Brauen, als ich sie frage, ob ich mich zu den Gästen in der Mitte setzen darf. „Da kommen noch fünf“, bellt sie. Also bewege ich mich auf einen Ecktisch zu. Alle hinterm Zapfhahn stöhnen auf: Wieder was falsch gemacht. Den Stammtisch, „die Boxe“, muss man sich verdienen.

Die Fischbratküche liegt in einem unscheinbaren Flachbau zwischen Gleisen und Fernverkehr, man muss über die Hamburger Elbbrücken, durchs Gewirr des Veddeler Zollhafens, den Brummis nach. Gegründet wurde die Gaststätte von Louis Matthes. Seine Nachbarn auf der Veddel waren damals „Ulrich's Tanzdiele“, der kleine Seifenladen „Seifen-Röhre“ und Frisör „Schnauzi“, das war 1932. Chef Matthes kaufte einen Fischbratofen bei Daniel Wischer, eine Hamburger Institution. Irgendwann übergab er an Sohn Gerd Matthes, und dann kam, 74 Jahre nach Gründung, der Tag, an dem die Göttsches, die blonde Marion und ihr Mann Wolf-

gang, bei Gerd in der „Boxe“ saßen. Wolfgang, drahtig, gebräunt, Stammgast mit Oberlippenschnauzer und Hamburg-Barmbek-Akzent, überlegte gerade, sich selbstständig zu machen. Wolfgang hatte alles Mögliche durchgespielt, Beautysalon, Eisdiele, warum nicht auch eine Fischgaststätte? „Ich habe nur eine Bedingung“, entgegnete der alte Vorbesitzer: „Es muss alles so bleiben, der Fischbratofen von 1947, die Geheimrezepte, die Boxe.“

Seitdem sitzen die Göttsches nicht mehr in der „Boxe“, sondern schwitzen in der Küche. Um halb sechs in der Früh geht's los, Kartoffeln schnippeln, die Panade nach Geheimrezept rühren, Fisch filetieren. Die Göttsches lassen die Gardinen im Sommer zu, die Speisekarte ist immer noch braunes Leder mit goldgestanzten Buchstaben, das Geheimrezept ebenso unantastet wie die „Boxe“ mit Bannmeile, und die Hits sind seit eh und je die von Elvis und Connie Francis.

Um elf stehen die ersten Leute draußen Schlange für den Backfisch. Marion dirigiert mich im Kittel an den Tisch zweier Rentner. Sie, mit adretter Brosche, er mit Strickpullover, beide aus Altkirchdorf. Die Rentner machen mich mit dem Reglement vertraut. Backfisch gibt es in den Größen „Baby“, „mittel“ und „groß“, mit Pommes oder Kartoffelsalat. Sie selbst sitzen vor „mittel“, fünf Stücke Fischfilet. „Nicht über die zwei Gabeln wundern“, bemerken sie. Auf der Veddel wird der

Backfisch mit zwei Gabeln gegessen, aus Tradition.

Auch die Einrichtung zeigt Beständigkeit. Lampen aus den 50ern, Schiffsbilder, Fischernetze, ein Flipperapparat an der Tür, ein Garderobenständer aus Messing und die Gäste sitzen an Resopaltischen, von Marion bunt gemischt. Ur-Veddeler in Jogginghose, nebenan eine Nerzträgerin, die grünen Männer vom Zoll und die Jungs von der Hundestaffel. Daneben Unterweltsgrößen oder zumindest welche, die so aussehen: Männer mit pomadigen Haaren, die über „Geschäfte“ reden. Außerdem sitzen da Hafenarbeiter mit schwierigen Händen. Es kommen sogar Tagesschausprecher und lassen sich von Marion durchs Lokal kommandieren. Die zischt jetzt laut ein „Ich fass es nicht.“ Zwei Neue haben sich ihrer Platzierung widersetzt und werden eingeordnet.

Dann rauscht „ein Beeeebi“ an meinen Tisch. Es schmeckt großartig! Der Kartoffelsalat majonnaisig, der Seelachs zart, die Panade göttlich. Es liege an der Temperatur des Fetts, aber mehr will Wolfgang nicht verraten. Als Marion meinen Teller abräumt, sage ich: „Hat toll geschmeckt.“ Ein zackiges „Prima“ kommt zurück.

Plötzlich ist mein Glas verschwunden. Dabei hatte ich noch gar nicht ausgetrunken. Auf der Veddel, bei den Backfischkönigen Hamburgs, heißt das „Tschüüüss“. Eine Beschwerde bei Marion schließe ich aus. ☺

Wolfgangs Saure Heringe

Zutaten (für vier Personen)

1200 g gesäuberte Heringe,
1 große Zwiebel, 3 Lorbeerblätter,
1/2 Teelöffel Pfefferkörner,
1/2 Teelöffel Wacholderbeeren,
1,5 Teelöffel Senfkörner, 100 g Zucker,
3 g Salz, 1 Liter Wasser, 50 Milliliter
Dopplessig.

Zubereitung

Die gesäuberten Heringe in ein Behältnis legen und die Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter sowie die Senfkörner über die Heringe streuen. Nun wird der Essigsud in einem gesonderten Gefäß mit Dopplessig, Salz, Zucker und Wasser angemischt und über die Heringe gegossen. Die zerkleinerten Zwiebelringe kommen als Deckmantel über die schwim-

menden Heringe. Nach ungefähr drei Tagen sind die sauren Heringe durchgezogen und weisen den zarten Biss auf.

Veddeler Fischgaststätte

Tunnelstraße 70, Hamburg;
Telefon: 040/ 786389;
www.veddeler-fischgaststaette.de;
geöffnet von Montag bis Freitag
11 bis 17.45 Uhr



Die ursprüngliche „Veddeler Fischgastronomie“ wurde im Zweiten Weltkrieg weggebombt. Es folgte dieser Flachbau (links). Monika Wolf (unten rechts) serviert Backfisch für die bunte Gästeschar. Zwirn, Jogginghose, Stützstrumpf – alles dabei



