

In alten Öfen über Nacht frisch geräuchert

Jörg Meister vertraut auf die Würze von Buchenspänen und Erlenholz – Traditionsunternehmen Matjes Lange hat 19 Mitarbeiter

VON SVEN HORNING (TEXT)
UND SONJA PAAR (FOTOS)

KIEL. Am Kieler Seefischmarkt räuchert man den Fisch noch nach alter Tradition. Nahezu täglich werden die Altonaer Öfen in Betrieb genommen, und zwar gleich am frühen Morgen, damit Schleswig-Holsteins Feinschmecker auf ihre Kosten kommen. Das ist bundesweit einzigartig.

Es ist 5 Uhr. Bereits von Weitem ist eine schmale Rauchsäule zu sehen, die in den Morgenhimmel aufsteigt. Möwen kreischen, eine leichte Brise weht den würzig beißenden Geruch durchs Industriegelände an der Schwentinemündung. Die Tür zur kleinen Räucherei steht bereits weit offen. Das Team von Matjes Lange sortiert die ersten Räucherfische in Kisten, damit die Ware

den Häfen. Fünf Prozent der Frischware kauft er bei regionalen Händlern in Laboe, Heikendorf und Maasholm ein, weitere fünf bis acht Prozent auf dem Hamburger Fisch-

Geeignet sind Fische mit 18 Prozent Fettgehalt

markt, um den Kunden auch Doraden und Krustentiere anbieten zu können.

wenig später auf Wochenmärkten oder vor Einkaufszentren angeboten werden kann.

„So frisch wird Räucherfisch in Deutschland eigentlich nicht angeboten. Die meisten haben keine Lust, so früh aufzustehen, und räuchern bereits am Vorabend“, sagt Jörg Meister, Chef der Kieler Fischräucherei. Seine Ehefrau Susan teilt sich mit ihren Brüdern Rainer und Frank die Geschäftsführung des Kieler Unternehmens Matjes Lange. Das Traditionsunternehmen besteht seit 1912, beschäftigt

So frisch wird Räucherfisch in Deutschland eigentlich nicht angeboten.

Jörg Meister,
Chef des Traditionsunternehmens

aktuell 19 Mitarbeiter und setzt jährlich etwa 2,2 Millionen Euro um. Zweieinhalb Tonnen Fisch kauft Frank Lange pro Woche ein. Die Frischware aus Nord- und Ostsee bezieht er täglich über dänische Fischauktionshallen direkt an

Räuchereimeister Jörg Meister zieht die Makrelen von der Stange.

Die Räucherei betreiben die Langes seit 1986. Im ehemaligen Zolllager der Stadt standen noch Altonaer Öfen von 1950 mit vier Brennkammern. „Die haben wir schnell wieder in Betrieb genommen. Etwas Besseres konnte uns gar nicht passieren“, sagt Frank Lange. Seitdem räuchert sein Team dort täglich 250 Kilogramm Fisch. Typische Räucherware sind Heilbutt, Makrele, Forelle, Aal, Lachs, Schillerlocke (der Bauchlappen des Dornhais) oder Hering – alles Fische mit bis zu 18 Prozent Fettgehalt. „Andere würden uns

vertrocknen“, sagt Jörg Meister.

Mittags wird der Fisch in Salzlake eingespießt, in langen Reihen aufgespießt und schon mal in den Ofen gehängt. „Dort entfachen wir am nächsten Morgen gegen 2.30 Uhr das Feuer.“ Nun trocknen die Fische eine Stunde und werden anschließend gegart. Erst dann be-

ginnt der eigentliche Räuchervorgang bei einer Kerntemperatur von 80 Grad. Die Lüftungs- und Kaminclappen werden geschlossen, damit der Rauch sein Werk unter dem wachsamen Auge des Meisters vollenden kann. Der Räucherer muss genau darauf achten, wie hoch die Flammen schlagen. Deshalb öffnet er hin und wieder

die Klappen und deckt das Feuer mit groben Spänen ab. „Man muss bei diesem Vorgang hellwach sein“, sagt Jörg Meister.

Sein Kollege Daniel Harder erinnert sich noch genau an ein Missgeschick: „Für einen kurzen Augenblick war ich unaufmerksam, der Ofen wurde zu heiß, die Heringe platzten, Fett spritzte ins Feuer und eine Stich-

schon. „Ich mag es am liebsten ursprünglich“, sagt der 55-Jährige. Er hütet zwar wie jeder Räucherer einige Würz- und Salzungsgeheimnisse. „Aber manchmal ist weniger mehr.“ Außerdem legt er großen Wert darauf, dass die Fi-

Für einen kurzen Moment war ich unaufmerksam und die Heringe platzten.

Daniel Harder
arbeitet am Räucherofen

sche akkurat geschnitten werden. „Sie sollen ja vernünftig im Verkaufsfenster den Kunden präsentiert werden.“

Kenner schwören, den Unterschied zwischen industriell hergestellter, maschinengeräucherter Ware und jener aus den histori-

schen Altonaer Öfen herauszuschmecken. Die speziellen Feuerstellen wurden um die Jahrhundertwende erfunden, gemauert und mit Eisentoren verschlossen. Über offener

Die Altonaer Öfen haben Bestandsschutz

Flamme entwickeln Makrele, Aal oder Heilbutt ihre goldgelbe Färbung und ihren typischen Geschmack. Der Duft indes, den Liebhaber so sehr schätzen, macht heute nicht mehr jeden glücklich. Deshalb werden neue Altonaer Öfen wegen der Geruchsentwicklung und des Immissionswertes so gut wie nicht mehr zugelassen.

„Wir haben Bestandsschutz und räuchern auch nur nachts“, sagt Jörg Meister. Die späte Stunde irritiert allerdings manchen Anwohner. Als auf dem Ostufer vor ein paar Monaten ein Feuerteufel sein Unwesen trieb, stand mehrfach die Polizei vor Meisters Tür. Anwohner hatten im Nachthimmel die Rauchsäule gesehen. Falscher Alarm: Waren nur die Kieler Räucherer.

flamme schoss quer heraus.“ Der 33-Jährige kam mit dem Schrecken davon. Aber der Fisch war hinüber.

Jörg Meister hat seine Handwerkskunst von einem erfahrenen Räuchermeister aus Nordstrand gelernt, der in der Anfangszeit für Matjes Lange tätig war. Beim Räuchern ist Jörg Meister eigen. Außer dem Rauch von Buchenspänen und Erlenholz lässt der Profi an seine Fische nichts. Lorbeerblätter, Wacholder, Torf oder geheime Gewürzmischungen würden bloß den Geschmack verfä-



Dennis Mitschke (vorne) und Daniel Harder bringen den frischen Fisch in die Räucherhalle.



Über offenem Feuer entwickelt die Makrele im Ofen ihre goldgelbe Färbung.



Zwischendurch mal eine Zigarettenpause: Geschäftsführer Frank Lange beschäftigt aktuell 19 Mitarbeiter.