

## Der Fischbrötchenreport



Erster Tag. Nichts. Nicht das kleinste Schüppchen. Klar, Essen gibt es schon. Aber kein Fischbrötchen. Der Currywurstkapitale Berlin entronnen, stehe ich im Kieler Hauptbahnhof und bin ratlos. Haben mich meine Fischbrötchenforscherinstinkte getrogen? Ist die Expedition zu Ende, bevor sie überhaupt angefangen hat?

Am Busbahnhof ist die Luft kühl und der Himmel grau wie ein Dornhai. Ich steige in den Bus, der mich zu meinem Kieler Basislager bringen soll. Der Neptunzinken auf der Fahrkarte macht Hoffnung. Genauso wie das Aqua-Bistro, das am Wegesrand aufleuchtet. Ob dieser Name hält, was er verspricht, werde ich morgen als erstes herausfinden.

Zweiter Tag. Enttäuschung! Im Aqua-Bistro werden keine Fischbrötchen verkauft. Aber der nette Besitzer, Herr Siremsen, hat vor, Fischbrötchen anzubieten: „Touristen erwarten das einfach von Norddeutschland.“ Ein vager Verdacht keimt auf. Sind Fischbrötchen nur etwas für Touristen? Forschend durchstreife ich Kiel und lande – fischbrötchenlos – am Schiffahrtsmuseum, der ehemaligen Fischauktionshalle. Auch hier keine Fischbrötchen. Die freundliche Dame an der Kasse rät mir, nach Laboe zu fahren.

Aufgeregt sitze ich wenig später auf der Fähre. Und tatsächlich: Laboe ist mit Fischbrötchenhinweisschildern gepflastert. Meinem Instinkt folgend gehe ich zu einem Verkaufstand, der etwas abseits am Hafen steht. Hier verkauft Herr Duczmal 50.000 Fischbrötchen im Jahr – egal an wen: „Ich lebe davon, dass es frisch und pur ist.“ So schmeckt es auch: Ein knuspriges Brötchen, die optimale Zwiebelmenge und wunderbar milder Matjes. Kaufen lasse ich die Beine über die Kaimauer baumeln und beobachte, wie die Chiffonkörper der Quallen durchs Wasser treiben.

Laboe, Strandpromenade. Überall Fischbrötchen. Ich suche Rat in einem Souvenirladen. Die Verkäuferin ist etwas verschämt: „Da kann ich Ihnen nicht helfen. Ich esse das eigentlich gar nicht.“ Nachdenklich entscheide ich mich für die nächstbeste Bude. Diesmal muß es ein Bismarck-Brötchen sein. Das ist pappig. Und im direkten Vergleich schmeckt mir Matjes besser. Das Ziel für den dritten Tag der Expedition steht damit fest. Ich bin glücklich und dünste ein Fischaroma aus, das dem König der Seelöwen zur Ehre gereicht.

Dritter Tag. Per Zug nach Glückstadt, der Matjesstadt. Die Fortuna auf dem Kirchturm glitzert wie ein Heringsschwarm im Sonnenlicht,



der Himmel strahlt meerblau. Schnell zum Hafen. Nur, wo sind die Fischbrötchen? Das Grüppchen Glückstädter, das vor dem Anglerladen am Hafen die Sonne genießt, lacht freundlich, als ich meinen Forschungsgegenstand umreiße. „Ich glaube, das ist wirklich nur was für Touristen“, sagt Frau Nissen. Herr Dunkelmann rechnet vor: „Zwei Fischbrötchen kosten so um die vier Euro. Das sind zehn Mark. Wer soll sich das leisten?“ Der Rest der Gruppe stimmt zu. Herr Nissen überlegt derweil etwas ganz anderes: „Die Touristen kommen hier an den Hafen und wollen Fischbrötchen. Da sollte man mal drüber nachdenken.“ Schließlich schickt man mich zu Bäcker Lehmann. Köstlich! Sämtliche

Fischbrötchenforschereschnacksnerven jubilieren! Die Luxusversion des Matjesbrötchens schmilzt auf meiner Zunge: Zwei Filets auf einem gebutterten, knusprigen Brötchen. Die Leute vom Hafen hatten Recht. Ob sie vielleicht doch heimlich...? „Fischbrötchen sind eine Spezialität aus Norddeutschland und werden auch von Einheimischen gegessen!“, sagt Herr Plotz. Der ist eine Autorität, organisiert die Glückstädter Matjeswochen und kreierte in seinem Restaurant „Kandelaber“ schon lange leckerste Matjesrezepte. Zurück nach Kiel, die Worte des Glückstädter Matjeskönigs im Ohr.

Vierter Tag. Abreise. Es besteht weiterer Forschungsbedarf bezüglich der Fischbrötchenzielgruppe.

P.S. Es gibt doch Fischbrötchen am Kieler Bahnhof. Im Sophienhof. Nur für Touristen?

Iris Leister

**Ö:** Nach Glückstadt stündlich mit der Regionalbahn aus Itzehoe und Elmshorn/Pinneberg. Die Tageskarte Kiel – Glückstadt kostet 22,60 Euro. Nach Laboe vom Kieler Hauptbahnhof mindestens alle 30 Minuten mit den Buslinien 100 und 102, vom Anleger Hauptbahnhof mit der Fördeschiffahrtlinie F1 nach Laboe. Die Einzelfahrkarte Kiel – Laboe mit dem Bus kostet 2,30 Euro, mit dem Schiff 3,30 Euro.



Und dann noch das ultimative Rezept von Matjeskönig Plotz aus Glückstadt. „Moin Moin, mein Name ist Henning Plotz und ich „Mache den Matjes“, den Original Glückstädter Matjes. Mein Rezept für ein gutes Fischbrötchen?

Also, wenn man denn das Glück hat, ein richtiges Matjesfilet auf dem Brötchen zu finden, dann sollte dieser fantastische Geschmack, der Sie gleich erwartet, nur durch ein paar Zwiebelringe und vielleicht ein Salatblatt gekrönt werden. Aber woran erkennen Sie Ihr Glück? Nun, ein echtes Matjesfilet ist klein und zart, auf der Unterseite leicht rötlich von der natürlichen Reifung an der Gräte. Meist werden Ihnen aber die sogenannten „Heringe nach Matjes Art“ in einem Brötchen unter die Nase kommen. Dies sind zu meist große Heringsfilets, welche in Öl konserviert, künstlich gereift und in Form geschnitten sind und eigentlich auch sonst nichts mit einem echten Matjesfilet zu tun hat. Wenn Sie also „Glück“ haben, dann kommt es für mich entscheidend darauf an, den Matjes in einem richtig schönen, ungebutterten Roggenbrötchen zu finden, welches nicht bereits am Vortage die Backstube verlassen hat, sondern frisch am Stand gebacken wird. Dann bleibt mir Ihnen nur noch eins zu sagen: Guten Appetit“

## Sommer in Schleswig-Holstein

Auf den Spuren der Fischbrötchenforscherin unterwegs:

■ **Laboe:** Ob per Bus oder Fähre, Laboe lockt mit einer quirligen Strandpromenade, dem Marine-Ehrenmal und jeder Menge Fischbrötchen. Hier ganz besonders: Mobile Fischräucherer Uwe Duczmal, Hafenplatz, 24235 Laboe. Exquisite Fischbrötchen mit außergewöhnlich mildem Matjes. Di. 12:30–17:00 Uhr, Mi.–So. 11:00–17:00 Uhr

■ **Glückstadt:** Auch wer keine Fischbrötchen mag, sollte unbedingt nach Glückstadt fahren, denn die Stadt ist ein historisches Juwel: Im 17. Jhd. von König Christian gegründet, folgt sie dem Ideal der italienischen Renaissancestadt. Einfach und schnell zu erreichen mit der Regionalbahn. Ein schöner Tagesausflug.

■ **Restaurant „Kandelaber“,** Am Markt 14, 25348 Glückstadt, T. 04124/93 27 77, Di.–Sa. 11:30–14:30 Uhr und ab 18:00 Uhr, So. ab 11:30 durchgehend geöffnet. Glückstädter Matjes lecker zubereitet; ganz klassisch, aber auch exotisch.

■ **Landbäckerei Willi Lehmann,** Große-Kremper-Straße 15, Straßenverkauf für leckere Matjesbrötchen.

■ **Bäckerei Konditorei Reinhold Witt:** Die älteste Bäckerei Schleswig-Holsteins. Bäcker Witt stellt alles selbst her und betreibt zwei eigene Mühlen. Hier kann man hübsche, handgemachte Matjes und anderes Meerestier aus Marzipan kaufen. Am Fleth 21, Mo.–Fr. 4:30–12:00 Uhr und 14:30–18:00 Uhr, Sa. 4:30–12:00 Uhr

■ **Detlefsenmuseum im Brockdorf-Palais,** Am Fleth 43, Museum zur Stadt- und Regionalgeschichte, ständige Ausstellung u. a. zur Geschichte des Walfangs in Glückstadt. Sa., So., Di. 10:00–12:00 Uhr und 14:00–17:00 Uhr, Fr. 15:00–18:00 Uhr

