



Bestseller: Rostocker Heringstopf

Klassiker: Nordseekrabbensalat

Neuzugang 2022: Asiatischer Garnelensalat



# Die Feinkostmanufaktur

Wilhelm Goedeken ist ein alteingesessener Hersteller von Marinaden, Fisch- und Feinkostsalaten am Hamburger Fischmarkt. Inhaber Christian Brandt über High Convenience, Saisongerichte und einen To-go-Rennerartikel mit langer Tradition. *Interview: Peter Erik Hillenbach*

*Herr Brandt, als Familienbetrieb achten Sie die Tradition. Sie haben Fisch- und Seafood-Trends kommen und gehen sehen. Hatte Fisch immer den gleichen Stellenwert auf der Restaurantkarte wie heute?*

Jahrzehntelang war der Fischabsatz in Deutschland bestenfalls stabil bis rückläufig. Seit einigen Jahren jedoch steigt der Absatz wieder deutlich. Ich glaube, dass Fischprodukte als gesunde Lebensmittel vor allem auch bei der jüngeren Generation zunehmend in den Fokus rücken. Hier spielt uns der Trend nach einem gesundheitsorientierten und nachhaltigen Lebensstil in die Hände.

*Welches Produkt aus Ihrem Sortiment ist heute der Renner? Und warum?*

Einer unserer Bestseller ist der Rostocker Heringstopf. Hierfür kombinieren wir zarte Heringshappen und Shrimps mit frischem Gemüse wie Salatgurke, roten Zwiebeln und Staudensellerie. Gekrönt wird diese Kombination mit einer Honig-Dill-Joghurt-Sauce. Durch seinen ausgewogenen Geschmack, das harmonische Zusammenspiel von Süße und Säure sowie die ausgewählten und frischen Zutaten steht der Rostocker Heringstopf ganz oben im Absatz-Ranking. In der Gastronomie ist der Rostocker Heringstopf an Büfets oder zum Brunch sehr beliebt. Und in Kombination mit Bratkartoffeln wird er im Handumdrehen zum Hauptgericht.

*Wie wichtig für die Gastronomie sind Verkaufsargumente wie „Saisonalität“ und „Regionalität“?*

Saisonalität ist für unsere Kunden ein wichtiges Thema. Mit saisonalen Spezialitäten können sie sich von den Mitbewerbern abheben und leicht mit ihren Gästen ins

Gespräch kommen. Daher produzieren wir regelmäßig Saisonsalate, mit denen wir neue Geschmackserlebnisse für die anspruchsvolle Küche präsentieren. Derzeit haben wir den Ostersalat mit Nordseekrabbent im Sortiment. Und auch unser Spargelsalat ist alljährlich ein beliebtes Saison-Highlight. (Siehe dazu auch Seite 32 in dieser Ausgabe.)

*Goedeken steht für Handarbeit und Manufaktur-Qualität. Wären Sie mit dem Begriff High Convenience einverstanden und auf welche Weise nehmen Sie einem Küchenchef die Arbeit ab?*

Ja, in unserer hauseigenen Feinkostmanufaktur am Hamburger Fischmarkt werden unsere Produkte mit einem hohen Anteil an Handarbeit hergestellt. Wir nehmen dem Küchenchef die Arbeit zur Herstellung hochwertiger Feinkostprodukte komplett ab. Unsere Produkte sind sofort verzehrfertig beziehungsweise tischfertig und müssen nur noch angerichtet werden. Eine höhere Convenience-Stufe ist nicht möglich. Wir bieten sozusagen High Convenience aus der Feinkostmanufaktur.

*„Snackification“, To-go und Delivery sind allgegenwärtige Trends – wie reagieren Sie darauf?*

Neben unseren Feinkostprodukten produzieren wir auch klassische Marinaden wie Bismarckherings- und Matjesfilets. Sie sind der perfekte Belag für Fischbrötchen. In Norddeutschland und Hamburg sind sie ein To-go Rennerartikel mit langer Tradition, lange bevor Bowls und Burger den Snack-Markt eroberten. Wir liefern aber auch nach Süddeutschland, wo viele Snack-Anbieter die norddeutschen Originale zu schätzen wissen.



Christian Brandt, Inhaber und Geschäftsführer der Wilhelm Goedeken GmbH

[www.goedeken.de](http://www.goedeken.de)