



Hamburger Gastro-Tipp

Kleine Hafenrundfahrt in Goedekens Kombüse

Die Große Elbstraße in Hamburg ist die Adresse für alle Fischfans, die in der Metropole wohnen oder sie besuchen. Und zwar nicht wegen des „Hamburger Fischmarktes“, der in normalen Zeiten am östlichen Ende der Straße als Volksfest mit Schaustellern und Marktschreibern stattfindet, sondern wegen des Fischgroßhandels und der Gastronomie, die im westlichen Teil der Straße angesiedelt ist.

Die große Elbstraße ist hier nicht hübsch, hat durch ihre Lage an der Elbe und die Industrieromantik der Fischhallen aber ein gewisses Flair, das durch die authentische Arbeit des ansässigen Großhandels noch verstärkt wird“, beschreibt Christian Brandt den Standort. Seine Firma Wilhelm Goedeken gehört zu den letzten Betrieben, die vor Ort noch Fisch veredeln und Feinkost sowie Marinaden herstellen. Die Atmosphäre zieht zunehmend Einheimische und Touristen an und so hat sich in den letzten Jahren das Gastro-Angebot deutlich entwickelt. Vom renommierten Fischereihafen-Restaurant bis zum einfachen Imbiss findet sich hier für jeden Anspruch und Geldbeutel ein Angebot. „Goedekens Kombüse“ gehört in die Kategorie Imbiss und bietet schon seit mehr als 20 Jahren einfache und ehrliche Fischküche vom Bismarckbrötchen für 2,80 Euro über täglich wechselnde Mittagsgerichte bis zum ‚Blankeneser Krabenteller‘ für 16,50 Euro.

Hafencity als Tellergericht

Die Regie führt hier seit zwei Jahren Thorsten Garbusinski, der zuvor lange Jahre mit einem Fischwagen auf den Hamburger Wochenmärkten stand und den direkten Kontakt zum Kunden sichtlich liebt. „Im Winter überwiegt der Anteil der Stammgäste aus den umliegenden Büros, während die Touristen das Bild in der Ferienzeit dominieren“, beschreibt er die Kundenstruktur hier im Herz der Hamburger Fischwirtschaft. Die Speisekarte in der Kombüse liest sich wie eine Liebeserklärung an Hamburg, da



Die Sitzplätze vor dem Laden sind beliebt, da sich von dort das geschäftige Treiben auf der Großen Elbstraße verfolgen lässt.

die meisten Gerichte einen lokalen oder maritimen Bezug im Namen tragen. Wo kann man schon ‚Störtebeker‘, ‚Hafencity‘, ‚Rote Flora‘ oder ‚Planten un Blumen‘ bestellen und sich dabei auf ein leckeres Fischgericht freuen? Das beliebteste Mahl ist übrigens die ‚Kleine Hafenrundfahrt‘ (Backfisch mit Remoulade, Kartoffelsalat, Krautsalat).

Vor Corona zählte man täglich zwischen 150 und 170 Kassenbons. „Seit Juni sind wir fast wieder auf normalem Niveau“, freute sich Thorsten Garbusinski noch im Herbst über die wiederkehrende wirtschaftliche Normalisierung in der Kombüse. Neben dem eigentlichen Verkauf hat die Kombüse für Goedeken-Inhaber Christian Brandt auch die Funktion eines Testmarktes für die Feinkostprodukte aus dem eigenen Haus. Die bewährten Klassiker finden sich dort ebenso

wie neue Rezepturen, die zur Verkostung angeboten werden. Das nur 40 qm große Ladengeschäft bietet in normalen Zeiten drei Stehtische, die aufgrund der aktuellen Situation jedoch gesperrt sind. Dafür sind die Sitzplätze vor dem Laden beliebt, da sich von dort ohnehin das geschäftige Treiben auf der Großen Elbstraße besser verfolgen lässt. *nik*

Goedekens Kombüse

Goedekens Kombüse
Große Elbstraße 141 B · 22767 Hamburg
Tel.: 040 380 237 635
kombuese@goedeken.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 9-16 Uhr
Von April bis Oktober auch Samstags
von 11-16 Uhr