



## Goedekens Kombüse

Direkt an der Elbe im Herzen des Hamburger Fischmarktes liegt Goedekens Kombüse. Hier können Fisch-Liebhaber die nach hauseigenen Rezepturen hergestellten Köstlichkeiten mit Mowengeschrei und Hafenklingen im Ohr genießen. Ein Teller Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade ist einer der Klassiker im Sortiment des urigen Bistros und steht als „Kleine Hafenrundfahrt“ auf der Karte. Wer es weniger deftig mag, wählt die Ofenkartoffel mit Nordseekrabben. Anja Brandt, die Goedekens Kombüse leitet, betont stolz: „Unsere Fischbrötchen wurden schon mehrfach als die besten in Hamburg ausgezeichnet“. Das Geheimnis des Erfolgs: Die knackig-frischen Brötchen sind mehr als großzügig mit den hauseigenen Produkten belegt.

In Goedekens Kombüse wird jeder Gast mit einem fröhlichen „Moin!“ begrüßt. Wer möchte, kann, während die Bestellung frisch zubereitet wird, einen Klönschnack mit dem Team hinter dem Tresen halten oder einfach die appetitliche Auslage bewundern. Hier liegt die frische Räucherware mit Stremellachs, Räucheraal, Räucherlachs und Flammlachs neben Marinaden, wie Bismarckhering, Rollmöpse und Matjes, verschiedenen Fischfrikadellen und zahlreichen Feinkostsalaten. Immer im Sortiment sind der rote Heringssalat und der legendäre Nordseekrabbensalat. Alle Produkte sind auch zum Mitnehmen. Anja Brandt sagt: „Wenn die Grillsaison losgeht, sind unsere Kartoffelsalate ein Renner. Und unsere Aioli-Sauce ist ideal als Dip, wenn Fleisch oder Gemüse auf dem Tisch stehen.“ Kurz gesagt: Ein Besuch in Goedekens Kombüse – von April bis Oktober auch samstags geöffnet – lohnt sich immer!

Die Kombüse-Köstlichkeiten stammen aus der Feinkost-Manufaktur Wilhelm Goedeken GmbH. Das Unternehmen liegt direkt hinter dem Bistro an der Großen Elbstraße und stellt hochwertige Feinkost-Salate und Marinaden her. Die Manufaktur wurde 1926 gegründet und veredelt über 30.000 frisch gefangene Heringe Tag für Tag zu köstlichen Filets oder Happen. Anja Brandt, auch Qualitätsmanagerin bei Goedeken, verrät: „In jedem unserer Produkte steckt viel Handarbeit. Alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, frisch eingekauft und schonend verarbeitet. Nur so können wir die hohe Qualität unserer Spezialitäten garantieren. Und darauf legen wir großen Wert!“. Kaufen können Fisch-Liebhaber die Wilhelm Goedeken-Spezialitäten im Fachhandel sowie in der Bedientheke des Supermarkts – oder in Goedekens Kombüse.

**WILHELM GOEDEKEN GMBH**  
– Große Elbstraße 141b – 22767 Hamburg  
Telefon: 040-38023760 – [www.goedeken.de](http://www.goedeken.de)