



Kay Lederer hat sich 2008 mit seiner Manufaktur selbstständig gemacht. Steckenferd ist der Hamburger Beizlachs.

FOTO: NEWS & ART

Ehemalige Schlachtereier wird zur edlen Fisch-Manufaktur

KAY LEDERER Lachs-Spezialist zieht mit Bistro, Shop und Produktion nach Billwerder

Von Lena Diekmann

Billwerder. Im Sommer 2015 endete am Billwerder Billdeich eine Ära: Schlachter Eberhard Stöck ging in den Ruhestand. Damit war in der Hausnummer 36a eine 95 Jahre lange Familientradition beendet. Doch viereinhalb Jahre später soll dort nun eine Erfolgsgeschichte fortgeschrieben werden: Kay Lederer hat in der ehemaligen Schlachtereier eine neue Heimat für seine Manufaktur gefunden. Statt Fleisch gibt es dort also künftig vornehmlich edlen Fisch.

Denn der 49-Jährige, der das Kochhandwerk in der „Fürst Bismarck Mühle“ in Aumühle erlernte und es im „Landhaus Scherrer“ an der Elbchaussee, als Edel-Caterer oder in einem Drei-Sterne-Restaurant am Attersee verfeinerte, hat sich vor allem dem Hamburger Beizlachs verschrieben. In Kombination mit einer hausgemachten Senf-Dill-Sauce ist die Delikatesse das Steckenferd von

Kay Lederer (r.) zieht mit seiner Manufaktur und Mitarbeitern wie Dominik Vacher (M.) in die ehemalige Schlachtereier von Eberhard Stöck (l.).

FOTO: DIEKMANN



„Lederer's Manufaktur“. Aber auch Marzipan und schmackhafte Büfetts – ob für 10 oder 600 Personen – gehören zum Angebot.

Schon seit Januar 2019 wusste Kay Lederer, dass er mit seiner 2008 gegründeten Manufaktur die bisherigen Produktionsräume in Horn verlassen muss. Eine Alternative zu finden, entpuppte sich allerdings als schwierig: „Wir haben mehr als 30 Objekte angeguckt. Doch ob zu groß, zu teuer, zu schäbig – nichts hat gepasst“, erzählt Kay Lederer,

der mit seiner Familie in Kirchwerder lebt.

Dann bekam er kurz vor Weihnachten den Tipp zur ehemaligen Schlachtereier. Für Lederer war das wie ein vorzeitiges Weihnachtsgeschenk. „Wir haben uns vom ersten Tag an wohlgeföhlt und wurden mit offenen Armen empfangen“, sagt der Koch. Auch Eberhard Stöck freut sich, dass in seine Schlachtereier wieder Leben einzieht: „Es ist schön, dass es hier weitergeht mit so einer jungen, dynamischen Firma“, sagt er.

Bisher belieferte „Lederer's Manufaktur“ vor allem Delikatessengeschäfte in ganz Deutschland und auch Privatkunden. Künftig möchte Kay Lederer seinen Kunden aber auch eine Anlaufstelle bieten: Büro und ehemaliger Verkaufsraum der Schlachtereier werden daher zu Shop und Bistro umgebaut. „Gemütlich, edel, aber kein Schickimicki“, bringt Lederer das Konzept auf den Punkt.

Künftig soll es dort einen Mittagstisch geben, aber auch Suppen im Weckglas zum Mitnehmen. Es können dort kleine Gesellschaften mit bis zu 30 Personen Platz finden oder auch Kochevents steigen. Bis es so weit ist, muss aber noch weiter umgebaut werden. Vom 28. Februar bis 13. März ist die Manufaktur im Betriebsurlaub. Im Anschluss kann dann schon wieder bestellt werden. Eröffnet werden sollen Bistro und Shop Ende Mai oder Anfang Juni.

► www.lederers-manufaktur.de