



► **Meldungen**

**MARTINSMARKT
Basar, Tombola
und vieles mehr**

Allermöhe (hy). Ein Martinsmarkt erwartet morgen, Sonntag, 15 Uhr, die Besucher der Dreieinigkeitskirche am Allermöheer Deich 99. Es gibt einen Gottesdienst, Getränke und Speisen, einen Basar und eine Tombola, bei der unter anderem zwei VIP-Karten für die Aufführung der Liedertafel Frohsinn im März zu gewinnen sind.

TERMINE

10. November

- 20.00: Vierländer Abend (Gaststätte „Zum Elbdeich“, Neuengammer Hausdeich 2)
- 20.00: „Landeier“ (Norddeutsches Haus, Alten-gammer Elbdeich 42)
- 20.00: Stiftungsfest der FF Kirchwerder-Nord (Gasthof Hirschberg, Kirchwerder Hausdeich 153)

Jubiläen

Heute, Sonnabend, feiert Waldemar Bluhm, Pfarrbezirk Moorfleet, 84. Geburtstag. Inge Möller, Kirchengemeinde Billwerder, wird morgen 75. Wir wünschen alles Gute.

KANINCHENSCHAU

Dieser Lachs zergeht auf der Zunge

DELIKATESSE Kay Lederer aus Kirchwerder beizt den Fisch in aufwendiger Handarbeit nach altem Rezept

Von Jule Monika Witt

Kirchwerder/Hamm. Von der Horner Landstraße führt die Auffahrt auf eine waldige Anhöhe und endet an einem roten Holzhaus – idyllisch gelegen am Rande von Blohms Park. Im rechten, kleineren Trakt der ehemaligen Dänisch-Deutschen Akademie hat Kay Lederer seine Manufaktur untergebracht. In der geräumigen Profiküche stellt er in aufwendiger Handarbeit gebeizten Lachs her. „Und? Wie schmeckt er Ihnen?“, fragt der 42-Jährige und kennt im Grunde schon die Antwort. Denn diese Qualität ist kaum zu toppen: Die fingerdicken Filettranchen sind kein bisschen fettig, dafür saftig und dabei so zart, dass sie einem auf der Zunge zergehen. Hinzu kommt ein feines Aroma aus Dill und anderen Kräutern.

Seit 2008 gibt es die Manufaktur. Davor machte Lederer diverse Stationen, um das Kochhandwerk zu perfektionieren. Den Beruf von der Pike auf gelernt hat der Sohn eines österreichischen Elektrikers und einer Bergedorferin in der „Fürst Bismarck Mühle“ in Aumühle. Danach arbeitete er in feinen Restaurants in Frankreich und Österreich. Seine „zweite Lehre“ begann 1992 bei Heinz Wehmann im „Landhaus Scherrer“ an der Elbchaussee, das damals zu den besten Restaurants in Deutschland zählte. Hier brachte er es innerhalb von 18 Monaten zum stellvertretenden Küchenchef. Lederer kochte für Edel-Caterer, war mehr als sieben Jahre Küchenchef in einem Drei-Sterne-Restaurant am Attersee und stellte seine Kochkünste zuletzt in der offenen Showküche des Frische-Paradieses



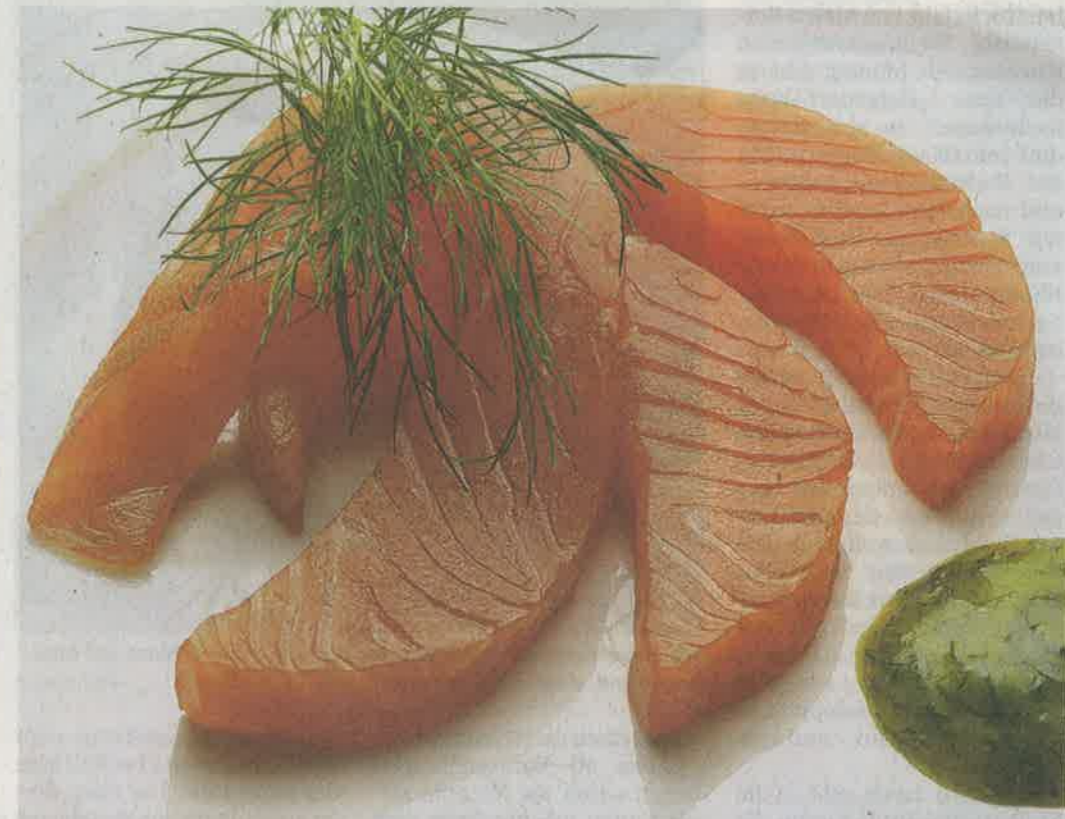
Vier, fünf Kilo wiegen die Lachse, die Kay Lederer beizt.



48 Stunden liegen die Fischhälften in der Beize.



Die Filets werden in fingerdicke Tranchen geschnitten.



Zart und saftig: Der Hamburger Beizlachs schmeckt pur genauso köstlich wie mit kalt gerührter Senf-Dill-Sauce oder zu Kartoffelpuffern, Spargel oder Wildkräuter-Salat. Fotos: Witt/Lederer's Manufaktur

an der Großen Elbstraße unter Beweis. An der Hafenkante lernte er alles über Fische. „Und ich habe dort viele Kontakte geknüpft“, sagt er.

Die halfen ihm, als er sich selbstständig machte. Sein Kapital: handwerkliches Können und die hohe Kunst des Lachsbeizens, die er von einem Meister seines Faches nach einem uralten, schwedischen Rezept erlernte. „Ich habe versprochen, die Rezeptur niemals zu veröffentlichen“, sagt Lederer, der mit seiner Frau Kerstin, die sich um die Büroarbeit der Manufaktur kümmert, in deren Elternhaus lebt. Am Krummer Hagen wächst Tochter Emma (6) mit vier Generationen auf.

Der Fisch kommt von einer Bio-Farm aus Norwegen. Bei jeder Lieferung dokumentiert ein zwölfseitiges Zertifikat den Lebensweg der Tiere – vom Setzling bis zur Schlachtung. „Ich nehme vier bis fünf Kilogramm schwere Lachse“, sagt Lederer. „Die sind noch nicht fett.“ Der Fisch wird filetiert, alles, was nicht leuchtend orange ist, weggeschnitten. Eine Hälfte überzieht Lederer mit einer Mischung aus frischen Kräutern, Samenkörnern, Salz, Zucker und Pfeffer und legt eine zweite darauf. „Wichtig ist es, dem Fisch Zeit zu lassen“, sagt er. Während industriell hergestellter Lachs höchstens zwölf Stunden in der Beize liegt, hat er bei ihm

viermal so viel Zeit. Zwischendurch werden die Filets immer wieder gedreht. Das Salz zieht das Wasser heraus, so wird der Fisch haltbar gemacht.

Mit einem Messer schabt Lederer schließlich die Kräutermischung wieder ab – „eine sehr aufwendige Handarbeit“, sagt er. Danach werden die Filets vakuumiert und reifen. Zum Schluss schneidet der Profi die Filets auf der Haut in fingerdicke Tranchen, wieder werden sie vakuumverpackt – dieses Mal für den Verkauf. 18 Tage lang ist die Delikatesse im Kühlschrank haltbar. Dazu gibt es eine kalt gerührte Senf-Dill-Sauce – selbstverständlich aus eigener Herstellung.

Für den Sternekoch und sein Team beginnt jetzt die heiße Phase. „Mitte nächster Woche werden sich hier die Styroporkartons bis zur Decke stapeln“, sagt Lederer. In ihnen werden Lachs und Sauce auf Eis verpackt. 100 Gramm kosten 6,99 Euro. Die führenden Feinkost-Geschäfte gehören zu seinen Kunden – und Herbert Seckler von der „Samsibar“ auf Sylt. Neben seinem „Hamburger Beizlachs“ bietet Lederer auch Catering an oder lässt sich als Koch buchen. Und er packt für Internet-Kunden Gourmet-Boxen.

Weitere Infos unter Telefon (040) 79 41 05 80 oder im Internet unter www.lederers-manufaktur.de