

Alles Handarbeit

In Hamburg-Kirchwerder mariniert Kay Lederer Lachs mit viel Aufwand nach einem alten Hausrezept

Von Gisela Reiners

GESCHMEIDIG GLEITER die Gabel durch das leuchtend orangefarbene Fleisch. Im Mund zerschmilzt der Bissen – ein purer Wohlgeschmack. Lächelnd fragt Kay Lederer: „Und? Wie schmeckt es?“ Es schmeckt köstlich. Die Szene spielt nicht in einem Drei-Sterne-Restaurant, sondern im Hamburger Stadtteil Kirchwerder. Hinterm Elbdeich, in einem adretten Wohnhaus, wo er mit seiner Familie lebt, kredenzt Lederer eine Probe von mariniertem Lachs. Den macht er selbst nach einem alten Rezept, das er unter Verschluss hält, und verkauft ihn in Feinkostgeschäften – zu einem moderaten Preis.

Die schmalen Lachs-Tranchen sehen aus wie angemaltes Marzipan, haben aber eine noch feinere Konsistenz. Nur beste Rohware wird dafür eingesetzt, geliefert von Hummer Lerch & Co. An der Großen Elbstraße. Sie stammt aus norwegischen Lachsfarmen und ist stets von gleich bleibender Frische und Qualität. Lederer verarbeitet die Fische in seiner Küche im zehn Minuten entfernten Bergedorf. Er liefert sie aus im Großraum Hamburg und verschickt sie per Kurier auf Bestellung im Internet in anderthalb bis zwei Tagen an Geschäfte, aber auch an private Fein-

schmecker (www.lederers-manufaktur.de). Wenn im „Sansibar“ in Rantum auf Sylt Tatar vom Lachs oder Lachs mit Kartoffelpuffer auf der Speisekarte steht, dann kommt er von Kay Lederer.

Und was hat den Fisch-Zauberer nun in Hamburgs Osten verschlagen? „Ich bin in Bergedorf geboren, und meine Frau stammt aus Kirchwerder.“ So weit, so klar. Lederer war auch nicht immer nur hier. Der Sohn eines Elektrikers aus Ostterreich hat Koch in der „Fürst Bismarck Mühle“ in Aumühle gelernt. Sein Metier liebt er inzwischen 39-jährige leidenschaftlich. „In Aumühle wurden ganze Rehe, Wildschweine, Hirsche angeliefert, zerlegt und verarbeitet. Das war eine großartige Erfahrung.“ Dann hat er in feinen Restaurants in Frankreich und Österreich gearbeitet, war bei Heinz Wehmann im „Landhaus Scherrer“ in einer „zweiten Lehre“, wie er sagt. „Wehmanns Kreativität und Disziplin haben mich geprägt. Ich bewundere ihn noch heute.“

Lederer hat für den Edel-Caterer Wille Brass, Karl-Ulrich Heuer („Heuer's Feinkost“) und das Frische-Paradies an der Großen Elbstraße gekocht. „Aber ich wollte mich immer schon selbstständig machen.“ In der Zeit an der Hafenkante lernte er alles über Fische, ihre Herkunft, ihre Qualitäten, ihre

Zubereitung. Der Graved Lachs hatte es ihm angetan, also der Lachs, der früher mit Dill und Kräutern bedeckt in ein Erdloch versenkt wurde, wo er kühl konserviert wurde und der Geschmack des frischen Grünzeugs langsam in ihm einzog. „Das Rezept für die Zubereitung hatte ich schon lange – aber erst vor anderthalb Jahren habe ich Mut gefasst und mich selbstständig gemacht.“

Nun kauft er Fisch in Sushi-Qualität, den Lebensweg dokumentiert vom Schlüpfen bis zur Schlachtung, entfernt die Haut und alles, was nicht klar orangefarben ist. Ein Filet überzieht Lederer mit der Marinade, einer Mischung aus Dill, Koriander, glatter Petersilie, zerstoßenen Samenkörnern von Koriander und anderem, Salz, Pfeffer und Zucker, und legt ein zweites Filet oben drauf. Nach einer Weile wird das Ganze gedreht. Per Hand wird später mit einem Messerrücken die Kräutermischung vollständig entfernt. „Üblicherweise werden die Kräuter abgewaschen“, sagt der Fischexperte. „Aber damit wird auch viel vom Geschmack weggespült.“

Danach wird das Filet vakuumverpackt. Wenn es fertig gereift ist, wird es entnommen, in gleich große Streifen geschnitten, wieder auf die Haut gelegt und erneut vakuumiert. Die Packungen, davon gibt es

drei verschiedene Größen, sind dann zwölf Tage haltbar. Sechs Tage dauert der Arbeitsvorgang, zu dem viel Handarbeit gehört.

Obwohl die Lachs-Delikatessen auch ohne jede Zutat schmeckt, reicht Lederer dazu noch eine kalt gerührte Honig-Senf-Soße. „Sie wird ohne Geschmacksverstärker, Emulgatoren und Konservierungsstoffe hergestellt und nicht erhitzt, um sie haltbarer zu machen. Dadurch schmeckt sie intensiver und bleibt dennoch vier Monate frisch.“

Und was kann man sonst noch zum Lachs essen? „Im Winter Kartoffelgratin oder -puffer, im Sommer Spargel, Wildkräutersalat mit Bärlauchdipp oder Glasnudeln, mariniert in Sojasoße, Reissessig, Sesamol, frischem Koriander und Wasabi.“ Klingt gut.

Und was bezahlt man für die Köstlichkeit? „100 Gramm kosten 6,95 Euro im Internet-Versand.“ Das scheint nicht zu viel verlangt bei der vielen Handarbeit und den zahlreichen frischen Kräutern, die besonders zur Zeit der größten Nachfrage, um Weihnachten herum, recht teuer sind. „Ich will einen fairen Preis machen für ein sehr gutes Produkt. Ich will ja nicht durchdrehen.“ Manche Hersteller verlangten für Lachs aus Aquakulturen in Südamerika viel zu hohe Preise. „Ich will auf dem Boden bleiben.“

Da ihm ein Standbein nicht genügt, hat Lederer eine weitere Geschäftsidee entwickelt: Er packt für Internet-Kunden eine Gourmet-Box. Dort legt er fertige Gerichte für zwei oder vier Personen rein, die für insgesamt drei Tage reichen. Minestrone, Quiche Lorraine und Rinderfilet mit Balsamico-Schalotten und Kartoffel-Pilz-Püree für 60 Euro sind derzeit im Angebot. Auf Wunsch kommen Wein und Blumen, frisch aus dem familieneigenen Gewächshaus in Kirchwerder, dazu, dann kostet es 70 bis 80 Euro. Es fehlt auch nicht eine Überraschung, eine Soße, ein Chutney, eine Paté, selbst gemacht.

Da Kay Lederer eigentlich immer Lust zum Kochen hat, kann man ihn auch buchen. Dann kocht er zu Hause für kleinere Gesellschaften, vielleicht Perlhuhnterrine und Spargelessenz oder Hirschrücken-Medaillons mit Speckäpfeln und lauwarmer Schokoladen-Tarte, Jakobsmuscheln mit Soja-Kirsch-Relish oder Steinbutt mit Hummersoße. Wer immer noch nichts bei ihm gefunden hat, versucht vielleicht mal seine Paté aus der Leber vom Bio-Schwein, aromatisiert mit frischem Majoran, der aber erst kurz vorm Abfüllen zugefügt wird. Wenn es um Qualität und Geschmack geht, scheut Lederer keine Mühe.