

**Einkaufen:** Kochstation bietet Shopping nach Rezept

## Alles aus einer Hand

MANNHEIM. Na das ist ja mal eine Idee, die Hobbyköchen und solchen, die es werden wollen, schmecken könnte: Einfach und unkompliziert alle Zutaten für ein leckeres Essen mitten in der City aufgeben – für eine Mahlzeit, die sich dann in nur 30 Minuten zu Hause zubereiten lässt? Genau das ist das Erfolgsrezept der unlängst neu eröffneten Kochstation in O4,3 in Mannheim.

**Mal einfach selbst kochen...**

Dort portioniert und packt man direkt vor den Augen der Kunden sämtliche Zutaten – vor allem aus regionaler Produktion – für 20 ständig wechselnde, saisonale Rezeptvorschläge. Dabei spielt es überhaupt keine Rolle, ob die Kunden das eher intime Dinner zu zweit bei Kerzenschein planen oder ob sie für ein Essen im Kreis von Freunden groß einkaufen.

Der genaue, ausführliche und leicht verständliche Rezeptfahrplan liegt immer mit bei, er soll, so verspricht das Haus, selbst unerfahrene Köche an allen Klippen der Kunst vorbei sicher und ohne großen Zeitaufwand zu einem frisch gekochten und leckeren Menü führen. Selbst gemachte Saucen, Fonds, Pasta oder Gewürze hat die Kochstation auch immer in ihrer Angebotspalette, und auch der passende Wein zu den vorgeschlagenen Gerichten steht dort gleich im Regal.

**...oder gleich zum Essen bleiben**

Wem es einfach nicht nach Kochen ist, für den übernimmt das Team um Dominik Bartzsch die Arbeit am Herd: Der Kunde ist dann Gast und kann bei der Kochstation in O4,3 vorort auch hausgemachte Pasta essen. Oder man profitiert auf andere Art vom Wissen der Profis – und bucht gleich einen Kochkurs. *sch*

**Fisch:** Die Wilhelmsfelder Familie Gläser importiert Spitzenprodukte kleiner Manufakturen in Norwegen und Irland



Ob mariniert, kalt- oder warmgeräuchert: Lachs ist nicht gleich Lachs. Wer Wert auf Qualität legt, darf nicht zur Massenware greifen.

BILDER: ON

Von  
Michael Schröder

**WILHELMSFELD.** Ganz unten im Südwesten von Norwegen liegt die Halbinsel Lindesnes. Hier verbrachten Wolfgang Gläser und seine Frau Margret regelmäßig ihren Urlaub in der Ferienhütte. Es ist jetzt 22 Jahre her, da stießen die beiden auf eine am Meer gelegene Lachsräucherei. „Von Lachs hatte ich bis dahin keine Ahnung“, erzählt heute Gläser in seinem Haus in Wilhelmsfeld, „aber der Zuchtachs von dort schmeckte mir besonders gut.“ Gläser, damals noch Vertriebsmanager in einem Pharmakonzern, brachte fortan den Räucherfisch für seine Verwandten und Freunde mit nach Hause. So lange, bis die Gläser auf die Idee kamen, ihre Urlaubssouvenirs auf kommerzielle Füße zu stellen. Die Idee für Norgelachs war geboren.

**Traditionelles Handwerk**

Die Hütte ist längst verkauft und der 72-jährige Gläser pensioniert. Aber inzwischen importiert der kleine Familienbetrieb vom Rand des Odenwalds aus jährlich über drei Tonnen Lachs nach Deutschland. Keinen gewöhnlichen natürlich, sondern, wie Gläser stolz versichert, „den Besten, den man kriegen kann“. Dabei war es nicht einfach, eine Manufaktur zu



Alle packen an: Margret und Wolfgang Gläser mit Töchtern Simone und Sandra.

finden, die keine Massenware produziert, sondern in den Fjorden Norwegens hochwertigen Lachs züchtet, ihn auf traditionelle handwerkliche Art räuchert oder zu mariniertem Graved Lachs verarbeitet.

Charles Tjesem, norwegischer Koch-Weltmeister von 2003, gab Gläser dann den entscheidenden Tipp. Seitdem liefert die Räucherei „Mikals Laks“, die den Fisch mit Wacholder, Buchenspänen, Meersalz und Zucker veredelt, ihre Spitzenprodukte per Luftfracht an Norgelachs – exklusiv in Deutschland. „Die liegen so weit weg, dass man zwei Fahren von Stavanger aus dorthin benötigt“, erzählt Gläser. 2009 erhielt die Räucherei bei den norwegischen Landesmeisterschaften „Rokt

og Gravet Laks“ die Goldmedaille für ihren kaltgeräucherten Lachs, 2011 eroberte sie ebenfalls den Spitzenplatz für den warmgeräucherten.

„Solch einen exzellenten Räucherlachs haben wir schon lange nicht mehr auf dem Tisch gehabt“, schwärmte das Magazin „Essen und Trinken“. „frisch, von fester Konsistenz, angenehmem Rauchgeschmack“. Und die Redaktion des „Feinschmecker“ lobte Norgelachs als eine der „besten Adressen für den Einkauf von Räucherlachs“. Dem pflichteten auch die Genuss-Freunde von „Slow Food Deutschland“ bei: Ob Alaska, Chile, Kanada, Irland oder Norwegen – „darüber streiten sich Köche und Gourmets gleichermaßen... Für uns kommt der beste Lachs – auf gepasst – aus Wilhelmsfeld im Odenwald“.

Selbst als Öko-Betrieb zertifiziert, bezieht Norgelachs seit vier Jahren auch Bio-Lachs aus Irland. Bio-Lachs bedeutet unter anderem, dass kein gentechnisch verändertes Futter und auch keine Farbstoffe verwendet werden dürfen. Kenmare Select heißt die Fischfarm in der Nähe von Killarney. Golfstrom sowie Ebbe und Flut sorgen hier im klaren Meerwasser dafür, dass der Salmo salar ständig in Bewegung bleibt und somit festes, fettarmes Fleisch liefert. Sechs bis acht Stunden werden die

Lachse schonend über Eichenmehl und Seetang kaltgeräuchert. Auch Kenmare Select sammelt zahlreiche Auszeichnungen für seine exzellente Qualität. „Etwa die Hälfte unserer verkauften Lachse“, sagt Gläser, „kommt inzwischen aus Irland.“

Gläser Kunden wissen, dass sie für ihr Geld keine Massenware bekommen. Und sie sich auf die Frische verlassen können. Denn erst wenn die Lachs-Liebhaber zu festgelegten Terminen bestellen, geben die Gläser den Auftrag nach Norwegen und Irland weiter (auch Wildlachs aus Alaska ist im Angebot). Per Luftfracht und Expressversand kommen die ganzen wie geschnittenen Lachsseiten in Wilhelmsfeld an, werden dort, mit zerstoßenem Eis in dicke Styropor-Boxen verpackt, wieder mit Express an die Kunden weitergeschickt. „Wir nehmen die Bestellungen hauptsächlich in der kühleren Jahreszeit zwischen Oktober und April an“, erzählt Gläser. „Höhepunkt ist immer Weihnachten.“

### **NORDELACHS**

Waldhornstraße 16  
69259 Wilhelmsfeld  
Tel. 06220 / 1484

[www.norgelachs.de](http://www.norgelachs.de)

## GENIESSEN IN DER REGION



**Genießen-Quiz (11):** Suchen Sie kulinarische Begriffe

## Mit Wein und Gefühl

In Spitzenrestaurants besitzt der Weinkellner eine besondere Funktion. Einerseits muss er dem Gast bei der Weinauswahl beratend zur Seite stehen, ohne allzu aufdringlich zu sein. Auf der anderen Seite profitiert der Gast von Kenntnis und langer Erfahrung des Weinexperten. So benötigt der Weinkellner viel Fingerspitzengefühl bei der Suche nach den zum Menü passenden Weinen. Empfiehlt er jedoch zu teure Weine, kann er rasch den Gast verprellen, der sich lieber bezahlbare „Schätzchen“ wünscht. Am besten fährt in der Regel, wer dem Weinkellner Vertrauen schenkt und eine glasweise Begleitung der Gänge bestellt.

Wenn Sie den französischen Namen des Weinkellners gefunden haben, tragen Sie bitte den sechsten von neun Buchstaben in den Kreis Nr. 5 unseres finalen Lösungsworts ein (die Vorlage ist in der Ausgabe vom 3.11. erschienen).

Wer das finale Lösungswort erraten hat, schickt die Antwort an *Mannheimer Morgen* Frau C. Maisch-Straub Dudenstraße 12 - 26 68167 Mannheim oder per E-Mail an [geniessen@mamo.de](mailto:geniessen@mamo.de) Einsendeschluss: 30.11.2014



Ein guter Weinkellner berät den Gast und überfordert ihn nicht.

BILD: DPA

### **DIE GEWINNE**

■ Zwei „Kulinarische Ferientage“ im Ferien- und Gourmet-Hotel „Bareiss“ (Fünf Sterne Superior Luxus) in Baiersbrunn.

■ Ein Abendessen für zwei Personen im Restaurant „Dobler's“ (1 Michelin-Stern) in Mannheim.

■ Ein Abendessen für zwei Personen im Restaurant „Schönmehl's Schützenhaus“ in Oftersheim.

■ Ein Kochkurs für eine Person in der 1. Mannheimer Kochschule.

■ Ein **ESGE-Zauberstab** (Sonder-Edition mit Zubehör zum 60. Jubiläum).

Die Gewinne werden unter den richtigen Antworten verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Feinkost:** Vogelmann setzt in der Seckenheimer Straße auf absolute Frische und Top-Qualität

## Fisch-Paradies um die Ecke

Von unserem Redaktionsmitglied  
Christine Maisch-Straub

MANNHEIM. Hier ein Döschchen Kaviar, dort eine Räuchermakrele oder ein Glas Dip: Das Geschäft in der Seckenheimer Straße 42 ist so klein, die Auslage so spärlich bestückt, dass es fast ein bisschen an einen Tante-Emma-Laden erinnert. Dass sich dahinter topmoderne Frischhaltetechniken verbergen, kann der Kunde vor der Theke kaum erahnen. Dennoch wissen längst nicht mehr ausschließlich Schwetzingenstädter, dass man bei Fisch Vogelmann neben Spitzenqualität auch jede Menge lecker Gebratenes, Geräuchertes und Gebeiztes erstehen kann.

Damian Karmensek, Schwiegersohn von Werner Vogelmann und seit 1998 Chef des Ladens, lüftet das Erfolgsgeheimnis: „Das Beste, das ich kriegen kann, ist genau das, was ich will.“ Das sei seine einzige Chance, „als kleiner Einzelkämpfer meinen Platz, in dieser Hochqualitätsnische zu finden“. Und auch die übersichtliche Fensterdeko hat einen guten Grund: „Meine Auslage liegt im Kühlhaus, damit alles absolut frisch bleibt.“ Doch auch wenn das Geschäft von außen noch so unscheinbar sein mag: Unter Fischfreunden hat sich die Adresse schon lange herumgesprochen. Dafür sorgen ein

köstlicher Mittagstisch (6,90 Euro) mit rösem Backfisch, einem angenehmen leichten, hausgemachten Dip und einem Kartoffelsalat wie bei Mutter. Der mit Orangenschale, Honig und Pistazien gebeizte Lachs ist nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus. Und zudem noch Bioqualität aus Irland.

Angefangen hat alles mit einem Handwagen. Auf ihm bot 1929 Firmengründer Heinrich Vogelmann auf dem Wochenmarkt seine Ware an. Bald folgten die ersten Geschäftsräume in der Mollstraße, dann der Umzug in die Seckenheimer-

erstraße 42. Hier befindet sich das Geschäft heute noch, nahezu unverändert seit Anfang der 30er Jahre: „Und das soll auch so bleiben“, verspricht Damian Karmensek. In den 70er Jahren übernahm Heinrich Vogelmanns Sohn Werner das Geschäft, bei dem sein Schwiegersohn Karmensek das Handwerk lernte: „Er war ein sehr guter Lehrmeister.“

Apropos ökologischer Fang: Er ist eines der zentralen Vogelmann-Themen. So lehnt der Chef beispielsweise kleine und günstigere statt ausgewachsene Fische ab, um die Bestände zu schonen. Und das auch als Geschäftsmann: „Wenn ich mit-helfe, die Meere leer zu fischen, dann sage ich ja am eigenen Ast.“ Leuchtet ein. Und hat auch die Stammkundschaft im kleinen Fischparadies um die Ecke überzeugt.

**Fotostrecke unter**  
[morgenweb.de/geniessen](http://morgenweb.de/geniessen)

### **FISCH VOGELMANN**

Seckenheimer Straße 42  
68165 Mannheim  
Telefon: 0621/442642  
Öffnungszeiten: Mittwoch 10 bis 16 Uhr, Donnerstag 10 bis 17 Uhr, Freitag 9 bis 18.30 Uhr, Samstag 10 bis 13 Uhr



Hat auch Lachs und Hummer auf Eis: Damian Karmensek

BILD: RINDERSPACHER

**Gut essen auf Italienisch:**  
Bistro Oro, Mannheim

## Schönste Oase der Entspannung



Das „Oro“ am Strandbad entführt aus dem Mannheimer Alltag.

BILD: LOIMEIER

MANNHEIM. Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude – und in diesem Fall währt sie voraussichtlich ein halbes Jahr. Dann, im Frühjahr 2015, wird Ahmet Metaj wieder sein Kiosk-Restaurant am Strandbad öffnen, das im Übrigen, was die wenigsten wissen, den Namen „Oro“ trägt. Gewöhnlich geht der Volksmund „zum Italiener am Strandbad“, was sich zwar auf die Küche des „Oro“ bezieht, nicht aber auf die Herkunft des Pächters. Ahmet Metaj kam einst im Kosovo zur Welt, ist seit 1991 Deutscher, seit 1996 in der Gastronomiebranche und betreibt auch das „La Paga“ in Ludwigshafen.

Metaj hat das „Oro“ über vier Jahre ausgebaut – und dabei die Küche verfeinert. Ein Pizzabäcker steht in der Küche und liefert schmackhafte Pizzen mit krossem Teig und frischem Belag. Auch die Ananas wird tagesfrisch portioniert und kommt nicht etwa, wie das Kiosk-Ambiente vermuten ließe, aus der Dose. Das Dressing auf dem Salateller mit Putenbrust weist feines Aroma auf und unterstreicht: Ins „Oro“ geht man nicht nur der schönen Lage, sondern auch der zwar übersichtlichen, aber guten Küche wegen. Die weist unter anderem mit der „Pizza Strandbad“ Eigenkreationen auf, die angesichts der Diskussionen um den Abriss des Strandbad-West-Gebäudes hoffen lassen, dass Pächter Metaj noch länger dort wirken kann.

**In der Stunde der Dämmerung**

Und strahlt das „Oro“-Innere auch den herben Charme einer freundlich gestrichenen Garage aus, so ist das äußere Ambiente, also die umgebende Natur, unschlagbar. Selten ist in Mannheim ein Sonnenuntergang so breit und rot, selten trägt das Rauschen des Rheins gedanklich so weit fort, selten verleiten die direkt vor der Terrasse vorübergleitenden Schiffe zu solch langen Tagträumen.

Insbesondere in der Stunde der Dämmerung kommen die Anhänger der Strandbad-„Oro“-Atmosphäre auf ihre Kosten. Dann erklingt das Plätschern der Rheinwellen wie ein ferner Fluss, muten die dunklen Konturen des gegenüberliegenden Rheinuferes wie die Ufer einer exotischen Insel an und lässt der Kiesstrand an griechische Küsten denken. Erklingen dann aus dem Waldpark noch fremdartige Vogelrufe, garantiert die Gegenwart der Traumgedanken Entspannung pur. *malo*

### **BISTRO ORO**

**Öffnungszeiten:**

Von Frühjahr bis Herbst, in der Regel vom ersten bis zum letzten warmen Wochenende des Jahres. Uhrzeit: von mittags bis nachts, meist so gegen 23 Uhr, je nach Betrieb. Wer länger sitzenbleiben will, kann das mit seinem letzten Getränk beliebig tun.

Tipp: Absolut empfehlenswert ist das Eis aus eigener Herstellung!

