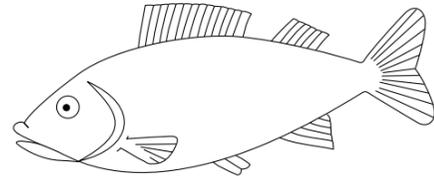


FISCH! ALS STATEMENT!



Ein gewohntes Bild: Mario Zeidler im Fischwagen vor der Dampfmühle.



Salate, Räucherfisch, rund 50 Prozent Filets und 50 Prozent ganze Fische – haben die Zeidlers täglich im Angebot.

Der sonnengelbe Wagen steht jeden Mittwoch an der Dampfmühle und in seiner Auslage ist frischer Fisch aus Bremerhaven. Sigrid und Mario Zeidler, Mutter und Sohn, sind das Team, das die Frische nach Oberneuland bringt.

Sie ist eine Frau mit Prinzipien, strikt, geradeaus und ehrlich: Sigrid Zeidler verkauft als Einzige an ihren drei Fischständen nur Wildfang und Bio-Fische. „Warum?“, wird sie oft gefragt. Für sie ist Essen politisch und Nachhaltigkeit keine Frage, sondern Lebenseinstellung. „Ich habe drei Kinder und möchte, dass auch deren Kinder und Kindkinder eine Chance auf ein gesundes Leben haben“, sagt sie. Ihre Kinder sind auch schuld, dass sie überhaupt auf dem Wochenmarkt landete.

„Ich habe meinen Sohn Mario als Säugling über den Grenzzaun in Ungarn gereicht, und wir wurden freundlich empfangen“, erzählt die gebürtige Sächsin. Nach dem Auffanglager in Berlin entschied sie sich für den Norden der Republik und landete schließlich in Bremen.



Mit Spaß bei der Arbeit: In Bremerhaven kauft Sigrid Zeidler frischen Wildfang und Biofisch.



In der DDR durfte sie nicht Lehrerin werden, war nicht politisch korrekt: „Ich war nicht in der FDJ und die Plastiktüten aus dem Westen habe ich als Schultasche benutzt – das kam nicht so gut an“, grinst sie. Überhaupt sei sie immer frei gewesen und auch das vertrug sich nicht mit dem Regime. Das erlaubte ihr die Ausreise nur, wenn sie ihren Sohn im Land lassen würde. Ganz falscher Ansatz bei einer Frau, die ihre Familie mit ihrem Leben beschützen würde.

Als ihr Sohn in die Schule, kam suchte sie einen Job, der sich mit ihrem Mutterdasein vertrug. „Wochenmarkt war schon immer mein Ding, so fragte ich, wer Hilfe gebrauchen könnte und das war der Fischhändler“, erinnert sie sich. Bis 1991 hatte sie nichts mit den Meeresbewohnern am Hut und 2008 den Laden ihres Chefs zur Hälfte über-



Harald Ötken ist für Sigrid Zeidler die beste Adresse für Räucherfisch.



José Casqueira, mit frischen Makrelen, kümmert sich um die Bestellung „Zeidler“.



Bückling



Scholle



Lachs



Steinbeisser

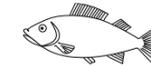
nommen. Und sofort auf Wildfang und Bio umgestellt. Jetzt ist sie fast eine Dekade selbstständige Unternehmerin und freut sich über die Hilfe ihrer Familie. „Nachwuchssorgen habe ich glücklicherweise nicht.“ Zeidler & Sohn steht dementsprechend auf dem Wagen.

Ihr Tag hat schon um 4 Uhr begonnen – mit einem Kaffee in aller Ruhe, Frühstück mit dem Ehemann und dann geht es los: Die drei Wagen müssen verteilt werden. Dienstags, donnerstags und samstags gibt es Zeidlers Fisch in Vegesack, donnerstags in Borgfeld bei Viohl, freitags auf dem Bio-Markt Wulwesstraße, in Lesum und in Hastedt; samstags steht ein Wagen auf dem Domshof und einer auf dem Bio-Markt am Berliner Platz.

Sohn Mario steht jeden Mittwoch in Oberneuland. „Das war der erste Platz, den ich mir selbst ausgesucht habe.“

„Ich arbeite nur mit Händlern zusammen, bei denen Nachhaltigkeit und Menschlichkeit stimmen.“

Sigrid Zeidler



Während er den Wagen für den Verkauf öffnet, fährt seine Mutter mittwochs nach Bremerhaven.

In der Wittlichstraße im Fischereihafen hat sie ihr Domizil. Gemeinsam mit drei anderen Händlern teilt sie Kühlager und Räumlichkeiten. Gekonnt parkt sie ihren Wagen, der immerhin einen 10,40 Meter langen Tresen hat, rückwärts ein, schließt die Kühlung an und los geht es. Den frischen Matjes hat sie auf dem Weg schon eingepackt. „Der Händler hat tolle Ware direkt aus Holland und meine Kunden lieben den Fisch.“ Sie bestückt den Wagen mit Eis – Eis und Wasser sind elementar im Fischereihafen. Wo Sigrid Zeidler einkauft, herrscht Hygiene. „Das ist für mich das A und O. Wenn ich solche Meldungen wie die von den Keimen auf dem Stadion-Essen schon höre ...“ Kein Wunder, dass die meisten

Den Sommer & Italien auf unserer Terrasse genießen.

In der Nähe von Stadtwald, Bürgerpark, Universum, Universität und Technologiepark gelegen, verwöhnen wir Sie im Hause Hotel Munte mit original italienischer Küche – auch beim täglich wechselnden Mittagstisch (Mo-Fr)

Täglich 12-15 & 18-0 Uhr, Küche: 12-14.30 & 18-23.30 Uhr

Telefon: 2 20 25 00 Parkallee 299
Telefax: 2 20 26 09 28213 Bremen



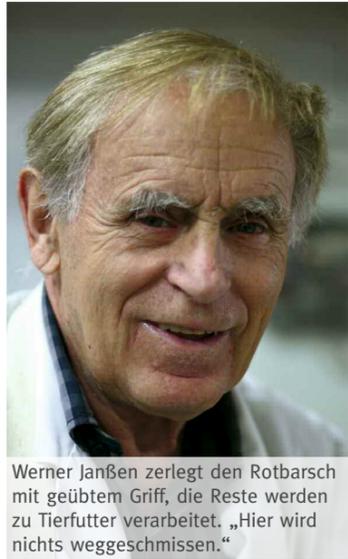
del bosco
trattoria italiana



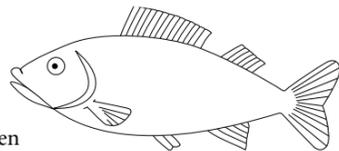
Für einen verkauften Aal werden drei Satzaale wieder ausgesetzt. Zeidlers arbeiten mit der Aal-Initiative zusammen.



„Ich bin anders, zahle immer bar“, sagt Sigrid Zeidler. Im Gespräch mit dem Biofisch-Lieferanten Forellen-Abel aus Ganderkesee.



Werner Janßen zerlegt den Rotbarsch mit geübtem Griff, die Reste werden zu Tierfutter verarbeitet. „Hier wird nichts weggeschmissen.“



Arbeiter Gummistiefel tragen. Permanent werden die Arbeitsflächen vor und nach dem Zerlegen abgebraust. Übrigens: In keiner Halle und auch nicht im Fischwagen von Sigrid Zeidler riecht es nach Fisch.

Die Ware kommt per Container und los geht es. In ihren Räumlichkeiten filetiert der ehemalige Fischhändler Werner Janßen 100 Kilo Rotbarsch per Hand. „Davon bleiben 36 Kilo Filets“, weiß er. Mit gekonnten Griffen und scharfem Messer schneidet er längs der Gräten und dann entfernt er die Haut. Wildfang, der per Hand bearbeitet wird, ist selten, aber im Fischereihafen noch zu finden. „Ich arbeite nur mit Händlern zusammen, bei denen Nachhaltigkeit und Menschlichkeit stimmen“, sagt Sigrid Zeidler. Auch im Betrieb nebenan wird per Hand gearbeitet. Das dauert länger, bringt aber mehr Ertrag. „Maschinell bleiben nur 30 bis 32 Prozent Fischfilet übrig“, erklärt Werner Janßen. 40 Jahre hat er selbst als Händler gearbeitet, damals fuhren täglich noch 70 Dampfer raus, heute ist Vieles abgefischt, gerade im Mittelmeer. „Die Qualität ist heute besser“, ist er überzeugt und noch frischer. Die Dampfer benötigten mindestens drei Tage, deswegen ist heute der Hauptumschlagplatz für

**BIOStadt
BREMEN**

Frischfisch nicht mehr Bremerhaven, sondern der Flughafen Frankfurt.

Der Rotbarsch, der durch seine Hände geht, schwamm mindestens sechs Jahre zwischen Island und Norwegen. „Wenn mir einer versucht, jüngere Tiere zu liefern, bekommt er Ärger“, versichert Sigrid Zeidler. Schließlich ist sie Mitglied bei Slow Food und dem Genussland Bremen Niedersachsen. Und eine Frau, die nicht auf Phrasen dreschen steht, sondern selbst alles wiederverwertet, was geht. Ob es die Plastikfolie ist, die Transportkisten, die Salatschalen oder auch der Fisch. Wenn etwas übrig bleibt, gibt es Frikadellen.

Ein paar Schuppen weiter holt sie frische Makrelen, Lachs, Steinbeißer, Schollen, Doraden und Blauleng und Co. Auch dort kennt sie die Angestellten, weiß, mit wem sie sprechen kann und durch wessen Hände ihre Ware gegangen ist. „Der persönliche Kontakt ist wichtig.“ Während die einen Fische filetieren und Bestellungen für Fischfeinkost Zeidler & Sohn zusammensuchen, steht die Chefin in ihrem Wagen und lädt Eis in die Auslage. Fertige Ware ordnet sie schon an; was für den anderen Ver-

SENF MACHT GLÜCKLICH ...



... dachten sich wohl die (bisher nur) Ölmüller von der Wesermühle in Langwedel, als sie sich eine wunderschöne alte Senfmühle besorgten. Seitdem üben sie sich in der

Senfherstellung und haben jetzt einen leckeren bodenständigen Bio- Küchen-senf geschaffen. Und das macht sie glücklich, und die Kunden auch. Passend dazu gibt's gleich noch ein Senföl – das nach Oregano schmeckt.

Weitere Informationen: www.wesermuehle.com

kaufswagen gedacht ist, bringt sie in der Seiten-Theke getrennt unter. Die Salate, die sie verkauft, sind teilweise selbst gemacht, teilweise gekauft. „Bio-Salate gibt es nicht in der Qualität, die ich gut finde, da schnippele ich lieber selbst. Dann weiß ich, was drin ist.“ Überhaupt Bio – Sigrid Zeidler ist die einzige Händlerin, die Biofisch auf den Bio-Märkten anbietet. „Den kann man hier in Bremerhaven gar nicht bekommen, der wird mir aus Ganderkesee hierher angeliefert.“

Wenn alle Fische auf dem Eis liegen, geht es noch kurz in die Fischmanufaktur Ötken. „Hier gibt es den besten Räucherfisch“, versichert Sigrid Zeidler. Schon der Duft besticht: Harald Ötken führt die Manufaktur mit seiner Frau und seinen Söhnen und räuchert von Hand. „Wir diskutieren über die Rezepte, probieren und bieten unseren Kunden gern etwas Neues“, sagt er. So entstand auch das geräucherte Stremellachsrollchen mit Frischkäsefüllung. Beim Räuchern, so sagt der Chef, kommt es auf das Gespür an. „Bei Ötkens gibt es auch noch runde Bücklinge“, lacht Sigrid Zeidler. Industriell würden die Fische nur platt geräuchert, erklärt sie. Räuchern verlangt Fingerspitzengefühl. „Das ist wie beim Kochen. Steht man selbst am Herd, kann man Garstufen prüfen. Maschinell werden die Zutaten gemischt und die Garzeit festgelegt – da bestimmt die Uhr die Garstufe“, erklärt Harald Ötken den Unterschied. Somit setzen die Ötkens auf Handarbeit.

Ist der Wagen rundum bestückt, geht es zurück nach Bremen: Hänger in Oberneuland einsammeln, auf das Betriebsgelände fahren, Wagen reinigen und den Verkaufstand bestücken. Wenn Sigrid Zeidler um 17 Uhr den Arbeitstag beendet, ist sie glücklich. „Ich habe ein sehr schönes Leben und kann mir durchaus vorstellen bis zum letzten Atemzug auf dem Wochenmarkt zu stehen“, lacht sie und winkt fröhlich. Text und Fotos: Antje Scheinert

Genussland erleben

- 27.08.2017** **Bio-Barbecue**
Marktplatz Weyhe, 28844 Weyhe
- 10.09.2017, 11-18 Uhr** **3. Canova & Friends Sommerfest**
Am Wall 207, 28195 Bremen
- 10.09.2017, 10-17 Uhr** **Bauernmarkt im Künstlerdorf**
Bergstraße, 27726 Worpswede
- 15.-17.09.2017, 10-16 Uhr** **Thanhäuser Markt mit Bio-Erlebnismeile**
27321 Thedinghausen
- 17.09.2017, 10-17 Uhr** **9. Genuss im Nordwesten**
Park der Gärten, 26160 Bad Zwischenahn
- 24.09.2017, 10-18 Uhr** **11. Apfel- & Erdapfeltag**
arteFakt, Am Bogen 5, 27412 Wilstedt

Heute schon gesmak+?

- Handcrafted
- Aus Bremen
- Natürlich keine Zusatzstoffe

smak concept GmbH
Alte Schnapsfabrik
Gunthersstraße 13/15
28199 Bremen / Germany
www.smak-concept.com | fon +49 421 8474 1348

Fischfeinkosthandel Zeidler & Sohn
Ihr Ansprechpartner: **Sigrid Zeidler** · Tel.: **0170/4841514**

Jede Woche frischer Fisch in Oberneuland und Borgfeld

In Oberneuland jeden Mittwoch
von 8.00 - 13.00 Uhr
bei Dampfmühle Behrens
Rockwinkeler Heerstr. 13 (geg. Grundschule)

Wir engagieren uns bei Biostadt
Wir fördern Slowfood
Wir sind Mitglied bei Genussland

In Borgfeld jeden Donnerstag
von 8.00 - 14.00 Uhr
Borgfelder Heerstraße
(bei Viohl)

GLOBAL STREET FOOD

FESTE FEIERN!
in der Überseestadt Bremen.

Exklusiv mietbar
Events jeder Art
Ein besonderes Erlebnis sind unsere Kochevents

TASTE
by MR. SUBRY

TASTE by Mr. Subry
Stephanitorsbollwerk 1 - 28217 Bremen
0421 174 24 558
facebook.com/tastebremen