

Sie machen Dampf auf dem Forellenhof

Christina Behrens und Thore Ankersen retten die Helmstorfer Institution – und wollen sie sogar noch ausbauen.



Kaufte den Forellenhof – und die Tradition gleich mit: Werberin Christina Behrens präsentiert hier Räucherfisch des hauseigenen Ladens.

Nico Blinde Helmstorf

Spätestens, als die Leute nach Fischplatten für Weihnachten fragten, wusste Christina Behrens: Aus der Nummer komme ich nicht mehr raus. Die selbstständige Werberin hatte in ihrem Leben noch keinen Fisch gekauft. Und plötzlich verlangten wildfremde Menschen die schuppige Fracht. Was blieb ihr also anderes übrig, als dem Wunsch nachzukommen?

Gerade erst hatten die 38-Jährige und ihr Mann Adolf den Forellenhof Helmstorf gekauft, um sich dort ein Eigenheim auszubauen. „Die elf Fischeiche wollten wir verpachten, den ehemaligen Verkaufsraum zu unserer Wohnung machen“, sagt sie. Ihr Sohn Tom Lovis war ein Jahr alt, das 30 000-Quadratmeter-Anwesen bot ideale Entfaltungsmöglichkeiten im privaten Bereich. Und nun das. Plötzlich steckte Familie Behrens mittendrin, im traditionell gewachsenen Fischhandel.

„Die Helmstorfer Fischeiche sind eine Institution“, sagt Thore Ankersen. „Leute aus ganz Norddeutschland kommen seit Jahrzehnten hierher, um zu angeln oder Fisch zu kaufen.“ Das erklärte auch die nicht abebben wollende Nachfrage. Thore Ankersen (40) ist langjähriger Helms-



Die in Salzlake eingelegten Fische – hier Forellen mit aufgesperrten Mühlern – kommen frisch in einen der beiden Altonaer Öfen. Geräuchert wird anschließend mit Buchenholz – Qualitätsinstanz und Räuchermeister in Personalunion ist Timo Brand (26). FOTOS: NICO BLINDE

torfer und mittlerweile Geschäftspartner von Christina Behrens. Denn sie, die Werbefachfrau, brauchte dringend Unterstützung, um den Laden am Laufen zu halten. Das Problem an der Sache: Thore Ankersen ist Event-Manager. Auch er ist absoluter Beginner im Fischgeschäft. „Ich bin zwar schweden-affin und habe wohl auch schon einmal einen Fisch geangelt. Aber wie ein professioneller Fischhandel läuft – keine Ahnung.“

Nun saßen sie da, und überlegten, was am besten zu tun sei. Einen Fischwirt aus Mecklenburg-Vorpommern engagieren? Die Teiche zuschütten und den Fischhandel für beendet erklären? Irrend wann reife der Gedanke: Wir machen es einfach selbst. Und so ging am 10. Dezember der erste Räucherfisch über den Treppsen. „Der langjährige Vorbesitzer

Klaus Kopanka hat uns mit seinem Wissen unterstützt. Er konnte den Hof aus gesundheitlichen Gründen nicht halten und freut sich nun aber, dass es weitergeht“, sagt Christina Behrens. Zwei Quereinsteiger hauchten dem Forellenhof Helmstorf neues Leben ein.

Mittlerweile haben sich die neuen Geschäftsleute einge-

nährt sich ausnahmslos biologisch. Und auch das Fischschlachten beherrschen die beiden „Greenhorns“ mittlerweile perfekt. Im wieder belebten Fisch-Eldorado spricht niemand mehr wie der Blinde von den Farben.

Im Gegenteil: Die Geschäftsidee wird ausgebaut. „Im April eröffnen wir nebenan ein Restaurant, das den Namen ‚Lieblingsplatz‘ tragen soll“, erzählt Christina Behrens. Im Sommer soll gepicknickt werden können, der Hof zum ländlichen Idyll werden. „Nur das Angeln bei Tag und Nacht – wie es früher üblich war – damit ist Schluss“, so die neue Eigentümerin. Wer habe schon gern Fremde auf dem Grundstück? Aber: Das Ehepaar investiere einen sechsstelligen Betrag in den Ausbau des Hofes, fünf bis zehn neue Arbeitsplätze

„Es war jedenfalls nicht mein Lebensplan, mal Fische zu räuchern.“

Christina Behrens

fuchst, nennen ihren kleinen Hofladen „Die Räucherei“ und präsentieren ihn in modernem Gewand. In den beiden traditionellen Altonaer Räucheröfen garen Aal, Regenbogenforelle und Lachs bei 80 bis 40 Grad Celsius über Buchenholz. Der Fischbestand von 400 bis 500 Tieren er-

seien nicht ausgeschlossen. Die Tradition lebt also weiter – nur anders. Neben dem neuen Interieur und der neuen inhaltlichen Ausrichtung ist auch Räuchermeister Timo Brand hinzugekommen. Versiert bestückt er die riesigen Altonaer Öfen mit in Salzlake eingelegten Forellen, beendet das Leben eines Karpens kurz und schmerzlos. Auch der 26-Jährige komme aus dem Event-Business, habe aber nun ein zweites Standbein im glitschigen Metier. „Wichtig ist doch, dass man eine Sache mit Herzblut macht“, sagt Thore Ankersen. „Das merken auch die Leute.“

Und auch der Eigentümerin macht ihr neues Betätigungsfeld sichtlich Spaß, obwohl sie sich nie hätte vorstellen können, die Werbebranche um ein weiteres Fach zu erweitern: „Es war jedenfalls nicht mein Lebensplan, mal Fische zu räuchern.“ Kommentar S. 2