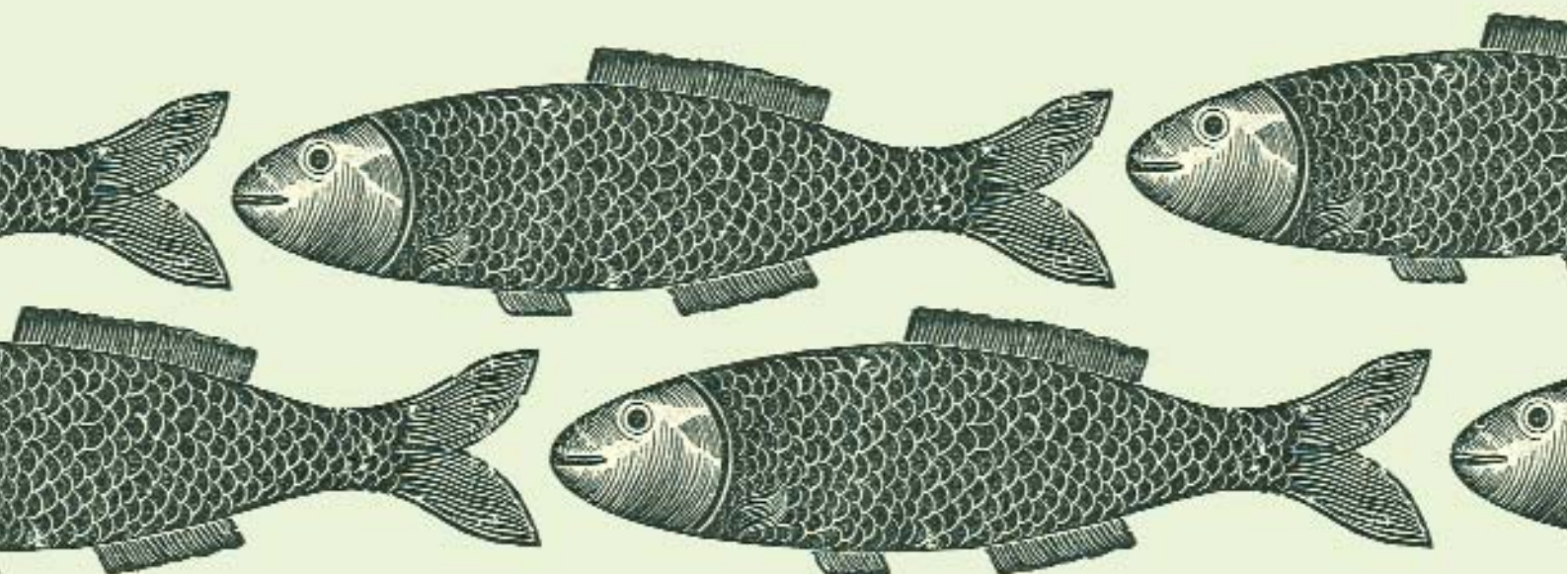


150

JAHRE F.L.BODES





F.L.Bodes

1860–2010



KÜ

F.L. BODES

A small, white banner with the F.L. BODES logo and text. The logo is a green stylized fish with a white circle inside its head. The text "F.L. BODES" is written in green capital letters above the fish.



Vielen Dank für 150 Jahre F.L.Bodes in Bremen

Liebe Familie, Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und Freunde,

auf eine Firmengeschichte von 150 Jahren zurück zu blicken erfüllt mich mit Stolz. Bei der Übernahme des Geschäfts von meinen Eltern habe ich mir das so noch gar nicht vorstellen können, geschweige denn davon zu träumen gewagt. Ich bin dankbar diesen Tag heute zu feiern und es ist mir eine große Ehre sagen zu dürfen: Wir sind Bremens ältestes Fischgeschäft.

Von den 150 Jahren bin ich jetzt selbst seit 50 Jahren aktiv beteiligt. Klar haben meine Geschwister und ich schon als Kinder immer mitgeholfen, das gehört in so einem Familienbetrieb einfach dazu. Aber die richtig aktive Zeit im Geschäft begann für mich 1960 nach meiner Lehre in Oldenburg.

Die Zeiten waren nicht einfach, der Betrieb musste sich nach den Kriegsjahren erst einmal wieder erholen. Aber es gab dafür viele Entwicklungsmöglichkeiten und einen Aufbau, den ich immer gerne und enthusiastisch nach vorne getrieben habe.

Heute gibt es zwei Geschäftsbereiche und Standorte: Den Einzelhandel in der Bischofsnadel und den Großhandel auf dem Bremer Großmarkt, die sich gegenseitig ergänzen und bereichern.

Fisch ist mein Leben: Davon zeugen die 50 Jahre, in denen ich viele spannende und abwechslungsreiche Dinge erleben durfte. So haben wir eine Fabrik in Grönland beim Aufbau unterstützt, waren mit die ersten, die Exotenfische aus Hawaii importiert haben, produzierten selbst Klippfisch in Stendorf, haben die alljährliche Matjeseröffnung ins Leben gerufen und immer in Verbandsarbeit, auf Märkten und Messen öffentlich für den Fisch gekämpft. Das Wichtigste blieb aber immer der traditionelle Fischverkauf – gekennzeichnet durch Frische und Qualität.

Meine liebe Frau Edda stand mir in all den Jahren unterstützend und vertrauensvoll zur Seite. Dafür danke ich ihr von Herzen. Ohne sie hätte ich diesen Weg nie gehen können.

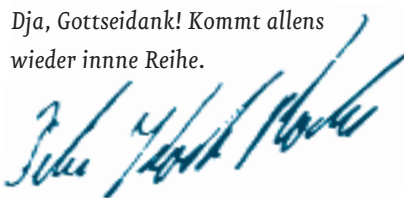
Ich freue mich, dass auch mein Sohn Uwe sich schon früh dafür entschieden hat mitzuwirken und inzwischen

den Bereich des Großhandels und des Einkaufs maßgeblich bestimmt. So stehen wir seit 2007 gemeinsam Seite an Seite als Gesellschafter in der Verantwortung. Das Meiste von dem täglichen Geschäft ist schon an meinen Sohn übergegangen.

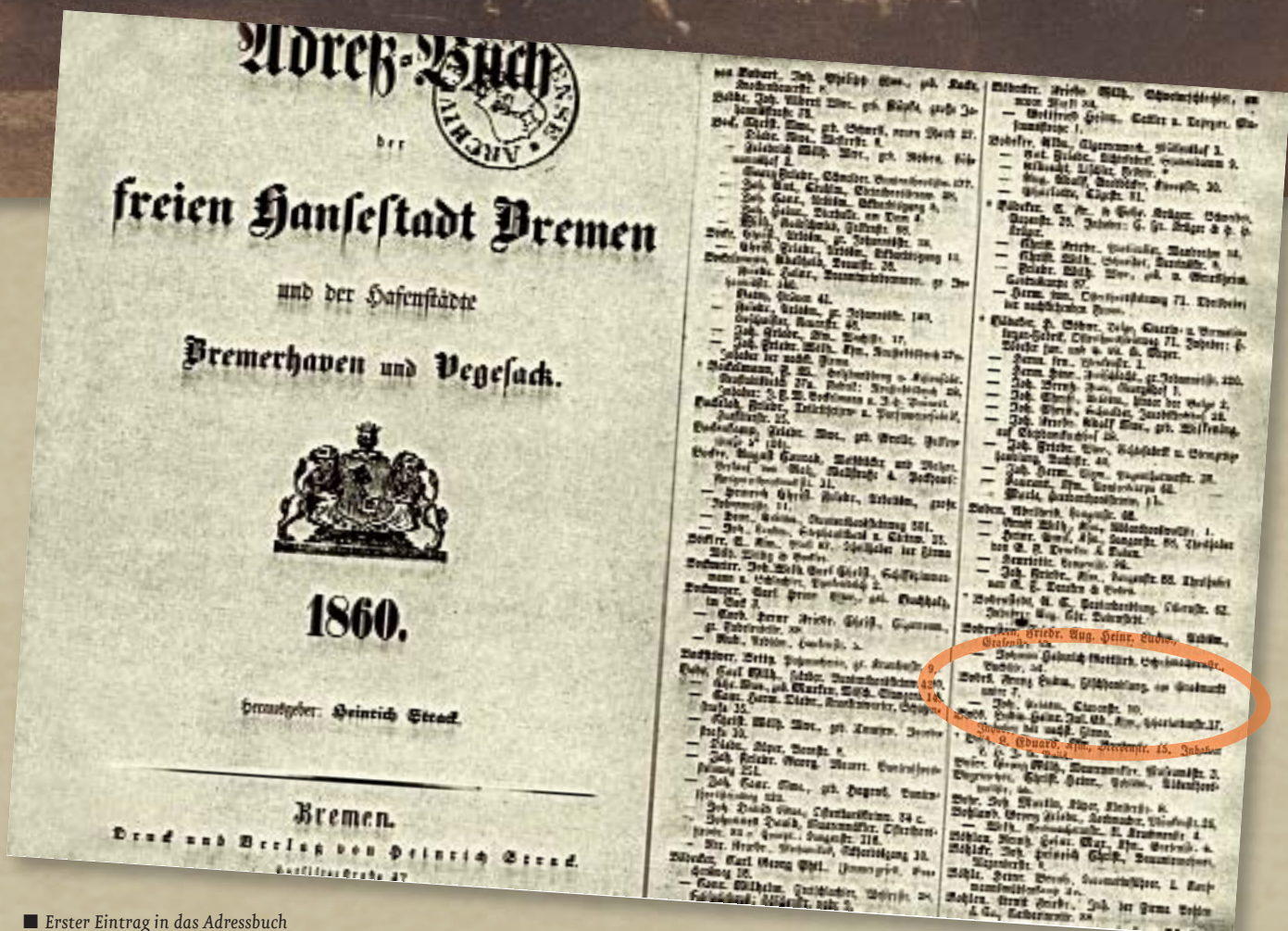
Heute sind in unserem Unternehmen 18 Mitarbeiter beschäftigt, die täglich dafür sorgen, dass unsere Kunden frischen Fisch nach ihren Wünschen bekommen. Ihnen sage ich herzlichen Dank für ihr Engagement und Einsatz, denn erst sie machen unser Geschäft lebendig.

Die Treue unserer Kunden und Lieferanten weiß ich zu schätzen und ist für mich etwas ganz Besonderes. Das Geschäft geht immer weiter über in die Hände der fünften Generation, und auch in der sechsten Generation scheint die Liebe zum Fisch verwurzelt zu sein.

Dja, Gottseidank! Kommt allens wieder innne Reihe.



Ihr Peter Koch-Bodes



150 Jahre Leidenschaft für Fisch

„Delikatessen der Meere“

Wer Fisch verkauft, tut dies mit Leidenschaft. Wer 150 Jahre Fisch verkauft, der ist mit Leidenschaft und Herzblut dabei. Ganz so wie die Familie Koch-Bodes – ein Name, der in Bremen untrennbar mit Fisch vereint ist. Das Ergebnis langer harter Arbeit und zahlloser Fische, die über den Ladentisch gingen.

Begonnen hat alles im Jahr 1860 am **Grasmarkt Nr. 7**: Das ist der erste Eintrag im Adressbuch der Freien Hansestadt Bremen des Geschäftes „F.L.Bodes“, das Franz Ludwig Bodes gegründet hatte. Bereits vier Jahre später, 1864, zog der Fischhändler mit seinem Geschäft um und ließ sich **Hinter dem Schütting Nr. 1** nieder.

Die Eins war damals nur eine Nummer, bald sollte sie symbolisch werden, denn F.L.Bodes wurde zu dem Fischhändler in der Hansestadt.

Denn Franz Ludwig Bodes II, geboren 1863, führte das Geschäft seines Vaters später weiter und gründete mehrere Filialen. So eröffnete der Sohn des Firmengründers 1882 eine Filiale in der **Faulenstraße 73**. Es folgte ein weiteres Geschäft im **Ostertorsteinweg 88/89** im Jahr 1886.



■ Hinter dem Schütting 1, um 1864

1888 eröffnete F.L.Bodes eine Filiale in der **Sögestraße 16b** und 1892 in der **Nordstraße 2c**.

Kurz vor der Jahrhundertwende, im Jahr 1898, weitete F.L. Bodes seine Geschäftstätigkeit aus und pachtete das **Zwischenahner Meer**. Fischer der Firma bewirtschafteten von da an das Gewässer fachmännisch. Sie setzten Zander ein – ein Fisch, der in diesem



Gewässer vorher nicht vorkam und bis heute dort die am häufigsten gefangene Art ist. Den Fang verkaufte F.L.Bodes in seinen Bremer Geschäften, ein Teil wurde nach Berlin zum Fischgroßhändler **Lindenberg** geschickt. 1932 lief die Pacht am **Zwischenahner Meer** aus, sie wurde nicht wieder verlängert, sondern vom **Zwischenahner Fischereiverein** übernommen. ►



■ Anzeige zur Eröffnung der Filiale in der Faulenstraße 73, 1882



Aber die Expansion war noch lange nicht vorbei. Im Jahre 1903 erwarb der Händler das Grundstück der Filiale am Ostertorsteinweg 88/89 und erweiterte 1904 das Haus um eine eigene Räucherei und eine Marinadenanstalt, wo Feinkostsalate wie zum Beispiel der berühmte Helgoländer Salat und auch Saueres wie Bratheringe hergestellt wurden. Die Filiale am Ostertorsteinweg wurde zum Hauptsitz des Unternehmens.

1908 kaufte F.L.Bodes die Fischerei an der Hamme, die sich noch heute im Familienbesitz befindet.

1921 verstarb Franz Ludwig Bodes II. Nach seinem Tod übernahmen seine Frau Emma und seine Tochter Emmy, geb. 1906, das Geschäft. Durch die Inflation in den 20er Jahren waren sie gezwungen die Filialen Nordstraße und Faulenstraße aufzugeben. Später im Krieg wurde die Filiale in

der Sögestraße ausgebombt. Nicht nur die Kriegsjahre waren schwer – auch die Nachkriegszeit erforderte Einschnitte. So wurde 1953 das Geschäft im Ostertorsteinweg verpachtet. Heute befindet sich dort ein Drogeriemarkt. Man kann in diesem Geschäft noch immer ein Fliesendekor, das eine Möwe zeigt, erkennen, das von der Historie des Geschäfts als Fischladen zeugt. ►

■ Ostertorsteinweg 88/89 um 1904

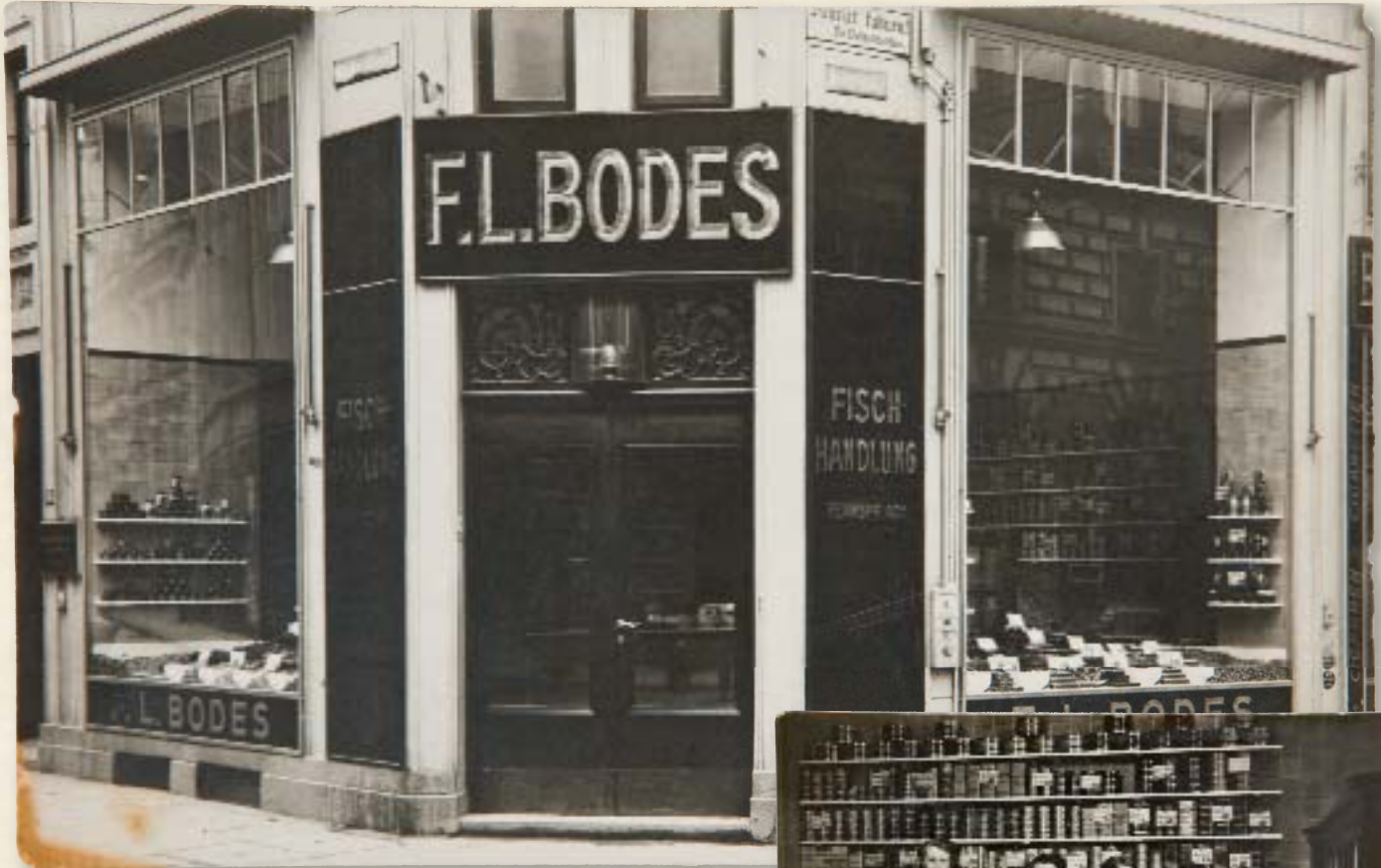




■ Fischerei an der Hamme

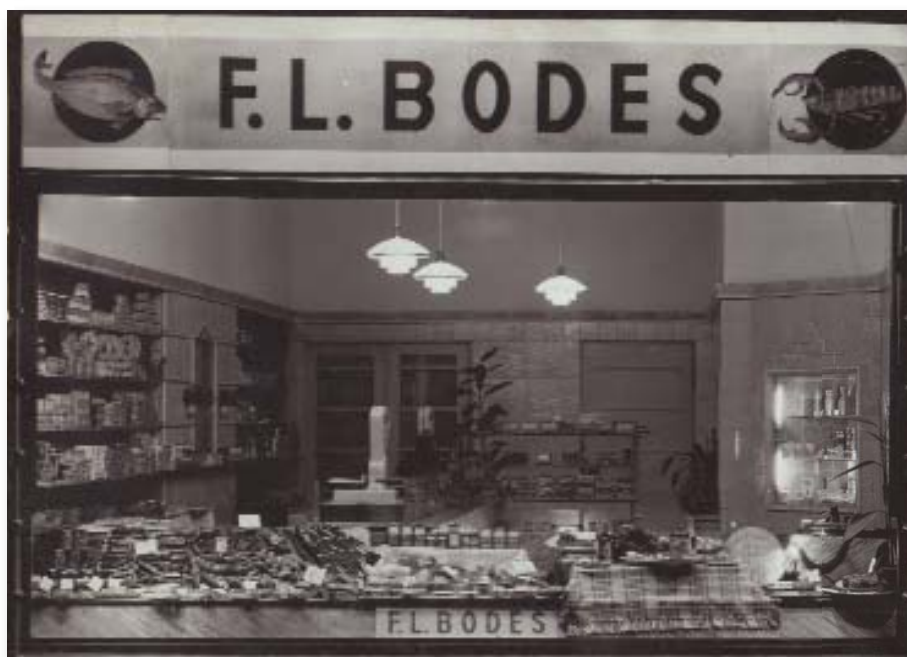


■ Richtfest für das Haus an der Hamme



■ Sögestraße 16b um 1888





■ Herdentorsteinweg 43 um 1950

Emmy Koch-Bodes führte das Geschäft am **Herdentorsteinweg 43**, welches nach dem Krieg als Filiale gegründet wurde, mit ihren beiden Töchtern Emmy und Ilse weiter. Am 19. Oktober 1960 bezog Emmy ein neues Ladenlokal in der **Bischofs-nadel 1-2**. Ihr Ehemann Otto Koch-Bodes und seine Mutter Käthe Koch samt Familie hatten inzwischen auf dem Trümmergrundstück, das ihnen schon vor dem Krieg gehörte, das heutige Geschäftshaus neu errichtet. Zu diesem Zeitpunkt trat auch Peter Koch-Bodes, viertes Kind von Emmy und Otto, in das Unternehmen ein, nachdem er von 1957 bis 1960 eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann beim Fischfachgeschäft Johannsen in Oldenburg absolviert hatte.

Emmy Koch-Bodes verstarb am 28. Juli 1967. Damit erbte Otto Koch-Bodes die Firma. Peter Koch-Bodes führte sie weiter. Er heiratete am 4. Oktober 1969 seine Frau Edda, die ihn seitdem tatkräftig im Familienbetrieb unterstützt. 1973 übernahm Peter Koch-Bodes als Inhaber das Unternehmen von seinem Vater und baute neben dem Einzelhandel den Fisch-Großhandel in der Region auf – und das mit Erfolg: 1987 war der Großhandel so gewachsen, dass er auf den Großmarkt Bremen ausgelagert wurde.

Trotz oder gerade wegen der schlechten Zeiten, ausgelöst durch die Nematodenkrise, wurde nicht vor Investitionen zurückgeschreckt. Man glaubte daran, dass der Fischkonsum sich nach einiger Zeit wieder erholen

■ Franz Ludwig Bodes II an der Hamme



würde. Deshalb wurde das Geschäft im Jahr 1988 für acht Tage geschlossen – um es umzubauen und zu vergrößern. Der klassische Verkaufsbereich in der Bischofsnadel wurde um einen Verzehrereich im Bistrostil erweitert. Die Bremer mussten während des Umbaus aber nicht auf den geliebten Fisch verzichten. F.L.Bodes verkaufte weiter auf dem Markt am Domshof. Mit Wiedereröffnung des Geschäfts wurde Bodes in der Bischofsnadel zum festen Mittagspausen-Anlaufpunkt vieler Bremer, die hier gerne eine hausge- machte Fischsuppe, traditionelles, wie gedünsteten Schellfisch mit Senfsauce oder ein schönes paniertes Fischfilet essen oder auch einmal etwas Neues probieren wie Kingfish oder Drückerrisch. Für die ganz Jungen oder ►



■ Bischofsnadel um 1980



■ Fensterauslagen gestern und heute





■ Bischofsnadel vor dem Umbau Ende der 80er und heute



auch die Älteren mit kleinem Appetit gibt es individuelle Portionen.

Von Anfang an waren die Kinder von Edda und Peter in das Familienunternehmen eingebunden. Es war und ist noch heute selbstverständlich, dass die Last in den Hochzeiten auf viele Rücken verteilt wird. Während aber Sabine, Petra, und Jens nur in ihrer Freizeit aushelfen, hat Uwe Koch-Bodes, zweites Kind von Peter und Edda, ebenso wie sein Vater seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Nachdem er erfolgreich seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei der Räucherei Wendt in Cuxhaven absolviert hatte, trat er 1995 in die Firma ein, kümmert sich seitdem um den Großhandel und

treibt gemeinsam mit seinen Eltern die Firma voran.

Im November 2002 zog der Fisch-Großhandel von F.L. Bodes mit dem Bremer Großmarkt um in das neue Frischezentrum in der Bremer Überseestadt. Das hatte gleich mehrere Vorteile, denn in dem neuen Komplex stehen dem Händler mehr Lagerfläche und Produktionsmöglichkeiten zur Verfügung, die entsprechend den neuesten EU-Richtlinien gebaut und eingerichtet wurden.

Damit das Unternehmen auch für die Zukunft gesichert und gut aufgestellt ist, wurde 2007 die Einzelfirma in eine GmbH & Co. KG umgewandelt

mit Peter und Uwe Koch-Bodes als gleichberechtigte Gesellschafter.

Das Angebot hat sich über die vielen Jahre kontinuierlich verschoben: Hecht, Zander, Aal, Lachs, Schellfisch, Steinbutt, Seezungen, Stinte, Forellen, Kaviar, Austern, Hummer und Granat sind geblieben, Bücklinge, Karpfen, Plötze, Brassen und Barsche sind weniger geworden und neue Arten hinzugekommen: Wolfsbarsch, Doraden, Gotteslachs, Snapper und Garnelen.

Heute, im Jahr 2010 kann Bremens ältestes Fischfachgeschäft auf 150 bewegte Jahre Firmengeschichte zurückblicken. ■



■ Maja Nadarevic, Petra Koch-Bodes,
Bischofsnadel Silvester 2008



■ Peter Koch-Bodes, Bischofsnadel vor 1988



■ Emmy, Ilse, Anne-Marie, Otto, Emmy und Peter bei der Eröffnung der Bischofsnadel 1960

■ Bistro Ecke nach dem Umbau 1988



■ Ada Halenza und Heide Rigel beim Sektfrühstück nach dem Umbau

■ Uwe und Edda Koch-Bodes



A b s c h r i f t

Bad Zwischenahn, den 14. 10. 1932

Liebe Frau Bodes,

Ich habe Dienstag Abend an Hindenburg geschrieben, heute aber noch keine Nachricht. Hier lege ich eine kleine Skizze ein, die für die "Weser Zeitung" oder die "Bremer Nachrichten" geeignet sein wird. Ich überlasse sie Ihnen hiermit zur weiteren Benützung. Ueber den Verlauf in Berlin werde ich später ausführlich berichten.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre

Herrn Heinrich Sandstedt

III

Im vorigen Jahr kam am Dienstag eine Depesche aus Berlin:

"Ammerländer am Freitag Mittag willkommen."

Schinken und Wurst konnte man rasch vom Wiemen langen, aber wieder die Asse! Frau Bodes erklärte auf Anruf: "Ich habe zwar keine da, aber selbstverständlich muss Hindenburg seine Asse haben und er bekommt sie auch. Also die Asse sind am Donnerstag früh, wenn die Ammerländer nach Berlin fahren, am Bahnhof." Eine derartig feste Antwort durfte man nicht answeifeln und siehe da, die leckeren Tiere kamen aus dem heißen Rauch frisch an die Bahn. So sind die Ammerländer Frau Bodes Dank über Dank schuldig. Von dem Vorsitzenden des Vereins für Heilstafelzüge sei er heute an dieser Stelle erstatet.

Bad Zwischenahn, Oktober 1932

Herrn Dr. H. H. Heinrich Sandstedt.

FEUILLETON-SCHRIFTFÜHRUNG

DES

Verlags Carl Schünemann

BREMER NACHRICHTEN WESER-ZEITUNG

FERNRUF:

SAMMELNUMMER DOMSHEIDE 21211 UND 21131

Ne. 11.

BREMEN, den 27. Oktober 1932.

Frau

P. L. Bodens,

Bremen,

Ostertorsteintweg 48/49

Sehr geehrte Frau Bodens,

Wir wären Ihnen gern gefällig gewesen und hätten die Ausführungen des Herrn Dr. Sandstede über den Besuch bei Hindenburg zum Abdruck gebracht, aber da diese Abhandlung eine ausgesprochene Reklame für Ihre Firma ist, würde das von unsern Lesern übel vermerkt werden.

Vielleicht können wir Ihnen ein andermal gefällig sein.

Mit vorzüglicher Hochachtung

i. A.

Heinemann



■ Der Firmengründer Franz Ludwig Bodes

ration



■ Marie Luise Bodes, geb. von Schlepppegrell

2. Generation



■ Franz Ludwig Bodes II



■ Emma Johanna Bodes geb. Ehlert



■ Emma Johanna Bodes am Ostertorsteinweg vor dem Gartenhäuschen

3. Generation



■ Hochzeitsfeier von Emmy und Otto Koch-Bodes 14.9.1929 in der Glocke



■ Emmy Koch-Bodes



■ Otto Koch-Bodes



■ Emmy Koch-Bodes



■ Die Töchter Emmy Strasser und Ilse Witt

■ Matjeseröffnung 2010 –
Von der Weser durch die
Böttcherstraße auf dem Weg
zum Marktplatz



Leben ist Fisch

Jeden Tag könnte man in seinen Laden gehen, ein paar Fische verkaufen, die Türen schließen und wieder nach Hause gehen. Das würde bestimmt einige Zeit gut gehen. Nicht aber, wenn man zur Familie Koch-Bodes gehört, da bestimmt die Leidenschaft den Fischverkauf. Da gehören Einsatz über den eigenen Tellerrand hinaus dazu, ganz viel Liebe für das Produkt und Begeisterung, an der man auch andere teilhaben lässt. Sich über einen frischen Fisch freuen ist schön, aber gemeinsam ist es meist noch schöner.

So war oder besser gesagt ist es Alltag bei Peter Koch-Bodes, neben dem Handel viel Engagement und Enthusiasmus in die Verbandsarbeit zu stecken. Das funktioniert deshalb so gut, weil ihn sein ganzes Umfeld unterstützt. Peter Koch-Bodes schreckt

vor keinem Amt zurück und wenn er ein Amt erst einmal innehat, dann erfüllt er es auch mit Leben:

- Vorsitzender des Bremer Fischfachhandels (seit 1973),
- Vorsitzender des Bundesverbandes des deutschen Fischfachhandels (seit 1988)
- Altmeister des traditionsreichen Fischeramtes in Bremen, das seit Jahrhunderten für die Berufsfischerei in der Bremischen Weser verantwortlich ist (seit 1988)
- Vizepräsident im Bundesmarktverband der Fischwirtschaft (1991)
- Vorsitzender des PR-Ausschusses des Fisch-Informationszentrums (2003)

1983 rief er als Fachhandelsvorsitzender die „Tour de Matjes“ ins Leben, die seitdem der Start für die Matjessaison in ganz Deutschland ist. Auf dem Bre-

mer Domshof geht es los, nachdem kurz vorher direkt aus Scheveningen die ersten holländischen Matjesfässer der Saison angelandet worden sind. Das erste Fass wird feierlich geöffnet und geprüft. Jeder Landesvorsitzende erhält, von dem Präsidenten der Bremischen Bürgerschaft, hier sein Fässchen Matjes, das er mit in sein Bundesland nimmt, um auch dort mit einem kleinen Fest die Saison zu starten.

Trotz oder gerade wegen der Nematodenkrise 1987/88, nach einem Fernsehbericht über Nematoden (Parasiten im Fisch), der zu starken Umsatzeinbrüchen führte, ließ Peter Koch-Bodes den Kopf nicht hängen, sondern setzte sich dafür ein, die Branche zusammen zu holen, um sich gemeinsam aus der Krise zu befreien. Er initiierte die Bremer Fischmesse ►



■ Matjesverkostung 1982 in der Bischofsnadel



■ In Amsterdam bekommt Peter Koch-Bodes das erste Fass von der holländischen Fischereiministerin Ferborg für die Matjeseröffnung in Bremen 2008 überreicht



Kennerhaft schlürfte Bürgerschaftspräsident Dr. Dieter Klink gestern in Bremen, der – so Klink – „Hauptstadt des Matjes“, die erste Kostprobe

der „Matjes-Ernte“ ’93, dargeboten von einem holländischen „Meisje“. Die Jungfrauen aus den Niederlanden hatten zuvor per Rad die Fässer mit den er-

sten Heringen der Saison zum Rathaus gebracht. Damit nahm die neue Matjes-Saison ihren Auftakt. Die Landesvorsitzenden des Fischfachhandels be-

kamen frischen Matjes mit auf die Heimreise, um heute in rund 30 deutschen Städten das Publikum auf den Geschmack zu bringen. Bild: Uwe Woltemuth

■ Matjeseröffnung 1993

fish international, die vom 10. bis 13. Juni 1988 erstmalig stattfand und sich zu einem international anerkannten Treffpunkt der Fischbranche entwickelt hat. Die Messe findet alle zwei Jahre in Bremen statt. Bis 2003 führte Peter Koch-Bodes die Messe aktiv. Heute liegt die Messe in den Händen der Messe Bremen, er steht „seiner“ Messe nach wie vor beratend zur Seite. Mit dem Großhandel nimmt Bodes jedes Mal an der Messe teil, pflegt Kontakte zu bestehenden Kunden, trifft neue Kunden und stellt Produktinnovationen vor.

Mit viel Einsatz und Tatkraft ging es in die 90er-Jahre.

Die 80er- und 90er-Jahre waren sicherlich die wilden Jahre. Die Kinder waren groß genug mitzu-



■ Der Bayerische Landesvorsitzende Volker Reeh bekommt sein erstes Fass der Saison von Bürgerschaftspräsident Dieter Klink überreicht.

helfen und neue Energie machte sich breit. Von 1985 bis 1987 gab es einen Stand mit Muscheln auf dem Historischen Markt im Herzen Bremens. Gemeinsam mit Carl-Hans Röhrßen war schnell die Idee des KAJENmarktes an der Schlachte geboren, den der Großmarkt seit 1986 durchführt.

An der Weser hat Bodes von 1986 bis 1995 jeden Samstag im Sommer gewirbelt. Es gab neben Frischfisch, eine Riesenfanne mit Muscheln und Shrimps, Granat, Austern und Sekt. Auch das Krabbenpulen um die Wette durfte natürlich nicht fehlen. ►



■ Peter Koch-Bodes und seine Meisjes, 1993

■ Edda Koch-Bodes mit einem Matjes auf dem neuen Großmarkt 2003



Samstag, 25. Juni 1995 · Nr. 25 (146)

Leckere junge Dingerchen

Zarte Matjesfilets schmecken auch mit gedünsteten Radieschen und Kartoffeln

Spätestens im Juni Jahr für Jahr dieselbe Szene auf Bremens Marktplatz: Bürgermeisterspräsident Dr. Dieter Klink legt den Kopf in den Nacken, schnappt sich einen toten Hering, führt ihn in den Mund, beginnt verzückt mit den Augen zu rollen – der neue Matjes ist da. Der „Volkspräsident“ ist nun keiner mehr, aber auf die Matjessaison freuen sich die Liebhaber dieser Delikatesse weiterhin.

Was macht nun den Reiz dieses Fisches aus? Es ist die Jungfräulichkeit, die dem Hering seine außergewöhnliche Zartheit gibt. Ausschließlich Tiere, die noch keinen Ansatz von Milch oder Rogen haben, dürfen sich Matjes nennen. Und die gibt es in dieser Qualität nur im späten Frühjahr.

Mit den feinsten Delikatessen ist es immer dasselbe – sie sind sich selbst genug. Beilagen schränken den Genuß oftmals sogar ein. Nehmen Sie ei-

ne Auster, Kaviar oder eben Matjes – daneben kann kaum eine Zutat bestehen.



Mein Favorit beim Matjessen ist ein gutes, grobes Schwarzbrot. Ganz ohne Butter, denn Fett hat der Fisch allemal genug. Das kräftige Korn kontrastiert im Biß wunderbar zu dem weichen Matjes. Wenn der Fisch dann noch erstklassig und gut gekühlt ist, gibt es kaum einen größeren Genuß. Aber Matjes kann man durchaus auch als richtiges Essen sehen. Mit Bohnen (ohne Speck!) und Kartoffeln ist es ein Klassiker, mit Radieschen eine inter-

essante Spezialität. Die Schärfe der roten Kugeln paßt sehr gut zum Fisch, durch vorsichtiges Dünsten geht die Aggressivität wie gewünscht zurück. Die Zutaten für vier Personen:

8 Matjesfilets
2 Bund Radieschen
500 Gramm Kartoffeln
Salz, Pfeffer.

Zu den Matjes ist alles gesagt, jetzt müssen Sie nur noch Vertrauen in Ihren Fischhändler setzen. Als Kartoffeln nehme ich junge Dinger, die man mehr schrapfen als schälen muß. Bei Radieschen sind mir noch keine großen Qualitätsunterschiede aufgefallen.

Dafür widme ich ihnen die größte Aufmerksamkeit, alle anderen Zutaten sind Selbstläufer. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in einer Mischung aus Öl und Butter anziehen lassen. Das sieht für wenige Sekunden fast wie Braten aus, aber schon

ziehen die Dinger enorm viel Wasser, und dann wird Dünsten draus. Das ist durchaus beabsichtigt, denn Röststoffe sind überhaupt nicht gewollt. Die Scheibchen sind innerhalb von drei, vier Minuten gar, die Flüssigkeit ist dabei zu fast so etwas wie einer Sauce verkocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und dann: Matjes marsch! Wohl dem, der ein paar Filets mehr eingekauft hat.

Schließlich möchte ich Ihnen meinen Favoriten bei den Appetithäppchen in der Vorsommerzeit nicht vorenthalten: Geröstete, ausgestochene Schwarzbrotkreise mit Matjes-tatar belegt. Die Matjes dafür mit dem schweren Kochmesser fein hacken. Radieschen und Schalotte in feinste Würfel zerlegen. Die Zutaten mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken. Kühl stellen und unmittelbar vor dem Servieren auf das lauwarme Brot geben. Köstlich!



■ Peter Koch-Bodes wird in die Ehrengalerie des BVL aufgenommen. Christian Miele überreicht den Ehrenkittel. Juni 2010

Von 1989 bis 1995 beteiligte sich der Förderkreis des Bremischen Fischfachhandels unter dem Regime von Peter Koch-Bodes am „Bremer Sommer“. Mitten auf dem Marktplatz, direkt neben dem Roland, wurden Fischbrötchen verkauft, Lachsfilet gebraten und immer wieder gerne ein paar Austern geöffnet.

Ein Thema der aktuellen Zeit ist Nachhaltigkeit. Dies spielt auch in der Fischwirtschaft eine große Rolle, mit der sich intensiv auseinandergesetzt wird. Denn nur wenn wir unsere Bestände vernünftig bewirtschaften, können wir auch in Zukunft noch Fisch verkaufen. Im Jahr 2005 sind der Laden und Großhandel gemeinsam mit dem Zertifikat des Marine Stewardship

Councils (MSC) ausgezeichnet worden, nachdem ein unabhängiges Institut die langwierige und aufwendige Auditierung durchgeführt hatte. Damit war F.L.Bodes Deutschlands erstes Fischfachgeschäft, das befugt war Fische aus MSC zertifizierter Fischerei wie z.B. Seelachs und Matjes mit dem blauen Zeichen zu verkaufen.

Und aktuell...

Peter Koch-Bodes ist im Februar 2010 von der Fachzeitschrift Fischmagazin mit dem Branchenoskar „Seafood Star“ für sein Lebenswerk ausgezeichnet worden. Er war der Erste, der eine Auszeichnung in dieser Kategorie erfahren durfte. Im Juni 2010 hat der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels

Peter Koch-Bodes in seine Ehrengalerie aufgenommen und ihm den „BVL“ Ehrenkittel überreicht.

Im August 2010 hat die Zeitschrift „Feinschmecker“ den Laden erneut in die Liste der Top 100 Fischgeschäfte in Deutschland aufgenommen.

Das alles ist eine große Ehre, und hier stehen noch lange, lange nicht alle Aktivitäten, die das Unternehmen ausmachen. Es gibt immer noch viele Ideen für die Zukunft, Sachen die verbessert werden sollen und einiges, bei dem es gilt, die Tradition zu bewahren. In dieser Mischung aus Innovation und Tradition schauen wir optimistisch in die Zukunft und sind gespannt, was uns die nächsten Jahre bringen werden. ■

Elfter Matjes-Orden für einen Bremer Altmeister

Auszeichnung des Fischereivereins

vgt Delmenhorst. Mit dem elften Matjes-Orden des Fischereivereins Delmenhorst ist am Aschermittwochabend der Altmeister des Fischeramtes Bremen, Hans-Peter Koch-Bodes, ausgezeichnet worden. Vereinsvorsitzender Hans-Günter Stasch überreichte die Auszeichnung in der Schulungsstätte des Vereins. Im Beisein vieler Ehrengäste erläuterte er seinen Entschluß, Koch-Bodes zu ehren: „Er hat für unseren Verein schon viel getan und steht uns weiterhin unentwegt zur Seite“.

Der Geehrte wiederum fand für den Delmenhorster Fischereiverein ebenfalls lobende Worte. Als Vorsitzender des Fischeramtes habe er in erster Linie die Interessen der Berufsfischer zu vertreten. Wenn gleich zwischen Hobby und Beruf erhebliche Unterschiede lägen, in einem Fall zögen sie an einem Strang: „Wir alle brauchen sauberes Wasser“.

Dafür, so Koch-Bodes, Sorge der Fischereiverein ebenso wie für natürlichen Besatz. Es nütze nichts, in der Weser „nur Fische auszusetzen“. Sie müßten zum

Laichgeschäft auch wieder zurückkommen.

Zur Verleihung des Ordens wurde auch in diesem Jahr eine leckere Matjes-Mahlzeit gereicht. Grundlage dazu war wieder das von Stasch kreierte Rezept „Matjes a la Ratsherr“. Doch nicht nur einige Ratsherren, auch Oberstadtdirektor und Oberbürgermeister sowie die beiden Landtagsabgeordneten Helga Stiller (CDU) und Harald Groth (SPD) ließen es sich munden.

Die Einladung nicht annehmen konnte Hans Koschnik. Stasch verlas ein Schreiben von ihm, in dem er auf dringende Termine verwies. Koschnik dankte für eine Geldspende des Fischereivereins. Das Geld, so sicherte der EU-Beauftragte in Mostar zu, werde in ein Projekt zur Flüchtlingsbetreuung einfließen.

Im vergangenen Jahr war Harald Groth mit dem Orden, der seit 1985 an Personen vergeben wird, die sich für eine bessere Umwelt eingesetzt haben, ausgezeichnet worden. Erster Preisträger war der inzwischen verstorbene Oberbürgermeister Walter Löwe.



Der Preisträger des letzten Jahres, Harald Groth (rechts), überreicht den Matjes-Orden an Hans-Peter Koch-Bodes. Foto: Ernst

■ Da waren wohl zuviel

Hans im Spiel. So wird aus dem geehrten Peter schnell mal Hans-Peter, Delmenhorster Kreisblatt 1995



■ Dieser besondere Matjesorden aus Lübecker Marzipan ist ein Geschenk von der Kollegin Petra Wöbke-Tarnow aus Travemünde.

Frisch am Markt – frisch vom Markt



Grossmarkt Bremen GmbH, 2800 Bremen 1, Paul-Feller-Straße 25

Telefon (0421) 55 20189

Die Sparkasse in Bremen (BLZ 29050101) 104 9345
Bremer Landesbank, Bremen (BLZ 29050000) 5 758
Postfachkonto Hamburg 1636 70

Der Fischfachhandel
im Fachverband Lebensmittel e.V.
Contrescarpe 17

2800 Bremen

Ihr Zeichen:

Ihre Nachricht vom:

Unser Zeichen

Datum

Rö/we

4.7.1986

Betr.: Bremer Kafenmarkt

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir bestätigen Ihnen heute, daß wir an Sie auf dem Bremer Kafenmarkt, den wir an der Schlachte erstmalig am 12. Juli 1986 durchführen werden, einen Standplatz (25) vermieten, auf dem Sie

verkaufen können.

Der Bremer Kafenmarkt soll vorerst an jedem Sonnabend bis zum 30. September 1986 stattfinden.

Die notwendigen behördlichen Genehmigungen (Gestattung durch das Stadt- und Polizeiamt) sind von Ihnen einzuholen.

Mit freundlichen Grüßen

(Röhrßen) (Beninga)

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Senator Volker Krönig
Geschäftsführer: Carl-Hans Röhrßen, Rolf Beninga
Registrierungsamt: Amtsgericht Bremen Nr. HBR 4761

Umweltfreundliches: Dieses Papier besteht zu 100% aus Altpapier.



■ Der Kajeenmarkt zu Gast bei Ulla Hamann in der Sendung buten un binnen, Auf den Höfen, 1986



■ Fachsimpeln auf dem Kajeenmarkt



■ Ein Gotteslachs aus Hawaii begeistert auf dem Kajeenmarkt

Matjes und Muscheln, Krabben und Kräuter

„Bremer Kafenmarkt“ soll das Weserufer beleben

Jcm. Bremen wird um eine Attraktion reicher: Die Schlachte, wo einst der erste Hafen Bremens entstand, wird ab kommender Woche jeden Sonnabend von 8 von 14 Uhr Standort von „Lucie's Fischbörse“ sein. Von Matjes bis zu Muscheln, von Krabben bis zu Kräutern soll „Lucie's Fischbörse“ im gediegenen und typisch bremschen Charakter den Flohmarkt an der Weserpromenade ergänzen. Die Initiatoren des Projekts, Hans Röhrsen als Geschäftsführer vom Großmarkt Bremen und Peter Koch-Bodes vom Förderkreis der Bremer Fischhändler, haben es sich zum Ziel gesetzt, mit Flohmarkt und Fischbörse unter dem Oberbegriff „Bremer Kafenmarkt“ nicht nur die Bremer, sondern auch eine Vielzahl von Touristen verstärkt an das Weserufer zu locken.

Wer sich in dieser Woche zu einem Spaziergang entlang des Weserufer zwischen Bürgermeister-Smidt-Brücke und Martini-Anleger entschließt, sollte auf einen Blick hoch auf den Deich nicht verzichten. Ab heute bemühen sich emsige Arbeiter, die Schlachte aufzuräumen, Räume zu schneiden und Grenzpfähle

anzustreichen. „Es kann nicht angehen, daß eine der an sich attraktivsten Straßen der Stadt zunehmend verwahrlost. Also werden wir zunächst die Schlachte wieder begehbar und schick machen“, sagt Röhrsen. Und Amtsfischer Peter Koch-Bodes ergänzt: „Jeden Sonnabend soll sich die Straße von ihrer besten Seite präsentieren: mit dem Markt in den Bremer Farben Rot-Weiß und mit allen Produkten, die Weser, Fischer und Schifffahrt hergeben.“

Wenn am kommenden Sonnabend um 10 Uhr der Senator für Inneres, Volker Kröning, den Markt offiziell eröffnet, werden Clown-Theater, Jazzmusiker und Shantychor dabei sein. So soll es auch in Zukunft bleiben. Künstler, Handwerker und Musiker werden die Möglichkeit erhalten, ihre Hobbys vorzustellen und gleichzeitig für die richtige Atmosphäre und Stimmung zu sorgen. Genau diesem Zweck sollen auch, zunächst probeweise, zwei Handkarren wie zu Omas Zeiten anstelle der hübschen Wohnverkaufswagen eingeführt werden. Kostenpunkt: 6000 Mark pro Stück.

Die Zielsetzung der Organisatoren ist klar: Frei nach dem Bremer Sprichwort „Wagen und Winnen“ will die Großmarkt Bremen GmbH gemeinsam mit der Schreiber-Reederei und der Gesellschaft zur Erhaltung der großen Hafenrundfahrt „Friedrich“ zunächst kräftig investieren, um später am Erfolg einer florierenden Fischbörse teilhaben zu können. Der langfristige Entwurf sieht vor, den Fahrzeugverkehr in der Schlachte sonnabends zunächst nur noch Richtung Große Weserbrücke fließen zu lassen und später für die Zeit der Fischbörse gegebenenfalls ganz einzustellen. Weiterhin will man am Martinikaj Anleger für Sportboote bauen, und das Schreiber-Schiff „Friedrich“ soll aufpoliert und Glanzstück des bunten Treibens am Ufer werden.

Ob die Zukunftshoffnungen und Pläne sich schon bald in Realität umsetzen lassen, hängt freilich nicht allein von der Gunst der Behörden ab. Zunächst einmal muß auf „Lucie's Fischbörse“ der Rubel rollen. Dazu freilich müßten die Bremer ihren ehemaligen „Schlüssel zur Welt“, den ältesten Hafen der Hansestadt an der Schlachte, erst einmal wieder in ihr Herz schließen.



Politikerplausch im Ratskeller

Zu einem Meinungsaustausch mit Parlamentspräsident Dr. Dieter Klink (rechts) hielt sich gestern Jurij A. Barmitschew in Bremen auf. Bevor Klink seinem Gast ein Essen im Ratskeller gab, erörterten beide Politiker aktuelle Themen. Barmitschew besuchte anschließend das Polarforschungsinstitut in Bremerhaven. (eb)

fo/st



In der Halle der Deutsche in die technischen Details der Müller. (fry)

30-Mi Versicherung

eh. Ein städtebauliche am Wall geleistet. Dort rungsneubau eine pass Fußgänger Verbindung stadt und den Wallank mühle ermöglichen. V Ausstellungsflächen u Allerdings ist noch G Neubau wird erst im F

Noch klafft nämlich dem Gelände der ehe bank eine Baulücke. Die Versicherungsgruppe dem Grundstück ein Hauptverwaltung. Die 30 Millionen Mark bez

Auf einer Fläche v soll in fünf Geschosse plätze entstehen. Mit v will man für die dort a eine helle und freundl fen. In den drei Unter fanden sich einmal: Landeszentralbank m

Der 100. Bremer Kafenmarkt mit vielen Überraschungen

Jubiläums-Veranstaltung setzt zahlreiche musikalische Glanzpunkte

BREMEN (ZZ). Am heutigen Sonnabend, 21. Juli, ist es soweit – der Bremer Kafenmarkt findet zum 100. Mal statt. Zu diesem Anlaß hat man sich auch für Kinder etwas Besonderes einfallen lassen. Franks Reithahn wird beim Binnenschiffermast aufgebaut – seine Eselkutsche ist auch mit dabei – dazu bietet die Springburg des Volkshauses Möglichkeiten zum Spielen, und um 11 Uhr tritt dazu der Zauberer Jörg Anders auf.

Auf der Schlachte, direkt vor dem Stand von Peter Koch-Bodes, schminkt die Landesvorsitzende der CDU-Frauenunion, Ulrike Schreiber, alle Kinder kostenlos – sie werden verwandelt in Clowns, Cats, Tiger etc.

Ab 9 Uhr gibt es bei Volker Ahlring vom Amtsfischerhaus am Holstenstand ein Fall Freibier!

Am 100. gibt es viele Leckereien auf dem Kafenmarkt für 100 Pfennige:

– Kräuter-Erich verkauft 100 g schwarzen/weißen Pfeffer für 100 Pfennige

– Anita Bock verkauft ihren Kaffee für 100 Pfennige

– bei Eggi Wegner (Haake-Beck-Stand) kostet jeder Schnaps 100 Pfennige

– bei Riekes kosten die Viktoria 100 Pfennige

Aal-Wilhelm hat sich etwas ganz Besonde-

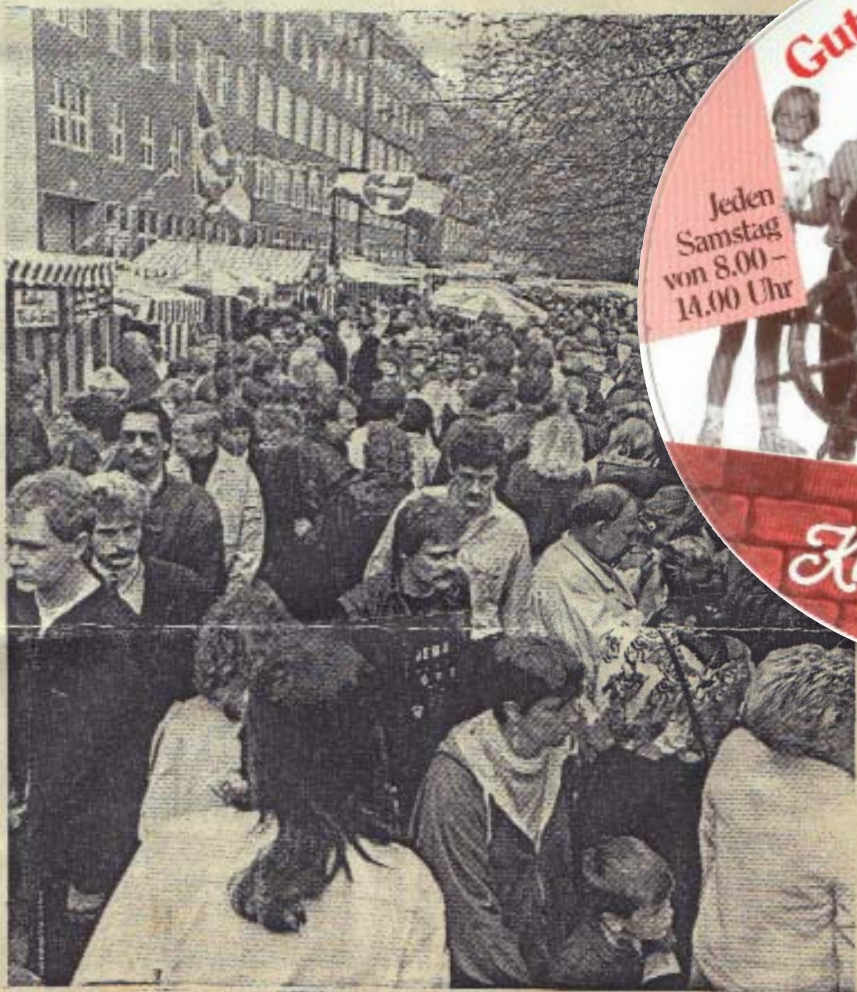
res überlegt: 10 Meter Lachsbaquette werden mit Musik von einem Akkordeonspieler zugunsten des Elternvereins leukämie- und tumorkrankter Kinder Bremen verkauft.

Der Friesenhof möchte einen anderen Verein unterstützen – den Martinshof. Für 100 Pfennige darf geschätzt werden, wieviel Bier in einem speziellen Fall ist. Der/die Gewinner/in ist zu einem Essen für vier Personen in den Friesenhof eingeladen.

Auch Brezel-Strohmann möchte den Martinshof unterstützen. Von jedem Brezel, das 1,50 DM kostet, werden 50 Pfennig dem Martinshof gespendet.

Die vielen Aktivitäten lassen sich kaum alle erwähnen – deshalb noch einige Beispiele: – bei Herrn Schroer gibt es jede 20. Portion Kartoffelpuffer gratis – Bosselmanns lassen beim Kartoffelschätzen gewinnen – bei Matjes-Hermann gibt's Jubiläumssalat – einmalig auch geräucherter Thunfisch – Burgunderschinken und gebackenes Gemüse zu ganz besonders günstigen Preisen.

Wie jeden Sonnabend darf auch diesmal weder die Live-Musik noch das Krabbenpulen fehlen. The Bandits und Peter und Daddy sorgen für Stimmung auf den beiden Bühnen – als zusätzlicher Leckerbissen tritt um 11 Uhr der Shanty-Chor Mahndorf auf.



Auf dem Kafenmarkt am Weserufer in Bremen versammelt sich jeden Samstagabend (Sonntag) eine große Menschenmenge.



■ ... und das Konzept ging auf, Weser Kurier 1990



Großer Spaß beim Historischen Kinderjahrmarkt vor dem Dom: Es drängten sich die kleinen und großen Gäste, um den Circus Lüssell zu erleben, den das Spielhaus Lüssumer Heide präsentierte.



Im Vordergrund kocht Korea, im Hintergrund drei Bremer, die mit für das Gelingen dieses internationalen Bremer Sommers sorgen (von links) Peter Koch-Bodes, Gudrun Wedel, Detlef Stockinger Fotos: Hasselberg

4. Bremer Internationaler Sommer: schon Hits am Mittag

Musik, Lachs, gute Laune

Bremen. „Und wie spielt man das, bitteschön?“ Der Mann aus Asien fragte freundlich, der Mann aus Polen lächelte lebenswürdig und würgte unglücklich an Worten, die Bremerin griff resolut ein: „Also, das hier sind Bauern und hier der König und seine Dame. Nennt sich Schach, es hat Regeln.“

Das war lediglich der Beginn einer höchst intensiven Kommunikation vor dem Pavillon

Von Margot Walther

mit den schönen Schnitzereien, dem mundgeblasenen Glas, den Schachspielen: „Alles Handarbeit“, sagte stolz der Mann aus Polen, und ein hölzerner Musikant blies stumm dazu.

Der erste, höchst nachdrückliche Eindruck dieses 4. Bremer Internationalen Bremer Sommers – alles kaut und schluckt – trägt entschieden. Doch was los hier und da bei den Holländern – „ich weiß die Schuhgröße meines Enkels nicht, aber vielleicht so“ (und Großvater hielt die Zeigefinger auseinander für den Holschenmann) – hier bei der Pöttein (mit Drehscheibe) gibt es Diskussionen und freundliches Marktgeplauder, das den Nebenmann einbezieht, auch

wenn er eine Frau ist (oder gerade!). Und denn kann man ja so bei kleinem mal gucken, was da so toll gut duftet, daß alles inwendig Klingglöckchen spielt – Lachs, zart gebraten! Der Chef persönlich steht energisch vor der Pfanne und wendet kundig all die zarten Scheiben.

Kann man sich das leisten? Man kann, behauptet Bremers Oberfischer als Vorsitzender des Förderkreises Bremer Fischhändler. Er hat schließlich die Bremer Lachswochen so hingekriegt, daß sie jetzt stattfinden – und hundertkiloweise geht nun, in Portionen, versteht sich, der edle Kraftspender über den Tresen. Die Norweger haben ihn „angelandelt“ und Peter Koch-Bodes ist stolz, daß Bremen hier wieder mal die Nase vorn hatte.

„Wieso“, giftete sich wenig weiter ein Bremer und sah verblüfft auf seine kauende Frau, „wieso ißt Du Sauerkraut? Das ißt Du doch nie. Und schon gar nicht im Sommer!“ Sie blickte versöhnlich, zeigte sich als friedlicher Genußmensch: „Das ist Bigos. Basta!“ Und so futtern die sommerlichen Feststellnehmer ausländisch um sich herum – vive la France und hoch die Topinkas aus der CSFR (die mit Hochprozentigen genossen wer-



Na, und? Auch Popcorn macht lustig.

den), es knuspert asiatisch, und Menschen mit Stil essen mit demselben. Mit Stäbchen macht das Leben Spaß, weil jeder staunt.

Noch ein Hoch – auf den Menschen, der endlich ohne Verstär-

ker eine Bühne auf dem Markt durchsetzt: Es wird gelauscht, wenn einer erzählt, singt oder spielt. Das Norddeutsche Salonorchester (Noch'n Hoch. Auf den Sponsor!) war in der Wochenendnacht der haushohe Favorit. Die Bühne des KURIER am SONNTAG auf dem Liebfrauenkirchhof wurde gestern umlagert: Bubacar „Tommy“ Jammeh aus Gambia in Westafrika sprang auf die Bretter, mit Calypso, afrikanischem Reggae und Latin, schon mittags der große Hit.

Schade: Nur zwei Tage bot der „Historische Kinderjahrmarkt“ vor dem Dom ein vielfältiges Programm, in dessen Sog nicht nur Kinder gerieten (und beim Stadttor Schlange standen), sondern auch Erwachsene. Die Bremer Spielhäuser und der Verein zur Förderung der kulturellen Breitenarbeit e.V. bewiesen, wie mit Phantasie, Kreativität und einfachen Mitteln anregend gestaltet werden kann. Es war das erste Mal, das mit hohem persönlichem Einsatz erarbeitete Projekt so öffentlich vorgestellt wurden – bleibt die Hoffnung, daß dieses starke Echo beim Internationalen Bremer Sommer für alle Motivation ist, beim nächsten Mal wieder mitzumachen!



■ Die Familie gemeinsam beim Lachs braten auf dem Marktplatz



■ Lachs vom Chef gebraten für alle Bremer und Touristen



■ Norwegische Lachswochen auf dem «Bremer Sommer»



■ Austernaktion auf dem Bahnhofsvorplatz

PRESSEMITTEILUNG

NUR NOCH WENIGE WOCHEN BIS ZUR ERÖFFNUNG DER
ERSTEN FISCHFACHMESSE IN DER BUNDESREPUBLIK!

In wenigen Wochen, am 10. Juni 1988, öffnet die erste Fischfachmesse der Bundesrepublik in der Bremer Stadthalle ihre Pforten. Inzwischen haben sich viele Teilnehmer aus dem In- und Ausland angemeldet, Aussteller, wie auch Fachbesucher. Denn diese Fachmesse, die "FISCH '88 INTERNATIONAL", ist vor allem als Treffpunkt des Handels aller Stufen konzipiert worden.

Das Angebot der Fachmesse ist breit aufgefächert, reicht von Fischen und Fleischprodukten aller Art bis hin zu technischer Ausstattung und Zubehör.

Da diese Messe nur für Fachbesucher gedacht ist, wird in der Bremer Innenstadt, am Domshof, zunächst eine große "Fisch-Show" stattfinden, unter dem Motto: "Europa fischt auf!".

U.B.z.: Stolz zeigt die Bremerin Anke vor dem Wehrzeichen der Stadt, dem Roland, welche Vielfalt an Fischen angeboten wird, sowohl bei der "FISCH '88 INTERNATIONAL", wie auch bei der Publikumsveranstaltung auf dem Domshof.

Weitere Informationen: FIMA - Presseabteilung
Horst-Günter Wyremba
Tel.: 04 71 - 7 70 05

Mitglied Träger: Der Fischfachhandel im Hauptverband des Lebensmittel-Einzelhandels e.V.
Unterstützt durch Bundesverbände des binnenländischen Fischgroßhandels und des mobilen Fischfachhandels.
Herausgeber: Stadthalle GmbH Bremen, Telefon 04 21 - 35 85 - 0, Telefax 04 21 - 35 85 308, Telex 243 600 arha.
Gesamtherausgeber: Helmut Seeling und Frank Engler, Bremen, Registergericht: Amtsgericht Bremen 38 HRB 2575.



FISCH'88
INTERNATIONAL
10. - 13. 6. 1988
FACHMESSE
STADTHALLE
BREMEN





■ Uwe Koch-Bodes im Kundengespräch auf der „fish international 2002“



■ Peter Koch-Bodes bei der Eröffnungsfeier der „fish international“





■ Peter Koch-Bodes mit dem Fisch-Informationszentrum (FIZ) auf der «Grünen Woche» in Berlin



■ Dr. Horst Karl und Peter Koch-Bodes bereiten die Fischpräsentation vor



■ Bundespräsident Johannes Rau und Landwirtschaftsministerin Renate Künast bestaunen die FIZ Präsentation in Halle 23



Drei Männer und ein Fisch: Fischhändler Peter Koch-Bodes, Messe-Chef Hans Peter Schneider und Slow-Food-Aktivist Gernot Riedl (von links) stimmten gestern mit Koch- und Filetierkünsten auf die „SlowFisch“ ein. FOTO: FRANK THOMAS KOCH

Fisch vom Feinsten

Messe-Chef liefert am Herd einen Vorgeschmack auf die „SlowFisch“

Von Jürgen Hinrichs

BREMEN. Den Wolfsbarsch hat Peter Koch-Bodes schnell zerlegt. Die Mittelgräte raus, Kopf und Schwanz ab, und das war es dann schon. Mit dem breitmäuligen Seeteufel ist das anders, „mehr Pulerei“, sagt der Fischhändler. Er schneidet die Bäckchen raus und zieht die Haut ab. So konnte gestern schon mal beobachtet werden, was bei der „SlowFisch“-Messe am kommenden Wochenende mit Vorführungen jedweder Art zum Programm gehört.

„Slow Food“ kennen die Menschen mittlerweile, die Bewegung hat sich in den vergangenen 20 Jahren einen Namen gemacht. Sie steht für ein Essen mit Verstand, das auf Genuss setzt und bei den Produkten darauf achtet, dass sie nachhaltig sind, fair gehandelt und lecker natürlich auch. „SlowFisch“, die neue Veranstaltungsidee der Messe Bremen, setzt in diesem Zusammenhang noch einmal einen ganz eigenen Akzent.

Rund 90 Aussteller bieten vom 7. bis 9. November unter dem Motto „Entdecken, Genießen, Bewahren“ traditionelle Produkte von Aal bis Zander an. Daneben gibt es auch Gemüse, Brot, Wurst, Konfitüren, Bier und Wein. Vor allem aber erhalten die

Besucher auch allerlei Tipps: Was muss man beim Fischkauf beachten? Wie sollte man Fisch lagern? Wie wird er filetiert? Und auf welche Weise bereitet man ihn zu?

Koch-Bodes zeigt am Schneidebrett, dass nichts vom Fisch in den Abfall gehört. Bis zur letzten Gräte lässt sich alles verwerten, für Suppe oder Fond zum Beispiel. „Den Kopf nehmen sie auch dazu, nur die Kiemen sollten vorher rausgeschnitten werden.“

Während der Händler mit geübter Hand die Fische zerlegt, stehen Messe-Chef Hans Peter Schneider und Slow-Food-Aktivist Gernot Riedl am Herd und richten das Essen her. Riedl serviert zum Wolfsbarsch einen Topf Herbstrüben der Sorte „Goldball“, er hat sie in Stifte geschnitten und mit Butter und Honig glasiert. Über den Barsch noch eine Prise vom grobkörnigen Meersalz mit Algen – lecker.

Schneider, ein leidenschaftlicher Hobbykoch, brät den Fisch an und hat zum Seeteufel eine raffinierte Soße vorbereitet. Da ist Sesam drin, Ingwer und viel Knoblauch. „Mit Kochen habe ich mir das Studium finanziert“, erzählt er.

Die drei Männer im Fischladen lieferten mit ihren Gerichten gestern den pikanten Vorgeschmack auf eine Messe, die kulinarischen Genuss verspricht.

Die „SlowFisch“ findet vom 7. bis 9. November in den Hallen 3 und 4 der Messe Bremen statt. Eintritt: 7 Euro.

Drei Messen auf einen Streich

BREMEN (HI). Das hat es nach Angaben der Messe in Bremen noch nie gegeben: drei Veranstaltungen auf einen Streich. „Reiselust“, „SlowFisch“ und „Caravan“ bieten am kommenden Wochenende in den Hallen des Messegeländes auf der Bürgerweide ein geballtes Paket von Informationen, Anschauungsmaterial, Sonderaktionen und – im Falle der „SlowFisch“ – auch Leckereien. Der „WESER-KURIER“ verlost aus diesem Anlass unter seinen Leserinnen und Lesern 50-mal zwei Freikarten, die für alle drei Messen gültig sind.

KARTENVERLOSUNG

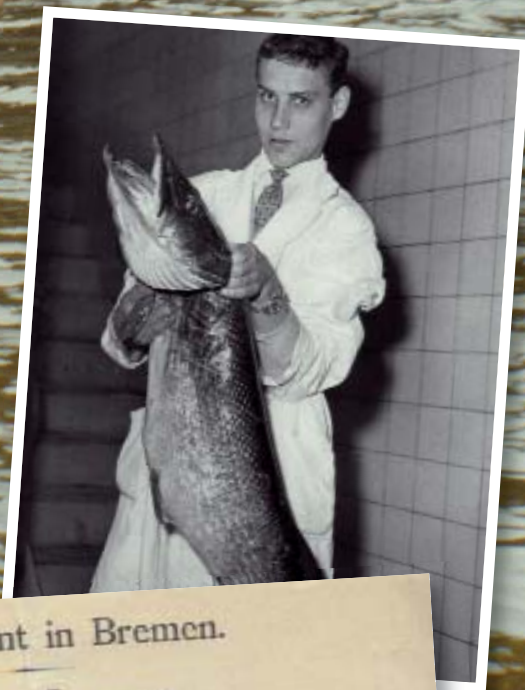
Für diese Veranstaltungen verlosen wir heute ab 14 Uhr 50-mal zwei Karten.

Rufen Sie an: **01803/11 36 71**

(9 Cent pro Minute)

■ Auch bei der neuen Verbrauchermesse SlowFisch, die 2008 startete, aktiv dabei

■ Amtsfischer
Peter Koch-Bodes
schwingt selbst die
Angel in Norwegen



Fischer-Amt in Bremen.

Einladung

für Herrn *Wich Hilgerloh W.*

auf *Samstag d. 15. Juni 1911*

Abt. mittags 3-4 Uhr

bei Herrn *W. Klenemann Olbersstr. 8*

Zweck: *Halbjährliche Beitrags-*
zahlung W. Klenemann

Alterssteuer.

Nichterschlossene verfallen in eine Fährte von 1 Mk. — 12

Fischeramt Bremen
Rita-Hardenhauer-Str. 14
28000 Bremen 1

Bremen, d. 16. Januar 1978

Herrn
Peter Koch-Bodes
Bischofenadel 2
28000 Bremen 1

Lieber Herr Koch-Bodes !

Ich freue mich Ihnen heute mitteilen zu können, daß Sie mit Datum von heute Mitglied des Fischeramtes Bremen sind. Ihr Aufnahmegesuch wurde auf der Hauptversammlung vom Altmeister vorgelesen, die Amtsmitglieder gaben einstimmig die Zustimmung Sie als Mitglied aufzunehmen.
Die Hauptversammlung fand am Sonnabend, d. 14. Januar 1978 statt.

Mit freundlichen Grüßen,
auch an Ihre Frau

Ihr

Uwe Koch-Bodes

Von den Amtsfischern gepflegt:

Eins der ältesten Rechte der Bremer

Wann wo welcher Fisch gefangen wird – um diese Rechte verhandelt man seit je her. Das zeigt das Privileg vom 20. Juli 1541 welches unter Kaiser Karl V. geschlossen wurde und jedem Bremer das Recht gibt, in der Weser zu angeln. Diese Rechte wurden 1828 von der Stadt bestätigt, 1905 fiel das Recht zu Fischen aufgrund des Fischereigesetzes an die Stadt zurück. Das Fischeramt hat nach wie vor eingetragene Rechte in der Weser und ist gleichzeitig Pächter der bremischen Weser von Hemelingen bis Farge innerhalb der bremischen Landesgrenze. Bremer dürfen auch heute noch mit zwei Stockangeln in der Weser angeln, wenn sie über einen Bundesfischereischein verfügen. Nichtbremer und Berufsfischer bekommen beim Fischeramt einen Erlaubnisschein. Das Fischeramt besteht zur Zeit aus 12 Amtsfischern. Den Vorstand bildet der Altmeister (Peter Koch-Bodes) und der Jungmeister (Friedrich Hilker). Für dieses Amt muss man sich bewähren und es bleibt oft in den gleichen Familien. So ist auch Uwe Koch-Bodes 1999 als Amtsfischer aufgenommen worden. ■

Lebende Spiegelkarpfen Portionsschleien und Portionsforellen

in allen Größen und bester Qualität ab sofort laufend in kleinen und großen Mengen lieferbar. Versand in Sauerstoffässern oder auf Wunsch in Eispackung.

Adolf Gropp, Fischgroßhandel, Teichwirtschaft Marxzell bei Karlsruhe, Tel. 210



am 29. September
wn

chen und Fischwaren
mitteln, ist erloschen.

Eduard Wiese, Fric-
en. Das Geschäft ist
f seine Witwe Anna
. Der Fischkaufmann
der Gesellschafter im
ie am 19. 3. 1955 be-
wn

ck in der Stadtmann-
reröffnet. wn

er am Hafenmarkt 8
wn

ober sein 40-jähriges
sen-Fabrik Hermann
wn

i. Die OHG hat am
Gesellschafter: Karl
wn

Aschauer jun. und Peter Aschauer, Kaufleute. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur Karl Aschauer sen. ermächtigt.

Wiesbaden

Adam Dienst hat am 1. Oktober seine Fischhalle, Querstraße 1, an Lothar Horne übergeben.

Darmstadt

In der Landgraf-Georg-Straße 17 wurde von Horst Genzmann, der aus Hamburg stammt, eine „Hamburger Fischbrat-Gaststätte“ mit 50 Plätzen und einer Verkaufsstelle „über die Straße“ eröffnet.

Bremerhaven

Veränderung: „Fisch-ins-Land“ G. m. b. H. Die Gesamtprokura für Karl Gerken ist dahin erweitert, daß er die Gesellschaft auch gemeinsam mit einem anderen Prokuristen vertreten kann.

Veränderung: Fischbörse Hartwig & Goedeken. Das Geschäft ist veräußert an den Kaufmann Erich Hollmann. Der Übergang der im bisherigen Geschäftsbetrieb des Kaufmanns Ernst Baumgarten begründeten Verbindlichkeiten auf den Erwerber E. Hollmann ist ausgeschlossen.

25 Jahre Karl Ravens, Bremen, Fischgaststätte

Am 1. November 1960 begeht Karl Ravens in Bremen sein 25-jähriges Geschäftsjubiläum. — Am 1. November 1935 hat Karl Ravens seinen Betrieb in Bremerhaven-Wulsdorf als Gaststätte „Lindenhof“ gegründet und von Anfang an dem Verkauf von Fischgerichten bevorzugte Aufmerksamkeit gewidmet. Dieses Interesse liegt in der Ausbildung von Karl Ravens begründet, die er im Fischgroßhandel bei der Firma „Brema“ in Bremer-

haven schulten hat. — Im Jahre 1936 ist Karl Ravens nach Bremen umgewandert und hat dort in der Gröpelinger Heerstraße die jetzt von ihm betriebene Fischgaststätte eingerichtet. Er hat damit den Fischbetrieb auch vom Gewert und sich auf das Angebot von Fischgerichten aller Art spezialisiert, ein Weg, der viel Erfahrung in der Branche und viel Liebe zum Beruf verlangt, dafür aber auch noch manche Zukunftsaussichten bietet.

Hierfür wünschen wir Karl Ravens weiterhin alles Gute! Dr. Fa.

„Ausgerechnet an der 7. Ecke der Welt“

Bodes: 100 Jahre im Familienbesitz

Zwischen den beiden Weltkriegen hat eine amerikanische Zeitung in einer Großzeitschrift über die „Geschäftsleben der Welt“ die Fischhandlung, daß sie „ausgerechnet an der 7. Ecke der Welt“, an der Ecke Sögestraße/Knochenhauerstraße in Bremen, (damals) ein hochmodernes Fischgeschäft vorgefunden habe! Es war die Fischhandlung der Firma F. L. Bodes, die jetzt anlässlich der Eröffnung eines neuen Geschäfts an der ebenfalls guten Geschäftsecke Osterhorststraße/Fischhofsweg auf ein hundertjähriges Bestehen zurückblicken kann.

„Am Großen Markt unter der Baumnummer 7“, gegenüber dem Hof, eröffnete der Kaufmann Franz Ludwig Bodes vor hundert Jahren eine Fischzucht und Fischhandlung. Durch den Börsensturz im Jahre 1861 mußte er dann ausziehen und war später Hiesler dem Schilling Nummer 1 zu finden. Um den wachsenden Kundenwünschen entgegenzukommen, wurde ein Zweiggeschäft in der Faulenstraße 73 eingerichtet. Als das Geschäft hinter dem Schilling aufgegeben wurde, siedelte das Stammhaus nach dem Osterhorstsweg 88/89 über, wo durch den Grundstückserwerb eine wesentliche Geschäftserweiterung hatte vorgenommen werden können. Bald folgte die Eröffnung eines neuen Zweiggeschäfts an der Ecke Sögestraße/Knochenhauerstraße, das bis zur Ausbombung bestanden hat.

Im Jahre 1861 wurde ein Zweiggeschäft am Osterhorstsweg 41 gegründet. 1863 erfolgte die Verpachtung der Räume des bisherigen Stammgeschäfts am Osterhorstsweg. All diesen Geschäften kam es sehr zustatten, daß die Firma etwa ab 1900 eine eigene Fischerei auf der Hamme und deren Nebenfluß, der Beck, unterhielt, die, von Garmundung kommend, ins Wangelwede in die Hamme mündet. Diese Fischerei ist später durch die Pachtung des Zwischenbäcker Meerg erweitert worden, so daß das Ausgewählte stark ausgebaut werden konnte. 43 Jahre hat die Fischerei in Bad Zwischenahn bestanden.

Dem Gründer folgte nach dessen Tod sein Sohn Franz Ludwig Bodes, der Jüngere. Er hat in seinem Fach bahnbrechend gewirkt, und zwar sowohl durch sein großes Fachwissen als auch durch die mustergetreue Einrichtung seiner Geschäfte. Er war einer der ersten Fischschändler, die in Deutschland die später überall üblichen Eiskisten eingeführt haben. Außerdem ist ihm auch der Ausbau der Geschäfte durch die Verwendung des modernen Fliesenbaus zu danken.

Nach seinem Tode am 27. Juni 1921 im Alter von erst 56 Jahren übernahmen seine Frau Emma Bodes, und die Tochter Emmy Bodes das Geschäft im Krieg und in den Nachkriegsjahren hat die Firma schwere Jahre durchgemacht. Sie war während der ganzen 100 Jahre immer an vorteilhaftesten Standorten. Wenn sie jetzt wieder eine sehr gute Geschäftsecke an der Osterhorststraße/Fischhofsweg beziehen kann, verdankt sie dies mit der Ausnahme dieses Neubaus, dem Katho Koch und ihrem Sohn, dem Kaufmann Otto Koch-Bodes, dem Gatten von Frau Emmy Koch-Bodes, geb. Horst.

Frau Emmy Koch-Bodes ist jetzt die Inhaberin der Firma. Als Vertreter der vierten Generation zollt später der Sohn Peter Koch-Bodes, der jetzt 29 Jahre alt ist, das Geschäft übernehmen. In den schweren Kriegs- und Nachkriegsjahren haben auch die Töchter Emmy und Ilse Koch-Bodes im Familienbetrieb „Haven Mann“ gestanden. Fräulein Ilse Koch-Bodes ist auch weiter im Geschäft tätig.

Durch den Neubau an der Osterhorststraße/Fischhofsweg kann sich die hundert Jahre alte Firma F. L. Bodes in neuen modernen Geschäftsräumen wieder voll entfalten. Das neue Geschäft wird das ganze Sortiment eines Fischfachgeschäftes führen. Eine besondere Spezialität sind Isakura Salate.

A. M.



Bremen, den 19. Oktober 1985

Liebe Frau Bodes, lieber Herr Bodes,

125 Jahre sind eine lange Zeit. Erinnern wir uns einmal,
was im Jahre 1860 geschah:

In Amerika wird Abraham Lincoln Präsident
der Nordstaaten.

In Europa, d. h. in Italien, landet Garibaldi
in Sizilien und erobert Palermo und Messina.

In Bremen eröffnet der Kaufmann F. L. Bodes
einen Fischhandel.

Liebe Frau Bodes, lieber Herr Bodes, Handel und Wandel,
diese beiden Worte sind eng miteinander verknüpft; denn
welchen Wert hätten alle Erfindungen und Ernten ohne den
Handel? Zu allen Zeiten haben clevere Kaufleute durch
ihren Handel die Menschen mit Gütern versorgt und dem
technischen Fortschritt zum Durchbruch verholfen. Sie,
lieber Herr Bodes, können stolz darauf sein, daß bereits
Ihre Vorfahren dieser Schicht angehörten. Sie sind in die
Fußstapfen Ihrer Väter getreten und haben als aktiver
Kaufmann in den letzten Jahren das Ansehen Ihres Berufs-
standes nachhaltig gefördert. Wir hoffen, daß Sie auch
in Zukunft Ihre Arbeit und Ihr Unternehmen erfolgreich
weiterführen werden.

Liebe Frau Bodes, lieber Herr Bodes, zu Ihrem heutigen
125jährigen Geschäftsjubiläum gratulieren wir Ihnen im
Namen unserer Vorstandkollegen und Verbandsmitglieder
ganz herzlich.


(H. Zorn)
Vorsitzender


(H. Meier)
Geschäftsführer

Will Quadflieg 22741 Heilsbrunn

Meine lieben Bodas!

Wohlerzogene haben für mich mit
Ihren Gedank- und Ideen-Altar-Karriere-
Kritikengemacht! Ich habe viele
Jugendmenschen gesehen, die bekommen,
aber ich bin hat mich besonders gefreut.
Wir beiden hier haben in der Welt ein
alles Rechte sein, davon entfernt - wir
hoffen, dass wir sind weiterhin Ihre
Karriere-Kunden bleiben dürfen.

Liebe Grüße

Ich bleibe
Will Quadflieg
und Frau Margarete



■ Brief von Will Quadflieg, 1996



■ Das freut besonders: Zufriedene Kundschaft aus Frankreich, Norwegen und Großbritannien





Fluß- und Seefischhandlung · Fischdelikatessen
Fischerei · Tiefkühl · Aalräucherer · Import

F. L. Bodes Bischofsnadel 1-2 2800 Bremen 1

2800 BREMEN 1, dms

19

Bischofsnadel 1-2
Telefon (0421) 324144/45
Telefax 0421/324143
Bankkonten:
Kreissparkasse (BLZ 250 500 000) Kto. Nr. 1003211005
Die Sparkasse in Bremen (BLZ 250 607 000) Kto. Nr. 01083282
Deutsche Bank AG (BLZ 2 500 000 000) Kto. Nr. 20441985
Postgiroamt Hamburg
(BLZ 200 100 000) Kto. Nr. 500 13-001

EIN FISCH EROBERT BREMEN, EIN BOTSCHAFTER AUS DEM INSELPARADIES SEYCHELLEN

Er heißt ... Bourgeois oder Croissant oder Cacatoes, Vielle, Job, Becune,
und die Feinschmecker klatschen Beifall!

Die Heimat unseres Botschafters liegt im wärmsten und saubersten Ozean
der Welt, dort, wo Harpunieren verboten ist, dort, wo die Unterwasser-
fauna und -flora nicht durch Schleppernetze oder durch Umweltbelastungen
zerstört wird, dort, wo sich die Fische millionenfach vermehren können.

Der Seychellen-Fisch begeistert nicht nur den Meisterkoch, sondern auch
den Fischliebhaber, denn er hat wenig Fett und Gräten.

Egal, ob pochiert, als Filet gebraten, gegrillt oder als hauchdünnes Carpaccio
mit feiner Marinade. Er bietet Köcheln und Koch dank seines Geschmacks und
seiner Festigkeit vielfältige Möglichkeiten. Er zergeht selbst dann auf der
Zunge, wenn er "gut bürgerlich" zubereitet wird, vorausgesetzt, die Sauce
läßt seinem vortrefflichen Eigengeschmack genügend Entfaltungsmöglichkeit.

Am 21.07.89, um 19.00 Uhr stellt Miss Samy, eigens aus Mahé eingeflogen,
die Köstlichkeiten aus dem Westindischen Ozean in der Bischofsnadel vor.

Im Fischgeschäft der Firma F.L. Bodes, anläßlich eines Presseempfanges,
haben Sie die Möglichkeit, diese zu genießen.

Reiseinformationen über das herrliche Urlaubsparadies mit seinen 86 Inseln
im Westindischen Ozean erteilen die Experten des Reisebüros Carl Prior,
ebenfalls in der Bischofsnadel, zur gleichen Zeit.

Am 22.07. haben die Bremer die Möglichkeit, auf dem farbenfrohen Kaje-
markt am Stand der Firma F.L. Bodes der Zubereitung des Seychellen-Fischs
beizuwohnen und ihn zu verkosten.

Für Reiseinteressierte steht das Prior-Team, ebenfalls am Stand der Firma
F.L. Bodes, zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

F.L. BODES

REISEBÜRO CARL PRIOR GMBH



Der Präsident des Senats
der Freien Hansestadt Bremen
Bürgermeister Hans Koschnick

bittet

Herrn Peter Koch-Bodes

zu Ehren des Premierministers von Grönland, S. E. Herrn Jonathan
Motzfeldt, zu einem Mittagessen am Mittwoch, dem 26. Oktober 1983,
12.30 Uhr, im Kaminsaal des Rathauses.

U. A. w. g. Senatskanzlei Bremen, Telefon 361 26 47



Dem Fischhändler sine Frau Edda Koch-Bodes

Im Oktober 1969 heiratete Peter Koch-Bodes seine Frau Edda, die nun auch schon 41 Jahre aktiv im Laden tätig ist und den Einzelhandel leitet. Sie kümmert sich um den Warenbedarf, entwickelt Rezepte, macht die Buchhaltung und verwöhnt jeden Mittag ihre Gäste in der „Essecke“ nach all ihren individuellen Wünschen und Vorlieben. Dabei hat sie immer noch ein Ohr für die Sorgen und Nöte anderer und freut sich, wenn ihre Enkelkinder vorbeikommen ... für die gibt es natürlich auch ein Spezialgericht.

War es für Sie nach der Hochzeit mit Peter Koch-Bodes selbstverständlich, ins Familiengeschäft einzusteigen? Ja, für mich war es keine Frage sofort ins Geschäft einzusteigen.

Es ist eine Lebensaufgabe – was bedeutet sie für Sie?

Was heißt Lebensaufgabe! Der Beruf sollte immer eine Aufgabe im Leben sein. Für mich war es immer wichtig, dass ich Spaß am Beruf habe. In unserem Fall ließ sich ja auch Beruf und Familie nicht trennen und gehörte

immer zusammen. So ein bisschen wie früher, wenn es immer von Vater auf den Sohn übergegangen ist ...

Welche Beziehung haben Sie zu Fisch?

Meine Beziehung zu Fisch stammt sozusagen aus der Wiege. Mein Vater war ein begeisterter Fliegenfischer. Im Krieg hatten wir auf diesem Weg viel Fisch bei unseren Mahlzeiten. Die Beziehung zu Fisch ist auch eine Beziehung zur Natur. Als junges Mädchen war ich sehr oft mit meinem Vater am Fluss zum Fischen. Später habe ich durch das Angeln ja auch meinen Mann kennengelernt. Da sein Vater und ich gemeinsam in Helgoland auf Angelfahrten waren und alle ihm einredeten: Diese Frau kann Fisch anfassen und ist die richtige für Peter.

Wenn Sie zurückblicken, was waren die herausragenden Ereignisse und Erlebnisse mit F. L. Bodes?

Am schlimmsten habe ich die Nematodenkrise, wo durch einen Fernsehbericht über Parasiten im Fisch ein starker Umsatzeinbruch ausgelöst wurde, in Erinnerung. Aber aus

solchen Krisen folgt ja oft Gutes und da erinnere ich mich gerne an unseren Umbau mit der Erweiterung, die Fischmesse und den Kafenmarkt.

Ein Familiengeschäft ist eine familiäre Aufgabe – was bedeutet das für Sie?

Genau das, was die Frage schon ausgedrückt: Familie, Geschäft, Zusammenhalt, gegenseitiges Verstehen, sowie gegenseitige Hilfe. In unserem Betrieb kann man Arbeit und Familie nicht sauber trennen. So sind auch die Mitarbeiter nicht „nur“ Angestellte, sondern auch Menschen, die zum Leben dazugehören und ein fester Bestandteil sind.

Kann man Sie auch auf die ganzen Ehrenämter und Engagements ihres Mannes ansprechen?

Die vielen Ämter und das idealistische Engagements meines Mannes gehörten im Laufe der Jahre einfach dazu. Als die Kinder größer waren, war mehr Raum für die Arbeit im Betrieb und dies gab meinem Mann die Möglichkeit öfter unterwegs zu sein, was er heute auch gerne noch ist. ■



■ Edda und Peter Koch-Bodes, 1995



■ Edda Koch-Bodes bei der Eröffnung der Eislaufhalle Bremen, 1983



■ Edda Koch-Bodes im Kreise der Familie, Juni 2010





■ Uwe Koch-Bodes
beim filetieren,
Großmarkt 2010





Immer mitten drin – Uwe Koch-Bodes

1973 kommt Uwe Koch-Bodes als zweites Kind von Edda und Peter auf die Welt. Schon früh ist er immer am liebsten mitten drin im Fisch-Geschehen. Der Fischladen ist quasi sein zweites Kinderzimmer. Seine Ausbildung macht er bei einem traditionellen Räucherbetrieb und steigt danach 1995 ins Unternehmen mit ein. Auch seine Frau Steffi, mit der er seit 2002 verheiratet ist, ist im Unternehmen aktiv.

Sie sind mit Fisch aufgewachsen. Woran erinnern Sie sich am liebsten und woran am wenigsten gerne? An Weihnachten, wenn die lebenden Karpfen kamen und abgeladen wurden. Und was ich auch Klasse fand, war, wenn ich mit unseren Fahrern in Bremerhaven war und denen als kleiner Steppke schon zeigen konnte, wo alles war. Was ich nicht so toll

fand, war, dass mir keine Schürze gepasst hat, die waren alle zu lang und ich musste stattdessen Müllsäcke nehmen.

Wann haben Sie beschlossen, ins Familiengeschäft einzusteigen? Gab es da eine Entscheidung? Für mich war das immer selbstverständlich.

Was hat Sie dazu bewogen? Die Tradition weiterzuführen war für mich wichtig. Damit bin ich ja schließlich aufgewachsen.

Wie lange haben Sie für diese Entscheidung gebraucht? Keinen Augenblick.

Haben Sie Ihre Entscheidung jemals bereut oder kritisch betrachtet? Ja klar, es war schon manchmal schwierig, wenn andere in den

Urlaub fahren und ich in der Zeit arbeiten muss und nicht weg kann. Aber dafür gibt es auch wieder andere Dinge, die man machen kann.

Was bedeutet dieser Job für Sie? Für mich bedeutet es in die Fußstapfen meines Vaters zu treten und die Tradition des Familienunternehmens hochzuhalten.

Welches sind die größten Herausforderungen in Ihrem Job? Wir arbeiten viel mit Frischfisch: Da ist jeder Tag eine neue Herausforderung, gute Ware für unsere Kunden zu bekommen, die richtigen Qualitäten und Mengen zum richtigen Zeitpunkt eben, alles just-in-time stehen zu haben und den Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden. Es ist auch wichtig immer etwas Neues zu machen und neue Produkte anzubieten, damit man nicht stehen bleibt. ■

Margot
Walther

Leute heute

Maischolle. Jawoll — aber auch Matjes. Und dazu sagen die Holländer fest entschlossen: „Bremen immer!“ Präzise: es sagte das Nationale Niederländische Fischbureau diesen Satz überzeugt zu dem Bundesvorsitzenden der Fischfachhändler, Peter Koch-Bodes, (jaja, Neidvolle muffeln jetzt „der nun wieder“). Aber er bewegt was mit seinen Fachkollegen in der Hansestadt — Hamburg strich ein aufwendiges Matjes-Programm, weil Bremen besser ist: am 31. Mai auf dem Domshof Beginn der Matjes-Saison. Koch-Bodes souverän: (der Mann ist Amtsfischer!) „Fürst Lieven wird als Gourmet sieben neue Matjes-Rezepte kreieren!“ Das soll im Club zu Bremen geschehen. Fisch-Lucie würde staunen: Wo? — im Club zu Bremen!

Uwe auf Sylt. Nicht wegen der legendären Uwe-Düne oder weil (was für eine zähe Legende!) Sylt „sein muß“ — er hat zugepackt, hart gearbeitet und viel gelernt: Uwe Koch-Bodes, noch 15 Jahre, geht zur Schule, steht aber schon selbstbewußt (liegt in der Familie) „im Fisch“. Er hatte sich in den Kopf gesetzt, beim Dittmeyer in List auf der Insel „in den Motten zu kloen“. Er weiß jetzt alles über die Sylter Royal, die Auster, die dort seit mehr als zwei Jahren — seit es 1926 mit den Austerbänken zu Ende ging — wieder im Tidenbereich großgezogen werden. Zwei Wochen packte Praktikant Uwe mit an: „Da wimmeln zwei Millionen Auster!“ Er ging in hüfthohen Wat-Hosen (ein „t“, von waten) ins Watt, jetzt immer noch „geschafft“ von körperlicher Anstrengung. Er will mal Vaters Profession fortführen: „Vorerst denke ich das jedenfalls!“ Und da müsse man, so meint er, eben alles genau kennen...

nen neuen Krug gereicht — das Foto ging „um die Welt“. Jedenfalls, beinahe... Ein Omen: den Erlös aus den Krügen bekommt der Deutsche Kilstenschutz, der „Kaputtles“ ersetzen, Vorhandenes schützen will...

*

Ehe er in den großen Wirbel rund um das „Gold im Kreml“ im Übersee-Museum gerät, das auch schon jetzt für genug Umtriebe (mal wörtlich genommen) sorgt, hat er noch Pflichten im fernen Indonesien: Museumschef Herbert Ganslmayr, Experte und hoher Funktionär in der internatio-

nen Vereinigung ICOM, wurde offiziell in Bonn gebeten, ein Gutachten zu schreiben — es geht um das Nationalmuseum in Jakarta. Dort erhofft sich die Leitung Hilfe aus internationalen Fonds. Ganslmayr: „Meine Achtung gilt der Direktorin. Sie will sich nicht, wie oft in solchen Fällen üblich, mit etwas Spektakulärem ein Denkmal setzen, sie bittet schlicht und einfach um ein Magazin, das Museumsschätze übersichtlich geordnet aufnehmen kann!“ Hier eine besonders vorrangige Aufgabe, um Kostbarkeiten nicht verkommen zu lassen.



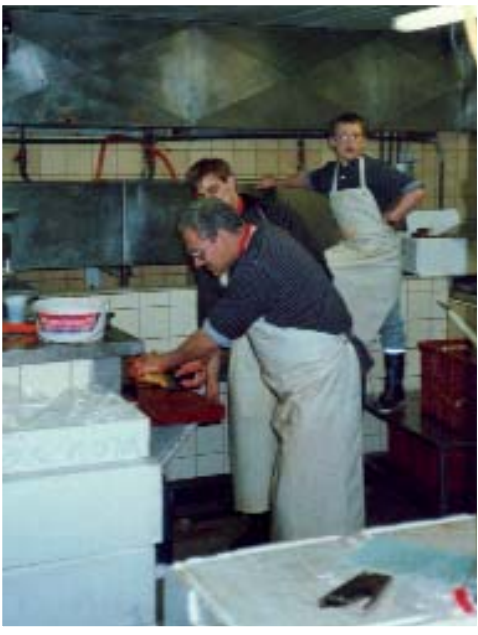
Wie der Vater, so der Sohn: Peter Koch-Bodes, rechts, und Uwe sowie Seegattler...

■ Wie der Vater, so der Sohn: Weser Kurier vom 7. Mai 1989

■ Uwe Koch-Bodes
beim filetieren, auf
dem Großmarkt 2010



■ Uwe Koch-Bodes
mit Hummern
auf dem Großmarkt



■ Der kleine Uwe hilft
Peter beim weihnachtlichen
Karpfen schlachten



■ Das Team im Einzelhandel 2010

Rita Siegler ...

... arbeitet seit 1988 bei Bodes. Viele Kunden kennt sie schon sehr lange und ist ihnen sehr verbunden. Sie kennt ihre Vorlieben, Wünsche und mitunter auch ihre Sorgen.

Warum haben Sie damals bei Bodes angefangen?

Eigentlich wollte ich ja woanders anfangen, als Teilzeitkraft. Aber die Firma konnte leider niemanden gebrauchen und hat mir dann empfohlen zu F.L. Bodes zu gehen. Als ich zum Vorstellungsgespräch kam und sah, dass es ein Fischfachgeschäft ist, wollte ich da erst gar nicht. Bin dann aber doch hoch

gegangen. Ja, und dann habe ich angefangen: Am Anfang dachte ich erst einmal für ein Jahr, aber da sind ja jetzt doch ein paar Jahre mehr draus geworden.

Was machte den Job für Sie besonders?

Ich mag sehr gerne den Kontakt zu den Kunden, mit den Kunden im Gespräch zu sein und sie gut zu beraten. Was mir auch gut gefällt, ist die Abwechslung, die man in diesem kleinen Betrieb hat.

An was erinnern Sie sich besonders gern, an was nicht so gerne?

Meine Familie und ich sind in der Firma von Chef und Chefin und auch von den Kollegen gleich gut aufgenommen worden. Einmal bin ich im Kühlhaus gefallen

und konnte dann ca. 4 Wochen nicht arbeiten. Daran erinnere mich nicht gern.

Was verkaufen Sie am allerliebsten?
Frischfisch und Kaviar

Was ist Ihr Lieblingsrezept?
Zum Beispiel die Lachslasagne: Ein schnelles einfaches Rezept mit frischem Lachs, Mangold, Sahne und Lasagneblätter, die dann im Backofen bei 180 Grad eine halbe Stunde gebacken werden.

Oder die gegrillte Dorade, die, nachdem sie geschuppt ist, kurz eingeschnitten wird und mit Basilikum gefüllt wird und am besten in einem Fischgriller auf den Grill gelegt wird. Das gleiche schmeckt auch wunderbar mit Loup de Mer. ■



■ Das Team im Großhandel 2010



Frank Ohlrogge ...

... ist die gute Seele des Großhandels und seit dem 20.9. 1992 dabei. Er bleibt ruhig, wenn es mal hektisch zugeht. Er hilft, wo es notwendig ist, steht immer im direkten Kontakt mit den Kunden und besucht sie auch gerne.

Sie sind schon seit 18 Jahren bei Bodes. Wie kommt es, dass sie schon so lange dort sind?

Das ist eine gute Frage. Am Anfang wollte ich nur ein Jahr LKW fahren bei Bodes um dann wieder in meinen ursprünglichen Beruf zurück-zukehren. Ja, und dann bin ich gefahren, später habe ich dann auch

im Büro gearbeitet und dabei ist es dabei geblieben.

An was denken Sie gerne zurück, an was nicht so gerne?

Nicht so gerne an den Spiegel vom LKW, den ich am zweiten Tag kaputt gefahren habe. Richtig gut fand ich, dass ich bis nach Kiel fahren durfte um ein Schiff zu beliefern. Das war die „Odessa“. Ich habe mir dann auch den Gästebereich angeguckt, das war schon beeindruckend.

Was sind besondere Herausforderungen in ihrem Job?

Dass kein Tag ist wie der andere. Man

weiß heute nie, was morgen auf einen zukommt. Weder das Gute noch das Schlechte.

Was machen Sie am liebsten?

Die Abwechslung, mal sitze ich im Büro, mal bin ich unterwegs und fahre Ware aus. Dann arbeitet man Bestellungen ab oder auf dem Bodesstand bei der Fischmesse. Dass es nicht immer nur die gleiche Tätigkeit ist, gefällt mir.

Welches ist Ihr Lieblingsfisch?

Der St. Pierre, der sieht einfach interessant aus. ■

Danke!

**Einzigartige Mitarbeiter haben das Geschäft in den letzten
70 Jahren geprägt und mit Leben gefüllt.
Ihnen danken wir für ihr Engagement und ihre Treue.**

Brigitte Behrend
Fatiha Benami
Holger Berg
Jutta Bilaudelle
Patrick Blendermann
Comfort Bonus
Amela Bosnjak
Ingrid Brzezinski
Karl-August Burdorf
Erna Claßen
Jürgen Engelhart
Andreas Englisch
Alwine Fricke
Günter Gatz
Holger Gette
Gerrit Gödje
Frau Hake
Andreas Hampel
Amira Hanna
Manuela Haschke
Anneliese Hausdörfer
Anne Heinken

Otto Heintel
Andreas Hübner
Gunda Jankautzki
Annika Kleine
Fred Klink
Renate Knüpling
Thomas Köper
Doris Kopp
Hermann Kopp
Käthe Lehmann
Elke Lubes
Paul Lux
Luise Meyer
Jürgen Michalek
Maja Nadarevic
Frank Ohlrogge
Sonja Pietsch
Renate Prigge
Jürgen Probst
Gertrud Reitemeyer
Edith Rielke
Salvatore Rotondo
Manuela Röpsch
Jörg Ruschau

Karin Saewecke
Daniel Schmolke
Horst Scholand
Patrick Schröder
Lisa Schya
Andrea Seemann
Jürgen Siebelts
Rita Siegler
Michael Simon
Jürgen Six
Heribert Smokey Joe
Heinrich Struhs
Peter Suhling
Mike Trautmann
Johann Troue
Emma Tute
Michael Viohl
Manfred Wagenitz
Otto Wagenknecht
Elke Weder
Arno Wienrank
Frank-Thomas Willms



**Wir danken für die
tatkraftige Unterstützung!**

Neue Fotos: Gaby Ahnert, www.gabyahnert.de
Gestaltung: Carsten Kudlik, www.2te-etage.de
Texte: Sabine Trenkler, Sabine Wedell

