Old Commercial Handels GmbH

Labskaus

Das Produkt

Labskaus, so lässt es sich in vielen Speisekarten nachlesen, ist ein urtypisches hanseatisches Gericht. Doch die Version in der Dose – das Labskaus der Marke „Old Commercial Room" – nimmt es mit Heimattreue nicht so genau: Die zugegebenermaßen nicht sonderlich ansehnliche Köstlichkeit wird zwar nach original Hamburger Rezept hergestellt, vom Band läuft das küchenfertige Labskaus jedoch in einer Fabrik in Unterfranken. „Ich möchte bestmögliche Qualität", begründet der Geschäftsführer der Old Commercial Handels GmbH, Peter Pagels, seine Zusammenarbeit

mit dem Feinkostbetrieb Englert im Lohr am Main. Seit sieben Jahren schon überlässt er den Franken die Herstellung des traditionellen Seemannsgerichtes, das aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck sowie aus Gewürzen besteht. Wichtigster Bestandteil ist natürlich das Fleisch. Im Old-Commercial-Room-Labskaus, bundesweit in Delikatessengeschäften erhältlich, beträgt der Fleischanteil knapp 50 Prozent. Und das ist auch der Grund für das typisch rotbraune Aussehen der Speise: „Die Farbe kommt vom Pökeln des Fleisches, Rote-Bete-Saft oder Farbstoffe sind nicht enthalten", sagt Pagels. Ferner findet sich in der Zutatenliste kein Fisch. Denn Fisch, sagt der 63-Jährige, hatten

die Matrosen früher auf ihren Schiffen zur Genüge. Das Rezept stammt aus der Feder des Hamburger Gastronomen Paul Rauch. In dessen Lokal „Old Commercial Room" gegenüber der Michaeliskirche gingen Walfänger ein und aus. Sie erzählten Rauch von ihrem Seemannsgericht. Der Rest ist Geschichte.

Die Geschichte

Im Zuge einer Geschäftsvereinbarung mit Reinhard Rauch, Sohn des Ende 1988 verstorbenen Paul Rauch, sicherte sich Peter Pagels 1989 die Warenzeichenrechte (das Schiff mit den Segeln) samt aller Rezepte des Altmeisters. Da sich die Geschmäcker im Laufe der Jahre ändern, hat auch der Hamburger Kaufmann sein Sortiment der Zeit angepasst: „Wir stellen nicht mehr alle der ursprünglich fast 20 Gerichte von Rauch her." Auf der Internetseite der am 1. April 1989 gegründeten Old Commercial Handels GmbH finden sich, verpackt im Frischetresor, kulinarische Schätze wie Aalsuppe, Krabbensuppe, Hummercremesuppe, Rinderbrust in Meerrettichsauce und auch Rote Grütze. Das Hauptprodukt aber ist und bleibt Labskaus.

Das Unternehmen

Bevor Peter Pagels zum Herrn über die konservierte Seemannskost avancierte, war er jahrelang in der Automobilbranche tätig: „Ich hatte eine Autowerkstatt hier in Hamburg." Nach Gründung der GmbH versuchte er den Spagat, ließ beide Geschäfte am Leben. Vergebens. „Nach zwei Jahren ging es nicht mehr", sagt Pagels, der sich schlussendlich für das Geschäft mit den Lebensmitteln entschied. Anfangs, erinnert er sich, ist er zusammen mit seiner Tochter auf Verkostungstour gegangen. Labskaus anpreisen. „Es haben sich aber immer wieder dieselben Leute zum Probieren angestellt." Also wurde diese Marketingaktion begraben. Heute gilt Labskaus – serviert mit Spiegelei, Roter Bete und Salzgurke – als Delikatesse und als Hamburger Spezialität, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt ist. Und dass dieses hamburgische Traditionsgericht andernorts produziert wird, kann als weiterer Beleg für die Toleranz und Weltoffenheit unserer Stadt gedeutet werden. ■

Stefanie Gotthardt
stefanie.gotthardt@hk24.de
Telefon 36138-563

Artikel gratis per SMS unter Angabe FBKXK6 an die Handynummer 42444 (siehe auch Seite 64).

Foto: Old Commercial Handels GmbH

Haben Sie Produkte, die aus Hamburg kommen und überregional bekannt sind? Dann rufen Sie uns an!