



Geschäftsführer Stephan Schödel präsentiert das fertig eingeschweißte Produkt: die „Original Kaisersülze“.

FOTO: ANN-KATHRIN SCHWEERS (2)

Spezialitäten in Aspik aus Reinbek

Die Kaisersülze ist der **Verkaufsschlager der Firma Basedahl**. Sie ist eigentlich ein Zufallsprodukt

ANN-KATHRIN SCHWEERS

REINBEK :: Wenn der Geruch von frischem Schweinebraten durch das Gewerbegebiet in Reinbek zieht, dann garen die Schinken in den Öfen an der Borsigstraße. Genauer: an der Hausnummer 11 beim Unternehmen Egon Basedahl Aspikspezialitäten GmbH. Wer von Basedahl spricht, der spricht heute vor allem von der Kaisersülze mit dem Krönchen

Von der Konsistenz ist das Fleisch nach dem Garen etwa wie Pulled Pork.

**Michael Huesken,
Geschäftsführer bei Basedahl**

auf dem Etikett, wie viele sie von den Frischetheken der großen Supermarktketten kennen. Welche Arbeitsschritte der Lieferung in die Läden vorstehen, das erklären die Geschäftsführer Stephan Schödel (47) und Michael Huesken (56).

Also: Schutzanzug, Haube, Maske und Schuhüberzieher an, Hände gründlich waschen und desinfizieren – und schon öffnet der Betriebswirt Schödel die schwere Tür der Produktionshalle. Etwa 30 Mitarbeiter beschäftigt sein

Unternehmen, darunter auch Fleischer und Köche. Sie nehmen früh morgens um 5.30 Uhr die Lieferungen von Schweine-, Puten- und Rindfleisch entgegen. „Hochwertig und aus Deutschland“, sagt Stephan Schödel.

Dann geht's Schritt für Schritt weiter: Das Fleisch wird gepökelt und darf in Ruhe durchziehen, bis es in einem großen Ofen gart. „Von der Konsistenz ist das Fleisch nach dem Garen etwa wie Pulled Pork“, schildert Michael Huesken. Der dabei entstehende Fond wird in großen Kesseln aufgefangen und zu würzigem Sud verkocht.

Seit jeher befreien die Mitarbeiter das Fleisch von Hand vom Fett und Bindegewebe und formen es. Die Kaisersülze sei recht kalorienarm, fast schon eine Sportlermahlzeit, sagt Huesken. Mit frischen Zwiebeln und eingelegten Gurken landet das Fleisch täglich in Hunderten weißen Terrinen. Einer der letzten Schritte ist das Aufgießen des aromatischen Suds – und zwar per Gießkanne. „Lebensmittelecht natürlich“, versichert der Chef.

Wenn Mitarbeiter Tajinder Singj zur Dekoration noch Gurkenscheiben und Lorbeerblätter auf den Terrinen verteilt, ist die Kaisersülze fast fertig. Gegen Mittag wird die Kühlung angeschmissen, damit Sud, Fleisch, Gurken und Zwiebeln in einer geleeartigen Masse über Nacht eins werden. „Hier beginnt auch die Kühlkette“, erklärt Schödel. Die Terrinen werden eingeschweißt und dürfen

zwischen Übergabe an den Spezialitätenhändler und Platzierung in den Frischetheken nicht unter eine Temperatur von sieben Grad Celsius fallen. Haltbarkeit: ungefähr 60 Tage.

Die Originalsülze war einst ein Zufallsprodukt. „Damals hat Egon Basedahl, ein Hamburger Feinkosthändler seit den 1980er-Jahren, einen seiner Schinken im Ofen vergessen. Er hat dann einfach eine Sülze daraus gemacht“, sagt Schödel. „Die hat sich viel erfolgreicher verkauft als seine Feinkost.“ Einige Jahre hatte er die Kaisersülze noch in Hamburg gefertigt, bis er in den 1990er-Jahren die Produktion an der Borsigstraße

aufbaute. Nachdem Egon Basedahl den Betrieb 2015 mit 72 Jahren mangels Nachfolge abgeben musste, kauften die heutigen Geschäftsführer die Firma. Zuvor hatten der Oberfranke Stephan Schödel und der Westfale Michael Huesken gemeinsam in einem Münchner Unternehmen gearbeitet. Huesken pendelt noch immer wöchentlich nach Minden, wo seine Familie lebt, Schödels neue Heimat ist Aumühle.

Gemeinsam haben die Geschäftspartner und Freunde frischen Wind in alte Strukturen gebracht, die Produktion 2017 durch einen Anbau samt Büros erweitert. Michael Huesken ist für Vertrieb und Marketing tätig. Zum Umsatz möchten sich die Geschäftsführer nicht äußern. „Aber wir konnten ihn auf jeden Fall erhöhen“, so Huesken.

In den kommenden Jahren sollen Produktpalette und Zielgruppe – Männer und Frauen ab 40 Jahren – ausgeweitet werden. Im Angebot ist schon jetzt nicht nur die klassische Kaisersülze in der Terrine, in Scheiben und im Darm. Saisonale Varianten mit Spargel und andere Geschmacksrichtungen werden ebenso produziert wie Remoulade, Brotaufstriche und Schmalz.

Stephan Schödel feilt mit seinem Team an neuen Produkten, etwa an veganen Alternativen und Pasteten. „Aspik stand aber immer im Vordergrund“, sagt er. „Und Sülze ist nicht out.“ Derzeit profitiere das Unternehmen auch vom Retro-Trend beim Kundengeschmack.



Auch Würste hat das Unternehmen im Angebot.