



KATEGORIE
BESTER
NEWCOMER



„Die Fischmädchen“: Jörn Asmus,
Britta Bischoff und Anika Langenberg-Buchheim.

Die Fischmädchen – Wittenborn

Fischbrötchen de luxe für jedermann

Fischbrötchen „wie ein dicker Döner“ – mit Lachs und Garnelen aus dem eigenen Räucherofen, mit Guacamole, Rucola, getrockneten Tomaten, Röstzwiebeln, Sprossen und kreativen Chutneys – das ist die Spezialität von „Die Fischmädchen“.

Seit gut zwei Jahren stoßen Britta Bischoff und ihr Team damit bei Großveranstaltungen an Nord- und Ostsee auf begeisterte Kunden.

Es gibt Fischbrötchen – und es gibt die Fischbrötchen von „Die Fischmädchen“. Als Flaggschiff des zehnten Sortiments darf „Das Edle“ gelten: Der Kunde erhält ein mit Sepia gefärbtes schwarzes Brötchen, hergestellt auf Basis eines Roggensauerteigs von einem Brotsommelier aus

Kronshagen bei Kiel. Im Brötchen: ein bisschen Guacamole – „für den guten Geschmack“ –, Rucola, Babyleaves-Salat, gewürfelte Räucherlachs, geraspelter Rotkohl, Tomate, dazu eine japanische Ponzou-Sauce – mit Soja- und Austernsauce – und als Topping Röstzwiebeln für den „Crunch“ und schließlich Sprossen.

„Das müssen Sie sich wie einen dicken Döner vorstellen – es schmeckt einfach sensationell und wir sind restlos begeistert“, schwärmt Britta Bischoff mit ansteckender Überzeugung. Die Fotos von langen Warteschlangen vor „Karl“, dem Verkaufswagen der Fischmädchen, sprechen für sich.

Britta Bischoff ist eine Quereinsteigerin in der Fischbranche. 18 Jahre lang war sie Vertrieblerin in der Fashion-Branche. Sie hatte ihre eigene Agentur, bot verschiedene Kollektionen an, etwa das Label Lyckaland: hochwertige handgestrickte Alpaka-Pullover aus nachhaltiger und fairer Produktion. „Vor ungefähr sechs Jahren war die Klamotte ein bisschen rückläufig aufgrund des Internets“ – das sei dann der Anlass für sie gewesen, etwas Neues zu machen: „Ich brauchte noch mal einen Kick“ Und dann kam das Hobby ihres Vaters ins Spiel. Der hatte über 40 Jahre lang nebenbei geräuchert. „Das Naheliegendste war, dass der Papi mir alles beibringt“, erklärt Britta Bischoff, warum ihre Wahl auf die Neugründung einer Fischräucherei fiel. Im Herzen von Holstein, in der gut 1.000-Einwohner-Gemeinde Wittenborn und zehn Autominuten entfernt von Bad Segeberg, der Stadt der Karl-May-Spiele, kaufte sie gemeinsam mit ihrem Mann Jörn Asmus im Oktober 2021 einen ehemaligen Zimmereibetrieb und baute ihn zur Lachsräucherei um.

„Wie Schinken“

„Ich hatte keine Ahnung, wie man eine Manufaktur baut, aber heute weiß ich das“, sagt Britta Bischoff offenherzig.



Die Räucher- und Graved-Lachse und die geräucherten Shrimps bilden den Kern eines derzeit zehn Variationen umfassenden Brötchen-Sortiments. Auf den Lachs-Brötchen liegen jeweils zwei Scheiben, insgesamt 60 Gramm Fisch.

„Unsere Fische werden von Hand in einem aufwendigen, schonenden 50-Stunden-Räucherverfahren veredelt“, werben „Die Fischmädchen“ auf ihrer Internetseite. Als Rohware wird norwegischer Zuchtlachs verwendet, ohne Kopf, Schwanz und Mittelgräte, aber mit Haut, der zunächst in einer Gewürzmischung – einer Rezeptur ihres Vaters – 18 Stunden reift. Anschließend werden die Lachse bei etwa 20 Grad für 50 bis 55 Stunden,

je nach Wetter, geräuchert. „Die Qualität ist mega: wie Schinken, er hat eine leichte Festigkeit und der Rauchgeschmack kommt sehr gut“, beschreibt sie das Ergebnis und erklärt: „Wir bekommen 36 Seiten in einen Ofen, aber wenn ich ihn nicht so voll mache, werden die Lachse schöner, bekommen mehr Rauch ab.“

Graved-Lachs werde für 60 Stunden in der Gewürzlake gebeizt. Neueste Kreation ist ein pinker Lachs, der seine Farbe von Rote Bete erhält. „Ich liebe Pink und wollte einen pinken Lachs haben“, begründet die Räuchermeisterin, die häufig im entsprechend farbigen Outfit unterwegs ist. Neben dem Lachs werden TK-Black Tiger-Garnelen aus Bangladesch kaltgeräuchert. „Die Garnelen liegen drei bis vier Stunden in Gewürzlake, werden abgespült, einmal kurz erhitzt, damit sie etwas rote Farbe bekommen und dann gehen sie mit ein bisschen Pfeffer obendrauf bei ebenfalls 20 Grad für acht Stunden in den Ofen“, beschreibt Britta Bischoff das Prozedere.

Matjes mit Erdbeer-Chutney

Die Räucher- und Graved-Lachse und die geräucherten Shrimps bilden den Kern eines derzeit zehn Variationen umfassenden Brötchen-Sortiments. Da ►



Für manche Veranstaltung gilt, was Britta Bischoff in Hamburg beobachtet hat: „Am ersten Tag schlichen sie um uns rum und probierten, am zweiten Tag ging es ab: ‚Probiert mal bei den Fischmädchen!‘“ Foto: ihr Mann Jörn Asmus im Gespräch, hinten Britta Bischoff.

Bester Newcomer



Die Fischmädchen haben Dutzende verschiedener Chutneys aus eigener Herstellung im Sortiment, von Klassikern wie Honig-Senf-Dill über Erdbeer, Mango und Ananas bis zu Teriyaki-Kokos oder Wasabi-Schmand-Rote Bete.

sind zum einen das „Lachs“- und das „Rote Bete-Lachs“-Brötchen: die länglichen Roggen-Brötchen erhalten zunächst ein bisschen Öl von den selbst eingelegten getrockneten Tomaten



Im Herzen von Holstein kaufte Britta Bischoff gemeinsam mit ihrem Mann Jörn Asmus 2021 einen ehemaligen Zimmereibetrieb und baute ihn zur Lachsräucherei um. Davor: der Verkaufswagen.

– „um das Öl zu verwenden“ –, es folgen Salat und zwei Scheiben Lachs, etwa 60 Gramm. „Die Brötchen backt ein Bäcker aus der Region für uns, wir backen sie bei uns im Wagen für drei bis vier Minuten auf“, sagt Britta Bischoff und betont: „Der Kunde bekommt immer ein handwarmes Brötchen.“ Ein besonderes

Kennzeichen der Fischmädchen-Brötchen sind ihre ausgewählten, selbst hergestellten Chutneys. „Das Besondere“ etwa – Lachs mit Rucola, Schafskäse, Rote Bete, eingelegten Tomaten und Sprossen – erhält ein Erdbeer-Chutney. Gerade beim Matjes-Brötchen erhält das Team insbesondere von älteren



Für die Fraktion jener potentiellen Kunden, die auf Fisch verzichten wollen, aber die besonderen Brötchen schätzen, gibt es das „Fischlose“.



Neben Brötchen mit Matjes oder Matjestatar mit Paprika und roten Zwiebeln gibt es auch ein Bismarck-Brötchen – letzteres jedoch ohne Chutney, „denn Bismarck ist Bismarck“.





Als Flaggschiff des zehn Variationen umfassenden Sortiments darf „Das Edle“ gelten: ein mit Sepia gefärbtes Brötchen, Guacamole, Rucola, gewürfeltem Räucherlachs, Rotkohl, Tomate, Ponzou-Sauce, Röstzwiebeln und Sprossen.

Kunden einen erstaunten Blick auf Frage: „Dürfen wir ein bisschen Erdbeersauce raufmachen? Ist wirklich gut ...!“ – „Na, wenn Ihr meint ...!“ Britta Bischoffs Mann Jörn Asmus bietet dann an: „Wenn nicht, dann bring‘ es uns wieder!“ Ein Angebot, das noch kein Kunde in Anspruch genommen habe.

Geräucherte Garnelen mit Ananas-Chutney

Für das Brötchen mit fünf geräucherten Garnelen und den unvermeidlichen Sprossen als Topping haben die Fischmädchen ein Ananas-Chutney mit brasilianischem Gewürz entwickelt. Für ▶



Graved-Lachs wird für 60 Stunden in einer Gewürzlake gebeizt. Neueste Kreation ist ein pinker Lachs, der seine Farbe von Rote Bete erhält: „Ich liebe Pink und wollte einen pinken Lachs haben.“

Seafood Star 2026



Die Fischmädchen in Kürze

Die Fischmädchen
Britta Bischoff
Segeberger Str. 19
23829 Wittenborn
Tel.: 0172-9 66 26 96
E-Mail: diefischmaedchen@gmx.de
www.diefischmaedchen.de

Charakteristik: Lachsräucherei mit Fischbrötchen-Wagen
Inhaberin: Britta Bischoff
Vertriebsgebiet: Norddeutschland
Sortiment: zehn Variationen Fischbrötchen
Beschäftigte: 7
Gegründet: 2023

Bester Newcomer

die Fraktion jener potentiellen Kunden, die auf Fisch verzichten wollen, aber die besonderen Brötchen schätzen, gibt es das „Fischlose“. „Das machen wir wie das ‚Besondere‘, aber ohne Lachs, mit Rucola, Schafskäse, geraspeltem Rotkohl, eingelegten Tomaten und Sprossen. Dazu eine Sauce nach Wahl. Wir schlagen unsere fruchtig-scharfe Mango-Sauce vor – die kommt immer gut an.“ Insgesamt seien Dutzende verschiedener Chutneys aus eigener Herstellung im Sortiment, von Klassikern wie Honig-Senf-Dill über die eingangs genannten bis zu Teriyaki-Kokos oder Wasabi-Schmand-Rote Bete. Vieles entstehe spontan. So habe sie abends mal schnell eine Rhabarbersauce kreiert, bei der ihr Mann Jörn sicher war: „Das kann doch gar nicht schmecken.“ Jetzt sei es beider Favorit. Insbesondere auf diesem Feld lässt sich Britta Bischoff von einem Insider aus der Gastronomie-Szene beraten, der ehemals eine Kette mit 50 Restaurants führte, denn: „Ich bin ja nicht aus der Gastro.“ Ein Beispiel: „Wie mache ich ein gutes Basilikum-Pesto? Sein Vorschlag: Damit es nicht so teuer wird, kannst Du Mandeln dazu tun



Britta Bischoff ist Quereinsteigerin in der Fischbranche. 18 Jahre lang war sie Vertrieblerin in der Fashion-Branche: „Ich brauchte noch mal einen Kick.“

und statt ganz viel Basilikum nimmst Du noch Petersilie.“

Kein Chutney für das Bismarck-Brötchen

Neben Brötchen mit Matjes oder Matjes-tatar mit Paprika und roten Zwiebeln gibt es auch ein Bismarck-Brötchen. Für alle

drei wird Bismarck- und Matjes-Hering eingesetzt, den der Hauptlieferant, die Fischmanufaktur Usbek aus Wankendorf, selber produziert. „Nur für das Bismarck-Brötchen haben wir kein Chutney, denn Bismarck ist Bismarck – nur mit einem bisschen was für's Auge: roten Zwiebeln und Sandwich-Gurken von Kühne“, begründet Britta Bischoff den Ausreißer



„Die Fischmädchen“ verkaufen insbesondere auf größeren Veranstaltungen. Anfang August stand „Karl“ am Husumer Hafen und servierte den gut 2.000 Schlagerfans beim „Schlager Beach“ 2025 das „Edle“ und das „Besondere“.

beim Klassiker. Sämtliche Brötchen werden eigens zubereitet. In der Theke liegen nur Anschauungsobjekte und der Kunde wird aufgefordert: „Guckt Euch die Kollektion an, wir geben eine Empfehlung und machen das für Euch immer frisch.“ Die Models werden nach Geschäftsschluss an Obdachlose oder Flaschensammler verschenkt, denn: „Gemeinnützige Tafeln sind sich unsicher, haben Angst wegen dem Fisch.“

Der Verkaufswagen „Karl“, so der interne eigene Name für das Mobil, stammt in der Basis von einem polnischen Hersteller. Das im Nachbarland günstig erworbene Chassis wurde vom BS Camperwerk-Fahrzeugbau im nahen Bad Bramstedt ausgebaut, die Werbetechniker von CiFol aus demselben Ort erstellten die Folie für das Verkaufsauto. „Wir hatten damals keine Ahnung, wie man so einen Wagen einrichtet“, bedauert Britta Bischoff, denn: „Nach einer gewissen Zeit merkt man, was nicht optimal ist.“ So würde sie den nächsten Wagen mit einer Saladette ausstatten, die sich über die gesamte Rückwand zieht, und den jetzt seitlich



Der Verkaufswagen stammt in der Basis von einem polnischen Hersteller. Das im Nachbarland günstig erworbene Chassis wurde vom BS Camperwerk-Fahrzeugbau im nahen Bad Bramstedt ausgebaut.

stehenden Brötchen-Ofen hätte sie mittig installiert. Fächer im oberen Bereich fehlen und das Logo an der Wagenrückwand innen müsste höher platziert werden. Aber: „Wir kriegen hier unglaublich viele Seiten Lachs unter - und der Wagen sieht edel aus.“ In Grau-Weiß harmoniere er nicht nur mit dem Produktionsgebäude, sondern habe angesichts seiner schicken Optik auch schon den Zugang zu edleren Events erleichtert.

Verkauf auf großen Events an der Küste

„Die Fischmädchen“ verkaufen insbesondere auf Groß- und größeren Veranstaltungen. Als das internationale Kataranrennen SailGP Mitte August erstmals in Deutschland ausgetragen wurde, konnten die mehr als 13.000 Zuschauer in Sassnitz die Brötchen-Spezialitäten genießen. Anfang August stand „Karl“ am Husumer Hafen und servierte den gut 2.000 Schlagerfans beim „Schlager Beach“ 2025 das „Edle“ und das „Besondere“. In nobler Gesellschaft bewegten sich die „Fischmädchen“ im März diesen Jahres: Beim „Baltic Lights“-Schlittenhunderennen in Heringsdorf auf Usedom waren sie zusammen mit dem Champagner-Hersteller Moët & Chandon vor Ort - rund 60.000 Gäste waren gekommen, um Promis aus Film und Fernsehen auf Hundeschlitten zu sehen. „Champagner und Lachs, das passt natürlich“, kommentierte Britta Bischoff die gemeinsame Präsenz.

Einmal im Monat Verkauf ab Hof

Natürlich zeigen sie auch in der heimischen Region Flagge, auch wenn sie gesteht: „Wir sind in Hamburg nicht so bekannt, mehr so an der Küste.“ Doch bei der Veranstaltung „FischVerliebt“ anlässlich des Weltfischbrötchentags standen „Die Fischmädchen“ auf dem Spielbudenplatz in St. Pauli - gemeinsam mit dem Seafood-Restaurant „Underdocks“ und dem mobilen Fischfachhandel Fisch Keste aus Neumünster. Britta Bischoff beschreibt einen typischen Ablauf: „Am ersten Tag schlichen



Neben dem Lachs werden TK-Black Tiger-Garnelen aus Bangladesch kaltgeräuchert.



Norwegischer Zuchtlachs reift 18 Stunden in einer Gewürzlake, bevor er bei etwa 20 Grad für 50 bis 55 Stunden geräuchert wird. „Die Qualität ist mega: wie Schinken, er hat eine leichte Festigkeit und der Rauchgeschmack kommt sehr gut.“

sie um uns rum und probierten, am zweiten Tag ging es ab: „Probiert mal bei den Fischmädchen!“ Wir hatten soviel zu tun.“ Einmal im Monat verkauft das Team auf dem eigenen Hof. Sonntags von 11:00 bis 16:00 Uhr kommen nicht nur Dorfbewohner, denn die Räucherei liegt direkt an der Bundesstraße 206, einer wichtigen Ost-West-Verbindung im südlichen Schleswig-Holstein. 350 bis 450 Kunden an einem solchen Sonntag sind ein guter Umsatz, zumal: „Wir haben hier zuhause keine zusätzlichen Kosten.“ bm