



Zordels Fischzuchten im Schwarzwald und Harz

# Grillforelle ist das Hauptprodukt bei der Vermarktung

Seit einigen Jahren sind die sechs Fischzuchtbetriebe des Familienunternehmens Zordel unter dem Dach einer Fischhandelsgesellschaft vereint. Um die dort produzierten Fische, vor allem Forellen, gewinnbringend verkaufen zu können, betreibt die Familie zugleich mehrere Gastronomiebetriebe und Verkaufseinrichtungen. Dieses Netzwerk zur Direktvermarktung ist überaus erfolgreich und in dieser komplexen Form wohl einzigartig in Deutschland.

**E**ine sorgfältig geputzte Forelle wird mit der Würzmischung eingerieben, die sich Zordels nach eigenem Rezept herstellen lassen, und die Bauchhöhle mit Zwiebelringen gefüllt. In reißfeste Alufolie gewickelt gibt man den Fisch dann für eine Viertelstunde

auf den Grill - und fertig ist die Grillforelle, das älteste, beliebteste und erfolgreichste Produkt der Zordels. An einem guten Sonntag gehen im Schwarzwälder Eyachtal zwischen 1.000 und 1.500 Grillforellen über den Tresen. Der bisherige Rekord wurde am Karfreitag in diesem

Jahr mit 3.000 Grillforellen aufgestellt, die einfach mit Brot oder hausgemachtem Kartoffelsalat (am Karfreitag wurden davon mehr als 250 kg verkauft!) verzehrt wird. Die Schlange der Gäste riss nicht ab, zur Hauptzeit warteten sie mehr als eine Stunde auf den Fisch.



1 |



2 |



3 |

1 | Auf dem Weg zum Restaurant und Hotel fahren die Gäste an zahlreichen Forellenbecken vorbei, die von einer kleinen Quelle auf dem Grundstück gespeist werden.

2 | Oliver Felbrich und Andreas Zordel. Seit Anschaffung einer Baader 135 können die Forellen auch grätenfrei angeboten werden.

3 | Wie im Schwarzwald entstand auch im Harz ein gastronomisches Zentrum mit Grillstube, Fischrestaurant und Hotel direkt neben der Teichanlage.

Von solchen Erfolgen hätte Firmengründer und Senior-Chef Hans Zordel nicht zu träumen gewagt, als er in den 1960er Jahren seine ersten Forellen auf den Grill legte. Schon damals ahnte der Büromaschinenmechanikermeister, dass die Vermarktung ein wichtiger

Schlüssel für die Wirtschaftlichkeit des Gewerbes ist. Sein Vorteil: als „Seiteneinsteiger“ hatte er eine unvoreingenommene, weniger von Traditionen beeinflusste Sicht auf die Fischzucht, denn damals galten Forellen noch als edles Produkt für besondere Anlässe.

Von alteingesessenen Forellenzüchtern musste Hans Zordel sich deshalb vorwerfen lassen, irgendwann komme es noch soweit, dass Forellen auf Jahrmärkten angeboten werden. Stimmt, inzwischen beliefert Zordel auch rund 40 Fischerfeste, die Angelvereine in der Region alljährlich durchführen, mit Forellen und Sonstigem, was zum Feiern benötigt wird: Teller, Bestecke, Alufolie, Grills in der gewünschten Größe und Kühlmöglichkeiten. Ob in Eutin-



1 |

Der Produktkatalog von Zordel umfasst annähernd 220 Erzeugnisse aus eigener Produktion, davon sind etwa 30 ständig im Laden verfügbar.

2 |

Grillstube und Fischladen im Eyachtal locken ganze Familien an, die mitten in der Natur ihre Grillforellen genießen und Fischprodukte für daheim kaufen können.

3 |

Die Verpackung wird bewusst nicht mit letzter Perfektion gestaltet, um den handwerklichen Charakter der Produkte zu unterstreichen.

4 |

Ganze Forellen werden nicht nur in der beliebten „Müllerin Art“, sondern auch „blau“, nach Elsässer oder Florentiner Art sowie in einer Feinschmecker-Version angeboten.

5 |

Rund 20 Fischgerichte stehen in der „Alten Mühle“ auf der Karte, dazu gibt's die passenden Weine aus der Region.

6 |

Überall an den Straßen und Wegen im Eyach- und Enztal weisen Schilder und Plakate auf die Möglichkeiten zum Fischverzehr bei Zordels hin.

gen (Enz) oder im 120 km entfernten Heilbronn, auf vielen Fischerfesten im Umkreis schätzt man die Qualität der Forellen und den Service von Zordel, der die Fische auf Wunsch auch bereits küchenfertig vorbereitet oder in Salzlake gereift anliefern.

Doch Fischerfeste machen nur einen geringen Teil des Forellenverkaufs aus. Weitaus mehr Fisch wird über die eigenen gastronomischen Betriebe und Verkaufseinrichtungen vermarktet. Wie perfekt dieses System funktioniert, lässt sich am besten im nördlichen Schwarzwald, wo die Stammbetriebe der Zordelschen Unternehmensgruppe ansässig sind, beobachten. Auf einer Wegstrecke von knapp anderthalb Kilometern findet man gleich drei gastronomische Einrichtungen, die mit ihren kulinarischen Angeboten jeweils unterschiedliche Gästegruppen ansprechen. Im Eyachtal - wo Hans Zordel 1959 von Hand den ersten Teich aushob und mit der Forellenzucht begann - locken die Grillstube und der Fischladen vor allem Wanderer und

ganze Familien an, die hier mitten in der Natur ihre Grillforellen genießen und Fischprodukte für daheim kaufen können. In der Fischzuchtanlage kann jeder sehen, wie die Forellen und sonstigen Fischarten im klaren Eyachwasser aufwachsen, bevor sie im Verarbeitungsbereich in Grillforellen und viele andere Produkte verwandelt werden.

### Eigene Gastronomiebetriebe vom Imbiss bis zum Fischrestaurant

Von der Aufzucht der Fische über die Verarbeitung bis zum Verkauf - alle Räumlichkeiten können von den Gästen eingesehen werden, sämtliche



2|



4|

5|



6|

Arbeitsschritte und Prozesse sind für sie transparent. Das macht den betriebenen Aufwand erkennbar und schafft Vertrauen bei den Kunden. Zumal in allen Bereichen absolute Sauberkeit und Hygiene herrschen. Selbst der Seniorchef scheut sich nicht, eine Serviette aufzuheben, die vom Tisch geweht ist oder vergessenes Leergut wegzuräumen. Besonderen Wert legt Zordel bei seinen Angestellten auf Freundlichkeit gegenüber den Gästen: „Das muss man einfach mitbringen, alles andere kann man lernen.“

Gut 600 Meter weiter flussabwärts Richtung Enztal betreiben die Zordels seit einigen Jahren mit der „Waldhexe“

eine rustikale Imbissstube, die besonders bei Ausflüglern sowie Fahrrad- und Motorradfahrern beliebt ist. Hier gibt es auch Bratwurst mit Pommes, doch der Renner auf der Karte sind Forellenfilets, in Butter gebraten. Hin und wieder werden in der Waldhexe auch Grillforellen angeboten. Zu Ostern wurden in diesem Jahr beispielsweise beachtliche 380 Stück davon verkauft.

Unweit der Waldhexe befindet sich der dritte Gastronomiebetrieb, das Fischrestaurant „Zur alten Mühle“. Hier werden in gediegener Atmosphäre aufwändigere Fischgerichte serviert, natürlich meist mit Forellen oder Saiblingen. Der gute Ruf des Restaurants

lockt selbst Gäste aus Stuttgart, Baden-Baden und Karlsruhe ins Enztal. Zumal sie auch übernachten können, denn die Mühle ist auch ein urgemütliches Hotel. Als Hans Zordel vor etlichen Jahren das Grundstück erwarb, auf dem sich die verfallene Papiermühle befand, spotteten Kritiker noch. Ein Fischrestaurant will Zordel im Schwarzwald einrichten? Das klappt vielleicht an der See, aber hier doch nicht! Doch auch diesmal zeigte sich, dass Hans Zordel mit seiner Investition richtig lag. Die Mühle wurde komplett renoviert und das Grundstück umgestaltet. Schon der Weg zum Restaurant und Hotel macht Appetit auf leckere Forellen, denn dabei fahren die Gäste an zahlreichen



1 |



2 |



3 |



4 |



5 |



6 |

1 |  
Alle Prozesse von der Aufzucht der Fische über die Verarbeitung bis zum Verkauf sind voll transparent und können von den Gästen eingesehen werden.

2 |  
Zordel beliefert rund 40 Fischerfeste in der Region mit Forellen, die auf Wunsch auch bereits küchenfertig vorbereitet oder in Salzlake gereift sind.

3 |  
Zuerst wird die sauber geputzte Forelle mit einer speziellen Würzmischung eingerieben.

4 |  
Dann füllt man eine ordentliche Portion Zwiebelringe in die Bauchhöhle ...

5 |  
... und wickelt den Fisch tropfsicher in reißfeste Aluminiumfolie ein ...

6 |  
... und legt ihn unter mehrfachem Wenden etwa eine Viertelstunde lang auf den Grill.

Fischbecken vorbei, die von einer kleinen Quelle auf dem Grundstück gespeist werden. Danach passiert man einen idyllischen Angelteich, an dem ambitionierte Hobbyangler sich ihre Forellen selbst fangen können. Angeln können sie vor Ort ausleihen.

Wie Grillstube und der Fischverkauf in der Anlage, Waldhexe und Fischrestau-

rant gehört auch der Angelteich zum Vermarktungskonzept der Zordels. Ein kleiner, aber deshalb nicht weniger wichtiger Mosaikstein im Gesamtgefüge. Denn je vielfältiger die Absatzkanäle, desto stabiler ist die Vermarktung. Für Zordel war die Nachfrage immer der wichtigste Wachstumsmotor. Obwohl das Unternehmen ständig wuchs, produzierte es in keiner Phase seiner Entwicklung mehr Fisch, als abgesetzt werden konnte. „So waren wir nie gezwungen, unseren Fisch zu niedrigen Preisen verkaufen zu müssen“, sagt Andreas Zordel, der den Bereich Fischproduktion vor wenigen Jahren vom Vater Hans übernommen hat und jetzt als Geschäftsführer leitet. „Wer seine Produkte nicht verramscht, unterstreicht damit auch ihren besonderen Wert.“

### Komplexes Vermarktungskonzept funktioniert auch im Harz

Zordels Fischzuchten im Schwarzwald - Eyachtal, Enztal und Berneck - sind seuchenfreie Betriebe, deren Fische hohen gesundheitlichen Anforderungen genügen. Darum brauchen während der Aufzucht auch keine Medikamente eingesetzt zu werden. Die hier produzierten Forellen, Lachsforellen und Saiblinge sind breitrückig, konditionsstark, attraktiv gefärbt und weisen ein makelloses Flossenbild auf. Das hat sich herumgesprochen, die Nachfrage steigt. Zum Beispiel bei Kaufland, deren Markt in Pforzheim von Zordel schon seit rund 25 Jahren mit lebenden Forellen beliefert wird. Jetzt ist noch der Neckarsulmer Markt hinzu-

# Emder Matjesfilet in klarem Gurke-Dill-Dressing

**Der feine Zarte.** Unsere jahrzehntelange Erfahrung und die damit verbundene Tradition hat unseren Fisch geprägt. Das Ergebnis spricht für sich: feiner Geschmack aus bester Qualität.



*Wir  
gratulieren den  
Gewinnern  
2011!*

[www.emder-matjes.de](http://www.emder-matjes.de)



**EMDER  
MATJES**

DER FEINE ZARTE

Das Original von Fokken & Müller



Die „Waldhexe“ hat sich zu einem besonderen Anziehungspunkt für Fahrradfahrer und Biker entwickelt.

gekommen, der sich vom vorherigen Lieferanten trennte, weil es sehr viele Reklamationen gab. Seit die schicken Forellen von Zordel im Aquarium schwimmen, sind die Kunden wieder zufrieden und der Umsatz steigt.

Natürlich profitieren Zordels Betriebe im Schwarzwald von der wirtschaftlichen Stärke und hohen Kaufkraft dieser Region Baden-Württembergs, in der zwei namhafte Autohersteller angesiedelt sind. Förderlich ist auch die gute Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz, denn eine S-Bahn, die zwischen Pforzheim und Bad Wildbad pendelt, hält direkt neben der Fischzucht und dem Restaurant im Enztal. Aber das allein erklärt noch nicht den Erfolg des Familienunternehmens. Denn nach der Wiedervereinigung Deutschlands gelang es Hans Zordel auch im Harz, ein komplexes Vermarktungssystem für Forellen aufzubauen, das dem im Schwarzwald sehr ähnlich und ebenso erfolgreich ist. Begonnen hat dort alles mit den beiden Indoor-Forellenzuchtanlagen Bodetal und Rübeland, die Zordel schon von einem früheren Besuch zu DDR-Zeiten kannte. Als sich nach der Wende die Möglichkeit zum Kauf ergab, zögerte Hans Zordel nicht lange und investierte zusätzlich viel Geld, um die beiden Durchflussanlagen auf einen modernen Stand zu bringen. Ursprünglich wollte er hier einen Teil der Forellen für die Vermarktung im Schwarzwald

aufziehen, denn dort reichten die Kapazitäten damals kaum aus, um die wachsende Nachfrage zu befriedigen.

Als ihm dann aber noch eine verfallene Teichanlage, in der früher Fische für die Mönche des Klosters Michaelstein gezüchtet wurden, samt aller Gebäude angeboten wurde, konnte Hans Zordel nicht widerstehen. Mit hohem Kostenaufwand und viel Liebe zum Detail wurde alles von Grund auf renoviert und – wie im Schwarzwald – zu einem gastronomischen Zentrum mit Grillstube, Fischrestaurant und Hotel ausgebaut. Auch diesmal fehlte es nicht an warnenden Stimmen, denn niemand wusste, ob sich das Engagement im Nordharz wirklich lohnt, wie sich die Kaufkraft vor Ort entwickelt und ob die Bevölkerung den Investor aus dem Westen akzeptiert. Doch wieder glaubte Hans Zordel fest an den Erfolg und sollte Recht behalten.

### **Gäste und Kunden stehen immer im Mittelpunkt**

Das stimmige Konzept am Michaelstein überzeugt sowohl Touristen als auch Einheimische. Hier kann man die bekannte Grillforelle essen, sich im Hotel „Schafstall“ oder im Restaurant „Zum Klosterfischer“ mit Fisch aus eigener Zucht und regionalen Produkten verwöhnen lassen, im Forellenteich selbst die Angel auswerfen oder einfach nur rund um die Fischteiche spazieren gehen. Wer mag, kann außerdem frisch geschlachtete Fische und geräucherte Spezialitäten im Laden kaufen. Wie im Schwarzwald sind auch die Gastrono-

miebetriebe im Harz überaus erfolgreich. Vor wenigen Wochen erst wurde der „Klosterfischer“ von Lesern der örtlichen Zeitung ‚Volksstimme‘ mit der Traumnote 1,109 zur beliebtesten Gaststätte im Harz gewählt. Nur Zordels Plan, die Forellen aus dem Harz im Schwarzwald zu vermarkten, ist nicht aufgegangen. Inzwischen müsse man oft sogar Fische aus dem Schwarzwald zum Michaelstein bringen, versichert Andreas Zordel, der die Transporte meist selbst durchführt. Er leitet nämlich nicht nur den Bereich Fischproduktion des Familienunternehmens, sondern hat sich als KFZ-Mechaniker auch auf den Bau von Trucks für den Lebendtransport von Fischen spezialisiert, die im In- und Ausland begehrt sind. Sein neuer 730 PS-Lastzug ist ein echter „Hingucker“, der jeden Fischtransport zur Werbefahrt für Forellen von Zordel macht.

Hans Zordels Maxime „Dem Gast das Beste“ ist kein platter Werbespruch, sondern wird in allen gastronomischen Betrieben des Familienunternehmens auch wirklich umgesetzt. Dafür sorgt heute seine Tochter Daniela Zordel, die den Bereich leitet. Wie der Vater lassen sich auch Daniela und Andreas bei ihren Entscheidungen von gleichen Werten leiten, die für den Senior-Chef kennzeichnend sind. Dazu zählen außer Fleiß und dem beherzten Anpacken von Problemen auch Bescheidenheit und Bodenständigkeit. Die Familie ist seit jeher fest in den Regionen verwurzelt und engagiert, in denen sie sich wirtschaftlich betätigt. Seit Jahren schon bilden ihre Unter-



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**Royal Greenland®**

# Asavakkit

ist Grönländisch und heißt "Ich liebe dich."



Unser Kabeljau (*Gadus morhua*)  
aus kristallklaren grönländischen Gewässern.

## So einzigartig wie sein Ursprung!

Royal Greenland GmbH, Flughafenallee 3, 28199 Bremen  
Tel. 0421 - 839 62 0, Fax. 0421 - 839 62 47  
[foodsales@royalgreenland.com](mailto:foodsales@royalgreenland.com)  
[www.royalgreenland.de](http://www.royalgreenland.de)





Beim Blick in die Kühltheke im Eyachtal mag man kaum glauben, dass fast alles, was hier zum Verkauf angeboten wird, aus Forellen hergestellt wurde.

nehmen Lehrlinge in der Fischproduktion und Gastronomie aus. Sie stellen unentgeltlich Fisch für Kochkurse der örtlichen Volkshochschule zur Verfügung und bieten Führungen durch ihre Fischzuchten an, für Schulklassen ist das ebenfalls kostenlos. Sogar andere Fischzüchter haben schon Praktika bei Zordel gemacht und gesehen, wie man Forellen veredeln und vermarkten kann. Ihm sei es recht, begründet Andreas Zordel diese Offenheit, wenn die Kunden auch beim Konkurrenten vernünftige Forellen bekommen. „Wer irgendwo mal eine schlechte Forelle gekauft hat, könnte auch für mich als potentieller Kunde verloren sein.“

### **Eigene Produktentwicklungen halten das Angebot interessant**

Ohne den Einsatz seiner rund 80 Mitarbeiter hätte aber auch das Familienunternehmen nicht den Stand und Ruf erreicht, den es heute hat. Viele von ihnen engagieren sich weit über das Maß des Üblichen hinaus mit ihrer beruflichen Aufgabe, zum Beispiel Yvonne Rempt, die im Harz den „Klosterfischer“ leitet

oder Oliver Felbrich, der im Eyachtal den Grillimbiss und das Fischgeschäft führt und darüber hinaus viele neue Produkte entwickelt.

Beim Blick in die Kühltheke im Eyachtal mag man kaum glauben, dass fast alles, was hier zum Verkauf angeboten wird, aus Forellen hergestellt wurde. Annähernd 220 Erzeugnisse, fast alles aus eigener Herstellung, umfasst Oliver Felbrichs Produktkatalog. Davon sind etwa 30 ständig im Laden verfügbar. Hauptsächlich Forellen und Lachsforellen, aber auch andere Arten. Als ganze Fische oder Filets, frisch, als Salat, kalt oder heiß geräuchert, im Stück oder vorgeschnitten. Außerdem bietet Felbrich noch eine Range an Convenience-Produkten aus eigener Entwicklung und Herstellung. Zum Beispiel Bratforellenfilets, die wie Heringe sauer eingelegt sind, Graved-Lachsforellenfilets in Kirschwasser gebeizt oder „mediterran“ mit Basilikum und Orangensaft zubereitet, Matjesforellenfilets, Kaviar von Forelle und Saibling, eine deftige Fischsuppe im praktischen Beutel und anderes mehr. Die Kunden werden vom Verkaufspersonal gezielt auf Neuheiten im Sortiment aufmerksam gemacht, manchmal gibt man ihnen auch eine Probe gratis mit. „Selbst wenn nicht jedes Produkt ein Bestseller wird, sind Neuentwicklungen wichtig“,

erklärt Oliver Felbrich, „damit das Angebot stets interessant bleibt und nicht langweilig wird“. Seit zur Verarbeitung eine Baader 135 angeschafft wurde, kann er den Kunden auch grätenfreie ganze Forellen bieten. „Viele bevorzugen inzwischen sogar bei der Grillforelle die grätenfreie Variante. Grätenfreier Fisch kommt aber auch frisch sehr gut an, weil er zusätzliche Möglichkeiten bei der Zubereitung bietet. Er eignet sich zum Beispiel hervorragend zum Füllen mit Gemüse oder Kräutern und Gewürzen.“

Um keinen Kunden zu enttäuschen, der sich auf den Weg ins Eyachtal macht, sind Grillstube und Fischgeschäft an allen 365 Tagen im Jahr geöffnet. „Täglich von 8 bis 20 Uhr“, betont Oliver Felbrich, „nur Weihnachten und Silvester versuchen wir nach Möglichkeit schon etwas früher zu schließen.“ Auch im Winter haben die Kunden keine Probleme, die Forellenanlage zu erreichen: „Mit Unimog, Schneepflug und Schneefräse halten wir die Zufahrt schneefrei“, verspricht Andreas Zordel. „Wenn ein Kunde um 8 Uhr morgens Forellen kaufen möchte, ist der Weg garantiert geräumt.“

Obwohl Hans Zordel eigentlich längst im Ruhestand ist und die Früchte seines Lebenswerks genießen könnte, mischt er weiterhin kräftig mit. Jetzt trägt er sich mit dem Gedanken, eine Brutanlage zu kaufen: „Dann hätten wir die komplette Erzeugerkette von der Eierbrütung bis zum fertigen Forellengericht auf dem Teller selbst in der Hand“. Auch Andreas Zordel plant für die Zukunft. Er möchte die Saiblingsproduktion steigern, weil dieser Fisch bei den Kunden immer beliebter wird. Ein geeignetes Grundstück in der Nachbarschaft hat er schon ins Auge gefasst ... mk

*Kontakt:*  
 Andreas Zordel  
 Eyachtal 1  
 75305 Neuenbürg  
 Telefon: 07082/60420  
 Telefax: 07082/948386  
 E-Mail: zordel@t-online.de  
 www.zordel.de