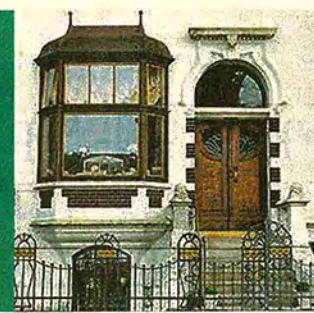


BESTES AUS SCHWACHHAUSEN



Die Wachm

WESER-KURIER STADTTEIL-KURIER NR.276 / NORDOST / MITTE vom 27.11.2025

Ein Körbchen voller Weihnachtsgenuss

Bei Wöhlke's Fischerkörbchen gibt es zur Festzeit alles, was Fischliebhaber glücklich macht

In der Friedhofstraße 29 in Schwachhausen duftet es in diesen Wochen nach frisch geräuchertem Lachs, würzigem Dill und warmem Fisch aus der Pfanne: Wöhlke's Fischerkörbchen bereitet sich auf eine der arbeitsreichsten Zeiten des Jahres vor. Für viele Stammkunden gehört der Besuch im kleinen Fischgeschäft fest zur Adventstradition – sei es, um Fisch für das Weihnachtsessen zu bestellen oder einfach, um sich vom vorweihnachtlichen Trubel eine Pause beim Mittagstisch zu gönnen.

Die Nachfrage nach Fischplatten steigt ab November spürbar. „Wir haben zum Beispiel schöne Festtagsplatten in vielen verschiedenen Varianten“, sagt Inhaberin Regina Wöhlke. „Die Kunden können sie sich auch gern selbst zusammenstellen.“ Besonders beliebt sei die klassische Kombination aus Matjes, frischem Lachs, Forelle, Aal und Shrimpsalat. Aber auch exklusive Wünsche werden erfüllt – von Butterfisch bis Heilbutt. Wer sich etwas Besonderes gönnen möchte, greift zu Hummer oder Langustenschwänzen, die nur zu den Feiertagen angeboten werden. Alle Bestellungen müssen bis zum 12. Dezember eingehen, damit das Team rechtzeitig planen kann.

Ein Aushängeschild ist der selbst geräucherte Lachs. „Dafür bekommen wir Freifang-Lachs, den wir selbst räuchern“, erklärt Wöhlke. Der Fisch wird sorgfältig



Wöhlke's Fischerkörbchen ist eine beliebte Adresse für Fischliebhaber aus Schwachhausen und umzu.

FOTOS (2): CHRISTINE PETERS

vorbereitet, eingerieben und schonend im Kaltrauch gegart. Ganze Lachsseiten, dekoriert mit Zitronenscheiben oder frischem Dill, sind auf Weihnachtstafeln ein

Hingucker – und geschmacklich ein Höhepunkt.

Doch Weihnachten im Fischerkörbchen bedeutet nicht nur Räucherdüfte und Plattenstapel. Viele Kunden lassen sich auch offene Fischgerichte vorbereiten. Lachsfilet auf Gemüsebett, gefüllte Forellen sowie Doraden oder Wolfsbarsch werden nach Wunsch zusammengestellt und ermöglichen es, das Festessen ohne Stress, aber mit hoher Qualität zuzubereiten. Ergänzend bietet das Team hausgemachte Salate an – von klassischem Kartoffelsalat bis zu feinen Herings- und Flusskrebsalaten.

Zusätzlich geöffnet

Auch im Dezember bleibt der Mittagstisch ein Anziehungspunkt. Während draußen die Kälte in der Luft liegt und die Straßen voll mit gestressten Weihnachtseinkäufern

sind, herrscht im Gastraum eine ruhige, persönliche Atmosphäre. Viele kennen Regina Wöhlke seit Jahren, manche Gäste kommen

dergut beschreibt, warum sich hier so viele wohlfühlen.

Trotz aller Betriebsamkeit vor den Feiertagen bleibt der Anspruch unverändert: Qualität, Frische und ehrliche Küche. Das spürt man an jeder Platte und an jedem Teller. Wer zu Weihnachten Fisch von hier serviert, weiß, woher er kommt – und dass er mit Sorgfalt zubereitet wurde.

**„Dieses Jahr haben
wir am Montag,
22. und
29. Dezember,
für Sie geöffnet.“**

Inhaberin Regina Wöhlke

„Dieses Jahr haben wir vor Weihnachten und Silvester am Montag, den 22.12.2025 und 29.12.2025, für Sie geöffnet, damit Sie unsere Weihnachtsangebote und den Mittagstisch einnehmen können“, gibt Inhaberin Regina Wöhlke bekannt.

Öffnungszeiten zur Weihnachtszeit: Dienstag bis Freitag: 9 bis 14 Uhr, Heiligabend und Silvester: 9 bis 12 Uhr. Bestellungen unter Telefon 0421 / 223 56 33, weitere Informationen gibt es unter www.fisch-woehlke.de.

PEC



Regina Wöhlke (links) und Mitarbeiterin Gisela Lenzian im Verkaufsraum – hier entstehen die Fischplatten für die Feiertage.