

— Fischige Leidenschaft, die die Generationen überdauert:  
Lydia Kluge mit ihrer Tochter  
Sylvia im familieneigenen Geschäft (von rechts).

**Bei Lydia Kluge in Rüttenscheid klingen die Kasse noch. Im wahrsten Sinne des Wortes: Das Modell ist von 1918.** Noch nicht ganz so lange, aber immerhin auch schon 35 Jahre, ist das Fischgeschäft der Essenerin am Markt – das älteste weit und breit.



# Kühle Leidenschaft

## 35 Jahre Fisch Kluge

### | Geangelt

Eigentlich hat Lydia Kluge eine Ausbildung zur Friseurin und Kosmetikerin gemacht. Eine Leidenschaft für Fische hatte nur ihr Mann Dieter – er war Einzelhandelskaufmann und Angler: „Als 1970 das Fischgeschäft in Rüttenscheid zum Verkauf stand, griff mein Mann sofort zu,“ erzählt Kluge. Alles, was man über Fische wissen muss, und vor allem, wie man sie zubereitet, lernte Lydia Kluge im Alltag, auf Fachmessen und aus Büchern. Das erste Mal einen Fisch filetieren war keine leichte Aufgabe. Ihre kreative Ader kam ihr oft zu gute: „Ich hatte einen Sinn für schöne Dinge und deshalb ein Talent dafür, Platten und Teller besonders kreativ und appetitlich anzurichten.“

Klassiker wie Rotbarsch, Seelachs und Matjes, aber auch Seeteufel, Dorade sowie Exoten wie Papageifische und Zanckenbarsche – viele verschiedene Fisch-

sorten werden täglich in Kluges Geschäft geliefert und in der Kühltheke zum Verkauf angeboten. Das war längst nicht immer so: „Vor 35 Jahren gab es kein Kühlhaus und keine Kühltheke. Der Fisch wurde in Steintheken verkauft, damit er möglichst lange frisch blieb.“

### | Blau-Weiß

Nur sechs Jahre nach Übernahme des Geschäftes verstarb Lydia Kluges Mann: „Das war die schwerste Zeit meines Lebens. Aber ich wollte das Geschäft nicht aufgeben und habe beschlossen, es allein weiter zu führen, und das war eine gute Entscheidung.“ Kaum jemand im Essener Süden, der Kluges Lädchen mit der blau-weißen Dekoration nicht kennt; kaum ein Kunde, dessen Namen die Geschäftsführerin nicht weiß. Denn viele kaufen schon seit 35 Jahren Fisch bei ihr. Und kommen dafür auch gern von weit her: „Eine Kun-

din aus Italien kauft bei ihrem Essen-Besuch einmal im Jahr bei uns Unmengen von Fisch – allein fünf Kilo Nordseekräben,“ erzählt Diplom-Kauffrau Sylvia Kluge, Lydias Tochter. In der Vergangenheit hat sie im Marketing gearbeitet; inzwischen ist sie auch auf den Fisch gekommen und wird in Zukunft den Laden führen. „Meer für Sie“ ist das neue Motto des Feinkost-Geschäfts.

### | Backfisch hausgemacht

Die Rezepte für den Mittagstisch, die Fischröllchen und Salate hat Sylvia von ihrer Mutter gelernt: „Wir machen alles jeden Tag frisch. Bei uns gibt es nicht den Backfisch aus der Friteuse. Jeder Fisch wird durchleuchtet, um absolut hervorragende Qualität zu gewährleisten,“ erzählt sie. Kein Wunder, dass selbst Gastronomen ihren Fisch am liebsten bei Kluges essen. ● mg