



1|

KATEGORIE  
BESTES FISCH-  
GASTRO-KONZEPT



Seeperle, Wismar

# Fischspezialitäten überzeugen Einheimische und Touristen

Der Name „Seeperle“ wurde treffend gewählt, denn das Fischunternehmen am alten Hafen von Wismar ist wirklich ein kleines kulinarisches Juwel in der gastronomischen Landschaft der Hansestadt. Ihr Businesskonzept ist ebenso ungewöhnlich wie erfolgreich: Fischtheke und Fischbistro, mobiler Handel, ein Räucherboot im Hafen sowie ein Fischrestaurant für gehobene Ansprüche.

Vom Fischbrötchen bis zum edlen Fischgericht, alles aus einer Hand.

Wer drei Jahrzehnte nach Öffnung der innerdeutschen Grenze ein Beispiel für gelungene privatwirtschaftliche Gründungsinitiativen sucht, kommt an der „Seeperle“ im Nahbereich des Wismarer Hafens an der mecklenburgischen Ostseeküste nicht vorbei. Hinter dem Erfolg des Unternehmens steht vor allem das Engagement der Firmengründerin und -inhaberin Gisela Schadwinkel, der die Liebe zum Meerestier offenbar in die Wiege gelegt wurde. Nach der Wende, als die gewohnten Strukturen der ostdeutschen Fischwirtschaft zusammenbrachen, nahm sie ihr Schicksal beherzt in eigene Hände und wagte den Schritt in die Selbständigkeit. Fachlich kannte sie sich im Fischgeschäft bereits bestens aus, denn sie hatte eine Lehre zur Kauffrau bei der Fischereiproduktionsgenossenschaft (FPG) absolviert und dort den Bereich Absatz bis zur Wende geleitet. Trotzdem war der Neustart unter veränderten rechtlichen und wirtschaftlichen Bedingungen ein Abenteuer, das die couragierte Gründerin aber mit großem Fleiß, hohem persönlichem Einsatz und ungeheurer Energie meisterte. Anfänglich tourte sie im Transporter mit selbst geräuchertem Fisch, der bald überregionale Anerkennung fand, übers Land und nutzte die Chance, um Kontakte aufzubauen und sich klug zu vernetzen.

### 800 Quadratmeter Nutzfläche und kurze Wege

„Keimzelle“ des Unternehmens war eine kleine Fischräucherei mit 12 Beschäftigten, damals noch in gemieteten Räumlichkeiten am Alten Holzhafen in Wismar. Gisela Schadwinkel hatte ein sicheres Gespür für die Wünsche ihrer Kunden und traf mit ihren Fischprodukten, egal ob geräuchert oder mariniert, den Geschmack der Einheimischen und Touristen. Obwohl nach und nach jede Ecke im Betrieb genutzt wurde, platzte ihr kleiner Laden schon bald aus allen Nähten, die kapazitiven Möglichkeiten am



alten Standort waren ausgereizt. Ihr Traum vom eigenen Betriebsgebäude wurde immer konkreter. Mit dem Rammen des ersten Pfahls für das Fundament begann 2008 der Bau der „Seeperle“, die in großzügig konzipierten Räumen sowohl die Fischverarbeitung und Räucherei als auch eine Fischhandelstheke sowie zwei Gastronomie-Konzepte unter einem Dach vereint. „In der Seeperle haben wir auf rund 800 Quadratmetern Nutzfläche alle Abläufe des Unternehmens konzentriert. Das schafft kurze Wege und vereinfacht viele Prozesse“, erklärt ►

- 1| Gisela und Frank Schadwinkel führen die Geschäfte der Seeperle gemeinsam. Beide sind seit ihrer Jugend im Fischbereich tätig und besitzen umfangreiche Fachkenntnisse.
- 2| Der Bistrobereich – links von der Rotunde – wurde beim Umbau 2018 deutlich erweitert. Rechts die Fischtheke mit Frisch- und Räucherfisch, Feinkost und Marinaden.
- 3| Die von der Firma Schich gestaltete Theke mit reichlich Edelstahl und Glas schwingt sich in eleganten Wellen durch den Verkaufsraum.

## Bestes Fisch-Gastro-Konzept



- 1| Das historische Stadt- und Hafenpanorama von Wismar aus dem Jahr 1890 an der Seitenwand der Kombüse ist ein beliebtes Fotomotiv bei den Gästen.
- 2| Im Bistrobereich, an der Theke, im Büro und „hinter den Kulissen“ in der Fischverarbeitung und Räucherei sind mittlerweile rund 35 Mitarbeiter beschäftigt.
- 3| Der Neubau der Seeperle 2009 mit Fischtheke, Imbiss und Fischrestaurant war die absolut richtige Entscheidung, urteilt Firmeninhaberin Gisela Schadwinkel im Rückblick.

Frank Schadwinkel, der seiner Mutter seit 2007 als Geschäftsführer gleichberechtigt zur Seite steht. Mutter und Sohn sind ein ebenso eingeschworenes wie eingespieltes Team. „Frank ist für die ‚Hardware‘ zuständig, darunter verstehen wir den Wareneinkauf, die Verarbeitung und das Räuchern. Ich bin mehr für die ‚Software‘, also die internen Prozesse, Personalfragen, die Öffentlichkeitsarbeit sowie das Marketing in unserer Firma verantwortlich“, sagt die Chefin, die sichtlich froh ist, einen Teil der Verantwortung bei der Führung der Seeperle auf die Schultern ihres Sohnes verlagern zu können.

### Flache Hierarchien und familiäre Atmosphäre

Beide sind stolz auf ihre Mitarbeiter, die in der Produktion, hinter der Theke, im Bistro und im Restaurant, auf dem Kutter, im Büro und im mobilen Verkauf mit viel Fleiß und Leidenschaft tätig sind. Gisela Schadwinkel sagt, sie lege Wert auf flache Hierarchien und begegne ihren Mitarbeitern auf Augenhöhe, in der Firma herrsche schon fast eine familiäre Atmosphäre. „Meine Bürotür steht immer offen, wenn es Probleme oder ein persönliches Anliegen gibt. Frank und ich spüren täglich die Verantwortung für ▶



# PUR(er) Genuss



## Fisch muss schwimmen?

Von wegen! Die hochwertigen „PUR“ Heringspezialitäten von Friesenkronen kommen nahezu ohne Öl oder Aufguss aus. Das macht die Küche schnell und hält sie sauber. Einfach die Packung öffnen, exakte Menge an feinen Filets entnehmen und direkt verarbeiten. Das „PUR“-Sortiment eignet sich perfekt für frische Fischbrötchen, saftige Snacks und tolle Tapas. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Denn nur mit kreativen Ideen gelingt purer Genuss.

Die drei neuen Milden Marinaden „PUR“ Classic, Dill und Cassis – Rote Bete sind wahre Allroundtalente: Die pure Classic-Variante etwa lässt sich rotem Pesto, Möhren, Sprossen, Salat und Schnittlauch überaus vorteilhaft präsentieren. Zu Heringsfilet Pur Dill passen Babyspinat, rote Zwiebelringe sowie dünn gehobelte Gurkenscheiben und Champignons. Der Fantasie des Küchenchefs sind kaum Grenzen gesetzt.

- ✓ SAUBER UND SCHNELL IN DER VERARBEITUNG
- ✓ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ✓ RESSOURCENSCHONEND FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT
- ✓ SICHERE KALKULATION DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL

## Bestes Fisch-Gastro-Konzept



unsere Leute, die mit uns gemeinsam für den Erfolg der Seeperle arbeiten. Denn das Geld, das sie am Ende eines jeden Monats nach Hause tragen, muss ja erst verdient werden.“ Trotz der angenehmen Arbeitsatmosphäre und guter Bezahlung sei es nicht einfach, geeignetes Personal zu finden. „Dieses Problem kennt wohl jeder, der im Fisch- und insbesondere im Gastronomiebereich verantwortlich tätig ist. Ungünstige Arbeitszeiten, auch am Wochenende, stets freundlich und höflich bleiben, auch wenn ein Kunde mal ungeduldig, unentschlossen oder mürrisch ist – das liegt nicht jedem“. Umso wichtiger sei es, jene Mitarbeiter, die wirklich Spaß am Fischverkauf haben, unbedingt zu halten und möglichst langfristig zu binden.

### Sortiment an den Bedürfnissen der Kunden ausgerichtet

Der Standort der Seeperle könnte besser kaum sein. Nur wenige Schritte vom Hafenbecken entfernt mit Blick auf den historischen Stadtkern, der seit 1990 unter Denkmalschutz steht und 2002 in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen wurde. Die Altstadt mit ihrer Backsteingotik, den vier Kirchen und dem Wasserturm am Hafen, dem einzigen erhalten gebliebenen Stadttor von Wismar, in dessen Torbogen Fritz Lang einige Schlüsselszenen seines weltbekann-



- 1| Herzstück im erweiterten Bistrobereich ist die Wok-Kochstation, an der die Gäste im Front-Cooking bedient werden, was großen Anklang findet.
- 2| Für eilige Gäste bietet die Kombüse auch eine breite Auswahl an Fischbrötchen. Rechts davon die „Wismarer Räucherfischkiste“, die Produkte vom Vortag enthält.
- 3| Das Sortiment an geräucherten Fischprodukten – alles aus eigener Herstellung – ist in der Seeperle besonders breit, was von Einheimischen und Touristen sehr geschätzt wird.
- 4| In den letzten Jahren müssen die Kunden leider zunehmend auf Ostseefische verzichten, weil die Fangquoten sinken. Die Theke ist trotzdem üppig mit Frischfisch gefüllt.

ten Stummfilmklassikers Metropolis drehte, zieht zahllose Touristen in die Hansestadt. Und fast jeder findet auch den Weg in den sehenswerten Hafen, zumal es dort reichlich Parkplätze und verschiedene gastronomische Angebote für jeden Geschmack und Geldbeutel gibt. Die Seeperle kommt mit dem Wettbewerb am Standort bestens zurecht, was natürlich nicht nur an der „Location“, sondern auch

am gastronomischen Angebot sowie der gekonnten Präsentation, sichtbaren Frische und Qualität des Fischsortimentes liegt, das zu markt-orientierten Preisen angeboten wird. Damit punktet das Seeperlen-Team auch bei den Einwohnern Wismars, von denen viele etwas von Fisch verstehen und deshalb kritisch und wählerisch sind. „Fischkundige Wismarer haben klare Vorstellungen,

wie ein Fischprodukt auszusehen hat und schmecken muss“, schmunzelt Frank Schadwinkel. „Wer sich hier auf Dauer behaupten will, muss diese Vorlieben kennen“. Auch er musste nach der Eröffnung der Seeperle bereits Lehrgeld zahlen, weil die computergesteuerten Räucherkammern von Ness mit Reiberauch arbeiteten, was Wismars „Mecklenburger Dickschädel“, die offenbar äußerst sensible Zungen besitzen, jedoch ablehnten. „Erst als wir die Reiberauch- gegen Glimmrauch-Erzeuger ausgetauscht hatten und unsere Räucherfische wieder wie gewohnt schmeckten, kehrten die Kunden zurück und die Umsätze kletterten wieder auf das übliche Niveau“.

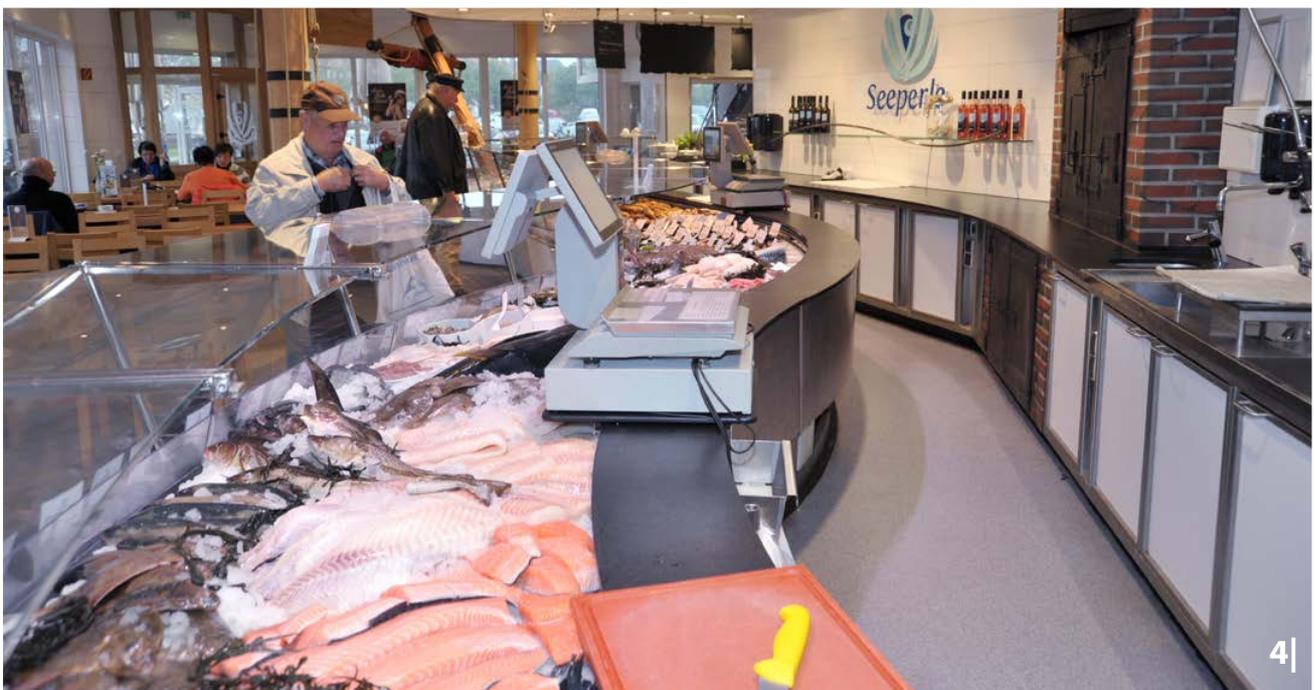
### Eigene Stände für Veranstaltungen

Die Einkaufspolitik der Seeperle orientiert sich primär an den Wünschen der Kunden, sagt Frank Schadwinkel. „Ausschlaggebend ist für uns nicht nur der Preis, sondern mehr noch die Qualität der Produkte. Die paar Cent

im Einkauf für bessere Qualitäten lohnen sich immer, denn mit unzufriedenen Kunden, die nach einem Einkauf nicht mehr wiederkommen, ist doch niemandem gedient. Man sollte sich nichts vormachen: auch Laien sind durchaus imstande, ein optisch und geschmacklich gutes Produkt von schlechter Ware zu unterscheiden“. Gisela Schadwinkel hat nach der Wende enge Beziehungen zu bekannten Lieferanten wie Rassau, Danlachs, Wilhelm Goedeken und Atlantik Fisch aufgebaut, mit denen sie bis heute durch eine vertrauensvolle Zusammenarbeit verbunden ist. Die Fischlieferungen aus Hamburg sind mittlerweile unverzichtbar, denn die Anlandungen der örtlichen Ostseefischer, die früher ein wesentlicher Teil des Angebotes waren, gehen leider immer weiter zurück. „Die Fischerei in der Region ist stark rückläufig, die Fangquoten sind gering, in Wismar gibt es heute nur noch zwei Haupterwerbsfischer“, bedauert der Juniorchef. Trotzdem nehme er den Fischern gerne überschüssige Fänge ab, die diese nicht selbst vermarkten kön-

nen. Vor allem Dorsche und Heringe, Flundern, gelegentlich auch mal einen Steinbutt. „Erst kürzlich haben wir eine schöne Partie Schollen aufgekauft, die uns ein örtlicher Fischer anbot. Meistens rufen sie nach guten Fängen schon von See aus an, so dass wir uns darauf einstellen können“.

Als erfahrene Vertrieblerin hat Gisela Schadwinkel die Vermarktung ihrer Fischprodukte breit aufgestellt. Im Zentrum stehen dabei natürlich die Verkaufs- und Gastronomiemöglichkeiten in der Seeperle und die Wismarer Hafentage, doch das Gesamtkonzept reicht weit über die Stadtgrenzen Wismars hinaus. Auf vielen regionalen und überregionalen Veranstaltungen ist das Unternehmen mit eigenen Ständen vertreten. Ob Hanse Sail in Rostock, Grüne Woche, Catering auf Veranstaltungen der Landesregierung in Schwerin oder der Landesvertretung in Berlin, die Seeperle ist oft mit Räucherfisch, Fischbrötchen und anderen Meeresdelikatessen dabei. Auf der Grünen Woche gehört der Wismarer Fischstand schon fast zum ▶



## Bestes Fisch-Gastro-Konzept



- 1| Gästen der Seeperle eröffnet sich bei Verzehr der Fischgerichte in der Kombüse ein sehr schöner Blick auf den historischen Kern der UNESCO-Welterbestadt.
- 2| Im Restaurant Oberdeck erwartet die Besucher ein umfangreiches Angebot an Fischgerichten, die in einer stimmigen Atmosphäre serviert werden.

Inventar des MV-Pavillons. „Manche Besucher kommen jedes Jahr wieder und machen unseretwegen im Ostseurlaub sogar einen Umweg über Wismar“, freut sich die Chefin. „Geradezu legendär auf der Grünen Woche in Berlin ist die Fischsoljanka von Petra Matissek, unserer längsten Mitarbeiterin, die schon im alten Laden dabei war und uns über all die Jahre stets die Treue gehalten hat“. Rundfunk- und TV-Sender, NDR, ZDF, SWR, WDR und etliche Zeitschriften haben bereits über die Seeperle berichtet. Willkommene Werbung, die das Geschäft belebt, das Verkaufsergebnis steigert und das Unternehmen überregional bekannt gemacht hat. Die beiden Geschäftsführer schätzen den Anteil der Stammkundschaft auf 80 Prozent.

### Kreative Ideen zur Steigerung des Fischverkaufs

Eine Erklärung für den anhaltenden Erfolg der Seeperle ist die eigene Fischverarbeitung und Räucherei, die schnelles, flexibles und bedarfsgerechtes Reagieren auf veränderte Wünsche der Kunden ermöglichen. „Früher waren ganze Fische gefragt, heute eher Filets“. Für solche Arbeiten und das Räuchern stehen im Gebäude inklusive der nötigen TK-, Kühl-, Auftau- und Lagerflächen rund 200 Quadratmeter zur Verfügung. Auch eine Range von Feinkostsalaten und Aspikprodukten wird „hinter den Kulissen“ selbst hergestellt. In der gut 15 Meter langen Theke des geräumigen Ladengeschäfts finden die Kunden fast immer mindestens 40 bis 50 Produk-

te: Frischfisch und Räucherprodukte, Feinkost und Marinaden. „Dorsch und Kabeljau sind bei unseren Kunden ein absolutes Muss, auch Heringe und Plattfische sowie Seelachs und Lachs werden stark nachgefragt. Für viele Stammkunden ist Aal sehr wichtig. Thunfisch, Wolfsbarsch und Dorade gelten bei manchen schon als Exoten, die Fische der Ostsee sind prägend für Vorlieben und Erwartungen“. Weit hin berühmt ist die Seeperle für ihre deftigen Räucherspezialitäten, die bei Einheimischen und Touristen bestens ankommen. Geräuchert wird täglich und was nicht sofort verkauft werden kann, liegt am Tag darauf in der „Wis-marer Räucherfischkiste“, die zum attraktiven Festpreis einen Mix aus ganzen Fischen, Filets und Portionen in wechselnden Zusammenstellungen bietet. Alles noch absolut frisch, aber eben vom Vortag. Ein beliebtes Mit-bringsel, bei dem nicht nur Touristen gerne zugreifen, wenn es nach dem Urlaub wieder heimwärts geht.

Zum besonderen Flair der Seeperle tragen auch das stimmige Ambiente der Räumlichkeiten und die vielen maritimen Begriffe bei. Das Fischbistro in der unteren Etage heißt „Kombüse“, das Restaurant darüber wird „Ober-deck“ genannt. Die Kombüse mit ihren gut 40 Sitzplätzen im Innen- und weiteren 80 Plätzen im Außenbereich sei ein „guter Ankerplatz für hungrige Gäste“, heißt es in der Eigenwerbung des Unternehmens, was bei den Gästen zündet. In der Urlaubssaison sind die Plätze des Bistros fast ständig belegt, kurze Wartezeiten oft kaum zu vermeiden. Das gastronomische Angebot umfasst kalte und warme Gerichte und reicht von Fish & Chips über gebratene Filets, Kutterscholle oder Calamari bis zu Sauermarinaden und Räucherlachs mit Kartoffelpuffern und Honig-Senf-Sauce. Täglich wird den Gästen ein wechselndes Mit-tagsangebot offeriert, jeden Dienstag gibt es Sushi von einem Sushimeister und Donnerstag ist „Muscheltag“. Jedes Essen wird nach der Bestellung frisch zubereitet, ein Funk-Summer in

Hummergestalt informiert den Gast, wenn sein Essen fertig ist und abgeholt werden kann. Das Selbstbedienungs-Konzept der Kombüse ermöglicht in Spitzenzeiten eine schnellere Versorgung der Gäste, als das mit Service am Platz möglich wäre.

## Tische in Form von Segelbooten

Schon morgens ab 8.00 Uhr kehren die ersten Gäste in der Kombüse zum Frühstück ein, das die Theke in mehreren Varianten anbietet. Vom kleinen Matrosenfrühstück für 2,90 bis zum großen Admiralsfrühstück für 8,50 Euro. Je nach Vorliebe und Appetit kann man aber auch – fein abgestuft – ein Bootsmann-, Steuermann- oder Kapitänsfrühstück wählen.

Nach der Renovierung und kompletten Neugestaltung der Kombüse 2018 hat der Umsatz im Bistro noch weiter zugelegt. „Mit der Firma Schich aus Bremerhaven haben wir einen höchst kompetenten Ladeneinrichter gewonnen, der unsere Wünsche nicht nur optimal umgesetzt, sondern das Konzept auch noch um viele gute Ideen bereichert hat“, zeigen sich die beiden Firmeninhaber zufrieden. „Der Schwerpunkt des Geschäfts der Seeperle hat sich nach dem Umbau deutlich verschoben. Aus dem früheren Imbiss wurde das Bistro, das jetzt annähernd die Hälfte des Kombüsen-Umsatzes erwirtschaftet“. In eleganten Wellen schwingt sich die imposante Edelstahltheke durch den Verkaufsraum, der Bistrobereich ist erheblich erweitert und um eine Wok-Kochstation ergänzt worden, an der die Kunden im Front-Cooking bedient werden. „Diese Innovation, die uns völlig neue Gerichte ermöglicht, kommt bei den Gästen hervorragend an. Wir verwenden seither viel frische Pasta, die Gäste können verschiedene Komponenten bausteinartig miteinander kombinieren“. Wer dazu keine Lust hat, kann aber auch auf eines der wechselnden Wochengerichte zurückgreifen, etwa Meeresfrüchte mit Curry, Kokos, ►



## Seeperle Wismar in Kürze

Seeperle OHG  
Schiffbauerdamm 3  
23966 Wismar  
Tel: 03841/32 66 811  
E-Mail: info@seeperle-wismar.de  
www.seeperle-wismar.de



**Charakteristik:** Einzelgeschäft mit Bistro, Restaurant, Verkaufskutter und Verkaufswagen  
**Inhaber:** Gisela und Frank Schadwinkel jr.  
**Eröffnet:** 17.07.2009 (umfassende Renovierung 2018)  
**Verkaufsfläche des Geschäftes:** 400 m<sup>2</sup>  
**Produktsortiment:** Frischfisch, Räucherfisch, Fischfeinkost, komplette Fischgerichte  
**Gesamtlänge der Theke inkl. Räucherfisch, Feinkost, Marinaden:** 15 m (Frischfisch 6 m)  
**Anzahl der Produkte:** 40 – 50 (saisonabhängig)  
**Anzahl der Mitarbeiter (auf Basis VZK):** 35  
**Spezialitäten:** umfangreiches Sortiment aus der eigener Herstellung, vor allem geräuchert

## Bestes Fisch-Gastro-Konzept

Orangenfilets und geröstetem Sesam, oder Lachs in Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons, dazu jeweils frische Pasta nach Wahl. Den Gästen gefallen das neue Konzept und der moderne Stil des Bistros. Sie sitzen an Tischen, deren Form Segelbooten nachempfunden ist und genießen ihr Fischgericht. „Ein beliebtes Fotomotiv im Raum ist die Seitenwand der Kombüse, die eine Stadtansicht von Wismar aus den Jahr 1890 zeigt. Vor diesem Hintergrund sind schon unzählige Selfies und Gruppenfotos entstanden“.

### Attraktive Produktangebote für jeden Verzehranlass

Eine Treppe höher in der zweiten Etage werden im Restaurant „Oberdeck“, das begeisterte Gäste in Internetkommentaren als „Sahnehäubchen auf der Seeperle“ bezeichnen, in der offenen Showküche kulinarische Köstlichkeiten gezaubert. Die Küche ist lediglich durch eine Glasscheibe vom Gastraum getrennt, so dass die Gäste den Köchen bei der Zubereitung der Speisen zusehen können. Einschließlich der Suppen und Vorspeisen stehen annä-

hernd 40 Gerichte auf der Speisekarte, hauptsächlich Fischdelikatessen wie Dorsch und Scholle aus der Ostsee sowie regionaler Boddenzander, aber auch schottischer Biolachs, Seeteufel, Jacobsmuscheln und Garnelen. Wer es noch exquisiter mag, kann sogar auf verschiedene Hummerspezialitäten zurückgreifen. Neben der klassischen Zubereitungsvariante gibt es zum Beispiel gratinierten Hummer mit Champignon-Schalotten-Sahne und marinierten Algen sowie Hummer Curzon mit Cognac-Curry-Sahne und geschmolzener Paprika. Mit solchen Gerichten ragt das „Oberdeck“ deutlich aus den vielen fischgastro-nomischen Angeboten am Wismarer Hafen heraus. Darum kehren Einheimische und Touristen sehr gerne hier ein, um private Feste, Firmenjubiläen oder sonstige Anlässe zu feiern. Mit 55 Plätzen im Restaurant und 35 weiteren in der separaten Kapitänssuite ist das Oberdeck groß genug für nahezu alle Festlichkeiten, die in einer gediegenen Atmosphäre stattfinden sollen.

Für den Hunger zwischendurch hat die Seeperle noch einen weiteren

wichtigen Absatzkanal, denn im Hafen, knapp 200 Meter vom Gebäude entfernt, bietet der alte Fischkutter „Minna von Friedrichskoog“ für Laufkundschaft leckere Snacks zum Sofortverzehr. Kein Passant, der den Hafen besucht, kommt hier vorbei, ohne einen Blick auf das appetitliche Sortiment zu werfen und viele greifen beherzt zu, denn die Auswahl an frischen Räucherprodukten, knusprigem Backfisch und gut belegten Fischbrötchen ist wirklich verlockend. Und was kann es Schöneres in einem Hafen geben als schmucke Schiffe, frische Seeluft, Mówengeschrei und ein leckeres Fischbrötchen auf die Hand? Auch das Verkaufsmobil, das früher auf vielen Wochenmärkten im Stadt- und Landkreis unterwegs war und heute in der Landeshauptstadt Schwerin steht, trägt seinen Teil zum Umsatzerfolg der Seeperle bei.

### Räucherlachsfilet in Form der Elphi-Dachwellen

Angesichts dieser Leistungen übersieht man schnell, wieviel Mühe, Arbeit und persönlicher Einsatz hinter den beeindruckenden Ergebnissen stecken. Zumal die Seeperle ihre Produkte auch online vermarktet (<https://shop.seeperle-wismar.de>), einen Party- und Plattenservice anbietet und gemeinsam mit ihren Kunden exklusive Räucherfischprodukte entwickelt. Vor kurzem habe die Seeperle ein Buffet in der Hamburger Elbphilharmonie ausgerichtet, erzählt Gisela Schadwinkel. Als optischer Blickfang diente Räucherlachsfilet, das am Rand in Form der Elphi-Dachwellen geschnitten war. „Das hat einigen anscheinend gefallen, denn seither wurde das Produkt schon häufiger bestellt“. Die Seeperle hat viele Standbeine, die in der Summe für wirtschaftlichen Erfolg sorgen. Entscheidend bleibt jedoch die vertrauensvolle und enge Zusammenarbeit zwischen Firmenleitung und Mitarbeitern, die schnell und flexibel auf Kundenwünsche und veränderte Marktentwicklungen reagieren. *mk*



Im Hafen, 200 Meter von der Seeperle entfernt, bietet der Fischkutter leckere Snacks auf die Hand: frische Räucherprodukte, knuspriger Backfisch und gut belegte Fischbrötchen.