

# Das „Auge im Netz des Fischers“

Michael Ditzer lebt nicht nur vom gesunden Fisch, sondern auch mit ihm und für ihn / Außergewöhnliches im Einklang mit der Natur

VON DIETER MEISNER

CUXHAVEN. Fisch bedeutet Frische. Dieser Satz wurde ihm schon in die Wiege gelegt, war später Grundstock seiner eigenen Philosophie und Strategie im Umgang mit einem der letzten naturbelassenen Lebensmittel. Michael Ditzer lebt nicht nur vom gesunden Fisch, er lebt mit ihm und für ihn.

Mit seinen Unternehmen „Cuxfisch“ und „Meeresfrüchte“ sieht er sich als „Auge im Netz des Fischers“, stets im Einklang mit der Natur zum Erhalt des Artenreichtums der Meere. Ständige Überwachungen im Hinblick auf Qualität, Temperatur und Frische sind oberstes Gebot für ihn, ohne Wenn und Aber, von A bis Z, von Aal bis Zander. „Mit der Ressource Fisch gehen wir verantwortungsvoll um, Bestandserhaltende Fischerei und die damit verbundenen Fischfangquoten werden strengstens eingehalten, indem die jährlichen Fangmengen für die verschiedenen Meeresregionen festgelegt sind. Aber auch Größe und Maschenweite der Netze und Mindestgröße der Fische sind vorgegeben und werden streng kontrolliert“, macht Michael Ditzer deutlich.

## VON DÄNEMARK GEPRÄGT

Dass er nicht an der Küste, sondern im Binnenland, genauer gesagt im Ruhrgebiet 1965 das Licht der Welt erblickte, war wohl eher ein Zufall. Vater Rolf Ditzer, gebürtiger Bremerhavener, war einst dem Ruf gefolgt, die Leitung einer Nordsee-Niederlassung in Duis-



Fisch, wie dieser prächtige Steinbutt, ist für ihn keine Ware, sondern ein wertvolles Lebensmittel: Michael Ditzer.

Foto: Meisner

Stadium gründete Michael 1992 seine eigene Firma, die Cuxfisch Ditzer GmbH.

Das Nachbarland Dänemark war bei Michael Ditzer von Kindesbeinen an gegenwärtig. Mutter Inge ist gebürtige Dänin, von ihr hat er wohl die erfrischende Lebensfreude, seine offene Art und den lockeren Humor geerbt. Zweisprachig groß geworden, konnte er beim Handel unter dem

„Sein“ Dänemark bezeichnet Michael Ditzer als kleines, weltfreundliches Land, von dessen Kultur und Lebensart er sich geprägt sieht. „Die Affinität zu unserem nördlichen Nachbarn erleichtert mir sehr die Kaufverhandlungen und das Verständnis für diese Menschen.“ Und auch beim Essen kommt die Liebe zur Heimat seiner Mutter heraus.

Zwar isst Michael Ditzer natür-

Produktion bestimmen Büro, Einkauf und Verkauf seinen Tagesrhythmus. Im Gebäude nebenan betreibt seine Frau Andrea in der Niedersachsenstraße mit „Tee 4 you“ ein Fachgeschäft, in dem er Gesellschaft ist. Mit Cuxfisch bedient Michael Ditzer als Premiumpulver heute Spitzenhotels, Gourmetrestaurants und namhafte Kochschulen in ganz Deutschland.

derator und Fernsehkoch Alexander Herrmann, selbst Chef eines Michelinster-Restaurants, ruft aus Süddeutschland an. Für Michael Ditzer nichts Besonderes: „Tagesgeschäft.“

Tagesgeschäft – das bedeutet aber auch Anpassung an stets neue Herausforderungen. Immer wieder gilt es, sich den Veränderungen zu stellen, der Fisch ist ein unruhiger „Geschäftspartner“. „Fisch ist längst zur Ware geworden, in Zuchtbetrieben, nicht zuletzt im asiatischen Raum, zur Massenhaltung verkommen“, beklagt Ditzer. Jeder sollte wissen, was er seinem Kunden anbietet oder nicht – auch in Cuxhaven. „Der Markt hier ist aufgeteilt, wir wollen uns mit Außergewöhnlichem davon abheben.“ Heißt wohl auch: Es ist ein Unterschied, ob der Fisch aus dem Eis kommt oder auf dem Eis liegt...

## NICHT STUR, NUR HARTNÄCKIG

Hätte noch gefehlt, dass Michael Ditzer im Sternkreiszeichen der Fische geboren wäre. Aber das hat nicht ganz geklappt, der 12. April machte ihn zum Widder. „Ich bin aber nicht stur, nur hartnäckig“, wie er lächelnd von sich sagt. Von seinen 30 Mitarbeitern erwartet er das, was er vorgibt, nämlich Ehrlichkeit, Loyalität und Aufrichtigkeit. Das sind seine herausragenden Stärken, sieht man einmal vom schnellen Spiel mit dem kleinen, weißen Zelloidball ab. „Wenn ich so gut Golf wie Tischtennis spielen könnte, wäre ich längst Millionär“, sagt er schmunzelnd und sein Mitgesellschaftler



burg zu übernehmen. Nach Heirat mit seiner Frau Inge und der Geburt zweier Kinder zog die Familie 1969 nach Cuxhaven. Noch während seiner Schulzeit ließ es sich Sohn Michael nicht nehmen, im „Meeresfrüchte“-Geschäft der Eltern kräftig mitzuhelfen. „Oft habe ich als Junge im Hafen die Fische filetiert“, erinnert er sich gerne – nicht nur weil es ihm ungeheuer Spaß machte, sondern weil er bei Großaufträgen dies als Entschuldigung für versäumte Unterrichtsstunden nutzte. Nach Gymnasium, Abitur und BWL-

Dannebrog, der roten Flagge mit weißem skandinavischem Kreuz, im wahrsten Sinne des Wortes mitsprechen. Denn hier kommt sein Fisch her, zwei ausgesuchte, befreundete Firmen befahren seit Jahren für ihn die dänische Küste. Über Internet-Kontakt weiß Michael Ditzer immer, wo die Schiffe bei Wind und Wetter sind und wann sie den Auktionsstandort in Dänemark erreichen.

Hinter dieser Neugier steckt System – denn: Nur Fisch, der maximal drei Tage auf See ist, kommt für ihn infrage.

lich nach Herzenslust gern Fisch, besonders das weiße, aromatische Fleisch des Steinbeißers hat es ihm angetan. Doch auf einen original dänischen Schweinebraten mit Rotkohl und brauner Soße lässt er nichts kommen.

### ZEHN STUNDEN „IM FISCH“

Es ist 15 Uhr, als wir im stillvollen, mit dänischen Flaggen geschmückten Hafenrestaurant „Meeresfrüchte“ unseren Cappuccino trinken. Michael Ditzer ist seit zehn Stunden auf den Beinen, seit 6 Uhr „im Fisch“. Neben

### PREMIUMLIEFERANT

Verschiedene Fernsehsender wie RTL, ARTE, ARD und ZDF haben „Meeresfrüchte“, das er 2006 von den Eltern kaufte, als Filmset entdeckt, hier steht man Rede und Antwort in Sachen Fisch und Cuxhaven. Unvergessen sind NDR-Ausstrahlungen mit Dagmar Berghoff („Wunderschöner Norden“), Rainer Sass („Eine Seeltour“) oder Olaf Kaune („Kulinarische Winterreise“). Noch während unseres Gesprächs ertönt das Handy. Buchautor, Mo-

Kai Hübner, selbst leidenschaftlicher Akteur am Netz, nickt zustimmend mit dem Kopf.

Nein – auch wenn die Doppelkopfkarten manchmal locken – ein Spieler im üblichen Sinne ist Michael Ditzer gewiss nicht. Es ist die Spannung, die ihn anzieht, die Sekunde, in der es gilt, entscheidend zuzuschlagen. „So wie bei einer Fischauktion, bei der man aus dem Nichts seine Chance packen muss“, erklärt er mit sichbarendem Glanz in den Augen. Denn damit sind wir wieder beim „Thema Fisch“.