Nicht kleckern, klotzen: Die Gosch-Filiale in St. Peter-Ording beeindruckt schon vor ihrer Eröffnung im Mai mit großen Dimensionen.

„Ach, du großer Gosch!"

In St. Peter-Ording steht die Eröffnung der Sylter Fischkette „Gosch" bevor. Claudia Thesenfitz hat sich zu diesem Thema so ihre Gedanken gemacht:

Jürgen Gosch (l.) und Volker Saß.

St. Peter-Ording – Egal, wo man sich aufhält (in der Sauna, an der Supermarkt-Kasse, in der Kneipe) zur Zeit gibt es in St. Peter-Ording kein anderes Gesprächsthema als die Eröffnung der Sylter Kult-Fischkette Gosch auf der Ordinger Seebrücke. „Ich werd' da mal wegen einem Job fragen – so abends, als Zweit-Verdienst!" „Die Brötchen guck' ich mir auf jeden Fall an!", unterhielten sich gestern zum Beispiel lautstark zwei ältere Herren in der Biosauna der Dünentherme, in der eigentlich entspannende Ruhe herrschen sollte – und machten so alle Mit-Schwitzenden zu unfreiwilligen Zuhörern.

Fischbrötchen, Fischbrötchen und nochmals Fischbrötchen!

Man munkelt viel, es gibt Gerüchte und die stille Post funktioniert wie immer wunderbar: 1000 warme Essen soll der Pächter des schicken Fisch-Tempels, der mit seinen Türmchen architektonisch an die Seebrücken-Paläste in Usedom und Heiligendamm erinnert, pro Tag verkaufen müssen. Dazu noch 2000 Fischbrötchen. Um die Kosten des 400 Plätze bietenden Restaurants zu decken, müssen folglich viele Gäste viel Hunger haben…

Aber vielleicht stimmt das ja alles auch gar nicht. Neid ist kein besonders objektiver Berichterstatter. Und neidisch wird wohl so mancher heimische Gastwirt sein, wenn er den teuren Luxus-Bau mit den riesigen Sonnenterassen und der spitzenmäßigen Lage sieht. Vor oder nach einem langen Strandspaziergang werden sich hier auf jeden Fall zahlreiche Esser stärken. Und vielleicht wird sich ja sogar auch die erhoffte Prominenz und Upper-Class, die dem Ort die längst überfällige Jet-Set-Anerkennung bringen könnte, einfinden, um mit einem Gläschen Champagner in der einen und einem Gäbelchen Hummer in der anderen Hand, dem Panorama-Sonnenuntergang zuzuprosten. Besser geht's nicht. Glorreiche Zeiten winken, wenn Gosch im Mai die Türen öffnet, und sich die Einheimischen und Neugierigen nicht mehr länger die Nasen an den großflächigen Glasfronten plattdrücken müssen.

Dabei ist ein weiterer Fischbrötchenstand eigentlich das letzte, was dem Kurbad noch gefehlt hat. Denn es ist ja nun wirklich nicht so, dass die Matjes-Schribbe, der Bismarck-Burger, die Krabben-Semmel oder der Scampi-Weckerl verblüffende kulinarische Neuerungen wären – allein im Ortsteil Bad drängeln sich gefühlte 50 Meeres-Früchte-Imbisse aneinander, die alle das gleiche Repertoire bieten: Fischbrötchen, Fischbrötchen und nochmals Fischbrötchen! Aber vielleicht gibt's bei Sylter Scampi-Paten ja endlich mal Sushi – das fehlt hier nämlich tatsächlich noch! Ich warte gespannt und schüttele schon mal die Soja-Soße. (So wahr mir Gosch helfe!)

Gosch – Von den Anfängen bis heute

- 1966 verliert der Maurer Jürgen Gosch aus Tönning sein Herz an die Insel Sylt und wird Aalverkäufer im Lister Hafen.
- 1972 eröffnet er dort seinen ersten Verkaufsstand, die „Nördlichste Fischbude Deutschlands". Jürgen Gosch macht einen zweiten Stand in Westerland auf. Eine weitere Bude öffnet im Hafen von Hörnum.
- 1984 wird die „Nördlichste Fischbude" vergrößert.
- 1986 entsteht das Lister Fischhaus (Räucherei, Verarbeitung und Kühlung).
- 1987 Gründung des Fischbistros in der Friedrichstraße in Westerland.
- Ende der achtziger Jahre steigt Gosch in den Versandhandel ein.
- Mittlerweile gibt es unter anderem Filialen in Hamburg, Berlin, München und bald auch in St. Peter Ording.