

# Bei Joergen Jensen kommt frischer Fisch auf den Tisch

Das Restaurantschiff „Oranje“ im Svendborger Hafen ist ein echter Geheimtipp und sein Besitzer ein dänisches Original – Fischfrikadellen sind der absolute Renner

Wer frischen Fisch mag und dem Koch bei dessen Zubereitung schon immer mal über die Schulter schauen wollte, der sollte dem Restaurantschiff „Oranje“ im Svendborger Hafen einen Besuch abstatten. Das schwimmende Lokal in der 45 000-Einwohner-Stadt ist längst eine kulinarische Adresse unter Dänen, aber auch Deutsche, Holländer, Schweden und Engländer statten Joergen Jensen und seiner „Oranje“ einen Besuch ab.

Der 64-Jährige ist der Besitzer des Schmuckstücks aus Eichenholz und zugleich, wie er sagt, Bedienung, Handwerker und Zirkusdirektor in einer Person. Der gelernte Schiffsbauer hat es in den 70er Jahren gekauft, „billig“, wie er sagt, und dann viel Geld in die Restaurierung investiert. Eine dänische Lotsenfamilie hatte das in Holland gefertigte Schiff 1898 gekauft. Mitte der 30er Jahre wurde das Schiff mit einer Maschine ausgestattet und anschließend noch bis 1967 als Frachtschiff betrieben. Dann kam es nach Svendborg, wo Joergen Jensen es eines Tages im Hafen entdeckte.

Um Geld für die Restaurierung zu verdienen, arbeitete Jensen als erst als Schiffs-

bauer und später als Maschinenmeister und erster Ingenieur auf der Fähre zwischen Fünen und Seeland. Als die Storebaeltbrücke fertig war und der Fährverkehr eingestellt wurde, hatte Jensen auch die Umbauarbeiten abgeschlossen. Im Herbst 1989 war er fertig, im Frühjahr darauf wurden im Restaurantschiff die ersten Gäste verköstigt.

Der Fisch, der hier auf dem Teller landet, kommt zum größten Teil von der Nachbarinsel Lolland. Qualität, Frisch und Ambiente lässt sich Jensen natürlich auch etwas kosten: Mit 158 Kronen, umgerechnet rund 22 Euro, schlägt eine Scholle mit Kartoffeln, zerlassener Butter und frischer Gemüse-Bellage zu Buche.

Das Lieblingsgericht des 64-Jährigen sind übrigens die hausgemachten Fischfrikadellen. „Früher war das ein Arme-Leute-Essen“, erzählt Jensen, der die Frikadellen auf seinem Schulbrot nie mochte. „Die schmeckten einfach nicht.“ Als Jan-Michael, ein neuer Chef de Cuisine, vor ein paar Jahren auf die „Oranje“ kam, wollte der unbedingt eines auf die Speisekarte nehmen: Fischfrikadellen. Er sei erst skeptisch gewesen, so Jensen, habe sich

all die Jahre aber immer aus der Küche herausgehalten („Ich koche nicht, das ist zu gefährlich“). Jan-Michael ist heute

zwar nicht mehr auf der „Oranje“, die Frikadellen nach seinem Rezept sind aber immer noch der Renner: Klein, mit Pilzen

und Kräutern und einer Remoulade nach Art des Hauses. „Die gehen richtig gut“, sagt Jensen, der die Fischfrikadellen mittlerweile zu seinen Leibspeisen zählt und dessen drei Köche bereits im Mai, wenn im Restaurant noch nicht soviel los ist, Frikadellen auf Vorrat machen.

Von 1990 bis 2005 lebte Jensen im Winter in Kopenhagen und im Sommer in der Kajüte der „Oranje“. „Dass ist jetzt vorbei“, sagt er und lacht. Vor drei Jahren tauschte der 64-Jährige die kleine Kajüte gegen eine Wohnung in Svendborg, im Winter lebt er nach wie vor in der dänischen Hauptstadt. Das Restaurantschiff mit seinen 64 Plätzen auf dem oberen Deck, einigen unter Deck und zusätzlichen Plätzen am Eingang, hat von Mai bis September geöffnet. Wer den Köchen nicht die ganze Zeit über die Schulter schauen möchte, kann seinen Blick auch über die Stadt und den Svendborg Sund schweifen lassen. Wenn Joergen dann die dampfende Scholle bringt und die Sonne langsam untergeht, weiß man, warum das Restaurantschiff „Oranje“ ein echter Geheimtipp ist.

(bac)

▷ [www.oranjen.dk](http://www.oranjen.dk)



Der Chef und sein Schiff: Joergen Jensen ist seit 1990 „Kapitän“ des Restaurantschiffs „Oranje“.

Fotos: Backhaus (3)/Privat (2)