

LandGang

mein schöner Norden


HUSUM-SPEZIAL
Stadt am Meer

FROSTIGER TRAUM

*Im schönsten Garten
Schleswig-Holsteins*

ADVENTLICH GESCHMÜCKT

Im nordischen Stil



**MIT
EXTRA-
HEFT**

Zeit der

Vorfreude





Sarlhusen

TEXT: SÖNKE HAUSCHILD FOTOS: TILMAN SCHUPPIUS

Die Binnenfischer



Wem das Wasser bis zum Hals steht, der darf den Kopf nicht hängen lassen, lautet ein Sinnspruch. Doch auch wenn Gunnar Reese das Wasser oft bis zur Brust steht, sieht er keinen Grund zum Pessimismus. Denn Gunnar Reese ist Fischzuchtmeister in Sarlhusen und Wasser ist das Element, mit dem die Familie seit vier Generationen ihr Geld verdient.



In seiner wasserdichten Wathose steht er da im spiegelglatten Teich und fischt die beliebten Speisefische ab: Karpfen, Forellen, Maränen. Wenn man ihn im »Grünmann« sieht, glaubt man kaum, dass Gunnar Reese das größte Fischereiunternehmen im Land führt. Er fischt zwischen den Meeren, in der Sarlhusener Teichanlage, auf dem Selenter See und den Plöner Seen. Doch auf der ehemaligen Papiermühle in Sarlhusen laufen alle Fäden zusammen: Fischfang, Fischzucht, Verarbeitung und Vermarktung. In den dortigen Teichen werden Fische – vom Aal bis zum Zander aufgezogen – und verarbeitet oder auch als Besatzfische an Angelteiche oder für Renaturierungsmaßnahmen verkauft.

Frisch und Fisch gehören zusammen

Vom Teich zum Teller dauert es nur kurze Zeit. Allein der Karpfen sollte drei Tage hältern. »Freischwimmen« nennt Gunnar Reese das, damit er den Modergeruch verliert. Dann aber kommt das ur-schleswig-holsteinische Erzeugnis frisch auf den heimischen Markt. Der Holsteiner Karpfen ist nach dem Lübecker Marzipan das zweite Erzeugnis, das eine weltweit geschützte geografische Angabe erhielt. Das hat seinen Grund. »Der Holsteiner Karpfen ist etwas ganz Besonderes«, erklärt Gunnar Reese. Seit dem Jahr 1176 ist der Karpfen hier zuhause, damals diente er als Fleischersatz für die Fastenzeit. Holsteiner Karpfen wird bis zu 4,5 Kilo schwer, ist dann fünf Jahre alt: Ein Familienessen, das Zeit braucht – wie der Karpfen selbst. Je älter der Fisch, desto weniger Bauchfett enthält er. Und selbst das ist besonders gesund aufgrund der Omega-3-Fettsäuren. Angst

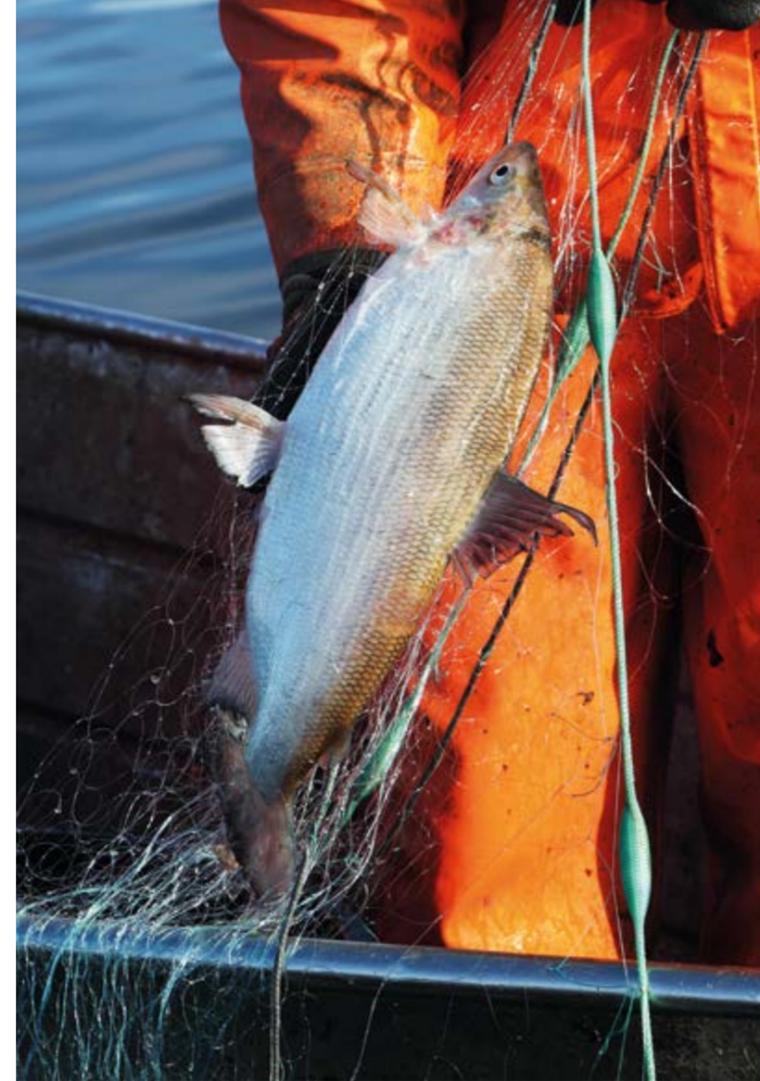
vor Gräten muss niemand haben. Beim Holsteiner Karpfen sind diese aufgrund des Alters deutlich erkennbar.

Das Land zwischen den Meeren gilt als die nördliche Grenze für den Teichkarpfen. Schon in Dänemark ist es ihm zu kalt. Niedrige Temperaturen lassen den Fisch langsam wachsen, was zu einem festen und schmackhaften Fleisch führt.

Der Vorteil für den Karpfen: Er wächst artgerecht auf. Bis zu 90 Prozent seiner Nahrung holt er natürlich aus den Teichen. Wird zugefüttert, dann mit gequetschtem Getreide. Dieses sinkt auf den Teichgrund, der vom Fisch regelrecht »durchgearbeitet« wird, wie es seinem Wesen entspricht. Da ist der Weg zu »Bio« nicht weit, denkt man. Das dachte auch Binnenfischer Gunnar Reese und versuchte sich ein paar Jahre darin. Inzwischen hat er wieder umgestellt. Sein Betrieb ist bis auf das Futter »bio-tauglich«. Aber die Mehrkosten für die Zertifizierung fraßen ihn auf. Eine besondere Pointe ist, dass der »Wildfang« aus den Seen nicht zertifizierbar, also nicht überprüfbar biologisch ist. Heute setzt der Fischer wieder auf Tradition und Regionalität. Das ist für ihn die wahre Qualität.

Fischen als Handwerk

Noch wichtiger ist der Genuss, und so hat Gunnar Reese, der dem Verein *Feinheimisch*



angeschlossen ist, auch Räucherware im Angebot. Ebenso wie das Fischen ist das Räuchern für den Meister seines Faches ein Handwerk geblieben, eng mit der Tradition verbunden. Der Altonaer Räucherofen, mit Erlen- und Buchenholz über offenem Feuer, ist seine Wahl. Diese Art des Räucherns dauert länger als in der Industrie. Aber dafür schmeckt jeder Fisch individuell. Je nach Jahreszeit werden Forellen, Barsch, Zander, Aal oder Saibling angeboten. Als Spezialität und Steckenpferd des Chefs gilt aber die Maräne.

Gunnar Reese ist der Einzige im Lande, der diesen Fisch vermehrt. Bis zum Brütling ist es einfach, aber dann erfordert die Vermehrung eine Menge Können und Wissen, das im Hause Reese vorhanden ist. Die junge Maräne wird unter anderem in der Schlei ausgesetzt, um dort als Schnäpel ihren angestammten Platz zurückzuerobern und bietet dortigen Fischern eine solide Existenzgrundlage.



Die Maräne steht sei der Eiszeit in schleswig-holsteinischen Gewässern. Heute gilt sie als Gourmetfisch. Vor allem die kleine Silbermaräne ist gebraten oder geräuchert ein Gaumenschmaus. Unter Kennern hat sich so etwas wie eine »Spargelsaison« für Maränen herausgebildet. Wenn die Fische auf dem Plöner See ab Ende Mai in Reeses Netze gehen, warten viele Kunden schon auf die Delikatesse. Geräuchert ist die Maräne ganzjährig verfügbar. Inzwischen aber, auf Kundenwunsch, auch frisch, aus den Teichen in Sarlhusen. Die Maräne wächst langsam und hat ein festes, kräftiges Fleisch. Eine Maräne bringt 350 bis 800 Gramm auf die Waage, gerade richtig für ein Candle-Light-Dinner.

Fischer Gunnar Reese ist in seinem Element, dem Wasser. Nur wenige Berufe haben so direkt mit der Natur zu tun wie der des Fischers. Für Romantik bleibt wenig Zeit, wenn der Fisch im Netz zappelt.



Wer die Fischerei Reese aufsucht, wird überrascht von einer wenig romantischen Anlage. Hier regieren Fleiß und Sparsamkeit. Damit hat die Familie die Papiermühle über die Generationen erhalten, frei nach dem Motto: »Karpfe diem«. Dennoch gilt: Wie wohl wenige Berufe hat der des Fischers mit Natur zu tun. Und Natur ist Stimmung. Wenn die Sonne morgens die Nebelschwaden über dem Selenter See durchbricht, wenn die Sarlhusener Teiche wie schwarze Fenster in der gleißenden Mittagssonne funkeln, wenn die sturmgeschwängerten Wellen des großen Plöner Sees an die Uferpromenade schlagen: Gunnar Reese ist dabei, schmeckt die Luft, hört die Wellen, spürt den Wind an seiner Kleidung zerren.

Nichts ist jedoch vergleichbar damit, wenn er auf dem Wasser Besuch von Seeadlern bekommt, die in Ufernähe nisten. Man kennt sich inzwischen ganz gut und wenn der Fischer den Beifang über Bord wirft, sind die Adler dankbare Abnehmer. Dieses Naturschauspiel begeistert den leidenschaftlichen Fischer immer wieder. Weniger gern sieht Gunnar Reese dagegen die fliegende Konkurrenz in Form von Reiher und Kormoranen. Diese bedienen sich inzwischen zum Leidwesen des Fischereimeisters fleißig an den Früchten seiner Arbeit. »Kormoranalarm!« ruft seine Frau Birgit Schmidt-Puckhaber ihrem Mann derzeit täglich mindestens einmal zu. Dann wird der Fischer zum Jäger. Denn jeder Kormoran frisst ihm täglich ein Pfund Fisch weg. »Leben und leben lassen«, sagt der Fischer. Doch seit die Jungvögel Ende Juli flugfähig sind, nimmt es überhand. Manchmal sind es 30 Vögel, die ihm die Teiche leer fischen. Schlimmer noch sind die verletzten Fische, die zurückbleiben. Gunnar Reese ist Jäger und er hat eine Abschussgenehmigung für die Teiche. Diese nutzt er, trotz aller Tierliebe. »Denn der Kunde kauft keine angebissenen Fische«, weiß er.

Nachhaltigkeit wird gelebt

Bis heute fährt der Inhaber der *Fischzucht Reese* immer noch gern mit einem seiner Fischerboote raus auf den See und landet einen frischen Fang an. Den direkten Lohn der eigenen Mühe zu sehen, fasziniert ihn

bis heute. Denn der Erfolg ist nicht selbstverständlich, sondern hängt an vielen Faktoren, die ein Fischer nicht beeinflussen kann. Das stört Gunnar Reese nicht, so möchte er leben. Umso mehr freut es ihn, dass seine Kunden die Arbeit honorieren. Dafür nimmt er sie gerne mit ins Geschehen hinein. »Qualität muss heute erklärt werden«, weiß er. Der Kunde will überzeugt sein. Seit dem Jahr 1929 sammelt Familie Reese Preise, damals den Preußischen Staatspreis. Preußen ist vergangen, Gunnar Reese sammelt immer noch, sei es das begehrte Gütezeichen Schleswig-Holstein oder Prämierungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Wichtig ist dem Fischer, »die Werte aus der Vergangenheit mit dem Qualitätsanspruch von heute zu verbinden«. Das moderne, fast abgegriffene Wort von der Nachhaltigkeit, hier wird es gelebt. Manchmal ist das nicht so einfach. »Die 1970er Jahre, das waren goldene Zeiten«, erinnert sich der Fischer aus Sarlhusen. Seither wurde es nicht einfacher. Immer mehr Auflagen führen dazu, dass Reese heute öfter im Büro als im Boot sitzt. Ihn beschäftigen Aufzeichnungen

und Dokumentationen, Statistiken und Meldepflichten – »der ganz normale Bürokratiewahnsinn eben«, sagt er mit Bedauern in der Stimme. Aber der Mann hat Unternehmergeist. Schließlich gilt es, 25 Mitarbeiter in Lohn und Brot zu halten.

Doch selbst wenn viele Kunden sich auf den Weg ins abgelegene Sarlhusen machen, reicht das nicht. Heute kann man Reese-Fisch in Bellin am Selenter See ebenso kaufen wie an den Plöner Seen. Dort wirtschaftet er ganz anders, mit Stellnetzen und Reusen, Fanggerät für Aale, Hechte und Barsche. Doch eines ist gleich geblieben: Der direkte Draht zu den Kunden, die Gunnar Reeses Begeisterung für fangfrischen Fisch teilen. Und diese scheint mit dem Alter zuzunehmen: »Als ich ein Kind war, gab es gelegentlich Fisch. Aber ich merke, dass ich heute mehr und lieber Fisch esse«, sagt der Fischereiwirt. »Im Winter am liebsten Karpfen blau, im Sommer geräucherte Maräne.« Und der besondere Luxus: »Wenn ich zum Abendessen Fisch möchte, schau ich einfach im Räucherraum, was mir schmeckt.«

Woran erkennt man frischen Fisch?

- Er lagert auf gestoßenem Eis.
- Die Flossen sind intakt, die Schuppen fest, die Haut glänzt.
- Der Fisch riecht nicht nach Fisch.
- Die Kiemen sind vorhanden, leuchtend rot, nicht dunkel-violett und schleimig.
- Die Augen glänzen und sind prall.

Mehr Infos

Fischzucht Reese
Papiermühle, 24616 Sarlhusen
Tel.: 04324-88108 40
reese@fischzucht-reese.de

Fischerei Reese
Eutinerstraße 8, 24306 Plön
Tel.: 045 22-6236
ploen@fischzucht-reese.de

Am See 27, 24238 Bellin
Tel.: 04384-751
reese@fischzucht-reese.de

www.fischzucht-reese.de



Verwöhnende Stunden in der kalten Jahreszeit

(Ent)Spannend
**DÜNEN-
THERME**

**Gesundheits-
und Wellness-
zentrum**



Während draußen der Wind über die Nordsee pfeift, laden die Angebote im Gesundheits- und Wellness-Zentrum in St. Peter-Ording zu wärmenden und entspannenden Behandlungen ein.

Informationen & Anmeldung: Tel. 0 48 63 / 999-124

www.st-peter-ording.de