



MORGENDÄMMERUNG

Still ruht der See, als Gunnar Reese die Reusen für Aale und Hechte prüft



NORDLICHTER

Süßwasserfische unter sich: Hecht und Barsch (Mitte und unten) stehen der lokalen Spezialität, der Maräne (oben), in nichts nach

Der liebevolle Fischer

Schon als Junge fuhr Gunnar Reese mit seinem Vater auf den See. Er liebt es noch heute. Die Hingabe schmeckt man: In seinem Betrieb in Schleswig-Holstein werden Delikatessen gezüchtet, geräuchert und verkauft

FOTOS EVA HÄBERLE TEXT RAINER SCHÄFER



STEUERMANN

Gunnar Reese spielte mal kurz mit dem Gedanken, Förster zu werden. Dann stieg er doch aufs Boot

NETZWERKER

Im Norden ist Fischfang noch Handwerk



Es wird langsam hell am Selenter See, feiner Nebel hängt über dem Schilfgürtel, noch etwas schlaftrunken schickt der See seine Wellen ans Ufer. Am Steg im Dorf Bellin in der Holsteinischen Schweiz setzt Gunnar Reese sein kleines Motorboot in Gang und steuert das erste Ziel an: Der Fischer prüft die Reusen, die er für Aale und Hechte aufgestellt hat. Dann holt er das erste Stellnetz ein, gut 150 Meter lang, markiert wird es durch zwei Wasserkanister. Geschickt balanciert er auf dem Boot, mit der linken Hand holt Reese das Netz ein, mit der rechten befreit er griffsicher Edelmaränen, die sich in den Maschen verfangen haben. Auch einige Barsche holt er an Bord, man erkennt sie an den schwarzen Streifen auf der Haut. Die Wasserqualität des 2250 Hektar großen



1



2



3



4

1 AUFGESPIESST Forellen werden für die Veredelung vorbereitet. Erhobenen Hauptes geht es in den Räucherofen

2 AUFGETAUCHT Auch an den Erdteichen müssen Netze eingeholt werden

3 ABGEHANGEN Feierabend für eine Fischerhose

4 AUFGEREiht Fischer Günter Magath liebt den Duft von frischem Räucherfisch

ANZEIGE

Binnensees gilt als ausnehmend gut. Hier findet man auch noch Silbermaränen, die sich sonst rar gemacht haben in den Seen Schleswig-Holsteins. Häufig bekommt Reese auf dem Wasser Besuch von Seeadlern, die sich am Beifang bedienen, den er zurück ins Wasser wirft. Vier Paare nisten am Seeufer, „sie kommen ganz nah ran. Aber wenn ein Fremder an Bord ist, sind sie misstrauisch“.

Reese, 52, ist Fischwirtschaftsmeister und führt das größte Fischereiunternehmen in Schleswig-Holstein mit 24 Angestellten. Die Boote befahren außer dem Selenter See auch den Großen und Kleinen Plöner See. Neben der Binnenfischerei hat sich die Familie über vier Generationen einen Ruf als Fischzucht-Spezialisten erarbeitet. Marx H. Reese hat 1885 in Sarlhusen bei Neumünster mit der Forellenzucht begonnen, seine Fische galten Anfang des 20. Jahrhunderts auch auf der Überseelinie von Hamburg nach New York als Delikatesse. „Die waren so begehrt wie heute Kaviar“, sagt Reese.

Noch immer liegt die Zentrale des Unternehmens in Sarlhusen, wo Fische gezüchtet, verarbeitet und geräuchert werden. Auf holprigen Feldwegen fährt Reese nach Mühlenfeld bei Lütjenburg, der Kinderstube von Regenbogen- und Bachforellen. Hier werden in Erdteichen mit Quellwasser Jungfische herangezogen. Trotz guter Zuchtbedingungen: Sorgen hat Reese einige – wie alle Fischereibetriebe.

Anfang des 20. Jahrhunderts waren Forellen so begehrt wie heute Kaviar

Kormorane und Reiher dezimieren die Fischbestände empfindlich, auch die harten Winter der vergangenen drei Jahre haben Reese zugesetzt. Die Seen waren mit Eisschichten überzogen, „da konnten wir kaum aufs Wasser“.

Im Frühjahr 2012 musste Reese für einen Bereich des Unternehmens Insolvenz anmelden, inzwischen ist es neu strukturiert. Aus der Krise will Reese gestärkt hervorgehen. „Wir haben nur eine Möglichkeit: die bestmögliche Qualität anzubieten.“ Im Süßwasserfischgeschäft könne man beinahe alle Wünsche erfüllen. Je nach Jahreszeit werden Forellen, Zander, Barsch, Hecht, Aal oder Saibling angeboten, „direkt aus dem Wasser – frischer geht's nicht“.



Als Spezialität Schleswig-Holsteins und ausgewiesene Delikatesse gilt die Edelmaräne mit ihrem feinen weißen Fleisch und die etwas kleinere Silbermaräne, auch aus dem Räucherofen ein Genuss. Geräuchert

Heute wird die Jugend mit frischen Kreationen wie dem „Karpfenburger“ geködert

wird bei Reese im traditionellen Altonaer Ofen, nach eigener Rezeptur mit Erlen- und Buchenholz über offenem Feuer. „Räuchern soll Handwerk bleiben“, sagt Reese, „so schmeckt es einfach besser.“ In Plön, idyllisch am Seeufer gelegen, betreibt Familie Reese ihr Fischerei-Bistro, in dem neben dem Verkauf auch Fische direkt nach der Anlandung zubereitet werden. Hier wird auch der „Karpfenburger“ angeboten, der besonders bei jüngeren Kunden beliebt ist.

Gunnar Reese steht am Ufer des Großen Plöner Sees und schaut zu, wie eins seiner Boote mit frischem Fang anlegt. Schon als kleiner Junge ist er mit seinem Vater auf den See hinausgefahren – daraus ist eine Leidenschaft erwachsen, die ihn nie mehr losgelassen hat. Reese liebt das Geräusch, wenn die Wellen an die Bootswand klatschen und er dabei mit festem Griff die Netze einholt. Davon, sagt Reese, könne er nie genug kriegen. Dem Fischer schmeckt alles, was aus dem Wasser kommt. Am allerliebsten aber sind ihm Fische aus dem eigenen Fang – Barsch, in Mandelbutter gebraten, und Silbermaräne, frisch aus dem Rauch. ●

So kommen Sie an den Fisch Fischzucht Reese

Zentrale und Verkauf:
Papiermühle 4, 24616 Sarlhusen,
Tel. 0 43 24/8 81 08 40

Verkauf und Bistro in Plön:
Eutiner Straße 8, 24306 Plön,
Tel. 0 45 22/62 36

Verkauf in Bellin:
Am See 27, 24238 Bellin,
Tel. 0 43 84/7 51

www.fischzucht-reese.de

Reeses Räucherfisch wird auch verschickt. Angebote bitte erfragen unter Tel. 0 43 24/8 81 08 40.