
A man in a purple long-sleeved shirt and green overalls is wading in a pond. He is leaning over a wooden structure in the water, possibly a fish trap or a feeding station. The pond is surrounded by a grassy bank and some trees in the background.

WOLFGANG STOCK,  
TEICHWIRTSCHAFT

Das Dorf Kornthau in der Oberpfalz lebt mit und vom Karpfen, der „geerntet“ wird wie anderswo die Kartoffeln. Der erfahrene Teichwirt Stock bereitet alles für die herbstliche Karpfenernte vor

## Mit allen Wassern gewaschen

Hier wird das Thema Nachhaltigkeit wirklich gelebt: Diese „Fischköpfe“ setzen auf nichts Wildes – sie züchten Karpfen, Kaviar & Co. lieber selbst. Meist schon seit Generationen

A man in a brown sweater is standing in a dark room, possibly a fish processing facility. He is holding a tray with several fish hanging from it. The fish are arranged in a row, and the man is looking at them closely.

GUNNAR REESE,  
FISCHZUCHT REESE

Feines aus Sarlhusen (Schleswig-Holstein): In der ehemaligen Papierfabrik wird seit 1885 Fisch gezüchtet. Inhaber Reese prüft das schmackhafte Gut, das aus dem Altonaer Räucherofen kommt

## Baerioska-Kaviar vom Kieler Doktor

**K**aviar ist Luxus – heutzutage mehr denn je. Weil der Bestand des edlen Belugas auf ein Zehntel geschrumpft ist, wird seit Jahren weltweit intensiv mit Zuchtstören experimentiert. Auch der Kieler Facharzt für Labordiagnostik, Dr. Uwe Ballies (69), hat sich intensiv mit der Biologie des Störs beschäftigt und züchtet selbst. Er weiß: Der Fisch ist zickig. Sein Geschlecht zeigt sich erst unmittelbar vor der Geschlechtsreife, beim Zuchtstör ist das erst nach etwa fünf Jahren. Der Mediziner benutzt dann Ultraschall, um zu sehen, ob die Weibchen trächtig sind. Er schlachtet unter den nahezu hygienischen Bedingungen eines OP-Saals und kann deshalb auf sämtliche Konservierungsstoffe verzichten. Mit Erfolg: Bei Verkostungen – unter anderem mit Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt – lag sein „Baerioska“ ganz weit vorn. [www.holsten-stoer.com](http://www.holsten-stoer.com)

## Renken aus Schleswig-Holstein

**E**ine alte Papierfabrik am Rande des Naturparks Aukrug ist Hirn und Schaltzentrale des kleinen Süßwasserimperiums der Familie Reese. Hier führt Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese den Betrieb in vierter Generation. In verschiedenen Teichanlagen wird alles, was Flossen hat – von Aal bis Zander –, als Besatzfisch aufgezogen. Besonders delikate sind die Maränen, auch unter dem Namen

Reinanken, Renken, Felchen oder Schnäpel bekannt. Außerdem fischt Reese am Großen und Kleinen Plöner See sowie am Selenter See in Ostholstein Aale, Hechte und Barsche, die man vor Ort im Fischerei-Bistro verkosten und kaufen kann.

[www.fischzucht-reese.de](http://www.fischzucht-reese.de)

## Miesmuscheln aus Zeeland

**H**eute frische Seemuscheln“, lockt im Rheinland ein Schild im Fenster der einfachsten Kneipen – diese „Eiweißspender“ passen einfach zu gut zu Alt, Kölsch oder Pils. Traditionell kommt das begehrte Schalentier aus dem benachbarten Holland, die beste Qualität liefert die Provinz Zeeland (Niederlande) im Mündungsgebiet der Schelde. Bei Prins & Dingemans in Yerseke, seit jeher Zentrum der Muschelkultivierung, werden jedes Jahr 12 bis 15 Millionen Kilogramm Miesmuscheln verarbeitet. Eine lokale Besonderheit sind Miesmuscheln, die langsam am Boden wachsen und viel aromatischer schmecken als die üblichen schnellwüchsigen Hangkulturmuscheln.

[www.prinsendingemans.com](http://www.prinsendingemans.com)

## Garnelen vom Bauernhof

**W**enn das nicht pffiffig ist: Bauer Heinrich Schäfer aus Affinghausen (Niedersachsen) nutzt die Abwärme seiner Biogasanlage, um heiß begehrte Shrimps zu züchten. In seiner ehemaligen Traktorenhalle tummeln