



„Bei uns ist der Fisch zu Hause ...“

... so lautet das selbstbewusste Motto von Gunnar Reese, Inhaber des größten von insgesamt 23 Binnenfischereibetrieben im hohen Norden. Fischzucht Reese deckt von Fischfang über Fischzucht bis hin zu Verarbeitung, Veredelung, Vertrieb und Versand alles ab – und setzt dabei konsequent auf Regionalität und Qualität. Mit Gütesiegel.

Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese kennt sich bestens aus mit Fischfang in Binnenseen, Fischzucht in Teichen – und nicht zuletzt mit dem hochwertigen Frischeprodukt. Ob in schuppiger Pracht, filetiert oder klassisch in Altonaer Öfen geräuchert: Süßwasserfisch von Reese aus Schleswig-Holstein gilt auch überregional als Delikatesse. Bei der Vermarktung der Genussprodukte setzt man bei Reese – die Familie füttert, fängt und fischt Süßwasserfische in vierter Generation – auf das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirtschaftskammer. „Damit zeigen wir dem Verbraucher, dass wir überprüfbar regional arbeiten“, so Gunnar Reese.

Dass bei Reese regional gedacht und gehandelt wird, dokumentiert sich auch durch die Mitgliedschaften im Direktvermarkter-Verein Nordbauern sowie im Genusskultur-Verein Feinheimisch. Und bei der Wahl der Handelspartner orientiert man sich bei Reese ebenfalls nach dem Regionalitätsprinzip. „In allen CITTI-Märkten und selbst hier bei EDEKA um die Ecke kann man unsere Produkte kaufen. Und wer will, kann bei uns vorbeikommen und mit eigenen Augen sehen, wie wir arbeiten. Das schafft Transparenz und Vertrauen.“

Der Lebenszyklus der Fische spannt sich bei Reese komplett vom kleinen Ei bis hin zum fertigen Speisefisch. Die geschlüpften Fische werden in Teichanlagen gefüttert und aufgezogen, als Besatzfisch verkauft, vor allem aber zusammen mit dem Fangfisch aus den zwei Reese-Seefischereien Bellin und Plön als Speisefisch vermarktet. Beinahe alle Wünsche im Süßwasserfischgeschäft kann Fischzucht Reese damit erfüllen. Ein bisher nur saisonal verfügbarer Fisch hat es den Spezialisten dabei besonders angetan: die nicht immer leicht

zu bewirtschaftende Maräne. Zu den Lachsartigen Fischen gehörend und seit der Eiszeit hier im Norden heimisch, entwickelten sich die Große und Kleine Märäne (auch Edel- oder Silbermaräne) in den letzten Jahren mehr und mehr zu einem Gourmetfisch.

Die Große Maräne hat kaum Gräten, feines, weißes Fleisch und ist reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Doch vor allem auf die kleine Silbermaräne, die gebraten oder goldgelb geräuchert eine Köstlichkeit ist, freuen sich Kenner jedes Jahr ganz besonders. „Wenn dieser etwa heringsgroße Fisch ab Ende Mai den Seefischern in die Netze geht, ist das für viele Fischliebhaber wie die Spargelzeit für Gemüsegourmets“, weiß Gunnar Reese – und hat eine gute Nachricht: „Neben der geräucherten Maräne können wir inzwischen auch frische Maränen aus unseren Teichen ganzjährig anbieten!“ Auch sonst kommt die Maräne bei Reese groß raus: „Wir vertreiben auch Maränenkaviar, das 'Orange Gold der Seen', und außerdem eine exquisite Maränenbutter“ – und dazu Weißbrot und Wein, eine über dem See untergehende Sonne: Die Welt könnte schöner kaum sein ...!

Die Realisierung dieses [Mohltied!] Artikels wurde freundlicherweise von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein unterstützt.

Brief und Siegel für höchsten Genuss

Wer das Edelste genießen will, achtet auf das Signet „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“, das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer. Denn dieses tragen ausschließlich mehrmals jährlich durch unabhängige Prüfinstitute kontrollierte Produkte aus dem Norden, die beständig Premiumqualität nachweisen können – wie Fisch von Reese und zwölf anderen Binnenfischereibetrieben!



AUF EINEN BLICK: Fischzucht Reese

Standort Sarlhusen
Papiermühle
24616 Sarlhusen
Tel. 043 24-881 08 40

Fischerei Plön
Eutinerstraße 8
24306 Plön
Tel. 045 22-62 36

Fischerei Bellin
Am See 27
24238 Bellin
Tel. 043 84-751

www.fischzucht-reese.de

Die Öffnungszeiten variieren je nach Jahreszeit und können telefonisch erfragt werden.

