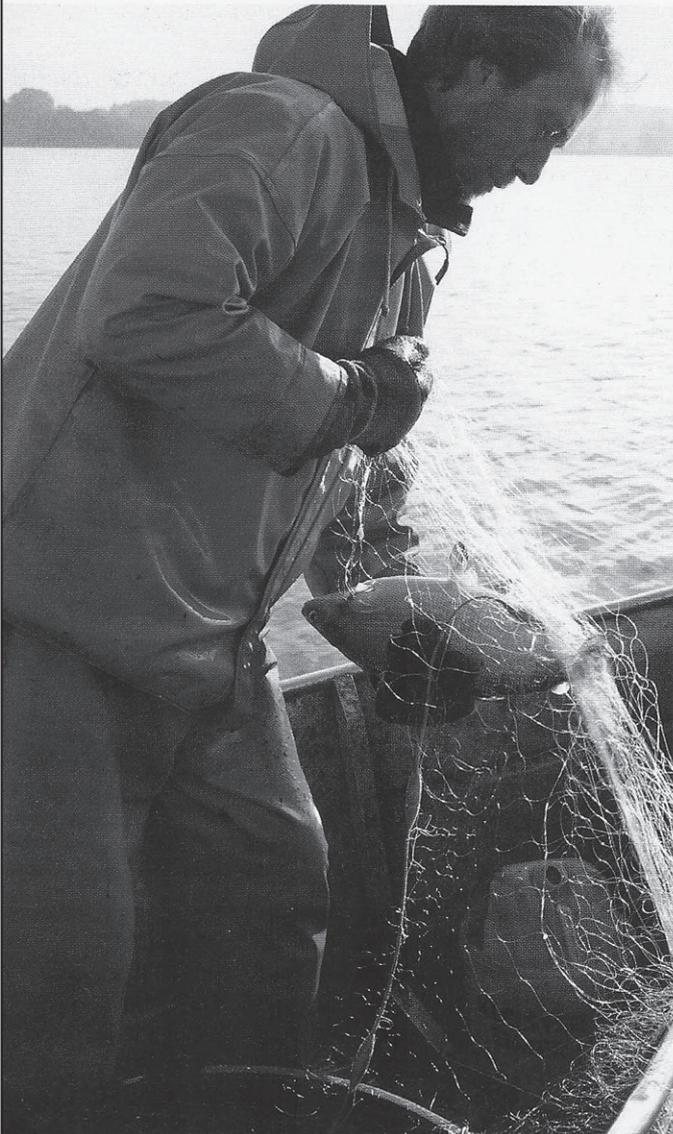




Text: Andreas LAMPE · Fotos: Tilman SCHUPPIUS

Die Holsteinische Schweiz mit ihrer Vielzahl an Seen, den weitläufigen Buchenwäldern und den traditionsreichen, beschaulichen Kleinstädten ist ein beliebtes Reiseziel. Und es gibt noch einen guten Grund, dieser pittoresken Ecke Schleswig-Holsteins einen Besuch abzustatten: Die Fische hier schmecken einfach wunderbar. [Mohltied!] war zu Besuch beim größten Binnenfischerbetrieb des Nordens.

Vor allem Flussbarsche hängen in den Netzen und füllen den großen Bottich an Bord des Fischerbootes. Barschfilet ist eine Delikatesse und verkauft sich gut. Das bedeutet aber auch, dass die drei Männer nach Rückkehr zur Fischerei noch einige Zeit filetieren werden.

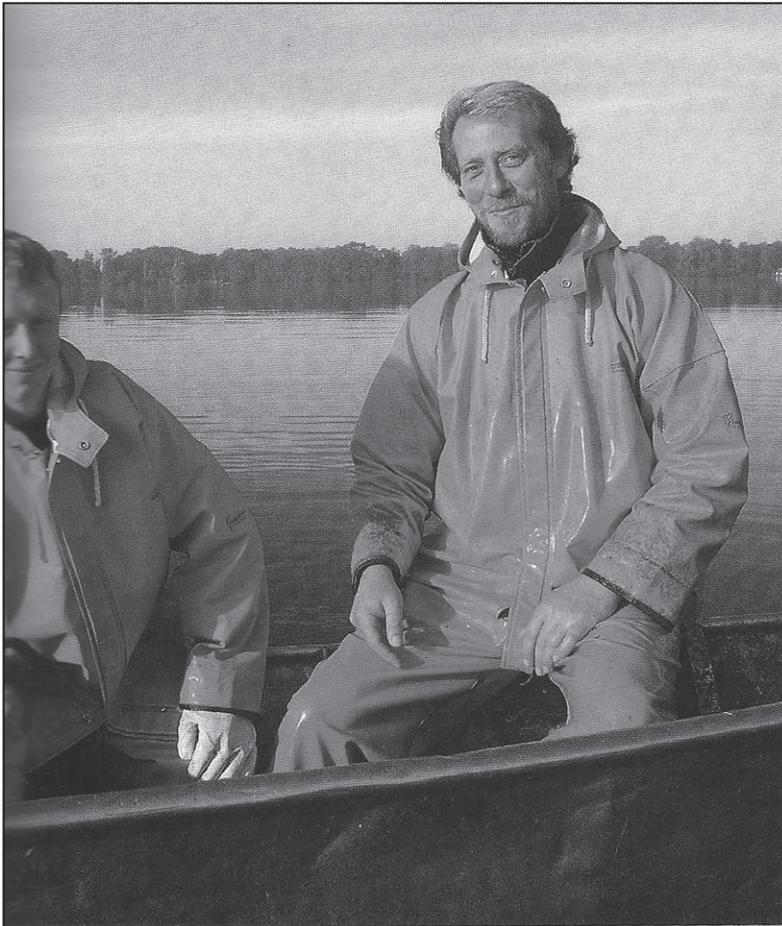


Die spätsommerliche Morgensonne schiebt den Nebel, der sich wie eine Daunendecke über den spiegelglatten Großen Plöner See gelegt hat, allmählich beiseite. „Schöner kann ein Arbeitstag gar nicht beginnen“, freut sich Altgeselle Frank Kirfel. Er und seine beiden Kollegen Heiko Schaarsschmidt und Steven Bröcker steigen in ihr oranges Ölzeug, laden leere Plastik-Bottiche für den Fang ein und starten den Außenborder des Aluminiumbootes. „Das Boot wurde am Bodensee gebaut. Die Form mit dem flachen Rumpf und der hohen Bordwand ist ganz typisch für die Fischerkähne dort“, erklärt der 41-jährige Kirfel. Der fehlende Tiefgang macht das Boot schnell. Und es ist einfacher, das Netz einzuholen. Wir fahren mit zwei Kähnen raus. So lassen sich die handwerklichen Abläufe beim Fischen gut fotografieren. Geselle Schaarsschmidt steuert unseren motorisierten Holzkahn und stillt unseren Wissensdurst. Schon sein Vater war Fischer auf den Plöner Seen. Heiko führt die Familientradition fort. Die Boote halten auf eine kleine Boje zu, die ein Ende des Stellnetzes markiert. Frank Kirfel packt das Netz und holt Meter für Meter ein. Es sind hauptsächlich Barsche und wenige, kleine Hechte, die im Netz hängen und langsam den Bottich füllen. „Das liegt an der Maschengröße dieses Netzes“, erklärt Heiko, „größere Hechte haben einen zu großen Schädel.“ So können die Fischer selber bestimmen, welchen Fischen sie nachstellen.

Ob er sich vorstellen könne, in einem anderen Beruf zu arbeiten? „Nein“, antwortet Heiko, ohne lange überlegen zu müssen, „das ist schon mein Traumberuf. Heute sind aber auch die Bedingun-

GUT ZU WISSEN:

Die zum Bistro ausgebauten Verkaufsstellen in Plön befinden sich in der Eutinerstraße 8 am Nordufer des Großen Plöner Sees – wenige Gehwegminuten vom Bahnhof und vom Stadtzentrum entfernt. Der Fischverkauf in Bellin befindet sich direkt an der Bundesstraße 202, drei Kilometer außerhalb von Selent.



gen ideal. An Tagen bei Kälte, Sturm und Regen ist das Fischen ganz schöner Quälkram.“ Mittlerweile haben sich auch die letzten Nebelschwaden verzogen, die Sonnenstrahlen wärmen uns. Frank Kirfel wirft einen toten Weißfisch ins Wasser und späht mit zugekniffenen Augen Richtung Ufer. „Mal sehen, ob die Adler Hunger haben.“ Einige Möwen versuchen, den stattlichen Fisch in den Schnabel zu bekommen, doch er ist einfach ein paar Nummern zu groß. Immer wieder stoßen sie runter und geben erst auf, als sich zwei riesige Greifvögel nähern. 2,80 Meter Spannweite misst unser imposantes Wappentier. „Manchmal kommen die Adler bis auf fünf Meter ans Boot heran“, erzählt Heiko. Heute leider nicht. „Ein Boot zu viel und zwei unbekannte Gesichter. Das macht sie nervös.“

Die Fischer ziehen das nächste Netz aus den Tiefen des Plöner Sees. In ihm hängen einige Große Maränen. Diese lachsartigen Fische sind einer der Schätze in den tiefen Seen dieser Gegend. Er hat nur wenige Gräten, sein feines, weißes Fleisch schmeckt vor-

züglich und ist zudem reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren.

„Noch beliebter bei unseren Kunden ist allerdings die Kleine Maräne“, erklärt Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese später an Land. „Wenn dieser etwa heringsgroße Fisch ab Ende Mai in die Netze geht, ist das für viele so wie die Spargelzeit.“ Seine Kunden haben sehnsüchtig darauf gewartet, dass die kleinen, goldgelb geräucherten Fische ihren Platz in der Fischtheke einnehmen. „Es gibt kaum etwas Schöneres, als auf den See zu blicken und frisch geräucherte Silbermaränen zu essen“, schwärmt ein Stammkunde im Bistro mit angrenzendem Ladenlokal am Plöner See.

Ortswechsel: Der Firmensitz der Fischerei Reese liegt idyllisch im Naturpark Aukrug etwa 50 Kilometer vom Plöner See entfernt. Seit 1885 betreiben die Reeses hier Fischzucht, Gunnar Reese (Bild oben rechts) führt den Betrieb nun in der vierten Generation. Es begann mit ein paar Forellenteichen. Mittlerweile bewirtschaften Gunnar Reese und seine

ERLEBNIS-TIPP:

Mit einem Klick zu den schönsten Picknickplätzen in der Holsteinischen Schweiz

So schmeckt der Sommer: Erst bei Reese frisch geräucherten Fisch kaufen, dazu vielleicht noch ein frisches Brot vom Landbäcker und etwa Obst, Salat und Saft aus dem nächsten Bioladen, dann raus in die Natur und an einem der kristallklaren Seen, auf einer duftenden Wiese oder im Sonnenschutz eines schattigen Waldes genüsslich picknicken. In der hügeligen Seenlandschaft der Holsteinischen Schweiz gibt es unzählige Traumplätze – und den Weg dorthin weist das Internet: Unter www.holsteinische-schweiz.de, Bereich: Entdecken, finden Picknickwillige einen Wegweiser zu den schönsten Picknickplätzen der Region: vom Pavillon auf der Prinzeninsel im Plöner See bis zum Bootsanleger Timmdorf am Langensee.



Bio-Forelle vom Chef persönlich gefischt. Die Fische leben bei Reeses in Erdteichen und nicht wie in hochtechnischen Zuchtanlagen in Bassins. Dass die Dichte der Forellen in den Teichen relativ niedrig ist, erkennt man daran, dass die Flossen intakt und nicht angefressen sind.



Mitarbeiter 4.000 Hektar Seen und 150 Hektar Fischteiche.

In einigen der Reese-Teiche vermehren sich seit zwei Jahren auch Fische, die als Bio-Bachforellen vermarktet werden. „Schon davor haben wir sehr erfolgreich Bachforellen als regionalen Speisefisch angeboten“, erklärt Fischer Reese. Der Schritt zur Bioforelle war dann auch nur ein kleiner. „Wir mussten nicht viel mehr, als das Futter auf zertifizierte Bio-Qualität umzustellen. Und natürlich durch das Prozedere der Bio-Zertifizierung gehen.“ Gunnar Reese steigt in vier Millimeter dicke Neoprenwathosen und wadet in das Wasser des Forellenteiches. Zusammen mit einem seiner Fischer zieht er ein Netz durch das aufgewühlte Wasser des kleinen Stillgewässers. Die Fische, die kurze Zeit später an Land zappeln, sind wunderschön gezeichnet. „Bachforellen kann man an den roten Punkten erkennen. So unterscheiden sie sich von den aus Nordamerika eingeführten, rosa bis rosarot schimmernden Regenbogenforellen.“

Hundert Tonnen Forellen produziert Fischer Reese im Jahr. Seine Bio-Bachforellen finden sich mittlerweile in den Theken vieler Läden und in ausgewählten, regionalen Restaurants. „Wir wollen unsere Fische bald aber auch selber versenden. Dann kann jeder Kunde auf unserer Homepage den Fisch seiner Wahl bestellen und bekommt ihn ins Haus geliefert.“ Bis es soweit ist, führen die Wege des Fischliebhabers an den Selenter See, nach Sarlhusem oder nach Plön. Hier kriegt man den Fisch fangfrisch, geräuchert oder fertig zubereitet, zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen – Seeblick inklusive.

AUF EINEN BLICK:
Fischzucht Reese

Standort Sarlhusem
Papiermühle
24616 Sarlhusem
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.

