

Der Karpfenburger unterscheidet sich äußerlich kaum von der bekannten Nr. 1 der deutschen Fast Food-Gastronomie, selbst ein Fisch-Geschmack drängt sich nicht dominant auf.



Fisch Reese stellt Karpfenburger und Karpfen-Chips vor

Attraktive Karpfen-Produkte auch für die Jugend

„Karpfen blau“ mag schmecken, doch Zukunft hat der Speisekarpfen nur, wenn Zubereitung und Verzehr möglichst einfach sind. Gunnar Reese stellte jetzt Karpfenburger, Karpfenbutter und „Karpfen-Chips“ vor, die weitere Räucherprodukte und Zuschnitte ergänzen. Schleswig-Holsteins größter Fischerei- und Zuchtbetrieb experimentiert außerdem mit der Maränenzucht.

Die ‚Karpfen blau-Generation‘ stirbt aus, da mussten wir uns etwas Modernes überlegen“, erklärte Gunnar Reese Anfang Dezember auf einer Pressekonferenz. In Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein hatte er in sein Bistro am Großen Plöner See eingeladen, um „Karpfenburger“, „Karpfenbutter“ und „Karpfen-Chips“ auf Chili-Sauerkraut vorzustellen. Bistro-Leiterin Ute Zeeck hatte sich kreativ an Karpfen-Produkten ausprobiert, die „den Fisch auch für die Jugend attraktiv machen“. Der Karpfenburger unterscheidet sich äußerlich kaum von der bekannten Nr. 1 der deutschen Fast Food-Gastronomie, selbst ein Fisch-Geschmack drängt sich nicht dominant auf.

Zur Rezeptur verrät Ute Zeeck nur Basisinformationen: der Bratling enthält überwiegend Karpfenstücke, denen mit dem fetthaltigern Fleisch der Brasse eine feste Konsistenz verliehen wird. Hausgemachte Remoulade oder American Dressing und Tomate ergänzen den Inhalt, die Brötchenhälften sind im Toaster erhitzt. „Sehr handlich und lecker“, kommentierte Landwirtschaftskammerpräsident Claus Heller, neben Reese Redner der Veranstaltung. Anklang bei den Gästen fanden auch die im Bierteig ausgebackenen Karpfen-Chips auf einer Unterlage von Chili-Sauerkraut, gewürzt, in Butter angeschwitz und mit Sahne abgerundet. Ein pikanter Brotaufstrich ist die Karpfenbutter. „Da die Mischung von Karpfen-

fleisch und Butter grau ist, haben wir der Karpfenbutter mit Kräutern eine grüne Färbung verliehen“, verweist Ute Zeeck auf den nicht zu vernachlässigenden optischen Aspekt – schließlich kauft und isst das Auge mit.

Holsteiner Karpfen: Besonders fest und fettarm

Zwischen 200 und 220 Tonnen Spiegelkarpfen wurden im vergangenen Jahr in Schleswig-Holstein geerntet. Im langjährigen Mittel ist die Erzeugermenge im nördlichsten Bundesland damit leicht rückläufig. Aufgrund der kühleren Witterung im Norden ist der Holsteiner Karpfen beim Abfischen drei- bis viersömrig und hat ein besonders festes und fettarmes Fleisch. 100 Gramm gegart haben einen Fettgehalt von 4,2 Gramm, 21 Gramm tierisches Eiweiß und einen Energiegehalt von etwa 122,5 Kcal.

Der Karpfen ist nur eine von 25 Fischarten, die Gunnar Reese anbietet. Mit zwölf Fischwirten und einem Dutzend weiterer Mitarbeiter bewirtschaftet der Fischwirtschaftsmeister sechs Teichanlagen und Binnenfischereien auf einem Areal von 180 Hektar. Alle Fischteiche und Seen liegen eingebettet in die holsteinischen Naturparks Aukrug, Westensee und Holsteinische Schweiz. Seit 2002 betreibt die Familie Reese die Fischerei am Großen und Kleinen Plöner See in Ostholstein. Etwa hälftig verkauft Reese Speisefische und Besatzfische. An mehreren Standorten wird produziert, die Vermarktung erfolgt überwiegend direkt. Neben dem Bistro am Plöner Seglerhafen profitiert ein Ladengeschäft in Bellin am Selenter



Ein pikanter Brotaufstrich ist die Karpfenbutter. Da die Mischung von Karpfenfleisch und Butter grau ist, hat Reese der Karpfenbutter mit Kräutern eine grüne Färbung verliehen – schließlich kauft und isst das Auge mit.

See von den Ostsee-Touristen. Einen kleinen Laden hat Reese auch in Sarlhusen im Aukrug, der Keimzelle des Familienbetriebs seit mehr als 125 Jahren.

Endverbraucher-Werbung: ein Mosaik von Aktivitäten

Eine weitere Vermarktungsschiene bilden die fünf Frischetheken der Citti-Gruppe. Seit rund sechs Jah- ►



Gunnar Reese (links) präsentiert zusammen mit Schleswig-Holsteins Landwirtschaftskammer-Präsident Claus Heller einen Karpfen aus eigener Zucht.



Ute Zeeck, Leiterin des Reese-Bistros, hat sich kreativ an Karpfen-Produkten ausprobiert, die „den Fisch auch für die Jugend attraktiv machen“.

Teichwirtschaft + Aquakultur



Zwischen 200 und 220 Tonnen Spiegelkarpfen wurden 2011 in Schleswig-Holstein geerntet. Aufgrund der kühleren Witterung im Norden ist der Holsteiner Karpfen beim Abfischen drei- bis viersömrig und hat ein besonders festes und fettarmes Fleisch.



Der Karpfen ist nur eine von 25 Fischarten, die Gunnar Reese anbietet. Mit zwölf Fischwirten und einem Dutzend weiterer Mitarbeiter bewirtschaftet er sechs Teichanlagen und Binnenfischereien auf einem Areal von 180 Hektar.

ren beliefert Gunnar Reese die Häuser in Flensburg, Kiel und Lübeck sowie in Rostock und Stralsund mit geschlachteten Forellen, Karpfen, Saiblings, Maränen und Aalen - „mit allem, was wir haben.“ In Mecklenburg-Vorpommern seien Fische gefragt, die dort zeitweise schwer erhältlich seien - wie etwa geschlachtete Hechte. Die Teilmengen seien überschaubar, doch in der Summe addiere es sich, beschreibt Reese die Partnerschaft mit Citti, die sich übrigens nicht auf das GV-Geschäft erstreckt. Wichtig: „Die Frischfisch-Produkte in den Theken tragen ein kleines Reese-Label: die Kunden kennen die Qualität, gleichzeitig werben die Schildchen für unsere anderen Standorte“, beschreibt Gunnar Reese diese Win-Win-Situation, die sich vor allem in Schleswig-Holstein rentiert. Es sei eines von vielen Mosaiksteinchen im Bestreben, Fisch Reese bei den Endkunden zu einem

Begriff zu machen. „Wir treten immer wieder auch mit Veranstaltungen an den Endverbraucher heran“, erklärt Reese. So war das Unternehmen auf der Slowfish Bremen ebenso präsent wie auf der Feinheimisch-Hausmesse Mitte November in Kiel. Zuletzt wurden Anfang Dezember bei der „Waldweihnacht“ im Erlebniswald Trappenkamp warme Fischbrötchen mit Räucherfisch verkauft.

Für das Weihnachtsgeschäft wurde den Kunden im Plöner Bistro erstmals ein Präsent-Service mit vakuumierter Räucherware angeboten. Stellvertretend genannt sei der „Aal-Strauß“: ein ganzer geräucherter Aal, eingebunden in etwas Pflanzengrün. „Damit erhalten die Leute einmal eine neue Geschenkidee“, resümiert Reese den Ansatz, der im Bereich der Süßwasserfische noch nicht weit verbreitet ist. Fremdprodukte setze man in diesen Geschenk-Produkten nicht ein: „Denn eine Frische-Gewährleistung wollen wir nur für unsere eigenen Fischprodukte übernehmen.“ Der Klassiker Räucherlachs wird deshalb durch eine Lachsforelle aus dem eigenen Ofen ersetzt. Der phantasievollen Kreativität ist bei einer solchen Aktion keine Grenze gesetzt - guldene Ferrero Rocher-Pralinen werden als „Goldfisch-Kaviar“ integriert.

bm

Karpfen-Snacks mit langer Tradition

Wer erfand den Karpfenburger?

Es macht Sinn, wenn Gunnar Reese mit einem Karpfenburger die Aufmerksamkeit der schleswig-holsteinischen Regionalpresse gewinnt. Doch Ansätze, den Karpfen zu Snack-Produkten für den Imbiss zu modeln, hat es schon spätestens Ende der 1990er Jahre gegeben. „Koch erfand den Karpfen-Burger“ titelte vor 13 Jahren die Nürnberger Abendzeitung: Adolf Schäfer hatte für die Erlanger Schaustellerin Erika Störzer ein Filet des Aischgründer Karpfens in Bierteig ausgebacken und in einem aufgeschnittenen Brötchen serviert. Auf dem Nürnberger Fischmarkt servierte er außerdem Karpfen-Sticks im Pommes-Frites-Format und eine feine, braune Mousse als Brotaufstrich: Karpfencreme. Ein Jahr später wurden die panierten Karpfen-Flossen als Snack angeboten. Ebenfalls aus dem Hause Störzer folgte 2001 ein „Knusper-Karpfen-Wrap“: gebackenes Karpfenfilet mit Karpfencreme und Krautsalat eingewickelt in einen Weizenmehl-Fladen. Und dennoch: bei allen jetzt in Plön vorgestellten Produkten handelt es sich wieder um neue Variationen.

Kontakt:

Fischzucht Reese
Papiermühle 4
24616 Sarlhusen
Tel.: 0 43 24 – 8 81 08 40
E-Mail: reese@fischzucht-reese.de
www.fischzucht-reese.de

Aquakultur in Deutschland

Immer mehr Kreislaufanlagen

Die Zahl der Kreislaufanlagen in der deutschen Aquakultur ist 2009 um vier auf zuletzt 34 Betriebe gestiegen. Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, Expertin für Aquakultur bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), gab aktuell einen Überblick zum Stand der Recirc-Aquakultur hierzulande. Eingeladen hatte Dr. Otto Horst, Leiter der Abteilung Veterinärwesen beim Bezirksamt Altona, im Rahmen einer Fortbildungsveranstaltung. Während die traditionelle Fischzucht in der Erntemenge kaum Veränderungen aufweist – 2008 wurden 27.009 Tonnen Forelle und 15.432 Tonnen Karpfen produziert –, wächst die Produktionsmenge aus Kreislaufanlagen (KA) auf kleiner Basis beachtlich. Seit 2002 hat sie sich von 502 Tonnen auf 1.494 Tonnen im Jahre 2009 nahezu verdreifacht. Plus gab es insbesondere beim Aal, dem Europäischen und dem Afrikanischen Wels, Stör vor allem zur Kaviar-Gewinnung und Karpfen. Beim Karpfen werden in den KA in der Regel keine Speisefische produziert, sondern überwiegend K2 erzeugt.



Die Produktionsmenge aus Kreislaufanlagen in Deutschland steigt seit vielen Jahren stetig an.

Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber stellte den Vorteilen der standortunabhängigen Kreislaufanlagen, die nah am Markt errichtet werden können, einige technische und finanzielle Anforderungen gegenüber. Die Hallenisolierung bei Neubauten oder vorhandenen Altgebäuden sei ebenso mit hohen Kosten verbunden wie die Raum- und Wasserbeheizung. So müsse mit Investitionskosten zwischen 2.000,- und 10.000,- Euro je Tonne Jahresleistung der Fischzucht kalkuliert werden. Neben dem Investitionsrisiko bestehe ein Havarierisiko. Besitzverluste beim Ausfall der Pumpen könnten allerdings

durch die Wahl etwa des Afrikanischen Clarias-Welses minimiert werden: als Luftatmer kann dieser schnell wachsende, grätenfreie Fisch den Sauerstoff auch aus der Luft aufnehmen. Entscheidend sei schließlich, Märkte für das Zuchtprodukt zu finden. Während die konventionelle Teichwirtschaft vor allem direkt vermarkte und nur in geringem Umfange den Großhandel beliefere, ist Wels aus Mecklenburg-Vorpommern probeweise schon als Fertiggericht im Discount erhältlich. Über diese Vertriebschiene werden in Deutschland inzwischen 52 Prozent sämtlichen Fisches verkauft.

Erträge aus standortunabhängigen Kreislaufanlagen in Deutschland – 2002 bis 2009

Angaben in Tonnen	2002	2003	2004	2005	2007	2008	2009	Veränderung 2009 zu 2002
Anzahl der Betriebe	28	31	31	25	28	30	34	+ 21 %
Aal	381	372	328	329	774	749	667	+ 75 %
Europäischer Wels	95	106	145	149	186	205	204	+ 115 %
Clarias (Afrikanischer Wels)	5				10	54	298	+ 5.860 %
Stör	21	17	37	52	82	204	116	+ 452 %
Streifenbarsch		2	25	5	-	-	8	+ 300 %
Karpfen		10	150	120	200	185	199	+ 1.890 %
Koi, Zander		2	3	2	5	3	2	+/- 0 %
sonstige							20	
gesamt	502	509	688	657	1.257	1.431	1.494	+ 198 %

Quelle: BMVEL – Jahresberichte der Deutschen Fischwirtschaft 2009 und 2010