



ESSEN & TRINKEN

Rausgefischt

In Schleswig-Holsteins größter Fischzucht produziert die Familie Reese 25 verschiedene Arten – vom Aal bis zum Zander. Dabei orientiert sich das kleine Unternehmen eher an der Tradition als an der Moderne.



Im Fischzuchtbetrieb Reese sind volle Netze keine Kunst – die Aufzucht zuvor erfordert jedoch viel Erfahrung.



Fischwirt Günter Magath holt die Fische mit großen Netzen aus dem Selenter See in Bellin. Barsche gehören auch dazu. RUFF (4)

VON JANA WERNER

Sanft hebt Gunnar Reese drei, vier Saiblinge mit einem Kescher aus dem Becken. „Bis zu 700 Gramm schwer kann so ein Exemplar werden“, sagt der 53-Jährige stolz, während er die Tiere zurück ins Wasser gleiten lässt. In vierter Generation füttert, fischt und fängt seine Familie im Kreis Steinburg Süßwasserfische. Inzwischen ist der Betrieb die größte Zucht ihrer Art in Schleswig-Holstein. Reeses Vorteil ist die Vielfalt, hat der 53-Jährige sein Unternehmen doch breit aufgestellt. Neben Zucht, Fang und Veredelung von Speisefischen beliefert er Angler mit Besatzfischen.

Dabei war der Anfang alles andere als leicht, als sein Urgroßvater 1872 das Anwesen der abgebrannten Papiermühle in Sarlhusen kaufte. „Das war damals ein ganz normaler landwirtschaftlicher Betrieb mit Kühen und Schweinen und etwas Ackerbau“, sagt Gunnar Reese. Weil jedoch noch die Stauteiche von der Papiermühle existierten, setzte sein Urgroßvater 1885 die ersten Forellen ein. „Er hat sich zunächst einmal damit beschäftigt, die Forellen zu vermehren. Das war vorher aufgrund der fehlenden Kenntnisse nicht möglich“, erklärt der 53-Jährige. Die Forellenzucht hatte ihren Ursprung im Elsass, ehe sie sich bis nach Norddeutschland durchsetzte. Heute ist Dänemark der Produzent in der Forellenzucht, dort stehen die großen Anlagen.

GENIEßEN



IM NORDEN

So hat sich im Hause Reese neben der Landwirtschaft mit der Zeit eine Forellenzucht entwickelt, die erste Früchte trug. „Vor dem Ersten Weltkrieg haben die Schiffe der Reederei Hapag Lloyd auf ihrer Linie Hamburg-New York in den Ballastwassertanks zwischen 400 und 600 lebende Forellen mit auf große Fahrt genommen, um ein bestimmtes Klientel mit frischen Forellen versorgen zu können. Das war eine absolute Delikatesse“, sagt Reese und fügt hinzu: „Es wurde also interessant, sich mit Forellen zu beschäftigen, sie künstlich zu erbrüten und aufzuziehen.“

Weil die Gegend um Sarlhusen allerdings nicht ausreichend kaltes, klares, sauberes Wasser bietet – so wie es Forellen am liebsten mögen – begannen die Reeses zusätzlich mit der Zucht von Karpfen. Bis heute wird das erste, noch klare Wasser für die Forellen genutzt. „Und wenn es etwas wärmeren Durchlauf hat, ist es genau richtig für die Karpfen“, betont Reese. Nachdem sein

Großvater in den 1930er-Jahren seinen Fischzuchtmeister im Sauerland gemacht hat, spezialisierte sich das Unternehmen zunehmend auf die Teichwirtschaft, entfernte sich langsam von der Landwirtschaft. „Als mein Vater aus dem Krieg zurückkam, hatte er keine Lust mehr zum Kühe melken. Er lernte die Forellenzucht in Bielefeld, arbeitete jahrelang in Niedersachsen und übernahm den Familienbetrieb nach dem Tod meines Großvaters in den 1950er-Jahren“, blickt Gunnar Reese zurück. 1972 gingen die letzten Milchkühe aus dem Stall. Seither züchtet die Familie ausschließlich Süßwasserfische in verschiedenen Teichanlagen, nachdem sie in Gläsern gebrütet wurden. 25 verschiedene Arten sind es heute.

Gunnar Reese stieg 1981 in das Unternehmen ein. Obwohl er ursprünglich Förster werden wollte: „Das habe ich aber schnell wieder über Bord geworfen, weil meine Leistungen bei der Realschule endeten und schon damals ein Studium gefordert wurde, wenn man in der Forst etwas erreichen wollte.“ So ging er den Weg, den vor ihm sein Vater, Großvater und Urgroßvater gingen. Der Fisch wurde zu Gunnar Reeses Leidenschaft. Sein Handwerk hat der Fischwirtschaftsmeister in Süddeutschland und in Österreich gelernt. Seit 1991 leitet er den Familienbetrieb komplett. „Seitdem habe ich die großflächige Struktur wieder mehr hin zur kleineren Teichwirtschaft verän-

dert, mehr zur Forellenproduktion. Wir haben jetzt mit modernen Belüftungssystemen die technischen Möglichkeiten, mehr Forellen mit wenig Wasser zu produzieren.“

Alle Fäden laufen unverändert in Sarlhusen zusammen: Fischfang, Fischzucht, Verarbeitung, Veredelung, Transport. Die Brutanlage in Mühlenfeld, ein Quellwasserstandort, versorgt den Gesamtbetrieb der Zucht mit Jungfischen. Haben die Setzlinge drei bis vier Gramm erreicht, werden sie vom Bruthaus in die Teiche umgesetzt. Zudem bewirtschaftet die Familie in Bellin den Selenter See, ein ökologisch wertvoller Binnensee mit 2250 Hektar Wasserfläche, mit Stellnetzen und Reusen für Aale, Hechte, Barsche und Maränen – auch fangfrisch im Ladengeschäft vor Ort.

Insbesondere die Maräne ist eine Herzensangelegenheit für Gunnar Reese: „Sie hat in Ostholstein einen sehr hohen Stellenwert. Und es ist uns gelungen, einen eigenen Laichfischbestand zu halten, abzustreifen und zu erbrüten. Man kann sagen, dass wir im Moment bei der Maräne in einer ähnlichen Aufbruchsstimmung sind wie unsere Vorfahren vor über 100 Jahren bei der Forelle.“ Reeses Ziel ist, die Maräne wie die Forelle zu Speisefischen heranzuführen. „Zu den Feiertagen bringen wir die ersten größeren Mengen auf den Markt. Wie seine Forelle und seinen Karpfen bekommt der Verbraucher um den Jahreswechsel herum bei uns also auch seine Maräne.“

Neben seinen direktvermarktenden Ladengeschäften beliefert Reese Gaststätten und Hotels mit seinen Naturprodukten. Hinzugekommen sind vor ein paar Jahren die Lebensmittelgeschäfte der Kette Citti in Flensburg, Kiel, Lübeck, Rostock und Stralsund. Auch hat sich der Familienbetrieb mit dem Angelpark Papiermühle im Naturpark Aukrug ein weiteres Standbein geschaffen. Ferner können Liebhaber des Sports direkt in der Fischerei am Plöner See angeln. Und schließlich sorgt der Familienbetrieb für den Besatz der umliegenden Gewässer. „Ob aus den großen Holsteiner Seen oder aus den Teichen der Papiermühle, die Fische für die Gewässer der Angelvereine und Kommunen werden schonend abgefischt, gehäl-



Mit Forellen begann die Firmengeschichte.



Gunnar Reese zeigt die Nachzucht.

tert und entsprechend bereitgestellt“, erklärt der Chef.

Gunnar Reese betreibt Fischzucht in erster Linie mit Tradition und nur gezwungenermaßen mit dem Blick in die Moderne, wie er es selbst ausdrückt. Das Wort Moderne hört er nicht gern. Er weiß aber auch, dass es ohne den Fortschritt nicht geht. Deshalb betritt er neue Wege wie die Zucht der Maränen. Sein Unternehmen stehe auf „extrem vielen kleinen Beinchen“. In den westdeutschen Bundesländern gebe es einen Betrieb wie seinen kein zweites Mal. Und genau in dieser Vielfalt sieht er die Chance zu überleben: „Das fängt uns immer wieder auf, wenn es an irgendeiner Stelle mal nicht läuft.“ Wenn etwa die harten, frostreichen und langen Winter das Unternehmen an den Rand seiner Existenz drängen. „In den vergangenen Jahren hat uns die kalte Jahreszeit schon sehr zu schaffen gemacht.“

Hinzu kommt der Bestandsverlust durch Reiher und Kormorane, die mit einem Jagdschein zu bestimmten Zeiten gejagt werden dürfen. „Wir produzieren Fische, und das ist ein Eldorado für alle Vögel. Sie alle fühlen sich wohl bei uns, wir müssen nur aufpassen, dass sie sich nicht zu wohl fühlen und unsere Bestände gefährden“, erklärt Reese. Allein durch den Reiher droht dem

Fischer jährlich ein Verlust von bis zu 30 Prozent. „Würden wir die Kormorane gewähren lassen, hätten wir sogar einen Verlust von 100 Prozent“, sagt der 53-Jährige. Seien keine Kormorane an den Teichen zu sehen, seien auch keine Fische mehr in den Teichen.

Doch trotz so mancher Hürden beschäftigt Gunnar Reese 25 Mitarbeiter. „Die anderen Betriebe sind wesentlich kleiner, sind auf die Familie und Hilfskräfte beschränkt“, sagt der Fischwirtschaftsmeister. Wer eine Ausbildung in diese Branche anstrebe, sollte nicht nur „sehr viel Idealismus mitbringen“, sondern sein Glück auch in Süddeutschland suchen: „Da sind die Perspektiven besser.“ Hoffnung, dass sein Betrieb in Familienhand bleibt, hat Reese bei seinen drei Kindern dennoch: „Der eine oder andere interessiert sich dafür oder könnte es sich zumindest vorstellen, den Laden einmal zu übernehmen. Aber das müssen wir abwarten.“ Auch glaubt er, dass er noch nicht mit 65 Jahren in Rente gehen darf. „Wahrscheinlich möchte ich das auch nicht. Und wahrscheinlich wird man mich hier irgendwann mit den Gummistiefeln zuerst raustragen.“ Die Fischzucht sei nun mal sein Leben. ●

Fischzucht Reese, Papiermühle 4, 24616 Sarlhusen
Tel. 04324/8810840, www.fischzucht-reese.de



Auch Zander finden sich in Reeses Teichen.



Die Zucht ist die größte im Land. SH:Z



Die freie Journalistin Jana Werner bereist 20 Handwerksbetriebe aus Schleswig-Holstein und stellt sie in der Serie „Genießen im Norden“ vor. Dabei hat die Autorin alteingesessene

Unternehmer ebenso getroffen wie wagemutige Neustarter. Sie alle eint das Ziel, regionale Produkte im Land zwischen den Meeren zu erhalten. Nächste Woche: Katenschinken
Alle Teile unserer Serie zum Nachlesen unter www.shz.de/geniessenimnorden