

Ausgezeichnete Fischvielfalt

Köstlichkeiten aus Schleswig-Holstein

Ein Blick vorab lohnt sich: Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein“ ist dem Verbraucher eine große Hilfe, wenn er sich sicher sein will, beste Produkte aus feinsten heimischen Zutaten auf den Tisch zu bekommen. Auch einige ausgewählte Fischzuchtbetriebe dürfen sich mit dem Zeichen schmücken.

Zum Beispiel Reese Fisch: Der Name steht für Süßwasserfische in bester Qualität. Bereits im Jahr 1885 züchtete Max Reese hier seine Forellen. Zunächst nur für den eigenen Topf, bald darauf aber schon für zahlreiche Kunden aus der Umgebung. Von Anfang an legte das Unternehmen Wert auf Heimatverbundenheit, höchste Qualität und schonende Aufzucht. Neben dem Gütesiegel der Landwirtschaftskammer erhielt Reese als erster Fischzuchtbetrieb in



Frischer Räucherfisch ist eine Delikatesse.



Fischer Reese mit einem dicken Fang.

Schleswig-Holstein eine Zertifizierung nach der EU-Ökoverordnung für Aquakulturprodukte. Und auch der Lebensmittelhandel wirt längst mit dem Reese-Logo als Garant für Qualität und Regionalität.

Rehbehn & Kruse gibt es seinen Kunden auf der Homepage gleich einmal schriftlich: „Seit mehr als 75 Jahren werden in unserem Unternehmen aus bester Rohware herausragende Räucherfisch-Spezialitäten hergestellt.“ Beschränkte

sich die Produktion ursprünglich auf die Echten Kieler Sprotten und Schleibücklinge, wurde sie im Lauf der Jahre um vieles erweitert. Und so verkauft das Eckernförder Traditionshaus inzwischen auch Räucherlachs und Aal.

Aal ist ein passendes Stichwort für Familie Brauer: In der gleichnamigen Aalkate kommt der schlanke Speisefisch an erster Stelle, dazu saisonal auch Hering in allen Variationen und – Ferienwohnungen. Denn bei Brauers kann man stil-



echt Urlaub machen, wahlweise in der Wohnung „Zander“, „Hecht“ oder „Barsch“. Den Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal gibt's inklusive. Auf maritime Delikatessen in gehobener Variante setzt auch Arne Bening, Fischermeister vom Wittenensee: Seine köstlichen, im Altonaer Ofen geräucherten Fischspezialitäten stellt er nach besonderen Rezepturen und alter Familientradition her, dazu Marinaden, saisonale Leckereien und Geschenkideen rund um die Köstlichkeiten aus dem See.

See, Teich- oder Flussfisch, eines haben sie alle gemeinsam: Wer sich für Fisch aus heimischer Aufzucht entscheidet, hat in jedem Fall beste Qualität auf dem Teller. Dafür steht auch das Gütezeichen Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein.

