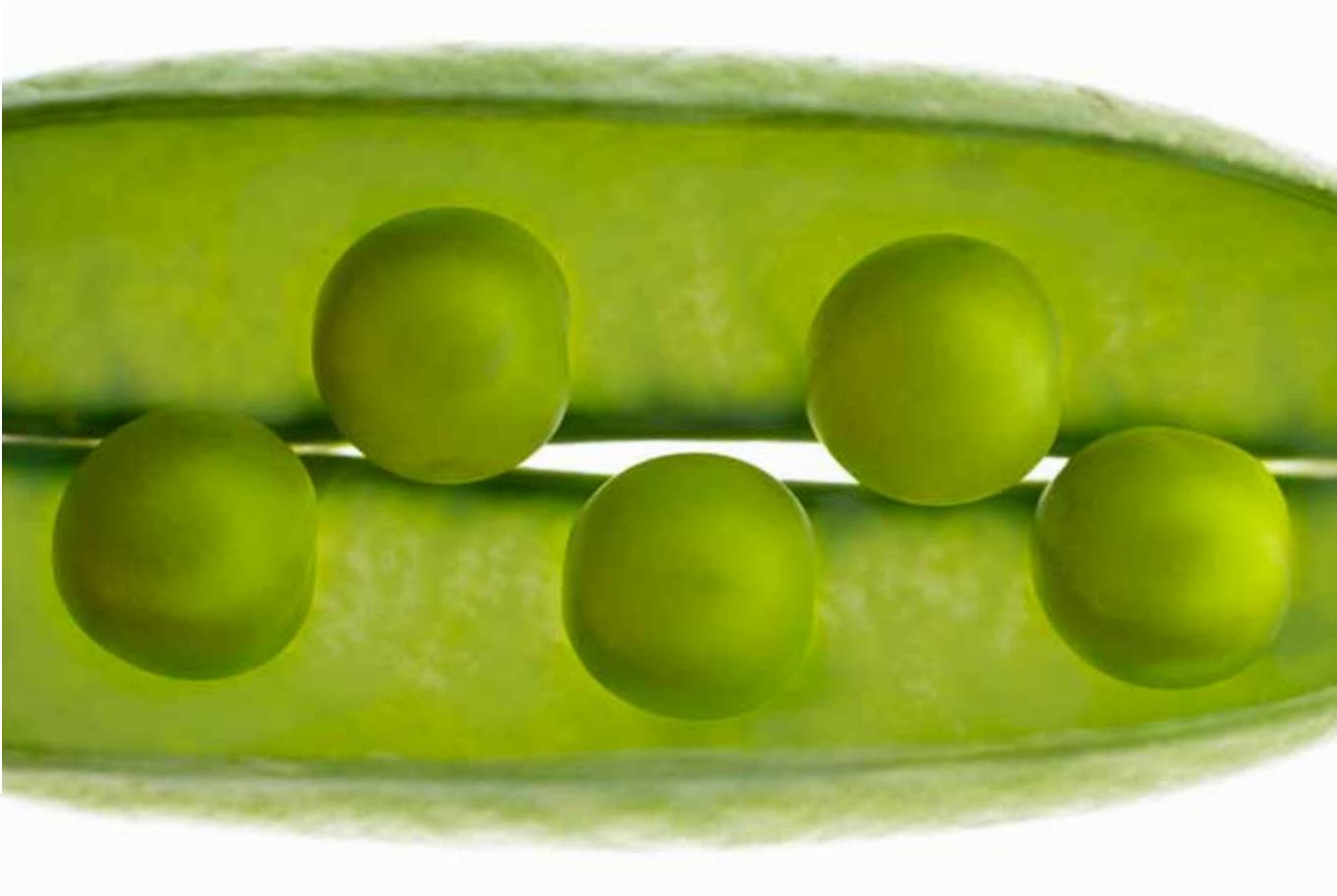


Gastgeber im Norden

# BIO

Hotels  
Cafés  
Restaurants  
Lieferanten

- Schleswig-Holstein
- Mecklenburg-Vorpommern
- Hansestadt Hamburg
- Niedersachsen/Bremen
- Land Brandenburg



Gutes Essen – Gutes Trinken – Gutes Leben



**Fischzucht Reese**  
**Gunnar Reese**  
**Papiermühle 4**  
**24616 Sarlhusen**  
**Telefon 04324-8810840**  
**reese@fischzucht-reese.de**  
**www.fischzucht-reese.de**

Seit vier Generationen züchtet und fängt die Familie Reese Fisch. Keimzelle des Fischzuchtbetriebes ist die Papiermühle im Holsteinischen Sarlhusen. Das Recht an dem Quellwasser hat die Familie noch aus einer Zeit, als hier Papier hergestellt wurde. Insgesamt bewirtschaftet das Familienunternehmen 4.000 Hektar Wasserfläche. Dazu gehört der Quellwasserstandort Mühlenfeld, an dem die Setzlinge aufgezogen werden, ebenso wie die Teichwirtschaften in Sarlhusen und Helmstorf und die Seenfischerei auf dem Plöner und Selenter See. Vermarktet werden Speise- und Besatzfische.

Die Naturteiche in Helmstorf speisen sich aus dem klaren Wasser des Flüsschens Kossau. Hier wachsen seit 2009 Bio-Bachforellen. Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese, der heute das Unternehmen leitet, hat sich bei der Bioteichwirtschaft bewusst für die heimische Bachforelle entschieden und damit gegen die handelsübliche amerikanische Regenbogenforelle. Die Bachforelle erkennt man an den markanten roten Punkten auf der Seitenlinie. Ihr aromatisches Fleisch hat eine angenehm feste Textur. Die heimische Forelle wächst langsamer als ihre amerikanische Verwandte. Zeit, um Muskelfleisch und Geschmack auszubilden. Zudem haben die Fische bei einer geringen Besatzdichte ausreichend Raum, sich zu bewegen.

Kaufen kann man die Bio-Bachforellen, wie auch die übrigen Speisefische, in den eigenen Ladengeschäften in Sarlhusen, Bellin und Plön. Essen und genießen kann man die Biobachforelle und andere Gerichte direkt am Plöner See im Bistro der Fischerei. Restaurants beliefert Reese mit eigenen Fahrzeugen oder auch über überregionale Serviceunternehmen. Die Nachfrage nach den heimischen Bio-Fischen wächst. Denn auch beim Fischeinkauf entscheiden die Kunden heute bewusster. Angesichts überfischter Meere gewinnt vor allem der Süßwasserfisch aus natürlicher, artgerechter Haltung an Attraktivität. Gunnar Reese und seine Frau freuen sich, wenn Kunden an Herkunft und Haltung der Tiere interessiert sind. Bei Führungen geben sie ihre Begeisterung für den Fisch gerne weiter. In Sarlhusen entsteht zudem zurzeit ein Angelgelände, das Spaß für die ganze Familie verspricht. Aber schon jetzt melden sich immer wieder Kindergartengruppen an, die den Fisch erleben wollen.

„Wir bringen den Fisch in Kultur, auch um die natürlichen Ressourcen zu schonen.“

