



RÄUCHERWARE Über Erlenholz und Buchenspänen geräucherte Edelmaränen und Forellen



1



2 3



4



Fischerei und Fischzucht in Ostholstein

Von Aal bis Zander – jeder Fisch ein Reese

GUNNAR REESE will Lust auf Fisch machen. Er lädt ein zu Ausflügen in seine Fischereien und zu seiner Fischzuchtanlage. Alle Betriebe liegen idyllisch im Osten Schleswig-Holsteins

Wer bei Gunnar Reese eine geräucherte Maräne kauft, kann sicher sein: Der Fisch schwamm vor zwei Tagen noch munter im Selenter oder Plöner See. „So frisch wie möglich“ will Reese seine Fische an den Kunden bringen. Das klappt, weil hier alles in einer Hand ist und direkt vor Ort vermarktet wird. In seinen vier Ostholsteiner Betrieben züchtet, fischt und räuchert Reese rund 25 Fischarten. Von Aal über Forelle, Saibling, Maräne und Karpfen bis Zander. Wer jetzt Appetit bekommen hat, sollte mal einen Ausflug an die Ostseeküste unternehmen. Etwa nach Bellin am Selenter See, um zu erleben, wie mit Stellnetzen eine Spezialität, die Silber- und Edelmaräne gefangen wird. Seit 1998 betreibt Gunnar Reese hier

die größte Binnenfischerei Schleswig-Holsteins. Direkt am See gibt's den frischen oder geräucherten Fisch auch zu kaufen. Wer etwas südlicher nach Plön fährt, kann „Aal-Satt“ oder einen „Hechtburger“ gleich vor Ort in Reeses Bistro mit Blick auf den weitläufigen Plöner See genießen. Oder sich selbst eine Mahlzeit fangen. Unberührte Natur und sauberes Wasser machen die Seenplatte zu einem der schönsten Angelreviere Deutschlands.

Mit Bio-Fisch in die Zukunft

Nur kurz hat Gunnar Reese mit dem Gedanken gespielt, Förster zu werden. Aber die Familienbande waren stärker. Nach der Schule lernte er doch Fisch-

wirt. Und als sein Vater starb, stieg er bereits mit 21 Jahren in das Unternehmen ein, das er nun in vierter Generation führt. Wo einst eine Papiermühle feinstes Büttenpapier produzierte, hatte sein Urgroßvater 1885 eine Forellenzucht aufgebaut. Immer noch liegt hier in Sarlhusen bei Neumünster die Firmenzentrale. Ein idyllisches Fleckchen Erde mit großen Zuchtteichen, die von Quellwasser gespeist werden. Am Himmel kann man gleich mehrere Seeadler kreisen sehen. Natürlich zieht der gedeckte Tisch auch Kormorane an. Mit den Fischräubern muss sich Reese arrangieren. Das Gras wird von schottischen Hochlandrindern kurz gehalten. Von hier aus führt nun der Urenkel das auf vier Betriebe angewachsene Unternehmen. Dazu gehört auch ein besonderes, zukunftsweisendes Projekt, die Bio-Fischzucht in 19 Naturteichen. Weil seine rot gepunkteten Bio-Bachforellen bei Gastronomen in der Region und auch auf Sylt begehrt sind, arbeitet er daran, bald auch Bio-Maränen anzubieten. Neben Fachgeschäften, Restaurants und Privatleuten zählen auch Angelsportvereine zu Reeses Kunden. Denn er züchtet auch Besatzfische, also Stichlinge, Moderlieschen, Rotaugen, Schleie und Brassen, mit denen Angler ihre Teiche bestücken.

FISCHZUCHT Gunnar Reese läuft die Aufzuchtteiche in Sarlhusen ab. Immer mit dabei ist die kleine „Ondra“ (1). Fischwirt Dennis Meier zieht ein Stellnetz aus dem Selenter See bei Kiel. Hier fängt er Aale, Hechte, Barsche und vor allem die

begehrten Maränen (2). In den Flaschen reifen orangefarbene Hecht-Eier. Später saugen sich die geschlüpften Larven an den Tannenzweigen fest. Sie sind kaum zu erkennen, weil kleine Hechte selbst wie vertrocknete Nadeln aussehen (3 + 4)



MEIN TIPP: Gegründet wurde „Feinheimisch“ vor vier Jahren von sieben Gastronomen. Aber Gunnar Reese war einer der ersten Produzenten, die Mitglied

wurden. Mit seiner Fischerei und der Fischzucht passt er perfekt in unser Konzept. Er garantiert kurze Wege und maximale Frische. Besonders gern esse ich die geräucherten Maränen. Übrigens: Bis 8. 10. ist Reese mit frischem Räucherfisch auf der Landesgartenschau (Norderstedt bei Hamburg).

www.fischzucht-reese.de