

Ostholsteiner Fisch mal ganz anders

Fischzüchter erfindet Karpfenburger, Karpfenchips und sogar Karpfenbutter.

Plön – „Die Karpfen-blau-Generation stirbt aus, da mussten wir uns etwas Modernes überlegen“, so Gunnar Reese, Geschäftsführer des größten Fischzucht- und Fischereiunternehmens in Schleswig-Holstein. Das hat er gemeinsam mit seinen 25 Angestellten getan und seit gestern versucht sich das Bistro der Fischerei Reese nun an ganz außergewöhnlichen Kreationen. Unter anderem hat man den Karpfenburger erfunden. „Heutzutage bestellen die Kunden ja gern schnelle Snacks“, begründet Gunnar Reese die Idee zum Burger.

Den durfte gestern Claus Heller, der Präsident der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, als Erster im Bistro in Plön probieren. „Sehr handlich und lecker“, so der Präsident. Der Karpfenburger sieht aus wie jeder andere Burger, nur, dass er nach Fisch schmeckt.

Die Landwirtschaftskammer hat die Fischzucht Reese mit ihrem Qualitätssiegel ausgezeichnet. Der Kunde könne sicher sein, dass die Karpfen aus den Gewässern Ostholsteins kommen. „Ein wichtiges Qualitätskriterium ist das feste und fettarme Fleisch“, erklärt Claus Heller. Zudem sei der Holsteiner Karpfen wertvoll für eine gesunde Ernährung, aufgrund des hohen Proteingehalts.

Ein echter Holsteiner Karpfen braucht drei bis vier Sommer, um sein Idealgewicht für den Verzehr von rund drei Kilogramm zu erreichen. Weil das Wasser in Norddeutschland im Durchschnitt käl-



Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese (links) und der Präsident der Landwirtschaftskammer Claus Heller wollen den Karpfen auf moderne Art servieren – als Burger, Chips, Tatar oder Karpfenbutter. Foto: Franziska Ellrich

ter ist, wächst der Karpfen in den Teichen Ostholsteins langsamer. Aber dafür sei das Fleisch schmackhafter, so der Präsident. Und aus diesem Fleisch stellt Gunnar Reese seit diesem Herbst noch mehr Auf-

sehenerregendes her: Neben Karpfenburger gibt es auch Karpfenchips, Karpfentatar und sogar Karpfenbutter.

„Natürlich servieren wir auch noch Karpfen blau, aber das finde

ich nicht mehr aufregend genug“, sagt Gunnar Reese. Er leitet die Fischzucht in vierter Generation. Nach über 100 Jahren sei es Zeit, den Karpfen in einem „neuen Outfit“ zu servieren. fe