

**GOURMET-
GESCHICHTEN**

DIETER BRAATZ IST KRITIKER DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“



Voll im Wein

Eine vielversprechende Nische in der gut besetzten Sylter Gastronomie-Landschaft zu finden ist nicht ganz einfach. Ivo Köster scheint mit seinem Bistro-Restaurant „Ivo & Co“ in Westerland auf einem guten Weg. Im Konzept des Patrons, der vorher etliche Jahre bei Herbert Seckler im Rantumer „Sansibar“ gearbeitet hat, nimmt der Wein eine zentrale Rolle ein: Mehr als 400 Positionen umfasst die Weinkarte, vorwiegend von renommierten und auch jungen Winzern aus deutschen Anbaugebieten. Bei unserem Besuch lassen wir uns zum kleinen Menü einen frischen 2013er Weißburgunder (32 Euro) von Mosel-Winzer Markus Molitor empfehlen.

Zum vielfältigen Weinangebot passt die abwechslungsreiche Speisekarte, die über das übliche Bistro-Repertoire hinausgeht. Zum Auftakt unseres Menüs serviert Ivo Köster als Amuse-Gueule einige Eismeerkrabben mit schmackhafter Estragonmayonnaise. Das Zweierlei von der guten Gänseleber, gebraten und als Terrine, ist norddeutsch angerichtet – mit einem Friesenbrotcrumble (18,50 Euro), pikant gewürzt kommt das Asiatische Rindertatar mit Mango, Wasabi und Sesam auf den Tisch (18,50 Euro).

Aus der Steak-Abteilung nehme ich als Hauptgang ein Rumpsteak vom Holsteiner Rind, „medium rare“ serviert. Dazu gibt es gute Pommes frites, Thymiankartoffeln oder Paprikagemüse – und Kräuterbutter, BBQ-Sauce (sehr gut) und Zwiebelmarmelade (36 Euro). Auch meine Begleiterinnen sind zufrieden: Auf den Punkt gegart ist das gebratene Kabeljaufilet auf feinem Selleriepüree, angerichtet mit einem Sealgensud und leider etwas strohigem Sylter Queller (24,50 Euro). Sanft „sous vide“ gegart wurde die Sylter Lammshulter, die hier in Scheiben mit einem Geschmacks-Potpourri aus Paprika, Gurke und Minze serviert wird (24,50 Euro).

Als Dessert lassen wir uns von Sylter Milch aus der Produktion von Bauer Nielsen überraschen, die mit Waldmeister und Malz aromatisch angereichert ist (9 Euro).

Restaurant Ivo & Co,
Gaadt 7, 25980 Westerland/Sylt,
Telefon 04651-231 11
Küchenzeiten: Mi–Mo 17–23 Uhr,
Di geschlossen
Sitzplätze: 40 Plätze im Restaurant,
25 Plätze auf der Terrasse
Service: Sehr entspannter, freundlicher,
kompetenter Service
Fazit: Bodenständige Alternative zu
den Spitzenhäusern mit toller Wein-
auswahl zur guten Küche

ANZEIGE

JEFF DUNHAM UCI EVENTS

ALL OVER THE MAP

Der populärste US-Comedian erstmals auf der großen Leinwand!

Exklusive Deutschlandpremiere des neuen Stand-Up Specials nur am 22. Juni um 20 Uhr

Levity UCI KINOWELT

*Englische Originalversion mit deutschen Untertiteln
Mehr Infos und Tickets unter www.UCI-KINOWELT.de oder über die UCI App.



Volles Netz: Gunnar Reese (Mitte) mit einem frischen Fang in seiner Forellenanlage in Sarlhusen

Von Aal bis Zander

Gunnar Reese aus Sarlhusen verkauft tonnenweise Süßwasserfische aus dem Selenter, dem Kleinen und Großen Plöner See. Manche liefert er auch an den Forellenspuff. Teil 4 der „Feinheimisch“-Serie über Gutes aus der Region

An der Wand hängen Damwild-Geweih, auf der Koppel stehen Reitpferde, unterm Dach haben Schwalben ihr Nest, und auf den Wiesen davor stehen langhaarige Highland-Rinder. Von Fischen ist bei Gunnar Reese in Sarlhusen, gelegen zwischen Neumünster und Itzehoe, erst einmal nichts zu sehen. Reese hat drei Retriever um sich herum, ein Terrier-Welpen dösend auf dem Arm.

VON GISELA REINERS

Dabei betreibt er hier in vierter Generation eine Teichwirtschaft und verkauft Speisefische gleich tonnenweise.

Zu zählen sind die Fische nicht – sie schwimmen als winzige Brut in Tanks, tummeln sich in mehreren Teichen und in langen Becken. Oder sie schwimmen im Selenter und Kleinen Plöner See, die Reese ganz, und im Großen Plöner See,

den er zur Hälfte zur Bewirtschaftung gepachtet hat. Seine Angebotspalette umfasst so ungefähr alles, „was Schwanz und Flossen hat und im Süßwasser zu Hause ist, von Aal bis Zander“.

Die Adresse „An der Papiermühle“ erzählt schon die halbe Geschichte des Betriebs. Im 19. Jahrhundert gab es hier eine von sieben Mühlen für Büttenpapier in Schleswig-Holstein. 1864 brannte die Mühle ab, 1872 kaufte Uropa Reese die Liegenschaft und richtete eine Landwirtschaft ein. Wegen des frischen Wassers wurden 1885 in ersten Stau-Becken Forellen ausgesetzt, ein schönes Zubrot, weil Forellen selten und teuer waren.

„Das kann man daran erkennen, dass für die Luxusliner von Hapag-Lloyd auf Amerika-Fahrt lebende Forellen erst in Tanks mit Pferd und Wagen nach Brokstedt und dann mit der Bahn nach Hamburg transportiert wurden. Bis zu 600 Forellen schwammen im Ballast-Wassertank des Schiffes mit, um den Gästen immer frisch serviert werden zu können.“ Reeses Großvater, immer noch Landwirt, lernte schon 1926 Fischzucht, sondern dass auch sie ihre Saison haben. „Natur-Aale zum Beispiel gibt es heute kaum noch, nur zwischen April und Oktober. Aber die Aal-Liebhaber wollen ihn

gehalten – ebenso Störe. Die Kaviarlieferanten, Arcipenser baerii und gueldens-taetii, so die lateinischen Namen für den Russischen und Sibirischen Stör, sind von ihrem Züchter Desietra in Fulda hier für zwei, drei Jahre in Pension gegeben worden.

Störkaviar kann man erst ernten, wenn die Tiere nach acht oder zwölf Jahren geschlechtsreif werden. Eine lange Zeit, in der das frische, stetig strömende Wasser von Sarlhusen sich positiv auf die Qualität des Kaviars auswirkt. Die großen Fische schwimmen in langen Becken ihre Bahnen und lassen sich schon mal am Schwanz packen – so dicht kommen sie an die Oberfläche.

Die Störe werden also nicht geräuchert wie viele andere Fische, die hier von Hand geschlachtet und in vier Rühreröfen über Erlenholz in vier Stunden bei 60 bis 75 Grad geräuchert werden. „Die lange Dauer macht den Unterschied – und das Holz. Industrieware wird eine Stunde im Elektroofen fertiggestellt: So schmeckt das dann auch“, sagt Reese. Er bedauert, dass Verbraucher heute nicht mehr wissen, dass es Fische nicht gleichmäßig übers Jahr gibt, sondern dass auch sie ihre Saison haben. „Natur-Aale zum Beispiel gibt es heute kaum noch, nur zwischen April und Oktober. Aber die Aal-Liebhaber wollen ihn

das ganze Jahr. Also kommt der Rest aus der Aquakultur.“

Aus seinen Seen holt Reese mit Stellnetzen und Reusen auch Hechte, die wegen ihrer Y-Gräten aber nicht mehr sehr von Verbrauchern geschätzt werden. In Plön betreibt der „Fischer“ auch ein Bistro direkt am Wasser, dort verarbeitet er die Hechte grätenfrei zu Burgern, Nuggets für Fish & Chips, Frikadellen und Geschnetzeltem. „Hechte sind Raubfische. Sie müssen mengenmäßig in Schach gehalten werden.“ Es sei sowieso schon schwer genug mit der Binnenfischerei. „Die Seen werden immer sauberer, den Fischen fehlen Nährstoffe und die Bestände schrumpfen.“

Es werden aber nicht nur Speisefische verkauft. Sie machen eine Hälfte des Umsatzes aus, die andere Besatzfische. Bringen es die ersten auf 150.000 Tonnen im Jahr, so die zweiten auf 300.000 Tonnen. Besatzfische werden an andere Züchter, Angelvereine und an Organisationen verkauft, die sich mit der Renaturierung von Gewässern beschäftigen. „Wir können wegen unserer guten Wasserqualität gesunde und robuste Fische liefern.“ Dafür arbeite man mit der Uni Kiel und dem Fischgesundheitsdienst Schleswig-Holstein zusammen.

Gern kauften Angelvereine bei ihm, die ihre Gewässer bestücken, aber

manchmal eben auch ein „Forellenspuff“. Das seien die Teiche, in die Fische hinein geschüttet und von Freizeitanglern wieder rausgeholt würden. Karpfen würden aber auch hin und wieder von buddhistischen Gemeinden gekauft – aus religiösen Gründen. Man müsse „das Fenster immer sehr weit offen halten“, heißt es bei Familie Reese, „um zu hören, wo es noch Absatzmöglichkeiten gebe“. Eine Spezialität ist die hauseigene Maränenzucht. Es war schwierig, passendes Futter für die winzigen Jungen zu finden. Schließlich gelang es mit selbst produzierten Krebsiern. Nun wächst schon die dritte Generation der Speisefische heran. „Leider kaufen Deutsche ja am liebsten Tiefkühl-Fisch beim Discounter. Dabei übersehen sie, dass sie oft minderwertige Ware wie zum Beispiel Pangasius aus vietnamesischer Aquakultur kaufen.“ Reese ist ein „feinheimisch“-Mitglied der ersten Stunde. „Wir freuen uns, wenn Sterne-Köche wie Johannes King vom Rantumer „Sörling Hof“ Goldforellen oder Robert Stolz in Plön Hecht aus dem See bei uns kaufen.“ Bei Reeses – drei Kinder – kommt ebenfalls reichlich Fisch auf den Tisch, aber auch Wild. Reese ist Jäger. „Fisch und Wild gehören hier in der Gegend zusammen.“ Deshalb die vielen Hunde und Geweihe. Fische kann man schlecht an die Wand hängen.

Ist grün langweilig?

Das Idealbild eines Gartens ist knallbunt – ein großer Tuschkasten. Warum nur?

Naturbelassen“ nennt der ahnungslose Kollege unseren Garten. Er mag ihn, das ist schön. Die extra schmalen Durchgänge durch die Eibenhecken, die kleinen, dann großen Räume, die Waldkulisse, im Hof davor Rasenteppich neben der Pflasterung, vor dem Haus die Blütenhartriegel, deren Hochblätter sich gerade von Hellgrün zu Weiß umfärben, später wird ihre strahlende Farbe wirken, als hätten wir Bettlaken in den Garten gehängt. Doch so weit ist es noch nicht.

Was ist ihm also aufgefallen? Das Moos zwischen den Pflastersteinen, um das ich immer sorgfältig herumkratze, die Farne in den Trockenmauern und auf der Wiese, der Giersch unter der Baumhortensie. Einen kurzen Augenblick grüble ich darüber nach, ob er meinen Garten unordentlich fand und sein „naturbelassen“ die nette Umschreibung dafür gewesen ist. Aber das ist gerade jetzt nicht der Fall, die Familie will Feste feiern, der Garten ist auf Vordermann gebracht wie selten.

Der Kollege hat viele große grüne Blätter vorgefunden, Rodgersien, Tellerblatt, Hosta, auch dicke Tuffs von *Glauclidium palmatum*, die schon ihre haubenähnlichen Saatkapselformen ausgebildet. Dazu Lilien (*Lilium canadense*), die sich meterhoch emporschieben; noch hängen die grünen Knospen geschlossen wie Tropfen an den Stängeln.

Da gibt es zwar viel zu sehen. Doch nichts davon ist naturbelassen, sogar das Unkraut, der Giersch, ist eine zahme Auslese mit weißbunten Blättern,

Aegopodium podagraria „Variegata“. Schon die Vielfalt der Gewächse würde in der Natur nicht an einem Ort zusammenkommen. Jede Pflanze wurde hergebracht, mit Humusboden aus dem Wald gepäpelt, vor- und zurückgesetzt, bis das Bild stimmt.

Aber ich lerne einmal mehr – nein, ich weiß es längst: Knallbunt ist das Idealbild eines Gartens. Alles andere ist grüne Hölle. Eigentlich sollte ich das verstehen.

Denn, erste Frage, was hat der Garten mit Naturliebe zu tun? Zualterer ist er ein Tuschkasten. Einer, der interaktiv mitarbeitet. Der Mensch pflanzt Rot, Gelb, Blau. Der Garten bestimmt, wie kräftig der Farbauftrag wird, lässt Rosen mickern, Schmetterlingsflieder wie verrückt blühen. Schiebt hier und dort einen Klecks Fremdkolorit hin. Eine Tulpe, die Wühlmäuse verschleppt haben, Fingerhüte, die sich aussäen. In jeder Saison werden die Farbkarten neu gemischt. Der Mensch ergänzt hier, fördert dort. Und wartet auf den Erfolg

seiner Bemühung. Ein Spiel, das Mensch und Garten guttut.

Denn, zweite Frage: Wofür blühen Pflanzen? Die Blüte kostet viel Kraft und ist fürs direkte Überleben nicht nötig. Pflanzen blühen, um Hummeln, Bienen, Motten und Schmetterlinge anzuziehen. Sie locken, senden Signale und sorgen so für die Vermehrung ihrer jeweiligen Spezies. Und der Mensch ist nichts anderes als ein großer Falter. Je roter, blauer, größer die Blüte, desto mehr Samen schleppt er herbei, sät sie aus, päpelt sie und trägt sie weiter.

Wer hat also recht? Der Kollege natürlich. Denn er hat kapiert, was die Gewächse von uns wollen. Kuppler- und Transportdienste. Auch wir haben die geleistet. Für's Frühjahr, wenn die Schattenspflanzen unter den Bäumen blühen.

Die Autorin ist Ressortleiterin Garten bei „A&W – Architektur & Wohnen“

Ein Buch voller Theorien, wie Kulturpflanzen den Menschen manipulieren: Michael Pollan: *Botanik der Begierde, Classen*, 2002 (antiquarisch über: www.zvab.com oder Amazon)

