

Karpfen-Paradies im Naturpark Aukrug

„Karpfen blau? Das gab’s doch früher bei Oma zu Weihnachten. Der Fisch schwamm immer in der Badewanne – und geschmeckt hat er irgendwie muffig.“ Diese Sätze hören Ursula und Jürgen Knutzen ziemlich häufig. Aber wer sich einmal ihre imposante Teichanlage in Hohenlockstedt angesehen, dem munteren Speisefisch tief in die Augen geblickt hat und sich alternative Zubereitungen zeigen lässt, wird garantiert zum Karpfen-Fan.

Text: Andrea SCHMIDT · Fotos: Pepe LANGE

Was für eine Ruhe und Idylle: Früh morgens rauscht der Wind durch das Schilf, ab und zu plätschert es sanft in den rund 30 Teichen, ein großer Fischadler fliegt über die 30 Hektar große Anlage und checkt die Lage. Hier bei der Teichwirtschaft Knutzen schwimmen geschätzte 6.000 bis 9.000 Karpfen, dazu Forellen, Saiblinge und andere Süßwasserfische. Der Adler ist sich wohl ziemlich sicher, dass er – mal wieder – ein schmackhaftes Frühstück erspähen wird. Und auch das Anglerpaar Kalle Wegner und Karin Reucher aus der Nähe von Bad Segeberg will Beute machen. „Wir sind Fliegenfischer und angeln Regenbogenforellen“, erzählt Kalle, der hier in dieser traditionsreichen Fischzucht im Naturpark Aukrug Stammgast ist. „Nirgendwo sonst zahlt man nur für das, was man geangelt hat.“ „Und es ist so schön ruhig und idyllisch“, ergänzt Karin Reucher. Die Angelschnur saust übers Wasser. Los geht der entspannte Angeltag.

Bei Ursula und Jürgen Knutzen wird der Tag nicht ganz so chillig. Der Chef ist schon eifrig dabei, Fische auszunehmen („An guten Tagen schaffe ich 150 in der Stunde.“), seine bessere Hälfte bereitet ein Mittagessen für 15 Personen



Zurzeit ist Hochsaison bei den Karpfen. Beim Abfischen helfen alle mit, auch Tochter Tanja. Eine anstrengende, aber auch schöne Zeit.



vor. Die Gäste haben sich geräucherte Forelle und Saibling gewünscht. Ratzfatz geht das Filetieren der Fische – Ursula Knutzen hat darin 30 Jahre Übung. „Inzwischen machen wir mehr Forelle als Karpfen“, erzählt die Chefin. „Jeder Dritte kommt mit den alten Geschichten vom muffigen Karpfen-Geruch oder vom schwimmenden Fisch in Omas Badewanne. Dabei ist der Karpfen ein echter Allrounder mit magerem, festem Fleisch und einem tollen, leicht nussigen Geschmack.“ Ehemann Jürgen sieht es genauso: „So eine schlechte Presse hat der Fisch einfach nicht verdient. Karpfen muss nicht immer blau sein.“ Räuchern, kochen, braten, als Suppeneinlage oder sogar für Sushi – es gibt so viele Möglichkeiten.

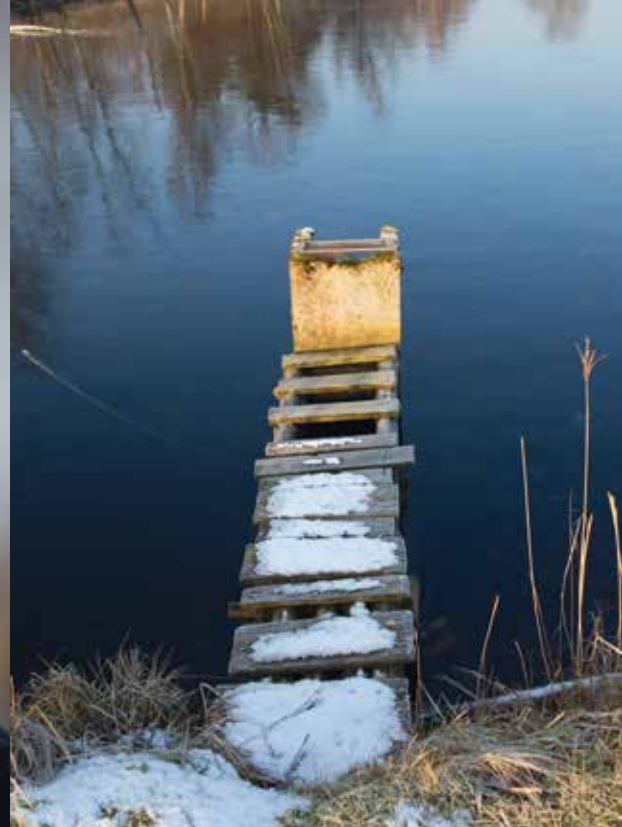
Jürgen Knutzen öffnet ein sogenanntes Hälterbecken und holt mit dem Kescher einen kräftigen, wild zappelnden Fisch heraus: „Diesen Spiegelkarpfen haben wir gerade aus dem Teich geholt. Ein Jahr lang haben wir ihn mit Roggen zugefüttert. Hübsch, oder?“, so der Teichwirt lächelnd. „Ich schätze mal, zwei Kilo hat der.“ Zurzeit ist Hochsaison beziehungsweise „Erntezeit“. Bis etwa Ostern landet der Speisefisch frisch auf den Tellern. In Hohenlockstedt läuft das Ganze so: Die Karpfen (und auch die Forellen) werden aus Sachsen beziehungsweise Dänemark zugekauft – und zwar weil die kleinen, jungen Fische sonst sofort von Kormoranen, Fisch- oder Seeadlern weggefressen würden. Auch Fischotter sind ein Problem. Knutzen mästet die Fische nun. Ein Karpfen braucht drei bis sechs Jahre, bis er die Schlachtreife hat.

Das Abfischen geschieht über kontrollierte Wasserabläufe in den etwa einen Meter tiefen Teichen. Der eine oder andere hat vielleicht schon mal das Fachwort „Mönch“ gehört – so bezeichnet man diese mittelalterliche Klostertechnik. Beim Abfischen helfen bei Knutzen alle mit – vom Gesellen bis zur Auszubildenden (übrigens die eigene Tochter Tanja) sind alle in Action. „Teichwirt zu sein heißt auch, körperlich hart zu arbeiten. Oft ist es kalt

Teichwirtschaft in Schleswig-Holstein

Die Tradition der Teichwirtschaft in Schleswig-Holstein geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Adlige und Mönche stauten Fließgewässer, um diese Art der Fischzucht zu betreiben. Mittlerweile gibt es nur noch acht Betriebe im Land, die „Holsteiner Karpfen“ nach den Vorgaben des Gütezeichens Schleswig-Holstein (siehe auch S. 52) produzieren. Karpfen ist die dominierende Fischart, aber auch Forellen und Saiblinge werden häufig vermarktet.

Jürgen Knutzen züchtet für sein Leben gern Karpfen. Er und seine Frau Ursula haben sich mittlerweile breit aufgestellt, um die Teichanlage erfolgreich zu bewirtschaften.



draußen, und wir haben halt Saisonarbeit“, sagt Ursula Knutzen. Wenn zum Beispiel plötzlich Sauerstoffmangel in den Teichen herrscht, dann geht hier die Post ab, dann rotieren alle. Aber die Augen der 52-Jährigen leuchten, wenn sie erzählt. Sie und ihr Mann lieben das, was sie tun – das erkennt man auf den ersten Blick.

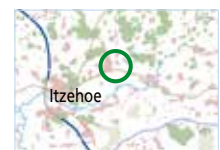
Nicht jeder in Schleswig-Holstein hält es durch mit der Teichwirtschaft. Wie schon erwähnt, sind die Raubvögel ein echtes Problem. „Den Kormoran darf ich schießen. Das tue ich auch mit meiner Schrotflinte“, sagt Jürgen Knutzen. Der dreifache Familienvater zeigt ein Bild auf seinem Handy von einem völlig zerfetzten Fisch. „So traurig sieht das manchmal aus.“ Die Knutzens haben ihren Betrieb im Laufe der Jahre ein bisschen umgestellt und erweitert. Der Hofladen wirft mittlerweile viel ab, die Angler bringen auch Geld in die Kasse, Gäste können den Fisch vor Ort verzehren, und einen Schulungsraum, der als Lehr- und Bildungszentrum genutzt wird, gibt es seit 2018 auch.

Heute steht noch mehr auf dem Programm. Ursula Knutzen muss Fischsuppe vorbereiten. Das macht sie schnell nebenbei in einem großen Topf. „Fischköpfe“ und Gräten schwimmen im Wasser, Lorbeer und Wacholder sind zu sehen, ganz unten liegt allerhand Suppengemüse. „Das ergibt nachher 12 bis 13 Liter“, sagt die Chefin zufrieden. Jürgen Knutzen bedient zwischen durch eine Stammkundin, die vier frische Forellen und eine Packung Eier haben möchte – irgendwas ist hier immer zu tun.

Und wenn die beiden dann tatsächlich mal Zeit haben, dann schnappen sie sich ihre Hunde, gehen ein paar Meter und genießen die schöne Teichanlage und die schier endlosen Wiesen und Äcker drumherum. „Genau diese großzügige Teichlandschaft hier, die wollen wir erhalten“, sagt Ursula Knutzen. Und ihr Mann, der immer ein bisschen wortkarger ist als sie, nickt und lächelt zufrieden.

Fischzucht Knutzen

Am Fischteich 1
25551 Hohenlockstedt
Tel. 048 26- 85 05 79
www.fischzucht-knutzen.de



Öffnungszeiten: Montags und dienstags Ruhetag,
mittwochs 10-16 Uhr, donnerstags 9-16 Uhr,
freitags und samstags 9-17 Uhr, sonntags 9-15 Uhr.
Angeln donnerstags bis sonntags ab 8 Uhr