

Karpfen frisch aus dem Teich



Fischzucht Knutzen

Der Holsteiner Karpfen und die Teichwirtschaft können auf eine über 800 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Mit der Gründung des Zisterzienserklosters „Reynevelde“ in Reinfeld im Jahre 1196 fand der edle Speisefisch vor allem als Fastenspeise seinen Platz auf der mittelalterlichen Speisekarte des Nordens. Die findigen Mönche bauten die ersten Anlagen für die Karpfenzucht und legten damit den Grundstein für die Teichwirtschaft in Schleswig-Holstein. Heute bewirtschaften vor allem Familienbetriebe die Teiche. Betriebe wie Fischzucht Knutzen aus Hohenlockstedt, die mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind (seit 2002). Besonders sie sind es, die auf langsames (gesundes) Wachstum Wert legen. Mit nur wenig Beifütterung wächst bei ihnen in einem intakten Ökosystem ein besonderer Qualitätskarpfen heran. Die Vermarktung erfolgt direkt an den Verbraucher – frischer geht es nicht. Besonders beliebt ist bei Ursula und Jürgen Knutzen der Holsteiner Karpfen – er gehört zu den Spiegelkarpfen. Der seit dem Mittelalter in der Region verwurzelte Spiegelkarpfen trägt das EU-Logo „Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“. So kann der Verbraucher sicher sein, dass der Holsteiner Karpfen auch aus einem schleswig-holsteinischen Gewässer kommt.

Ausflugsziel für Naturliebhaber

Die Fischzucht der Familie Knutzen liegt am Rande des idyllischen Naturparks Aukrug. Die ersten Teiche entstanden schon um 1885 durch Torfabbau und sind mittlerweile bis auf rund 30 Hektar teichwirtschaftliche Nutzfläche erweitert worden. Der insgesamt über 80 Hektar große Traditionsbetrieb ist nicht nur ein guter Ort, um frischen Fisch zu kaufen. Mit seiner großzügigen Teichlandschaft, den Wald-, Wiesen- und Ackerflächen ist er auch ein wunderschönes Ausflugsziel für Naturliebhaber.

In den über 30 Teichen der Fischzuchtanlage der Familie Knutzen tummeln sich neben Karpfen u.a. noch Aale, Bachsaiblinge und Forellen. Angeboten wird hier Frischfisch im wahrsten Sinne des Wortes, denn der Kunde sucht sich den lebenden Fisch aus, der dann geschlachtet und küchenfertig gemacht wird. In traditionellen Altonaer Öfen räuchert das Ehepaar den frisch gefangenen Fisch über dem offenen Feuer. Mehrmals pro Woche zieht der Duft von frisch geräucherter Ware über die Anlage.

Das Gütezeichen

Es war das erste Qualitätssiegel für regionale Lebensmittel in Deutschland. Das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ steht seit 53 Jahren für traditionell erzeugte heimische Produkte. Alle ausgezeichneten Produkte müssen sich strengen Prüfungen und neutralen Kontrollen unterziehen. Es sind hochwertige regional erzeugte Lebensmittel, die höchste Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen. Das Beste aus dem echten Norden.



▲ *Otatur ma suntotas autestisi cus ulluπτibus as nonsed qui cum*

Wenn die eigene Produktion nicht ausreicht, werden ein- bis zweijährige Besatzkarpfen aus norddeutschen Betrieben zugekauft, die aber anschließend immer mindestens anderthalb Jahre in den Teichen der Familie schwimmen.

Frischer geht's nicht

Den Karpfen gibt es frisch oder geräuchert, auf Wunsch auch als grätenfreies Filet oder in küchenfertige Portionen geschnitten. Hobbyangler aufgepasst: Hier kann man in einigen Teichen seinen Fisch selbst fangen. Im Hofladen bietet das Ehepaar neben Fisch unter anderem auch den passenden Wein, Kartoffeln, Honig und Fisch-Gewürze an. Auch bekommt man hier Räucherfisch-Platten auf Bestellung.

Die Kunden können die noch lebenden Fische aussuchen, welche dann für sie geschlachtet und küchenfertig gemacht werden. Frischer geht es nicht!

Jetzt zur Hochsaison lieben viele Karpfen-Fans ihren Fisch traditionell „blau“, wie Ursula Knutzen zu berichten weiß. Der in einem Essig-Gemüse-Sud gekochte Karpfen nimmt dabei eine leicht bläuliche Färbung an. Karpfen lässt sich aber auch braten, dünsten, backen, räuchern, asiatisch oder mediterran, im Ganzen oder als Filet zubereiten versichert die versierte Karpfenköchin. Der persönlichen Vorlieben sind also keine Grenzen gesetzt. Hauptsache der Karpfen trägt das Gütezeichen für besondere Genuss-Qualität.



► **Fischzucht Knutzen**
Am Fischteich 1, 25551 Hohenlockstedt-Springhoe
Tel.: 04826/850579
www.fischzucht-knutzen.de
www.lksh.de, www.gqsh.de