Nr. 5 | September – Oktober 2018 4,20 €

LandGang

LandGang

mein schöner Norden

HIN & WEG
Fabelhafte Hotels in Schleswig-Holstein

Zauberhafte Dörfer am Ostseefjord
Von Reetdachkaten und idyllischen Ufern

Heimathafen in Olpenitz
Wohntraum mit Meerblick

Handwerk trifft Kunst
Fliesen aus Seestermühe

Jetzt ist **Apfelzeit!**
Alte Sorten, neue Rezepte

Glücksgefühle
im Herbst

20036
4 198214 104204

♣ Im Gräsergarten ♣ Entschleunigen in Travemünde ♣ In der Sattlerwerkstatt ♣ Kreatives mit Kork ♣ Die Haselmaus ♣

Knutzens Karpfen

Im südlichen Zipfel des Naturparks Aukrug liegt die Teichlandschaft der Familie Knutzen, eine Naturidylle und ein Anglerparadies. Und die Heimat vieler Forellen und einer Menge Karpfen.

TEXT: SÖNKE HAUSCHILD **FOTOS:** MICHAEL RUFF

»Sushi vom Karpfen schmeckt wirklich hervorragend.«

Ursula Knutzen

Das »Teichschwein« wird er genannt. Und mit dem Hausschwein teilt er nicht nur den Namen. Schon die Zisterziensermönche züchteten ihn im Mittelalter. Und so wurde aus dem Wildkarpfen ein schwimmendes genügsames Nutztier, das durch seine Verwendungsvielfalt bis heute beeindruckt. »Leider ist der Karpfen als Oma-Fisch verschrien und nicht so hip wie Sushi«, meint Ursula Knutzen aus Hohenlockstedt im Kreis Steinburg. Sie ist wie ihr Mann Jürgen gelernte Teichwirtin und darüber hinaus Tierärztin und findet, das Image des Karpfens sei dringend korrekturbedürftig.

Geprüfter Genuss

Die Knutzens halten eine Menge Karpfen, die ausgezeichnet mit dem Gütezeichen der Landwirtschaftskammer strengen Regelungen und Kontrollen unterliegen, daneben eine Vielzahl an Forellen.

Auf 30 Hektar verteilen sich ihre kleinen und größeren Teiche, mit in der Sonne wie Edelsteine funkelnden Wasserflächen. »Teiche sind keine Seen«, klärt Jürgen Knutzen auf, »weil sie einen kontrollierten Wasserablauf haben.« Das Ablaufsystem nennt man übrigens bis heute »Mönch«, weil es auf mittelalterlicher Klostertechnik beruht. Die ersten Teiche entstanden 1885 in Hohenlockstedt als Resultat des regionalen Torfabbaus. Deshalb sind sie auch nur etwa einen Meter tief. Die damalige preußische Provinz Schleswig-Holstein errichtete dort eine Fischversuchsanstalt. Doch schon 1930 wurde der Betrieb privatisiert, heute lebt die dritte Generation Knutzen von und mit dem Karpfen.

Der Karpfen ist in Schleswig-Holsteins Teichwirtschaften die Fischart Nummer eins. Die größte Bedeutung als Speisefisch hat der fleischige Spiegelkarpfen. Der Schuppenkarpfen ist der robuste Bruder und dem Wildkarpfen noch am ähnlichsten. Die Steinburger Spiegelkarpfen wachsen in drei bis sechs Jahren recht langsam zu Speisefischen heran. Sie wiegen dann zwei Kilo und sind ein echtes Freunde- oder Familienessen. In Monaten mit »r« im Namen, also von jetzt bis Ostern, hat der Fisch Hochsaison auf dem Teller. Blaugekocht oder paniert und gebraten gilt er als klassisches Weihnachts- und Silvesteressen. Doch legt Ursula Knutzen Wert auf die unendliche Vielfalt, die mit dem Karpfen möglich ist: »Braten, Kochen, Backen, Grillen, Frittieren – selbst Sushi vom Karpfen schmeckt hervorragend.«

Aufräumen mit den Vorurteilen

Wie das Hausschwein ist der Karpfen ein guter Futterverwerter. Er frisst Pflanzenreste und Insekten, aber auch kleine Fische stehen auf seinem natürlichen Speiseplan. Zur Nahrungsaufnahme betreibt er eine regelrechte »Bodenbearbeitung«, wenn er den schlammigen Grund der Teiche bis zu einem halben Meter tief durchpflügt. Diese »Schweinerei« hat Folgen: Der Karpfen ist geschmacklich oft nicht vom Teichgrund zu unterscheiden. Womit wir beim Image wären: Karpfen schmecken modrig? Jürgen Knutzen steht hinterm Verkaufstresen und verneint: »Der Karpfen schmeckt immer wie das Wasser, aus dem man ihn zieht.« Ihre traditionelle und extensive Fischzucht liegt auf der Geest, der Karpfen hat also Sandboden unter den Flossen. Dazu wird er in klarem Wasser gehältert, das Becken liegt direkt neben dem Fischladen.

Karpfen sind fettig? »Ja, wenn man sie schnell mit Soja und Mais mästet«, erklärt die Teichwirtin und zeigt auf den Acker nebenan: Denn Knutzens füttern ihre Karpfen auch zu, aber nur mit Roggen von den nahe gelegenen Feldern. »Eine schnelle Mast wäre in unseren Breitengraden gar nicht möglich«, verrät Ursula Knutzen. Nicht umsonst ist der »Holsteiner Karpfen« eine geschützte geografische Herkunfts- ☛

Inzwischen selbst ein großer Fisch im Berliner Karpfenteich: der ehemalige Landwirtschaftsminister Robert Habeck beim Abfischen in Hohenlockstedt (o. li.).

bezeichnung: Weiter nördlich geht nicht. Kühles Wasser, natürliches Futter und ein langsames Wachstum sorgen beim Holsteiner Karpfen für ein festes, mageres Fleisch. Der Fettgehalt liegt unter fünf Prozent. Der Karpfen strotzt vor Gräten? »Ja, das ist so«, gibt Ursula Knutzen zu. Und trotzdem rät sie, für »Karpfen blau« die Gräten und selbst den Kopf mitzukochen, »für den Geschmack.« Am besten verwendet man Filet. Für die vielen kleinen Zwischenmuskelgräten hält sie einen speziellen Grätenschneider parat, der diese auf 4 Millimeter zerkleinert, das Filet aber erhält. Nach dem Garen sind die Gräten nicht mehr zu spüren. Die Kunden sind begeistert.

Immer Betrieb auf dem Betrieb

An Knutzens Fischteichen ist viel los, die Atmosphäre familiär. Anglern stehen vier Teiche, vor allem mit Forelle und Bachsaibling zur Verfügung. In Hohenlockstedt darf man die Familie zum Hobby mitbringen. Es wird kein Rutengeld erhoben, sondern nach Fanggewicht abgerechnet. Das muss man wissen, sonst kann es trotzdem teuer werden. So setzte eine Mutter eines Morgens ihre Jungs ab in der Annahme eines Rutengeldes. Die Jungs angelten, was die Rute hielt und waren total begeistert von ihren Fangkünsten. Der Mutter aber standen an der Fischwaage die Haare zu Berge. Letztlich zeigte Jürgen Knutzen Herz und berechnete »ausnahmsweise« die meisten Forellen nicht, sondern machte aus ihnen Räucherfisch. Die Maßstäbe, die er für sich und sein Unternehmen setzt, gelten auch für die Angler, von denen er einen sachgerechten Umgang mit dem Lebewesen Fisch erwartet. Sie müssen eine vollständige Ausrüstung und kenntnisreiches Angelwissen mitbringen.

Der Hofladen ist im Wortsinn der Dreh- und Angelpunkt des Betriebes. Hier treffen sich Petrijünger, Fischgourmets und Radtouristen. Forellen, Bachsaiblinge, Aale und Fisch der Saison runden das Tresenangebot ab. Die Kunden suchen sich die Fische aus, diese werden dann erst geschlachtet und küchenfertig gemacht. »Frischer geht es nicht«, ruft Jürgen Knutzen den Kunden zu. Dazu gibt es mehrmals pro Woche ofenfrischen Räucherfisch aus eigener Herstellung. Außerdem ist die »Fischzucht Knutzen« auch bei »Gutes vom Hof.SH« zu finden, dem Direktvermarkter-Portal für Schleswig-Holstein. Die jungen Karpfen, die noch etwa zwei Jahre Wachstum bis zur Speisefischgröße nötig haben, und alle forellenartigen Fische werden von Kollegen zugekauft, denn Kormoran, Seeadler, Graureiher und Fischadler verhindern, dass diese Fischarten in Hohenlockstedt die Jungfischphase überleben. Der Karpfen selbst ist kein Raubfisch, »Brot und Spiele« reichen ihm als Lebenssinn. Spiele veranstaltet der männliche Karpfen dabei mit Vorliebe mit dem anderen Geschlecht. Passend dazu, pflanzt er sich prächtig fort. Ein altsprachlicher Exkurs zeigt, dass diese Eigenschaft schon länger bekannt ist. Das lateinische Wort für Karpfen ist *cyprinus* und lässt sich auf das griechische Wort *kyprus* zurückführen, ein Beiname der Liebesgöttin Aphrodite.

Aufgestellt für die Zukunft

Großvater Knutzen vermehrte noch reichlich Karpfen und verkaufte Satzfische bis nach Lüneburg. »Eine Nachzucht ist heute in Schleswig-Holstein leider unmöglich«, bedauert Enkel Jürgen Knutzen. Selbst Satzfische haben aufgrund der gefiederten »Luftüberwachung« geringe Überlebenschancen. Also kaufen die Knutzens die Fische notgedrungen mit 600 bis 900 Gramm aus Deutschland zu und mästen sie dann. Das vermindert den »Mundraub«, erhöht aber die Kosten der Teichwirte. Doch selbst der erwachsene Karpfen ist vor gefiederten Fraßfeinden nicht ganz sicher. Sonnt er sich doch zu gern unterhalb der Wasseroberfläche und wird somit zur Präsentierware. »Mancher Adler zieht mehr Karpfen aus dem Wasser, als er selbst wiegt«, staunt der Teichwirt.

»Regional, saisonal und nachhaltig« – das sind die Stichworte, unter denen die Knutzens seit nun fast 90 Jahren Fischzucht betreiben. Die Familie erhält eine wunderschöne Kulturlandschaft, indem sie diese nutzt und genießt. »Manchmal beneiden wir uns gegenseitig um diesen Traumberuf«, lacht Ursula Knutzen. Weite Wasserflächen, Birken und Wildblumen an den Rändern, der Himmel so offen und der Hund bei Fuß: Der tägliche Weg vom Hof zu den Teichen ist an Idylle schwer zu übertreffen. Als anerkannter außerschulischer Lernort werden Naturgenuss und Fischwissen in Zukunft noch intensiver weitergegeben. Und nachhaltig ist offenbar auch die Nachfolge geregelt. Eine Tochter steigt in die Ausbildung als Teichwirtin ein. »Karpfe diem«, mag sie sich gedacht haben. Das Leben hält für jeden eine besondere Chance und Verantwortung bereit. Wer sie nutzt, kann glücklich werden.

www.fischzucht-knutzen.de
www.gutes-vom-hof.sh

Ausflugsziel Hohenlockstedt
Hier können Sie was erleben!
Für Vereins- oder Betriebsausflüge, Reisegruppen oder Fahrradtourismus bieten wir interessant gestaltete Programme mit Betriebsführungen, Genuss-Mahlzeiten und Verkostungen.
Entdecken Sie im **Museum am Wasserturm** die geschichtliche Verbindung des Lockstedter Lagers mit Finnland und erfahren Sie mehr über das geheimnisvolle **„Lichtzentrum SaSha"**. Wir sind spezialisiert auf **Fischzucht** in herrlicher Naturlandschaft, „meisterhaften" **Kartoffelanbau** und **Käsevielfalt** von der **KäseStraße Schleswig-Holstein** für bewusste Genießer.
Weitere Informationen: Tel. 04826/9504144
oder: www.hohenlockstedt-erleben.de
Hohenlockstedt erleben
•historisch
•kulinarisch
•sympathisch
Holsteiner Auenland
FISCHZUCHT KNUTZEN
Bernd's Kartoffelhof
meierhof Möllgaard
Käsegeschmack wie früher
... direkt an der KäseStraße SCHLESWIG-HOLSTEIN
Kieler Str. 84 · 25551 Hohenlockstedt
Tel. 04826/370378 · www.meierhof-kaese.de
EU.SH