

taz 25.06.2016

Weil der Schaalsee so tief ist, gibt es darin seltene Fische. Gefangen werden die auf zertifizierte Weise.

Die Große Maräne, das unbekannte Wesen

Mundwerk

von Christoph Raffelt

Vor einigen Tagen bin ich mit meiner Familie an den Schaalsee gefahren. Er stand ganz oben auf der Liste von Orten der Region, die wir mal besuchen wollten. Der Schaalsee gilt nicht nur als landschaftliches Juwel, es soll dort auch guten Süßwasserfisch geben. Deshalb haben wir einen der vier Fischer vor Ort besucht.

Der Beruf des Binnenfischers ist heute nur noch selten anzutreffen: Männer, die in kleinen Booten auf eigene Faust aufs Wasser fahren, gehören ebenso zu einer aussterbenden Spezies wie viele der Arten, die sie aus dem Wasser ziehen. Michael Bothstede und sein Sohn Jan Schneider ficht das nicht an. Sie schippern gegen den Strom, denn sie haben sich 2012 entschlossen, neben ihrer Fischzucht in Grambek auch Binnenfischer auf dem Schaalsee zu werden.

Der ist mit seinen 72 Metern der tiefste Klarwassersee Norddeutschlands und gehört zum Naturpark Lauenburgische Seen. Die besondere Tiefe hat es einigen selten vorkommenden Fischarten erlaubt, im See heimisch zu werden: Edel- und Silbermaränen und die seit eh und je hier lebende Schaalseemaräne. Das Wappentier der Stadt Zarrentin ist ein lachsähnlicher Fisch, der vor allem in Süddeutschland, der Schweiz und Österreich als besondere Delikatesse geschätzt wird, dort aber unter einem anderen Namen bekannt ist: Felchen. Während die Restaurants rund um den Schaalsee die Maräne als regionale Köstlichkeit anbieten, ist der Fisch über die Region hinaus weitgehend unbekannt. Dabei ist er mit seinem pikanten Aroma eine echte Besonderheit.

Während für die nur noch selten vorkommende Schaalseemaräne 2015 ein umfangreiches Zuchtprogramm angelaufen ist, um den Bestand zu sichern, fischen die Grambeker zusammen mit drei anderen Binnenfischern auf dem Schaalsee Edelmaränen, Barsche, Hechte, Schleien, Plötzen, Kamber- und Signalkrebse.

Und auch dabei tun sich die Fischer vom Schaalsee mit einer Besonderheit hervor; als sich Bothstede und Schneider entschlossen, den See zu befischen, wollten sie das nur nachhaltig tun. Also holten sie die anderen Fischer und die Grundbesitzer am See an einen Tisch, um sich Regeln zu geben und dafür möglichst eine Zertifizierung zu erlangen.

Dies ist nun geschehen. Sie sind die ersten Binnenfischer Deutschlands, die eine Naturland-Wildfisch-Zertifizierung für nachhaltige und ökologische Bewirtschaftung erhalten haben. Schon die Qualität der frischen oder auch geräucherten Fische und Krebse aus dem Grambeker Hofladen lohnt eine Reise in das Biosphärenreservat. Doch sollte man den Besuch mit einem Tagesausflug verbinden. Der weitverzweigte See bietet nicht nur gute Luft und Ruhe, sondern eine weitgehend unberührte Natur, wie man sie in dieser Schönheit bei uns nur selten findet. Bricht man schon am frühen Morgen auf, kann man mit etwas Glück auch einen Blick auf eines der kleinen Fischerboote erhaschen.

*Fischzucht Grambek, Michael Bothstede und Jan Schneider, Hofladen, Ecke Schloss-/Ringstraße 2a,
23883 Grambek, geöffnet freitags 16–18 Uhr, samstags 10–12 Uhr sowie nach Vereinbarung,
www.fischzuchtgrambek.de*