



SCHAALSEE-MARÄNE

UR-MARÄNE: DER WOLF IM SCHAALSEE

VON EISZEITFISCHEN, ADLERN UND
VERWURZELTEN MENSCHEN

Im südöstlichen Teil von Schleswig-Holstein teilt sich unser Bundesland einen See mit Mecklenburg-Vorpommern: den Schaalsee. Dieser See beheimatet mit der Schaalsee-Märane einen besonderen Fisch, der fast ausgerottet wurde, dann wieder angesiedelt und jetzt gut gehegt wird. Wir begleiten Maränen-Fischer und -Heger Jan Schneider zu seinen Schützlingen und zeigen, was diesen feinen Speisefisch ausmacht.



Fischer Jan Schneider an einem erfolgreichen Fangmorgen



Als Jan Schneider seine Netze einholt, schaukelt sein kleines motorisiertes Boot. Eine tausendfach wiederholte Choreografie setzt ein: Mit geradem Rücken werden die Partien aus sechs aneinandergknüpften Netzen an der Leine hochgeholt, die Fische einzeln herausgeholt, und das Gespann aus Nylonnetzen in Schlaufen in den schwarzen runden Bottich gelassen.

Der Fischer vom Schaalsee geht heute auf zwei Sorten Maränen: Die kleine Maräne und die Schaalseemaräne, auch Ur- oder Edel-Maräne genannt.

Fischen im Familienbetrieb

Während das Motorboot zum nächsten Netz über den spiegelglatten See gleitet, erzählt der 41-Jährige, dass er nicht ganz zufällig in diesem Beruf gelandet ist: Der gelernte Landmaschinenmechaniker kannte das Fischen schon von zu Hause.

Die Schaalsee-Maräne gehört zu den endemischen Arten. Das sind Lebewesen, die an nur einem einzigen Ort auftreten.

„Der Wolf unter den Maränen“ Jan Schneider

Jan Schneiders Vater, Michael Bothstede, hat eine eigene Fischzucht. „Erst wollte ich gar nicht mit einsteigen. Ich wollte einfach schrauben. Dann habe ich mehr und mehr meinen Urlaub nach der Fischereisaison ausgerichtet. Da war die Entscheidung gefallen.“ Nach seiner zweiten Ausbildung zum Fischwirt ist Jan in den Familienbetrieb eingestiegen.

Eines Tages kam die Gutsbesitzerin Hannelore von Witzendorff vom Gut Groß Zecher auf die beiden *Fischer ut Grambek* zu: „Wollt ihr nicht auch noch den See machen?“ Ein Jahr wurde Jan von einem älteren Fischer in die Besonderheiten des wilden Gewässers eingeführt und hat schließlich selbst die gutseigenen Gebiete im Schaalsee gepachtet.

In der Teichwirtschaft ist das Familienunternehmen von der Karpfenzucht zur Aufzucht von Satzfishen für Angelvereine übergegangen. Außerdem plant Jan, demnächst Rote-Liste-Fische zu züchten. Wie ein Arche-Hof für bedrohte Fischarten.

Mit ursprünglichen Fischarten kennt Jan sich aus: Er hat mit anderen Fischern die Ur-Maräne zurück in den Schaalsee gebracht. Ohne sie, die Arbeit des Biosphärenreservats, die Initiative von privaten Seeigentümern wie Hannelore von Witzendorff und die massive finanzielle Unterstützung durch die Fischereiabgabe aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern würde er jetzt keine Ur-Maräne aus seinem Stellnetz pulen.

„Der Schaalsee gehört zu den am meisten erforschten Seen Deutschlands“, informiert Jan, während er das Boot ruhig unter dem strahlend blauen Himmel hinwegsteuert. Trotz seiner Fläche von knapp 24 Quadrat-Kilometern weiß der Fischer genau, welche Orte er ansteuern muss. Die Netze für die Maränen setzt er an besonders tiefe Stellen. Und davon hat der Schaalsee einige: Mit einer Maximaltiefe von 72 Metern ist er der tiefste Klarwassersee Norddeutschlands und gehört zu den

Wählerisches Netz: Die Maränen werden mit schonenden Stellnetzen gefangen. Kleine Fische schlüpfen durch die Maschen, während zu große unversehrt abprallen.

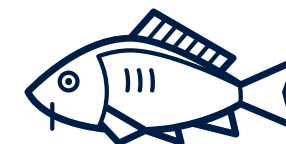
zehn tiefsten Seen in Deutschland. Er hat sich während der letzten Eiszeit gebildet, als Eis-massen aus Norden kommend eine wellige Hügellandschaft mit tiefen Rinnenseen formten. Als sich nach und nach Pflanzen und Tiere in den Landschaften ansiedelten, gehörte die Schaalsee-Maräne dazu. „Ich vergleiche das gern mit domestizierten Hunderassen und den wilden Wölfen – die Schaalsee-Maräne ist hier vor Ort der Wolf unter den Maränen“, erklärt der Fischer Jan.

Durch frühere Verschmutzungen, Prädatoren und das Einsetzen fremder Maränen-Arten wurde die Ur-Maräne aus dem Schaalsee verdrängt. „Damals hat man sich keine Gedanken über Unterschiede zwischen den Maränen-Arten gemacht. Es wurden Besatzfische, beispielsweise vom Bodensee, mit dem Zug in den Norden gebracht“, erklärt Jan, während in einiger Entfernung plötzlich etwas in der Luft seine Aufmerksamkeit erregt.

Ein Fischadler. Er wirft eine eben aus dem Netz gepulte kleine Maräne in die Richtung des Adlers, fährt ein Stück weg. „Die Adler bekommen von mir immer eine Opfergabe.“ Als sich der große, beeindruckende Vogel den Fisch holt, wird der Zwiespalt deutlich, in dem sich Jan bewegt: Fischadler, Seeadler, Otter, Eisvogel, Haubentaucher – das sind alles auch

„Klar sind das Räuber, aber diese Tiere haben eine Daseinsberechtigung, die stehen über mir.“

Jan Schneider



SCHAALSEE-MARÄNE

An einem ertragreichen Tag verarbeitet Fischer Jan zwischen sieben und zehn Wannen Speisefisch.

Prädatoren, die sein Einkommen schmälern. „Klar sind das Räuber, aber diese Tiere haben eine Daseinsberechtigung, die stehen über mir. Hier auf dem freien Gewässer.“

Ein Gut, das alle verbindet

Jan bringt seinen Fang zum am See gelegenen Gut Groß Zecher in das hofeigene Restaurant *Zur Kutscherscheune*.

Eine handbeschriebene Tafel auf der Terrasse mit Seeblick zeichnet die Tageskarte für heute aus. Keine Maräne. „Die gibt es nicht immer“, erklärt Catharine von Witzendorff, Betriebsleiterin der *Kutscherscheune*. „Zwei bis drei Fischgerichte haben wir aber immer fest auf der Karte, da müssen auch wir zukaufen.“



Chefinnen Hannelore und Catharine von Witzendorff

"Fangfrische Maränen" – so steht es bald auf der handgeschriebenen Tafel

Deshalb wird Jan nach seiner Fangtour schon sehnsüchtig erwartet. „Wir führen Telefonlisten mit Maränenliebhabern. Die werden angerufen, sobald sie wieder auf der Karte stehen“, schmunzelt Catharine, „deshalb freuen wir uns immer, wenn wir ihn sehen.“ „Aber nicht nur wegen der Fische, wir sehen uns auch gern einfach so“, schiebt Catharines Mutter, Hannelore von Witzendorff, lachend hinterher. Die beiden leiten das Gut im Familienunternehmen. Die Beziehung zwischen den von Witzendorffs und ihren Geschäftspartnern geht über die dröge Geschäftsabwicklung hinaus. „Man sitzt hier manchmal länger als man will – mit Kaffee und Kuchen lässt sich das gut aushalten“, bestätigt Jan witzelnd.

Die Küche: kreativ, regional, nachhaltig

Die gefangenen Maränen wandern direkt in die Küche, in der dichtes Treiben von vier Köchen herrscht. Mit behänden Handgriffen werden die Pfannen geschwenkt und die Teller

angerichtet. Die Zubereitung von Maräne interpretieren die Fachleute hier kreativ und nachhaltig. Gebratene Maräne an Pfifferlings-Risotto oder mit Kartoffeln vom Nachbarbauern, Maräne in Sauer oder das Maränenballett sind Gerichte, die ohne die regionalen Zutaten der Umgebung nicht auskommen. Die landwirtschaftlichen Flächen werden biologisch und konventionell bewirtschaftet. Der Weizen wird zum *Schaalseekorn* gemahlen. In der Kutscherseune wird dieses Mehl zum Backen und Kochen verwendet. Außerdem gibt es Honig vom Gut, Kräuter aus dem eigenen Garten und Fleisch aus der Umgebung – und am wichtigsten: die Schaalsee-Maräne.

Jan Schneider, der Schaalsee-Fischer, hat für heute seinen Dienst getan. Und der ist nicht einfach in einem wilden Gewässer mit Wölfen.

Wer selbst einmal mit der Angel im Schaalsee fischen möchte, bekommt unter anderem über das Gut einen Angelschein und kann ein Boot leihen. ■

Chefkoch Ariel Muniz



WESHALB DIE MARÄNE DEN SCHAALSEE MAG

Die Schaalsee-Maräne (*Coregonus holsatus*) ist ein Fisch, der ausschließlich im Schaalsee, einem See in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, vorkommt. Dieser See ist Teil des UNESCO-Biosphärenreservats Schaalsee und zeichnet sich durch sein klares Wasser und seine reiche Artenvielfalt aus.

Lebensraum:

Ideale Bedingungen für den bis zu 70 Zentimeter großen Speisefisch bietet der Schaalsee. Er ist nährstoffarm, aber sauerstoffreich. Auch seine Topografie ist besonders: Flache Stellen wechseln sich mit tiefen Becken ab. Da fühlen sich sowohl die ausgewachsenen Exemplare in bis zu 40 Metern Tiefe wohl als auch die Fischbrut an flacheren Stellen. Nur an wenigen Stellen ist das Ufer bebaut und auch unruhestiftende Sportboote fahren hier in sehr geringer Dichte.

Aussehen:

Die Maräne kann ihre Verwandtschaft mit der Forelle nicht abstreiten: Die Fettflosse und die mit vielen kleinen Zähnen ausgestatteten Kiefer verraten sie. Die Schaalsee-Maräne schimmert hell-silbrig.

Nahrung:

Die Ernährung der Ur-Maräne besteht hauptsächlich aus kleinen Krebstieren, Insektenlarven, Kleinfischen sowie bei den Jungtieren aus Plankton.

Natürliche Feinde:

Zu den natürlichen Feinden des Süßwasserfisches gehören größere Raubfische wie Hechte und Barsche. Auch Wasservögel stellen eine Bedrohung dar.

Geschmack:

Als Delikatesse wird die Schaalsee-Maräne kulinarisch geschätzt. Ihr Fleisch ist fettarm, zart und hat einen feinen, leicht nussigen Geschmack. Geräuchert oder gebraten ist sie besonders beliebt.

FISH FACTS SCHAALSEE-MARÄNE



- Die Schaalsee-Maräne ist endemisch, das heißt, sie kommt weltweit nur im Schaalsee vor.
- Aufgrund ihres eingeschränkten Lebensraums und der Umweltveränderungen ist die Schaalsee-Maräne besonders schützenswert.
- Einer Sage nach wollte der Teufel einer Nonne in Zarrentin Maränen vom Bodensee liefern. Diese hat er aber durch einen Streich überm Schaalsee abgeworfen. So kamen dem Volksmund nach die Maränen in den See.

