

Fischspezialitäten vom Bawinkler Forellenhof

Restaurant und Direktverkauf – Fast 800 Kilo Forellen pro Woche

Frisch auf den Tisch kommt der Fisch in Bawinkel: Regenbogenforellen aus eigener Zucht und andere Fischspezialitäten sind im Forellenhof Duisenburg im Restaurant und im Direktverkauf erhältlich.

Von Christiane Adam

BAWINKEL. „Mein Schwiegervater hatte einige Fischteiche. Damals lagen Angelteiche im Trend. Nach meiner Hochzeit mit Rita 1977 habe ich selber mit einer professionellen Fischzucht angefangen. 1979 haben wir dann mit dem Gastronomiebetrieb angefangen“, erinnert sich Bernhard Burke. Tochter Yvonne Burke-Siemers ist mit den Forellen aufgewachsen. Obschon sie es sich zunächst gar nicht hat vorstellen können, leitet sie heute als Köchin den Restaurantbetrieb. Gelernt hat sie ihr Handwerk im Haselünner Jagdhaus Wiedehage, außerdem ist sie Diplom-Kauffrau.

Für einen Betrieb sehr nützliche Kenntnisse bringt auch Mutter Rita mit: Sie ist gelernte Steuerfachgehilfin. Zunächst hatte Bernhard die Fischteiche für die Aufzucht von Setzlingen ausgelegt. „In den 70ern hatten viele Leute einen eigenen Angelteich mit kleiner Hütte. Deshalb konnte ich die Setzlinge gut verkaufen. Später gab es sehr viele Auflagen für diese Angelteiche, u.a. wurden die Partyhütten nicht mehr genehmigt“, blickt er auf die Zeit zurück, in der der gastronomische Zweig wichtiger wurde.

Inzwischen werden die Forellen nicht mehr in Bawinkel geboren, sondern nur



noch großgezogen. Etwa alle ein bis zwei Wochen kommt ein großer Lastwagen aus Dänemark und liefert acht-hundert Kilogramm lebende Forellen. Diese werden in Bassins gehalten und nach Bedarf gefischt. „Wichtig ist, dass jeder Gast etwa gleich große Filets erhält. Es muss ja gerecht zugehen“, weiß Köchin Yvonne. Die Forellen gibt es als warme oder kalte Gerichte, gebraten oder in der Suppe, und es gibt sie als frische oder geräucherte Variante. Die Räucherei ist Bernhards Domäne. Etwa einmal die Woche werden die Filets in den großen Räucherofen gehängt. Eine gute

Stunde dauert der Räucher-vorgang, danach sind die Filets bis zu achtzehn Tage haltbar, sofern sie vakuumverpackt werden.

Harter Job in der Küche

In der Küche hat Yvonne das Sagen. Hier bildet sie auch aus. „Wer als Köchin oder Koch arbeiten möchte, sollte sich das sehr gut überlegen. Es ist ein harter Job mit familienunfreundlichen Arbeitszeiten“, gibt sie zu bedenken. Sie ist daher froh, dass ihr Mann eine Anstellung in einer Firma als Controller hat, sodass sie sich bei der Betreuung der beiden Jungen Tom (9) und Finn (6)

gut abwechseln können. Die beiden halten sich aber auch sehr gern im Restaurant auf. Ob sie eines Tages den Betrieb weiterführen werden, wissen die Buben freilich noch nicht.

Ebenso froh ist sie, dass sich Ruth Herbers nicht von den Arbeitszeiten am Abend und am Wochenende hat abschrecken lassen. Köchin zu werden war der dringlichste Wunsch ihrer jungen Auszubildenden aus Duisenburg. „Rund achtzig Prozent unserer Forellen werden in unserem Restaurant serviert. Die restlichen zwanzig Prozent verkaufen wir hier am Tresen im Direktverkauf und an an-

dere Gaststätten; zudem beliefern wir die Lingener Fleischerei Leo Schmidt sowie „Fisch Feinkost Imbiss Klene“ in Meppen“, erzählt Yvonne Burke-Siemers. Die Öffnungszeiten des Direktverkaufs seien mit den Restaurantzeiten identisch.

„Günstig ist es, Forellen vorzubestellen, da wir die Fische stets frisch schlachten“, erklärt Bernhard Burke. Über zweihundert Personen finden auf dem Forellenhof Platz. Der Weg ist einfach: Von Bawinkel aus in Richtung Langen liegt der Hof nahe dem Dorfhaus Duisenburg-Mosslingen. Wer den Weg zum im Grünen gelege-

nen Forellenhof gefunden hat, kann übrigens nicht nur unter verschiedenen Forellengerichten wählen: Lachs, Scholle und andere Fischarten werden zugekauft. Daher besuchen die Burkes zweimal im Jahr die Fischmesse in Bremen, um Kontakte zu knüpfen. Gemüse, Kartoffeln und anderes werden bevorzugt von regionalen Lieferanten bezogen. Und was Gastgeberin Yvonne ganz wichtig ist: „Wer durchaus keinen Fisch mag, wird auf unserer Speisekarte auf jeden Fall Alternativen finden!“

Öffnungszeiten und weitere Infos unter <http://forellenhof-duisenburg.de>



Familie Burke lebt auf dem Forellenhof. Bernhard, Rita, Yvonne (hinten von links) mit Finn und Tom (vorne von links). Vier Gäste, vier verschiedene Fischvariationen (Bild unten): Jeder findet etwas im Forellenhof, selbst wer dem Fisch abgeneigt ist. Geräucherte Forellen frisch aus dem Räucherofen (links)

Fotos: Christiane Adam



SERIE

Frisch von hier
Forellenhof