



LAUSITZER FISCH **ŁUŽISKA RYBA**

**20 Rezepte aus 20 Jahren
Lausitzer Fischwochen**



Impressum

Herausgeber: Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH (MGO)
 Fotos: Jens Dauterstedt
 S. 25, 27 Fotostudio Riethausen
 Grafiken: „Fischers Franzl“ von Axel Bierwolf
 Titelbild: Jens Dauterstedt
 Realisierung: DAUTERSTEDT
 Karten: OSM-DATEN:
 © OpenStreetMap-Mitwirkende | Datenaufbereitung: map-site.de, Ö GRAFIK
 Auflage: 15 000 Stück
 Druck: Flyeralarm
 Hinweis zu den Angeboten:
 Durch die MGO wird keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Broschüreinträge externer Partner übernommen.



Marketing-Gesellschaft
 Oberlausitz-Niederschlesien mbH
 Humboldtstraße 25
 02625 Bautzen
 Tel. 03591 48770
 Fax 03591 487748
 info@oberlausitz.com
 www.oberlausitz.com
 www.lausitzer-fisch.de



**Das eigene Zuhause.
 Leichter als gedacht.**

**Ob Haus oder Wohnung –
 finden und finanzieren
 Sie mit der Sparkasse
 ganz einfach Ihre eigene
 Traumimmobilie.
 Jetzt beraten lassen.**



ksk-bautzen.de
 ostsächsische-sparkasse-dresden.de
 sparkasse-oberlausitz-niederschlesien.de

INHALTSVERZEICHNIS

Grußwort Olaf Franke2
 Was ist eigentlich Lausitzer Fisch3
 8 gute Gründe für mehr Süßwasserfische4
 20 Gerichte aus 20 Jahren Lausitzer Fischwochen5
 Verzeichnis Teichwirte, Hofläden und Restaurants46
 Übersichtskarte56



Europäische Union
 Europäischer Meeres- und
 Fischereifonds EMFF 2014-2020

**Förderung der nachhaltigen Entwicklung der Aquakultur
 und Fischerei**

Diese Maßnahme wird mitfinanziert aus Steuermitteln
 auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag
 beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM
 FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
 UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



„LAUSITZER FISCH“ - MEHR ALS KARPFFEN BLAU!

Traditionelles Handwerk, Bewusstsein für die eigene Schönheit, Engagement für regionale Produkte, Wertschöpfung in der Lausitz! Eine gemeinsame Identifikation zu schaffen, war Motivation und Anlass den „Lausitzer Fisch“ offensiv zu vermarkten. Er ist schon jetzt ein Erfolgsprodukt, der durch seine regionale Verwurzelung für Nachhaltigkeit und gesunde Esskultur steht. Die Marke „Lausitzer Fisch“ wurde gemeinsam mit lokalen Akteuren und der Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbh ins Leben gerufen. Wir waren uns einig, dass eine starke und valide Marke „Lausitzer Fisch“ die Region bereichert. Wenn Gastronomen, Händler, Touristiker und Einheimische die Marke leben, dann strahlt das auch auf Gäste aus. Regionale Wertschöpfung, der Vertrieb vor Ort und der Tourismus können nur profitieren.



Olaf Franke

Die ersten wichtigen Schritte sind bereits getan. Willkommensschilder in Königswartha weisen auf den „Lausitzer Fisch“ hin, eine Online-Plattform in Gestalt eines Erlebnis-Fischereihofes (www.lausitzer-fisch.de) mit Wissenswerten und touristischen Angeboten rund um den Fisch ist ins Netz gegangen. Frischer Fisch ist in vielen Hofläden des Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft und darüber hinaus erhältlich. Die alljährlichen Lausitzer Fischwochen sind seit zwei Jahrzehnten fester Bestandteil im Veranstaltungskalender der Region und begeistern Einheimische wie Gäste.

Die Idee eines Kochbuches ist da nur naheliegend. Traditionelle und neue Rezepte finden sich auf den kommenden Seiten, denn „Lausitzer Fisch“ ist mehr als nur Karpfen blau. In Zusammenarbeit mit Carola Arnold, Inhaberin und Köchin der Kleenen Schänke sowie Kolleginnen und Kollegen aus der Region entstand diese kleine Sammlung zum Nachkochen für Zuhause.

Guten Appetit!

Olaf Franke
Geschäftsführer der Marketing-Gesellschaft
Oberlausitz-Niederschlesien mbH

WAS IST EIGENTLICH LAUSITZER FISCH?



Lausitzer Fisch ist mindestens ein Drittel seiner Lebenszeit in der Lausitz »gewachsen« – das bedeutet für den Karpfen mindestens ein Jahr.

Mit der »Lausitz« ist übrigens die gesamte Lausitz gemeint – Ober- und Niederlausitz, Sachsen und Brandenburg. Der Lausitzer Fisch wurde innerhalb der Lausitz »geerntet«.

Also »hier gewachsen – hier geerntet«.

Der traditionelle Fisch, der in der Lausitz seit fast 800 Jahren gezüchtet wird, ist der Karpfen, aber auch Hecht, Stör und weitere Arten können die Qualitätskriterien des »Lausitzer Fisch« erfüllen und als solcher verkauft werden.

Dafür müssen sich die Teichwirtschaftsbetriebe durch eine Fachjury prüfen und zertifizieren lassen.

Wird die Prüfung durch die Fachjury bestanden, darf der Betrieb das *Echt-Lausitzer-Fisch-Siegel für seine Produkte verwenden.

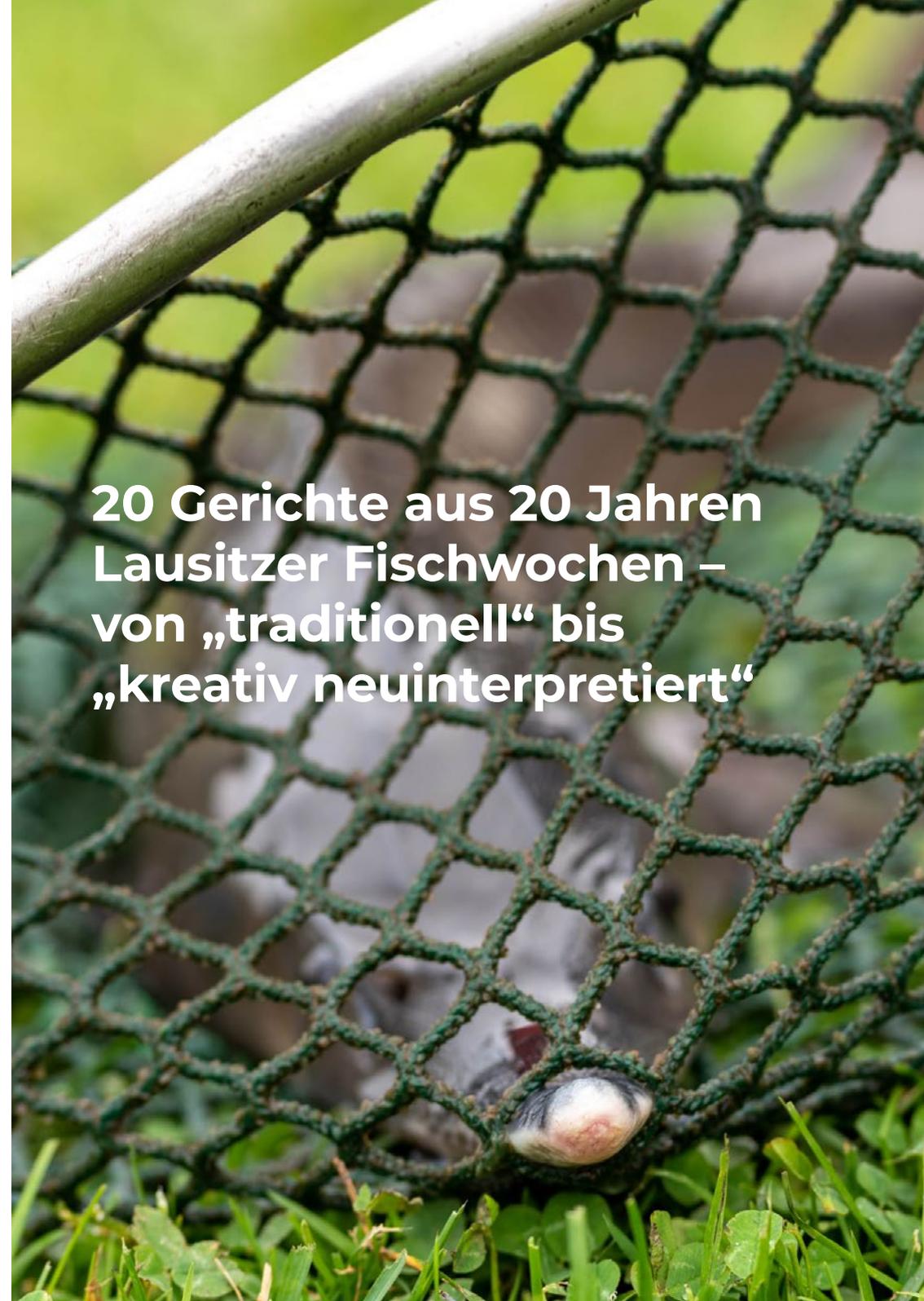
Dabei stechen einige Betriebe besonders hervor, z. B. durch ihre Arbeit als Ausbildungsbetrieb oder wenn sie das Futtermittel oder die Satzische direkt aus der Region beziehen

Weitere Infos findet ihr unter:
www.lausitzer-fisch.de

8 GUTE GRÜNDE FÜR MEHR SÜSSWASSERFISCHE - NATÜRLICH AUS DER LAUSITZ

Unsere Teichwirtschaften in der Lausitz ...

- 1** ... schonen die weltweiten Fischbestände – die weitreichenden Folgen der Meeresüberfischung und deren katastrophale Folgen für die Umwelt sind jedem bekannt
.....
- 2** ... punkten mit einer günstigen Ökobilanz – durch kurze Liefer- und Transportwege. Der Karpfen ist laut WWF die nachhaltigste Fischart überhaupt!
.....
- 3** ... halten die Fische naturnah. Das sorgt für geschmackliche Vielfalt und lädt zum Genießen ein!
.....
- 4** ... und deren Fische, kommen unserer Gesundheit zugute. Fisch ist gesund, das gilt natürlich auch für Süßwasserfisch. Außerdem sind Fische aus der Lausitz nicht belastet mit Mikroplastik und Schadstoffen (z. B. Schwermetallen) wie einige Seefischarten.
.....
- 5** ... gehen sorgsam mit dem Tierwohl um. Indem wir verlässliche Quellen aus der Region haben, die Auskunft über Fang und Zuchtmethoden geben, leisten wir einen Beitrag zur Linderung von Tierleid.
.....
- 6** ... sind nachhaltige ländliche Strukturen – die Ausbeutung armer Länder wird dadurch vermieden – z. B. ein großer Fischtrawler holt an einem einzigen Tag mehr Tonnen Fisch aus dem Meer als die einheimischen Fischerboote im Jahr. Auch dadurch werden kleinbäuerliche nachhaltige Strukturen wirtschaftlich ruiniert.
.....
- 7** ... bieten eine genaue Rückverfolgbarkeit – Sie wissen, wo die Fische in der Lausitz geboren, aufgewachsen und verarbeitet wurden! (und gegessen werden)
.....
- 8** ... leisten einen wichtigen Beitrag zum Natur- und Artenschutz – die Lausitzer Teichwirtschaften liegen zu fast 100% in Naturschutzgebieten. Die Teichwirtschaft liefert dabei einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser wichtigen Lebensräume
.....



**20 Gerichte aus 20 Jahren
Lausitzer Fischwochen –
von „traditionell“ bis
„kreativ neuinterpretiert“**

Fischburger



Zutaten für 6 Personen

- 400g Fischfiletstücke ohne Haut
- 2 EL Schalotte oder Zwiebel
- 2 St. Toastbrotsscheiben ohne Rinde
- Je 1 EL Petersilie und Fenchelkraut
- 2 EL Magerquark
- 2 St. Eier
- Salz/Pfeffer/Muskat

zum Braten
Olivenöl, Butter, halbierte Knoblauchzehe, Zitronenthymian

zum Anrichten
Burgerbrötchen, Salatblätter, Tomatenscheiben, rote Zwiebel

Zubereitung

- 1** Das Toastbrot im Mixer zerkleinern (extra stellen). Das gut gekühlte Fischfilet grob würfeln, Fein gehackte Schalotten, Petersilie, Fenchelkraut zugeben.
- 2** Alle obigen Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Vom Toastbrot 2 Esslöffel zurückbehalten.
- 3** 6 Burger Patties formen und im Toastbrot mit Sesamkörner wenden. Nicht andrücken.



- 4** Braten: In die Pfanne halb Olivenöl und Butter geben, dazu eine halbierte Knoblauchzehe und Zitronenthymian. Die Patties ins heiße Fett geben und braten.
- 5** Anrichten
.....
- 6** Eine Sauce nach eigener Wahl auf das Burgerbrötchen streichen und auch zum Abschluss obenauf geben. Zum Beispiel aus Schmand, Wasabi, Schnittlauch oder auch ein Kürbis-Chutney.
- 7** Burgerbrötchen, Salatblätter, Tomatenscheiben, Fischpatties und feingeschnittene rote Zwiebel stapeln, alles mit einem Holzspieß fixieren.



Tipp
Mit Wachtelei garnieren und einen schönen saisonalen Blattsalat dazu servieren. Die Fischburger-Patties können natürlich auch einfach als Bulette eingesetzt werden.



♥ Kerstin Mickan

Als ich vor über 20 Jahren die Lausitzer Fischwochen zum ersten Mal mit organisiert hatte, war mir nicht klar, dass mich diese Initiative solange begleiten wird. Es ist nicht nur zur Herzensangelegenheit geworden, sondern eine Initiative für die Heimat und für bewusste Ernährung.

Was esse ich heute? Eine alltägliche Frage, deren Tragweite uns gar nicht bewusst ist. Wer regional und saisonal isst, tut sich selbst etwas Gutes. Wir kommen in den Genuss absoluter Frische ohne lange Transportwege und erleben geschmackliche Vielfalt, die kein Supermarkt bieten kann. Aber vor allem stärken wir damit die kleinen Betriebe und Lokale, die unsere Region mit Leben erfüllen.

Kulturhistorisch gehören die Lausitzer Fischteiche seit fast 800 Jahren zu unserer

Heimat. Natürlich hat sich die Gesellschaft in dieser Zeit verändert und mit ihr auch die Ess- und Lebensgewohnheiten. Karpfen und Hecht finden immer seltener den Weg auf unsere Teller. Aber wir Köche lieben ihn immer noch, unseren regionalen Fisch. Deshalb haben wir die Lausitzer Fischwochen als Anlass genommen ein paar Kindheits-erinnerungen einzufangen und köstliche Rezeptideen zusammenzustellen. Lassen Sie sich inspirieren, damit Altes nicht vergessen und Neues endlich ausprobiert wird. Das Gute liegt so Nah. Und nur durch unser Tun werden wir es erhalten.

Kerstin Mickan

Gourmet-Vollwertköchin, Fachberaterin für Kinder- und Säuglingsernährung, freie Dozentin, Trainerin im Kloster Marienstern – Treffpunkt gesunde Ernährung
Kontakt: kerstin.mickan@icloud.com

Bouillabaisse von Lausitzer Teichfischen



Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 100 g Lauch
- 100 g Möhre
- 50 g Sellerie
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Fenchelknolle

- 1 EL Tomatenmark
- 5 cl Pernod
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 1 Msp. Safran gemahlen oder 5 Fäden

- 200 g Karpfenfilet ohne Haut
- 200 g Welsfilet ohne Haut
- 200 g Forellenfilet oder anderer Fisch

Aioli (Knoblauch-Mayonnaise)

- 4 EL Mayonnaise
- 1 gr. Knoblauchzehe hineinpressen
- Salz, Pfeffer, Safran, Pernod

Zubereitung.

- 1** Das Gemüse in feine Streifen (Julienne) schneiden und in Olivenöl andünsten, Tomatenmark dazu geben mit Pernod, Weißwein ablöschen, aufkochen lassen und mit Fischfond auffüllen.
.....
- 2** Würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Knoblauch, Safran
.....
- 3** Ca. 20 min köcheln lassen.
.....
- 4** Anschließend die Fischfiletstücke hineingeben und noch einmal 10 min köcheln lassen
.....
- 5** Abschmecken und Servieren
.....
- 6** Dazu wird die Aioli gereicht und mit Weißbrot gegessen.
.....

Am besten schmeckt diese Suppe nach dem zweiten Aufwärmen....



Kerstin Mickan

Kontakt: kerstin.mickan@icloud.com



Karpfenfilet nach französischer Art



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Karpfenfilet grätengeschnitten mit Haut
- 400 g Blattspinat (TK)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 2 EL Kapern
- 2 St. Bio Zitronen (Abrieb und Saft)
- 150 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer,



grätengeschnittenes Filet

Zubereitung

- 1 Das Karpfenfilet in vier Stücke (Portionen teilen) mit Salz und weißem Pfeffer oder Zitronenpfeffer würzen.
- 2 In einer schweren Eisenpfanne anbraten, jede Seite 2 – 3 min. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und im Backofen fertig garen. 160 Grad für ca. 10 min.
- 3 Schalotten- und Knoblauchwürfel in etwas Butter andünsten und den gefrorenen Blattspinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, ca. 10 – 15 min garen.
- 4 In die noch heiße Karpfenpfanne die Butter zu Nussbutter zerlassen, braun aber nicht verbrannt! Anschließend sofort mit Kapern, Zitronensaft ablöschen, 2-3 Zitronenfilets in die Sauce geben, abschmecken und über die fertig gebratenen Karpfenfilets geben.
- 5 Dazu passen frische Croutons.



Anrichte-Tipp

Blattspinat auf die heißen Teller geben, Kartoffeln oder Reis dazu, Karpfenfilets verteilen und zum Schluss die heiß-köchelnde Sauce darüber.

Kerstin Mickan

Kontakt: kerstin.mickan@icloud.com



Karpfenmousse Praline



Zutaten

- 100 g Karpfen geräuchert
- 200 ml Sahne
- 1 Blatt Gelatine
- Meerrettich
- Pumpernickel

♥ Restaurant Wjelbik Bautzen

Im Herzen der tausendjährigen Stadt Bautzen liegt die kulinarische Oase, das Restaurant „Wjelbik“. Hier vereinigen sich in historischen Räumen Tradition & Moderne, Der Name Wjelbik verrät die sorbische Herkunft und heißt „kleines Gewölbe“ und „Vorrats- oder Speisekammer“. Das denkmalgeschützte ca. 600 Jahre alte Natursteingewölbe wurde im Zuge des Wiederaufbaus des kriegszerstörten Gebäudes restauriert und beherbergt seit 1978 das WJELBIK.

Monika und Thomas Lukasch haben sich ein Refugium der Genüsse geschaffen, die Grundlage hierfür sind die hochwertigen Produkte aus der Region, geschickt kombiniert mit der Liebe zu ihrem Handwerk wird dem Gast eine innovative Küche serviert, welche nicht abgehoben erscheint.

Zubereitung

- 1 Vom Karpfen die Haut entfernen und mit 100 ml Sahne aufkochen.
.....
- 2 Karpfen pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
.....
- 3 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen.
.....
- 4 Die Gelatine zu dem noch warmen Karpfenpüree dazugeben, mit Salz und Meerrettich abschmecken.
.....
- 5 Kaltstellen.
.....
- 6 100ml Sahne schlagen und bei dem abgekühlten Karpfenpüree unterheben. Kaltstellen.
.....
- 7 Pumpernickel zerkleinern in einer Pfanne kross anschwängen. Auskühlen lassen.
.....
- 8 Die Karpfenmousse in Kugeln ausstechen und mit Pumpernickel ummanteln.
.....



Thomas Lukasch

Sorbisches Restaurant Wjelbik

Kornstraße 7, 02625 Bautzen
Telefon 03591 42060
Telefax 03591 42060
info@wjelbik.de | www.wjelbik.de



Karpfen auf Gemüsebett



Zutaten für 4 Personen

- 100 g Möhren
- 1 Sellerie
- 1 Porree
- 2 Zwiebeln
- 100 g Fenchel
- 300 g Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 ml Weißwein
- 1 Karpfen
- 1 Glatte Petersilie
- ½ Stück Butter

Zubereitung

- 1 Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, und Knoblauch schälen. Porree halbieren und waschen. Alles Gemüse in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in ganz feine Würfel schneiden. Gemüse salzen, miteinander verrühren und in eine Auflaufform geben. Mit Weißwein übergießen.
- 2 Vom (ausgenommenen) Karpfen die Flossen abschneiden, salzen und auf das Gemüse legen.
- 3 Auflaufform in Ofen schieben – bei 180°C für 30 Minuten backen.

- 4 Aus dem Ofen nehmen und den Sud im Topf auffangen. Gemüse und Karpfen im Ofen warmhalten.
- 5 Den Sud aufkochen und mit kalter Butter montieren bis die Soße eine dickflüssige Konsistenz erhält. Mit Salz abschmecken.
- 6 Petersilie kleinschneiden.
- 7 ½ Stück Butter im Topf bräunen
- 8 Gemüse aus dem Ofen nehmen und die geschnittene Petersilie verrühren.
- 9 Auf Teller verteilen, den Karpfen mit brauner Butter beträufeln. Soße mit Stabmixer aufschäumen und genießen.



Sorbisches Restaurant Wjelbik

Kornstraße 7, 02625 Bautzen

Telefon 03591 42060

Telefax 03591 42060

info@wjelbik.de | www.wjelbik.de



Warthaer Karpfenmedaillons

mit gegrilltem Tomatencarpaccio und
Kartoffel-Gemüsepfanne



Zutaten für 4 Portionen

- 600 g grätengeschnittenes Karpfenfilet vom Erzeuger
- 300 g Fleischtomaten
- 200 g Karotten
- 200 g Bohnen
- 200 g festkochende Kartoffeln
- Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Oliven, Olivenöl, Rapsöl, Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

♥ Restaurant im Schloss Rammenau

Der besondere Reiz des Barockschlusses Rammenau liegt im harmonischen Miteinander barocker Architektur und idyllischer Landschaft. Stilvolle Salons, kostbare Porzellane und bezaubernde Wandmalereien erwarten Sie bei einem Besuch der einstigen Sommerresidenz.

In den historischen Speisesalons und auf der Schlossterrasse können Sie die Tafelkultur der Schlossküche oder die rustikalen Speisen aus der Gesindeküche genießen. Gönnen Sie sich ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art.

Das Barockschloss Rammenau gehört zur Staatliche Schlösser, Burgen und Gärten Sachsen gGmbH.

Zubereitung:

- 1 Karpfenmedaillons waschen und trockenlegen. Gemüse putzen und waschen, Karotten in Stifte schneiden, gekochte Kartoffeln und Zwiebeln in Spalten, die Fleischtomaten in Scheiben schneiden.
.....
- 2 Karottenstifte, Kartoffeln, Zwiebeln und Bohnen in Rapsöl und Butter mit etwas Salz und Pfeffer dünsten und bis zum Anrichten warmstehen lassen.
.....
- 3 Eine Pfanne mit wenig Olivenöl erhitzen, den Boden mit Tomatenscheiben, Oliven, Rosmarin und Knoblauchzehen auslegen und würzen. Die Pfanne bis zum Anrichten in den Oberhitze grill stellen.
.....
- 4 Karpfenmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in der heißen Pfanne mit Rapsöl fast gar braten, kurz in der Pfanne umlegen und mit dem Anrichten beginnen.
.....
- 5 Auf einem vorgewärmten Teller mit den Tomatenscheiben starten, das Gemüse darauf geben, den Fisch zum Schluss auf den Teller heben und mit frischem Zitronensaft beträufeln.
.....



Danny Mieth

Barockschloss Rammenau

Am Schloss 4 | 01877 Rammenau

Tel. 03594 703559

rammenau@schloesserland-sachsen.de

www.barockschloss-rammenau.com



Räucherkarpfen-Praline



Zutaten für 4 Personen

- 1 Apfel
- 1 EL Zucker
- 35 ml Weißwein
- 25 g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 40 g Kürbiskerne
- 200 g Geräuchertes Karpfenfilet (grätengeschnitten von Karsten Ringpfeil, Königswartha)
- 1 Ei
- Etwas Mehl, Butterschmalz, Kräuter, Blüten zur Dekoration

- In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz ca. 30 Sekunden knusprig braten (wieder nur von der Hautseite) und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die kalte Apfelcreme auf einen kleinen Teller oder Esslöffel geben und die Karpfenpraline daraufsetzen. Mit Kräutern oder Blüten dekorieren.

Zubereitung:

- Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln.
- Die Apfelstückchen mit Zucker, Wein, Butter und Zitronensaft in einem Topf ca. 20 min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Die Äpfel fein pürieren und die Creme abfüllen und kalt stellen.
- Das Karpfenfilet in kleine Portionsstücke schneiden und auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und in das verquirlte Ei tauchen (nur die Hautseite!) und anschließend in die gehackten Kürbiskerne drücken.

♥ Bio-Bergasthof Beckenbergbaude

In der Oberlausitz haben wir viele Bergbauden, aber die Beckenbergbaude ist etwas Besonderes. Sie liegt in der Natur, ist immer ein lohnendes Ziel und das Herz des Bergasthofes ist grün, ökologisch-nachhaltig und fair. Schon seit Firmengründung (2001) wird Nachhaltigkeit auf dem Beckenberg gelebt. Was mit dem Verzicht von überfischtem Fisch anfing, sind es heute selbstverständlich kulinarische Schätze aus der Region.

Egal zu welchem Anlass, André Meyer zaubert immer etwas für den Gaumen. Die Küche der Baude wurde schon mehrfach vom Slow-Food-Genussführer ausgezeichnet.



André Meyer

Bio-Bergasthof Beckenbergbaude

Beckenbergstraße 5,
02739 Kottmar OT Eibau
Tel. 03586 387673
info@beckenbergbaude.de
www.beckenbergbaude.de



Sachsenbarsch goes to Mexiko



Zutaten für 4 Personen

- 1 Kleine Gurke
- 4 Limetten
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Avocado
- 2 Chilischote
- ½ Bund Koriander grün
- 300 g Sachsenbarschfilet (Buntbarschfilet aus Kirschauer Aquakulturen)
- 1 Kleine Mango
- Salz, Pfeffer, Roh-Rohrzucker

Zubereitung:

- 1** Gurke putzen und schälen, längs halbieren und Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Die Hälften waschen und grob hacken. Limetten auspressen und 100ml Saft abmessen.
- 2** Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. 3 EL mit dem Limettensaft, die Hälfte der Gurkenwürfel und den Chilischoten fein pürieren. Dabei zuerst die halbe Schote mitpürieren,

abschmecken und nach Geschmack die übrige Chili mitpürieren. Die Marinade mit reichlich Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Zucker abschmecken, sie sollte sehr salzig sein. Ca. 30min. kühlstellen.

- 3** Inzwischen das Fischfilet trocken tupfen, auf Gräten untersuchen und diese bei Bedarf entfernen. Den Fisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen. Zwiebeln schälen und nicht zu fein würfeln. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ca. 1 cm groß würfen. Die Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls ca. 1 cm groß würfen.
- 4** Die Marinade mit den Fisch, Avocado, Mango, Zwiebel und der übrigen Gurke vermengen und alles ca. 15 Min. marinieren lassen.
- 5** Auf 4 Teller verteilen und mit 1 EL Koriandergrün bestreuen.



Bio-Berggasthof Beckenbergbaude

Beckenbergstraße 5,
02739 Kottmar OT Eibau
Tel. 03586 387673
info@beckenbergbaude.de
www.beckenbergbaude.de



Omas schlesischer Karpfen



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Karpfen
- 1 EL Essig
- 250 g Wurzelwerk
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 0,75 l Bier
- 0,25 l Wasser
- 60 g Soßenkuchen/Pfefferkuchen
- 2 EL Zucker
- 2 EL Stärke
- ½ Bio-Zitrone
- Rosinen, Mandelstifte, Salz

Zubereitung:

- 1** Küchenfertigen Karpfen halbieren, Kopf, Schwanz abschneiden, in 3-4 Teile schneiden, mit Essig und Salz einreiben und eine halbe Stunde ziehen lassen
.....
- 2** In ausgelassener Butter das gewürfelte Wurzelwerk andünsten, mit Bier, Wasser und einer Prise Salz eine halbe Stunde kochen lassen. Dabei gibt man den geriebenen Pfefferkuchen (Soßenkuchen), Rosinen, Mandelstifte und in Scheiben geschnittene Zitrone dazu.
.....
- 3** Tunke mit Salz und Zucker abschmecken. Mit angerührter Stärke binden.
.....
- 4** Karpfenstücke in die Tunke schichten und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.
.....
- 5** Dazu passen Mauke (Kartoffelpüree) oder Abernstickl (Salzkartoffelstückchen).
.....



Bio-Berggasthof Beckenbergbaude

Beckenbergstraße 5,

02739 Kottmar OT Eibau

Tel. 03586 387673

info@beckenbergbaude.de

www.beckenbergbaude.de



Geräucherte Forelle auf schnellem Linsengemüse



Zutaten

2 große geräucherte Forellen oder alternativ 250 g geräuchertes Forellenfilet

Linsengemüse

- 250 g rote Linsen
- 50 g Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 1 große Möhre
- 1 großer Apfel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- 3 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Apfel- oder Kräuteressig

Für den Dip

- 200 g Creme fraiche oder Schmand
- 2 EL gemischte frische grüne Kräuter der Saison
- Salz/ Pfeffer

Zubereitung

1 Die geräucherte Forelle kaufe ich im Ganzen. Vor dem Servieren gebe ich sie bei 50 Grad in den Backofen, bis sie lauwarm ist. Dann löst sich das Fischfleisch von der Haut fast von allein. Fertiges Forellenfilet geht auch, wenn ihr das erhitzen wollt, verpackt es in Backpapier, damit es nicht zu trocken wird

2 Für das Linsengemüse schneidet Zwiebeln, Möhren, Sellerie in sehr kleine Würfel. Dünstet alles in Öl für ca. 3 Minuten, ca. 300 ml Wasser angießen, den Lorbeer und Piment zugeben.

3 Kurz aufkochen und jetzt die roten Linsen für ca. 6–8 Minuten darin kochen. **Aufpassen!** Rote Linsen sind schnell gar. Reicht die Flüssigkeit nicht, noch etwas zugeben. Zum Umrühren nehme ich eine große Fleischgabel, damit es keinen Mus gibt.

4 Sind die Linsen gar, restliche Flüssigkeit abgießen, noch warm abschmecken mit Essig, Salz und Pfeffer. Den Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden und unter das Linsengemüse heben.

5 Der Dip ist schnell aus den wenigen Zutaten zusammengerührt. Frischer Estragon ist mein Favorit, der Klassiker Dill kommt gleich hinterher.

Anrichten

Mittig auf den Teller das Linsengemüse. Die ausgelöste Forelle darauf und einen Esslöffel Dip dazu, ein Kräuterkweig und fertig.



Tipp

Ich lege unter das Linsengemüse gerne Kopf- oder Feldsalat, je nach Saison. Ein toller geschmacklicher Kontrast entsteht, wenn ihr knusprig gebratene Katenschinkenwürfel über das Gericht streut.



Carola Arnold

♥ Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Carola Arnold ist Gastgeberin in ihrer Kleenen Schänke, die mittlerweile zu einem bekannten kulturellen Treffpunkt in der Oberlausitz geworden ist. Kultur und Küche zusammenbringen, unter dem Motto „Herzlich willkommen Daheeme“ das war die Idee. Dazu kocht sie in ihrer Eventküche mit Gästen aus nah und fern. Eine bodenständige Küche mit Pfiff aus frischen und vielen regionalen Zutaten, das ist ihre Leidenschaft. Heimischer Fisch gehörte von Anfang an dazu.

Neben der Eventküche und der urigen Blockstube können Sie ein Café und Laden mit Angeboten von vielen regionalen Produzenten entdecken.

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Lausitzer Fischcurry



Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Fischfilet z. Bsp. vom Karpfen, Wels, Hecht, Zander, Lachsforelle
- 1 grüne Paprikaschote
- 3 große Tomaten
- 150 g Mangold, Pak choi oder Blattspinat
- 1 große Zwiebel
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 2 EL Kokosöl
- alt. Raps-/Sonnenblumenöl
- 2 EL Currypulver
- alt. Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- Salz, schwarzer Pfeffer

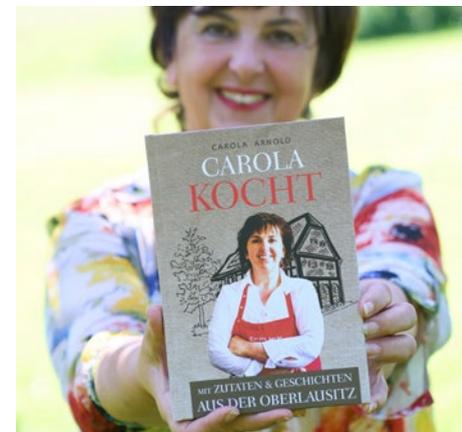
Zubereitung

- 1** Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
- 2** Die Paprika putzen, waschen, halbieren, entkernen, alle weißen Innenhäute entfernen und in schmale Streifen schneiden.
- 3** Mangold waschen, Stiele klein schneiden, Blätter größer lassen.

- 4** Die Tomaten unten vorsichtig einritzen, 1 Minute im kochenden Wasser überbrühen. In kaltem Wasser abschrecken, häuten, danach vierteln oder Sechsteln je nach Größe.
- 5** Die Zwiebel in Würfel schneiden. Den Ingwer fein schneiden oder reiben.
- 6** Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Ingwer und Curry darin glasig dünsten. Die Paprikastreifen und Mangold zugeben und die Kokosmilch angießen, nur leicht salzen und alles 3–4 Minuten köcheln lassen. Den Fisch und die Tomaten zugeben, ganz leicht köcheln lassen bis der Fisch gar ist, das geht sehr schnell. Nochmal abschmecken mit Salz und Pfeffer evtl. noch etwas Curry zugeben. Mögt ihr eine sämige Sauce, bindet die Sauce mit 1 EL Speisestärke die in kaltem Wasser angerührt wird. Nochmal kurz aufkochen lassen.

Passend dazu

Reis und Glasnudeln sind der Klassiker. Ich mag zum Curry **Blumenkohlreis**, die leckere Lowcarb Variante (siehe Folgeseiten).



Viele Ideen zu „einmal kochen – zweimal essen“ finden Sie im „Carola Kocht“ Buch.

Fisch ist an sich schon gesund. Das Gemüse bringt Vitamin C in dieses Gericht, welches nicht nur das Immunsystem stärkt, sondern auch den Körper bei der Fettverbrennung unterstützt, genau wie Curry, der diese durch Capsaicin ankurbelt. Die Schärfe kann unsere Stimmung heben, da sie Glückshormone in unserem Körper freisetzt.

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Blumenkohlreis

Die perfekte Low Carb Beilage



Zutaten für 4 Portionen

½ Blumenkohl, nicht zu klein
1 gute Handvoll Kokosraspel
Kokosöl zum Braten
Salz / Pfeffer

Zubereitung

1 Den Blumenkohl samt Strunk auf der groben Raspel reiben. Eine große Pfanne nehmen, die Kokosraspel in Kokosöl (alternativ Kokosfett) hellbraun rösten. Den Blumenkohl zugeben, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten braten. Der Blumenkohl soll noch Biss haben. Abschmecken und schon fertig.

Mittlerweile ist der Blumenkohlreis auch Grundlage für eine schnelle Sommergemüsepfanne. Dazu schneide ich alles was mir an Gemüse unter die Finger kommt – Zucchini, Paprika, Pilze, Tomate, rote Zwiebel – in größere Stücke. Geschnittenen Knoblauch, Ingwer schwitze ich in Öl an, gebe das Gemüse zu und brate es bissfest. Dann erst salzen und pfeffern. Jetzt den fertigen Blumenkohlreis und frische Kräuter unterheben. Nochmal abschmecken. Ein gutes kaltgepresstes Öl oder ein kleines Stück Butter geben das Finish.



Carola Arnold und Kerstin Mickan kochen nachhaltig zusammen.

Einmal Kochen und 2 mal Essen – und der ganze Fisch wird verarbeitet

Nachhaltigkeit ist ein Thema, welches uns noch viel mehr bewegen sollte. Lebensmittel komplett zu verarbeiten, gehört für mich dazu. Hier meine Idee: wir kochen eine **Fischsuppe** von der geräucherten Forelle aus den Fischgräten, Haut und Kopf. Ja richtig gehört, die koche ich mit den Zwiebel-, Möhren- und Sellerieschalen vom Linsengemüse, dazu 1 Lorbeerblatt und 1 Pimentkorn. Das Ganze mit wenig Wasser bedecken und zugedeckt eine kleine Fischbrühe köcheln, dauert ca. 30 Minuten. Danach die Brühe durch ein Sieb gießen und wieder auf den Herd stellen. Jetzt gare ich etwas geschnittenes Gemüse, zum Beispiel Möhre und Fenchel in der Brühe. Meist ist noch etwas Fisch übrig, welcher als Einlage reinkommt. Mit einem großen Löffel Kräuter

creme fraiche obendrauf, noch etwas Dill, fertig ist eine feine Suppe. Jetzt noch Brot dazu und ein vollständiges Essen, fast nebenbei gekocht steht auf dem Tisch. Ihr werdet staunen, was da aus den geräucherten, sonst eigentlichen Abfällen, Köstliches entsteht. Das ist für mich **Nachhaltigkeit par excellence**.

Rezept Fischsuppe: siehe auch Seite 32

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Karpfenschnitzel

mit Zitrone auf grasgrünem Kartoffel-Erbsenpüree



Zutaten 4 Personen

- 600 g Karpfenfilet
- 250 g Semmelmehl
- 2 Eier
- 2 Bio Zitronen
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Fischbratgewürz, alternativ Kräuter der Provence
- 500 ml Raps oder Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zubereitung

- 1** Das Karpfenfilet in ca. 80 – 100 g Stücke schneiden. Eine Zitrone abreiben und ausquetschen. Mit abgeriebener Zitronenschale und Saft den Fisch marinieren, dann Salz und Pfeffer auf den Fisch.
.....
- 2** Die Eier verquirlen. Das Semmelmehl auf einen tiefen Teller geben. Die Fischstücke mit Mehl bestäuben, zuerst im Ei und dann im Semmelmehl wenden.
.....
- 3** Das Öl erhitzen, bis sich an einem Holzstab Bläschen bilden, dann stimmt die Temperatur. Den Fisch portionsweise ins Fett geben und ausbacken. Auf Küchenkrepp geben, um überschüssiges Fett zu ziehen.
.....

- 4** Im Backofen bei 100 Grad warmhalten.
.....
- 5** Anrichten klassisch mit Zitronenspalten.
.....

Zutaten und Zubereitung grasgrüner Kartoffel-Erbsenpüree

- 700 g Kartoffel (mehlig kochende)
- 400 g Erbsen gefrosten
- 150 ml Vollmilch 3,5% erhitzen
- 50 g Butter (nach Gusto)
- Salz, frisch geriebene Muskatnuss

- 1** Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Kartoffeln knapp mit Wasser bedecken, Salz dazu und weich kochen. Abgießen, die Kartoffeln heiß stampfen.
.....
- 2** Am Ende der Kartoffelkochzeit separat die gefrosten Erbsen in sehr wenig Wasser für max. 5 min kochen und pürieren. Hebt den Püree unter die gestampften Kartoffeln. Nun nach und nach die heiße Milch zugeben, bis zur gewünschten Konsistenz. Butter und Muskatnuss zugeben, das Abschmecken nicht vergessen.
.....



Ein Aioli-Dip (s. Seite 8) kann das Geschmackserlebnis abrunden.



TIPP von Carola Arnold:

Ich aromatisiere gerne mein Öl für einen noch besseren Geschmack. Dazu gebe ich ins Öl 2 bis 3 ganze geschälte Knoblauchzehen, 2 Scheiben Ingwer und einen Rosmarinzweig. Wichtig! Nicht zu braun werden lassen, sonst wird das Öl bitter, unbedingt vorher rausnehmen.

TIPP

Einen tollen anderen Geschmack bekommt Ihr, wenn statt der Milch Kokosmilch genommen wird. Rechnet eine Dose mit 400 ml, gleich die Erbsen darin kochen und damit das Püree herstellen. Wenige Blätter kleingeschnittene frische Minze peppen das Püree ebenso auf.

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Fischsuppe

aus den Resten vom gebackenen Karpfen, Forelle ...



Es gab gebackenen Karpfen oder Forelle ... Jetzt habt ihr nach dem Essen den Kopf und die Mittelgräte übrig und auf dem Blech noch Bratensatz und restliches Gemüse, vielleicht auch einen Rest Fisch.

1 Den Kopf, die Gräten und Gemüse eng in einen Topf legen, den Bratensatz mit heißem Wasser ablösen und damit alles bedecken. Mindestens 25 min sanft köcheln lassen, danach abgießen. Das ergibt eine schöne Fischbrühe.

2 In der Zwischenzeit schneide ich 1 große Zwiebel, 1 – 2 Knoblauchzehen und brate die in etwas Öl an. Gebe 1 – 2 Esslöffel Tomatenmark und die Fischbrühe drauf. Nochmal kurz köcheln lassen, abschmecken und fertig ist die Grund-Fischsuppe.

3 Als Einlage kann alles rein, was ihr habt. Fischreste, saure Gurke, Paprikastreifen, dann entsteht eine Fischsoljanka. Ein paar Kartoffelwürfel dazu und es wird mit dem Gemüse ein sättigender Fischeintopf.

4 Zur Brühe ein paar mediterrane Kräuter dazu, Gnocchi aus der Kühltheke, kurz angebratene Zucchini, Aubergine, Paprika und fertig ist eine Mediterrane Fischsuppe.

5 Zur Suppe gebe ich immer einen Löffel Schmand oder Creme fraiche, das macht die Suppe rund und superlecker.

Einmal kochen und mindestens zweimal davon Essen, das ist meine Empfehlung in unserer Zeit, wo keiner mehr Zeit hat.

Lassen Sie sich von dieser Idee inspirieren. Es hilft Ihnen, ist nachhaltig und den Geldbeutel freut es auch.



Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde
Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Aufstriche mit Fisch



Drei schnelle und einfache Aufstriche, da ist für Jeden etwas dabei. Egal ob für Besuch oder das eigene Abendbrot.

Dazu ein schöner Salat und ein gutes Brot, selbst gebacken oder vom Lieblingsbäcker – fertig!

Avocado – Mousseline mit gebeizter Lachsforelle

- 200 g Hüttenkäse
- 60 g gebeizte Lachsforelle
- 1 reife Avocado
- 1 kl. Limette
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer

- 1 Die Limettenschale abreiben, Saft auspressen, Avocado halbieren, entsteinen, mit dem Löffel gut aushöhlen, das Fruchtfleisch grob würfeln, sofort Limettensaft drauf. Mit Hüttenkäse, Knoblauch, 1 Teelöffel Limettenschale, Salz und Pfeffer im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Wird dadurch luftig und sahnig und dazu auch noch gesund.
- 2 Den gebeizten Fisch schneide ich in Streifen und hebe ihn zum Schluss unter.



„Pulled Fish“-Aufstrich

Dieses Rezept ist nach dem Vorbild des Pulled Pork entstanden. Fleisch wird so lange gegart bis es zerfällt und zerrupft, dann mit der Bratenmarinade vermischt. Mein Fisch wurde nicht ewig gegart, er blieb vom Essen übrig. Zu wenig für eine Portion, zu schade zum wegschmeißen.

- 1 Also habe ich ihn zerrupft, rote Zwiebel, saure Gurke, grüne Paprika, alles sehr klein geschnitten, untergehoben. Frische Kräuter, was der Garten hergibt, dazu und ein paar Tropfen kaltgepresstes Öl. Abschmecken mit Salz, Pfeffer oder Chili.

TIPP

Ein Schnitt Schwarzbrot großzügig mit Salatblättern auslegen, darauf dick den Aufstrich, ein gekochtes, in Scheiben geschnittenes Ei dazu und gerne ein Löffel Schmand und Kresse. Sieht toll aus und schmeckt auch genauso.

Forellen-Frischkäse

125 g geräucherte Forelle, 200 g Frischkäse, 3 Stiele Petersilie oder Dill, ½ Stange Frühlingslauch, 1 Limette, Salz, Pfeffer

- 1 Die Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Frischkäse in die Schüssel geben, Petersilie und Lauch kleinschneiden, Forelle grob zerrupfen, Limettenschale und Saft zugeben, alles vermischen, Fisch darf ruhig stückig sein.

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
 Telefon 01520 1820659
 kontakt@kleeneschaenke.de
 www.kleeneschaenke.de



Pochierte Eier mit Räucherfisch,

Kapern, Tomaten, Kresse & creme fraiche



Zutaten 4 Personen

- 4 Eier
- 8 Kapern
- 1 große Tomate
- 2 EL Kresse
- 50 g creme fraiche (alternativ Schmand)
- 60 g geräucherter Fisch
z. B. Forelle oder Karpfen
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung

- 1 Feuerfeste Förmchen oder Gläser einfetten. Je ein Ei in das Förmchen aufschlagen. Das Glas sollte maximal bis zur Hälfte gefüllt sein.
.....
- 2 Einen breiten Topf ca. 2,5 cm mit Wasser befüllen, zum Kochen bringen. Förmchen reinstellen, Topfdeckel aufsetzen. Bei sanfter Hitze ca. 8 – 12 min das Ei stocken lassen. Das Ei sollte noch einen weichen Kern haben.
.....
- 3 In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, entkernen, würfeln. Wir brauchen ca. 1 Teelöffel pro Glas.
.....
- 4 Den geräucherten Fisch zerrupfen, ca. 1 Teelöffel pro Glas. Kapern abtropfen und halbieren.
.....
- 5 Die gestockten Eier mit Tomate, Forelle und Kapern bestreuen.
.....
- 6 Dann die creme fraiche obenauf. Mit einer Schere die Kresse schneiden und als letztes drauf geben.
.....
- 7 Zeitnah servieren, damit das Ei nicht zu fest wird.
.....



Tipp

Dieses Rezept ist eine schöne kleine Vorspeise, ergänzt mit Feldsalat und einem dunklen Brot. Gebeizter Fisch passt auch sehr gut. (Als Abendbrot zwei bis drei Eier rechnen, dazu eine breite Suppentasse nehmen. Die Eier sollten nebeneinander passen.)

Kleene Schänke – Koch- und Kulturwerkstatt Cunewalde
Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de



Karpfen gebraten

mit Apfelrotkohl und gebutterten Kartoffeln dazu Sahne-Meerrettich



Karpfen

1 Den Karpfen geschlachtet nach dem 3-S-System (Säubern – Säuern – Salzen) vorbereiten, in Mehl wälzen und langsam in Butterschmalz braten.

1 Den Rotkohl vierteln, den Strunk heraus schneiden und den Kohlkopf mit einem großen Kochmesser in sehr dünne Streifen schneiden.

2 Mit den Nelken in wenig Wasser etwa 20 Min. dünsten. Nicht ganz weich – eher „al dente“.

3 Nun den Speck in kleine Würfel schneiden, den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Das Kochwasser des Rotkohls abgießen.

4 Den Speck in einer großen Pfanne auslassen, die Zwiebel- und Apfelstücke kurz darin anschwitzen, nun den Rotkohl und die Nelken dazugeben. Alles gut vermengen. Mit einem guten Schluck Essig abschmecken, salzen, pfeffern und weitere 20 Minuten auf kleiner Flamme garen, bis er weich ist.

Nicht vergessen: Zwischendurch mehrmals gründlich umrühren, damit nix anbrennt.

Kartoffeln

1 Kartoffeln in Salzwasser kochen und mit Butter und Petersilie verfeinern.

Apfelmeerrettich

1 Frisch geriebenen Meerrettich mit einem geriebenen Apfel vermengen, Sahne unterheben und mit einem Spritzer Zitrone, einer Prise Zucker und Salz abschmecken

Apfelrotkohl für 4 Portionen

- 1 Rotkohl
- 2 Gewürznelken
- 100 g Speck
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- etwas Essig, Salz und Pfeffer

♥ Zur Grafenschaft

Willkommen in der Mitte der Lausitz! Eingeraht in die Teichlandschaft im beschaulichen Neudorf-Klösterlich bei Wittichenau, findet man seit 2011 die „Grafenschaft“. Hier erwartet Sie ein Gasthaus, sowie Ferienwohnungen und Pensionszimmer für Naturliebhaber die einen Auszeit suchen. Das Gasthaus liegt am Rand des „Dubringer Moor“ - einer einzigartigen Kulturlandschaft – zum Wandern, Radfahren oder einfach zum Entspannen mit vielen Teichen, da schwimmt der Fisch praktisch vor der Tür.

Die regionale und saisonale Küche des Hauses bietet für Jedermann etwas – viele fast vergessene Klassiker, wie auch Neues.

Tipp: unbedingt vorher reservieren!



Claudia Graf

Gaststätte & Pension „Zur Grafenschaft“

Inhaberin: Claudia Graf
Ortsteil Neudorf Klösterlich 7
02997 Wittichenau
Tel. 035725 923532
info@bauernhof-graf.de
www.bauernhof-graf.de



Karpfenfilet in Ei-Senföhülle

an Kartoffelgratin, verfeinert mit Bio-Kräutersaitlingen dazu gebutterten Brokkoli und Sahne-Meerrettich



Karpfen in Ei-Senfpanade zubereiten (4 Personen)

- 1 Karpfen geschlachtet nach dem 3-S-System (Säubern – Säuern – Salzen)
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 2 TL Bautzener Senf
- Dillspitzen – am besten frisch
- 1 Prise Salz

- 1 Alles zu einer sämigen Masse vermengen.
- 2 Karpfenfilet in Mehl wälzen und durch die Ei-Senfpanade ziehen und in Butterschmalz braten.

Kartoffelgratin mit Biokräutersaitlingen zubereiten

- 1 750 g Pellkartoffeln in Scheiben schneiden
- 2 200 g Bio-Kräutersaitlinge, Zwiebeln und Lauchzwiebeln klein schneiden.
- 3 Öl zum Braten in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebelwürfel anschwitzen. Pilze zugeben und ca 5 min kräftig anbraten, dabei immer rühren. Mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4 Eine gefettete Auflaufform mit Kartoffelscheiben auslegen, Pilzmischung darüber geben, mit 50 g Käse bestreuen und mit den restlichen Kartoffelscheiben belegen.
- 5 250 ml Milch und 3 Eier kräftig schlagen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über die Kartoffeln gießen.
- 6 Mit dem restlichen Reibekäse bestreuen, Butterflocken aufsetzen und in den vorgeheizten Ofen schieben.



- 7 Bei 200 Grad ca 25 – 30 min goldgelb backen.
- 8 Apfelmeerrettich wie auf Seite 38 beschrieben zubereiten.
- 9 Frischen Brokkoli in kleine Röschen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Danach in Butter kurz anschwanken. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Alles zusammen nett anrichten.

Gaststätte & Pension „Zur Grafschaft“

Inhaber: Claudia Graf
Ortsteil Neudorf Klösterlich 7
02997 Wittichenau
Tel. 035725 923532
info@bauernhof-graf.de
www.bauernhof-graf.de



Batônnets vom geräucherten Aal

auf warmen Linsen-Kürbissalat mit gedünsteten Perlzwiebeln, Bauchspeck und gebackenen Salbeiblättern



Zutaten für 4 Personen

- 200 g geräucherter Aal
- 100 g rote Linsen
- 100 g grüne Linsen
- 100 g Hokkaidokürbis
- 1 Tomate
- Etwas Olivenöl
- 40 g rote Zwiebeln
- 100 g frische Perlzwiebeln
- Etwas Kalbsfond
- Etwas Weißwein
- 50 g Bauchspeck
- Etwas Zucker
- 1 TL Crème fraîche
- Einige Zweige Thymian, einige Salbeiblätter

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, etwas Honig, etwas Himbeeressig, etwas Walnussöl

Zubereitung

1 Die Linsen getrennt voneinander kochen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Kürbis, die Tomate und die roten Zwiebeln würfeln, mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander würzen und in einer mit Olivenöl gefetteten kleinen Backform bei 180°C Umluft garen, danach mit zu den Linsen geben. Gut mischen

und mit Salz Pfeffer Honig, Himbeeressig und Walnussöl abschmecken. (der Salat kann am Vortag zubereitet werden, sollte aber warm serviert werden.)

2 Die Perlzwiebeln schälen. Bauchspeck würfeln. In einer kleinen Stielkasserolle etwas Zucker karamellisieren lassen, die Zwiebelchen darin anschwitzen, salzen und mit etwas Weißwein angießen, dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach den Kalbsfond angießen und dünsten bis die Perlzwiebeln weich sind. Zu dem restlichen Fond die Creme fraîche geben und ebenfalls kurz einkochen lassen. Die Salbeiblätter in Mehl wenden und in einer kleinen Pfanne in etwas Öl beidseitig anbraten. Den Bauchspeck ebenso anrösten.

3 Den Linsensalat auf einem angewärmten Teller mit dem Aal anrichten. Mit der Sauce, den Perlzwiebeln, dem Bauchspeck und den Salbeiblättern genießen!



♥ L'Auberge „Gutshof“

Eine französische Oase in der Oberlausitz, Gemütlichkeit im Stile einer Elsässer Weinstube, gepaart mit Spezialitäten aus dem großen Holzbackofen. Im historischen Gewölbe bietet Familie Wesolek französische LebensArt an, die zu jeder Jahreszeit ihren Reiz hat.

Tina Wesolek kocht täglich frisch mit Leidenschaft und Verantwortung. Handwerk, Tradition und Perfektion treffen auf dem Teller zusammen. Frische Produkte aus der Region sind selbstverständlich in ihrer französischen Küche integriert. Hier schmeckt man die Frische und die echte Handarbeit.



Tina Wesolek

L'Auberge „Gutshof“

Alte Belmsdorfer Straße 33
01877 Bischofswerda
Tel +49 3594 70520-0
info@auberge-gutshof.de
www.auberge-gutshof.de



Piccata vom Lausitzer Wels

mit Senf- Beurre blanc, Schinkenkraut nach Elsässer Rezeptur und Kartoffel-Kräuter-Stampf



Zutaten für 4 Personen

Piccata

- 0,5 kg Welsfilet ohne Haut
Thymian, Pfeffer, Rosmarin
Schinkenkraut:
- 0,6 kg frisches Sauerkraut
2 Knoblauchzehen
etwas Thymian, Honig, evtl.
Salz, etwas Pfeffer,
- 1 kl. Zwiebel,
- 50 g Schinkenwürfel
etwas Öl, evtl Gemüsebrühe
- 4 Scheiben Bayonner Schinken

Kartoffelstampf

- 0,8 kg Kartoffeln ungeschält
etwas Milch,
etwas Butter,
Muskatnuss, Salz
frische gehackte Gartenkräuter

Senf-Beurre blanc

- 1 kl. Schalotte (gewürfelt),
0,1 l Weißwein
0,2 l Sahne,
etwas Butter,
2–3 TL Bautzner Senf
(je nach Geschmack)
Salz,
etwas Honig

Zubereitung:

- 1 Das Sauerkraut waschen und die Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln zugeben und das Sauerkraut andünsten. Knoblauch zugeben und mit Gemüsebrühe angießen. Sanft köcheln lassen. Abschmecken mit Honig, Thymian, Salz und den Schinkenwürfeln.
.....
- 2 Die Kartoffeln für den Stampf schälen und kochen. Die Kartoffeln stampfen und mit warmer Milch, Butter, Muskat, Salz und Kräutern vollenden.
.....
- 3 Für die Sauce in einer kleinen Sauteuse den Weißwein mit gewürfelten Schalotten und der Butter reduzieren, mit der Sahne angießen und wieder reduzieren. Mit Salz, Honig und Senf abschmecken.
.....
- 4 Für das Piccata eine kleinere Pfanne warmstellen sowie den Backofen auf 150° C vorheizen.
.....
- 5 Das Welsfilet portionieren und in dem Bayonner Schinken mit etwas Thymian einschlagen und in etwas



Öl kurz in der Pfanne anbraten und im Ofen garziehen lassen. (etwa 10 min)

- 6 Den Kartoffelstampf mit dem Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Welsfilet darauf anrichten und mit der Senf- Beurre blanc umkränzen. Mit frischem Thymian garnieren und servieren.
.....

L'Auberge „Gutshof“

Alte Belmsdorfer Straße 33
01877 Bischofswerda
Tel +49 3594 70520-0
info@auberge-gutshof.de
www.auberge-gutshof.de



Steckbriefe unserer Teichwirte, Hofläden und Restaurants

Wo kann ich regional
produzierten Fisch kaufen
und genießen?



01 Teichwirtschaft Karsten Ringfeil

kontakt@ringpfeil.de

www.ringpfeil.de

Büro: Warthaer Str. 53, 02699 Königswartha

Tel. 035726 50233

Hofladen geöffnet: Mi 12 – 16 Uhr,

Do, Fr 9 – 17 Uhr, Sa 9. – 12 Uhr

So, Mo, Di geschlossen

Die Teichwirtschaft ist ein Familienbetrieb, welcher seit 4 Generationen von uns bewirtschaftet wird.

Philosophie: Nachhaltige Satz- und Speisefische aus eigener Zucht

Angebote: Hofladen mit vielfältigem Angebot aus eigener Zucht und eigener Räucherei: Frischfisch, Räucherfisch, Salate, Grillfisch, Räucherfischplatten, Fischsuppe und andere Spezialitäten

Angelteich (April – Oktober)

Schaufischen immer Mitte Oktober

Belieferung Gastronomie, Angelvereine, Wiederverkäufer, Hobbyteichwirte, Handel

Auch ökologische Teichwirtschaft: Oberlausitzer Biokarpfen g.G.A.



02 Fischzucht B. Kreuziger

Görlitzer Str.63,

02929 Rothenburg (Winklermühle)

Tel. 0171 6320806 | kreuziger@live.de

Hofladen

Mai – Sept. Fr – So 9 – 18 Uhr

Okt. – April Fr 9 – 17 Uhr / Sa 9 – 12 Uhr

Gastronomie

Mai – Sept. Fr – So 11 – 18 Uhr

Okt. Nov. So 11 – 14 Uhr

Unser kleiner Fischereibetrieb existiert schon seit 25 Jahren. Die Fischerei und Jagd sind seit der Kindheit ein fester Bestandteil meines Lebens.

Philosophie: Großen Wert legen wir auf die hochwertige Veredlung unserer einheimischen Produkte. Unsere Gäste sollen sich einfach wohlfühlen, entspannen und wiederkommen.

Angebote: Ganzjähriger Fisch- und Wildverkauf, Hofgastronomie und Hofladen mit regionalen Produkten

Besonderheit: Ein hofeigener Angelteich von Freitag bis Sonntag.

Im Hofladen finden Sie neben frischen und geräucherten Fisch auch passende Weine, Honig, Wildprodukte und mehr.

Die Gastronomie bietet selbstgebackenen Kuchen und Kaffee an. Für Gruppen kann die Hofgastronomie auch außerhalb der Öffnungszeiten gebucht werden.



Kirschauer Aquakulturen

03 Kirschauer Aquakulturen GmbH

Friesestrasse 31

02681 Schirgiswalde-Kirschau

Tel. 03591 2722595

info@kirschauer-aquakulturen.com

Di, Mi, Do, Fr: 10 – 17 Uhr, Samstag 9 – 13 Uhr

Unser Unternehmen ist noch recht jung und besteht seit 2010.

Philosophie: Wir legen bei unseren Produkten

einen sehr hohen Wert auf regionale Zulieferer und beste Qualität. Vor allem möchten wir die Wertschöpfung speziell beim Karpfen in der Region halten und sind der Meinung, dass unser Fisch bei uns weiter verarbeitet werden kann. Darum haben wir 2021 große Kapazitäten für die Verarbeitung von regionalen Fischen geschaffen.

Angebote: Belieferung des Handels und Direktvermarktung in unserem Fischladen und mit einem mobilen Fahrzeug, welches verschiedene Märkte anfährt. Jeden Freitag bieten wir in Kirschau unseren einzigartigen Fischdöner an! Produziert werden bei uns der Sachsenbarsch, Pangasius und Rotscherenkrebse komplett vom Ei bis zum Speisefisch.



04 Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH

Teichwirtschaft Glinzig

der Teichgut Peitz GmbH

Zur Koselmühle 8, 03099 Kolkwitz/ Glinzig

Tel. 035604 40300

Januar – März Di, Fr 10 – 16 Uhr, Sa 9 – 15 Uhr

April – Sept. Mi – Fr 13 – 20 Uhr, Sa 9 – 15 Uhr

Okt. – Dez. Do, Fr 10 – 17 Uhr, Sa 9 – 15 Uhr

Peitzer Fischmarkt

Am Teufelsteich 1, 03185 Peitz

Telefon 035601 31769

Sept. – Mai Mo – Fr 9 – 18 Uhr, Sa 9 – 14 Uhr

Weitere Informationen sowie Öffnungszeiten finden Sie unter www.peitzer-edelfisch.de

Von der Gründung des Cottbuser Franziskanerklosters im Jahre 1275 und der Anlage von Fischteichen durch die Mönche über die DDR-Zeit des VEB Binnenfischerei Peitz bis heute reicht die Zeitspanne unseres Betriebes. Insgesamt ca. 1850 ha Teichfläche in der gesamten Lausitz - in Peitz, in Glinzig bei Kolkwitz, in Petkampsberg bei Lübben, in Uhyst bei Boxberg sowie in Sergen bei Forst – betrifft das. Mit einer Jahresproduktion von mehr als 500 t sind wir damit der größte Karpfenproduzent in Deutschland.

Philosophie: Was wir nicht haben, brauchen Sie nicht!

Angebote: Im Rahmen der „Peitzer Karpfenwochen“ finden Sie vielfältige Angebote unter den Themenbereichen ERLEBEN – ERFAHREN – GENIESSEN. Vom Karpfenschlemmen, Erlebnis Fischereimuseum, thematische Teichführungen und Kahnfahrten bis Bildungsprojekte für Kinder und Jugendliche reicht unser Angebot.



05 Herzogs Fischzucht und Verkauf

Im Rittergut 3, 02694 Niedergurig

Tel. 03591 2715292

katjalorenz@t-online.de

Frischfisch vor Ort geschlachtet - täglich möglich - Räucherware und Platten auf Bestellung.

Wolfgang Herzog arbeitete sein ganzes Arbeitsleben als Fischwirt in Niedergurig. Als er 1989 das Grundstück im Rittergut kaufte, gehörte die Hälteranlage dazu. Damit begannen die Zucht und der Verkauf von Forellen. Bald kamen Lachsforelle, Saibling und Hecht dazu. Die Nachfolge ist mit Tochter Katja bereits gesichert. Zusammen sind sie ein eingespieltes Team.

Philosophie: Familie Herzog möchte die Jahrhunderte alte Tradition der Fischzucht auch im Kleinen erhalten. Es ist ihnen wichtig, ihr Wissen darüber weiterzugeben. Den Kunden soll die Bedeutung vom heimischen Fisch für die Region in persönlichen Gesprächen nahegebracht werden.

Angebote: Vor Ort geschlachteter, frischer Fisch von Karpfen, Forelle, Hecht bis Stör.



06 Teichwirtschaft von Zezschwitz

Zur Sandmühle 7, 01917 Kamenz

Tel. 03578 306444

Mobil/ WhatsApp 0151 40159407

info@teichwirtschaft-zezschwitz.de

Seit 1695 werden in Deutschbaselitz traditionell Karpfen gezüchtet und vermarktet. Die Teichwirtschaft von Zezschwitz ist essentieller Bestandteil dieser mehr als 300-jährigen Lebensmittelproduktion. Im bewirtschafteten Teichgebiet werden auf über 150 ha Teichfläche überwiegend traditionelle Teichfischarten, wie Karpfen, Hecht, Zander, Flussbarsch, Schleie und Europäischer Wels vom Jungtier bis zum Speisefisch gehalten.

Philosophie: Traditionsreiche Lebensmittel aus sächsischer Binnenfischerei: vollständig regional und nachhaltig im Einklang mit der Natur produziert.

Angebote: Speisefische für Gastronomie, Satzische für Fischhändler und Angelvereine sowie lokale Direktvermarktung.



Seit dem 14. Jahrhundert wird in Königswartha Fisch gezüchtet. Die dort ansässige Familie Greim ist bereits in 4. Generation in die Zucht und den Vertrieb von heimischen Fisch involviert.

Philosophie: Lausitzer Karpfen steht bei uns an erster Stelle. Fangfrisch und ohne lange Lieferketten bekommen Sie ihren Fisch. Egal ob Karpfen, Hecht, Forelle oder Zander – bei uns zappelt alles bis zuletzt.

Angebote: Bei uns bekommen Sie ihren frischen Fisch fachgerecht geschlachtet, portioniert, filetiert und gerne auch entgrätet. Dazu Räucherfisch, Fischplatten für Feiern und Events sowie Geschenkkörbe für jeden Anlass.

07 Teichwirtschaft Greim

Am Fischerhaus 6,
02699 Königswartha
Telefon: 035931 20474
www.teichwirtschaftgreim.de



Armin Kittner ist in der Teichwirtschaft Kodersdorf groß geworden. Nach der Lehre zum Fischwirt folgte das Studium zum Ingenieur für Binnenfischerei in Storkow. 1992 übernahm er die Teichwirtschaft Petershain. Auch beide Töchter haben die Ausbildung zur Fischwirtin abgeschlossen. 46 Teiche von 0,2–36 ha verteilt auf 4 Ortschaften werden von 10 Mitarbeitern und 2 Azubis bewirtschaftet.

Philosophie: Immer Mut zu etwas Neuem, dies umsetzen und so das Gesamtunternehmen am Laufen halten. Investieren in die Nachhaltigkeit und für die Jugend, so dass diese in der Teichlandschaft eine sichere Zukunft hat.

Angebote: Emmafisch, Stör und verschiedenste Karpfenarten, Wels, Schleie, Zander, Koi und Biotop- und Gartenteichfische Hofladen mit eigener Räucherei, regionalen Produkten, Imbissangebot und Partyservice ganzjährig geöffnet. Schaufischen, Angelbetrieb und Ferienwohnungen.

08 Teichwirtschaft Petershain

Armin Kittner
Dorfstraße 24, 02906 Petershain
armin.kittner@gmx.de
www.teichwirtschaft-kittner.de
Tel. 035893 6416
Fax: 035893 58094



KREBA - FISCH GmbH

Konsortium für Reform und Entwicklung der Binnenfischerei und Aquakultur

09 KREBA-Fisch GmbH

An der Aue 16 a, Sproitz
02906 Quitzdorf am See
Tel. 03588 2880304 | Fax 03588 2879667
kontakt@kreba-fisch.de
www.kreba-fisch.de

Gegründet 1992, heute einer der größten Speisekarpfenproduzenten Sachsens, Bewirtschaftung von Teichwirtschaften im Landkreis Görlitz und Bautzen

Philosophie: naturnahe Produktion von Satz- und Speisefischen und deren bundesweite und regionale Vermarktung, Fortsetzung der Tradition Lausitzer Karpfenteichwirtschaft unter marktwirtschaftlichen Bedingungen

Angebote: Oberlausitzer Spiegelkarpfen Breites Sortiment an Satz- und Speisefischen



Die Teichwirtschaft Neudorf wird von der Familie Dr. Zelder bereits in der dritten Generation bewirtschaftet. Die Teiche, in denen Karpfen, Schleien, Hechte und andere Süßwasserfische von höchster ökologischer Qualität und bestem Geschmack heranwachsen, befinden sich im Naturschutzgebiet „Dubringer Moor“.

Philosophie: Wir verbinden mit unseren haus-eigenen schmackhaften Fischspezialitäten regionalen Fischgenuss mit ökologischer Nachhaltigkeit.

Angebote: In unserer Fischgaststätte genießen Sie fangfrische Köstlichkeiten aus heimischen Gewässern. Das umfassende Räucherfischsortiment aus der eigenen Räucherei erhalten Sie an vielen Verkaufsstandorten in der Region.

Bei einer Kahnfahrt auf dem großen Mittelteich können Sie mit einem Ruderboot das Naturschutzgebiet „Dubringer Moor“ entdecken.

10 Dr. Zelder's

Fischgaststätte, Räucherei & Marinade und Teichwirtschaft Neudorf
Neudorf-Teichhaus 46, 02997 Wittichenau
Tel. 035725-70333 | Fax 035725 919507
dr.zelder@freenet.de
www.zelders-fisch.de
Gaststätte: Sa und So 11 – 20 Uhr

11 Teichwirtschaft Zeisholz

Grüner Weg 39
01936 Schwepnitz OT Grüngrächen
Tel. 035797 73638, Mobil 0173 3519531

Verkauf von Satz- und Speisefischen, Räucherfisch, Brenn- und Kaminholz, Heidschnucke und Wild, Angelteich. Hofladen: September – April Sa. 9 – 11 Uhr und nach Vereinbarung

12 Fischzucht Rietschen GmbH

Forsthausweg 3a, 02956 Rietschen
Tel. 035772 40873

www.fischzucht-rietschen.de
Frischfisch, Räucherfisch, Hofladen: Juni – August: Fr. 10 – 15 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr, September – Mai: Fr. 10 – 17 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr, und nach Absprache

13 Teichwirtschaft Milkel

Annegret und Lars Hempel
Schloßstraße 26a, 02627 Radibor OT Milkel
Tel. 035934 6436

www.teichwirtschaft-milkel.de
Hofladen, eine Ferienwohnung, ein Ferienhaus; Verkauf in der Karpfensaison von verschiedenen Fischarten aus eigener Aufzucht, samstags von 8 – 12 Uhr oder zu anderen Zeiten nach Vereinbarung

14 Peterstör Fischzucht GmbH

Bühlauer Straße 1a
01877 Bischofswerda OT Großdrebnitz
Tel. 03594 7791216

www.fang-dein-fisch-selbst.de
Frisch- und Räucherfisch, Angeln + Zubehör, Imbiss

15 Teichwirtschaft Klitten

Inh. Dietmar Bergmann
Dürrbacher Straße 351
02943 Boxberg / O. L. OT Jahmen
Tel. 035895 50409, www.fischerei-klitten.de

Verkauf von Satz- und Speisefischen, Hofladen mit eigener Räucherei, Frischfisch, Salate, Fischplatten, Marinaden, Angelmöglichkeit, Führungen und Verkostungen auf Anfrage, Hofladen: September – April Fr. 9 – 17 Uhr, Sa. 9 – 10.30 Uhr

16 Forellenhof Gunther Ermisch

Anbau 66, 01844 Neustadt
Tel. 03596 603136

www.fischzucht-ermisch.de
Frischfisch, Räucherfisch, Satzfische, Fischplatten für Feste
Hofladen: Mo. – Do. 9 – 16 Uhr, Fr. 9 – 18 Uhr und Sa. 9 – 12 Uhr, Angeln (ohne Fischereischein)

17 Teichwirtschaft Weißig Familie Bräuer

Am Teichhaus 1, 01920 Oßling OT Weißig
Tel. 035792 50411, www.teichhaus1.de

Idyllisch gelegenes Teichhaus, Verkauf von Satz- und Speisefischen, Fischimbiss von Mai bis Oktober für Wanderer, Biker und Radler, Fischessen für Gruppen mit Vorbestellungen sowie Führungen und Vorträge, Angeln ohne Fischereischein geeignet besonders für Familien, Hofladen ganzjährig Frisch- und Räucherfisch, Fischplatten, Fischsuppe, Do. / Fr. 9 – 18 Uhr, Sa. 9 – 12 Uhr sowie auf Anfrage

18 Bio-Berggasthof »Beckenbergbaude«

Beckenbergstraße 5, 02739 Kottmar OT Eibau
Tel. 03586 387673 | www.beckenbergbaude.de

Erster Bio-Berggasthof in Sachsen. Die Berggeister verzaubern Sie mit einer öko-regionalen-, saisonalen Küche. Verschiedene Räumlichkeiten für bis zu 80 Personen, Übernachtungsmöglichkeiten für 10 Personen und eine eigene Kochschule laden zum Feiern, Hochzeiten, Wandern, Übernachten ein. Zahlreiche Kettensägen-Holzskulpturen runden den Besuch auf dem Hausberg ab.
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. ab 17 Uhr, Sa. / So. 11 – 14 Uhr und ab 17 Uhr

19 Bürgerhaus Niesky GmbH

Muskauer Straße 31 und 35, 02906 Niesky
Tel. 03588 25770

www.buergerhaus-niesky.com
Inmitten der schönen Oberlausitz liegt eingebettet in die Heide- und Teichlandschaft die Große Kreisstadt Niesky, Ausgangspunkt für viele Ausflüge. Die gutbürgerliche Küche verwöhnt mit typischen Gerichten aus der Oberlausitz und mit Köstlichkeiten aus aller Welt.
Mo. – Sa. 11 – 22 Uhr, So. 11 – 14 Uhr

20 Campingplatz Deutschbaselitz

c/o ViWiMaNiMa GmbH
Großteichstraße 30
01917 Kamenz OT Deutschbaselitz
Tel. 03578 301489

www.campingplatz-deutschbaselitz.com
Campingplatz mit Mobilheimen, Ferienhäusern und Campingfässern, Touristikstellplätzen für Wohnwagen, Reisemobil und Zelt. Rezeption tägl. ab 8 Uhr geöffnet, Bistro »Strandklaus« mit gutbürgerlicher Küche tägl. ab 11 Uhr geöffnet, Vermietung Saal für Feierlichkeiten

21 Gasthof Drei Linden

Hauptstraße 6
02943 Boxberg / O. L. OT Uhyst
Tel. 035728 80227

www.drei-linden-uhyst.de
Der Landgasthof im Herzen von Uhyst, Radfahrer willkommen, Veranstaltungen aller Art, Zimmervermittlung, großer Saal, Partyservice, Öffnungszeiten: Mi. – So. 11 – 21 Uhr, Mo. / Di. Ruhetag

22 Herrschaftlicher Gasthof

Marktplatz 9, 02699 Neschwitz
Tel. 035933 391260

www.herrschaftlicher-gasthof.de
Unsere Pension und Gaststätte liegt im Zentrum von Neschwitz, in unmittelbarer Nähe zum Neschwitzer Schloss und Park, das lädt nach einer ausgiebigen Fischmahlzeit zu einem Spaziergang ein. In unserer Nähe sind verschiedene Teichwirtschaften. Dadurch wird immer frischer Karpfen garantiert.
So. / Mo. 11.30 – 20 Uhr, Do. 11.30 – 21 Uhr, Fr. / Sa. 11.30 – 22 Uhr, Di. / Mi. Ruhetag

23 Kulturhotel Fürst Pückler Park

Schloßstraße 8, 02953 Bad Muskau
Tel. 035771 5330

www.kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de
»Fürstlich Speisen in Bad Muskau« – regionale Fischspezialitäten, v. a. Wels, Karpfen und Hecht, Kreatives aus den historischen Tafelbüchern Pücklers: frisch, regional und saisonal, Restaurant: Mo. – Fr. 14 – 22 Uhr, Wochenenden und Feiertage 12 – 22 Uhr

**24 Gasthaus und Hotel
Rote Schenke Pielitz**

OT Pielitz Nr. 20, 02627 Kubuschütz
Tel. 03591 210470, www.rote-schenke.de
 Regionale Küche mit Lausitzer Gerichten.
 Unser Haus befindet sich direkt am Wald-
 rand, Ausgezeichneten Panoramablick bis in
 die Königshainer Berge und zur Landeskronen.
 Mo. / Di. nur für Hotelgäste,
 Mi. – Fr. ab 11.30 Uhr, Sa. ab 11 Uhr, So. / Fei-
 ertage 11 – 17 Uhr

25 Landhotel & Spreetal Grubschütz

Preuschwitzer Straße 12
02692 Doberschau OT Grubschütz
Tel. 03591 270409
www.landhotel-grubschuetz.de
 Das familiengeführte Landhotel & Spreetal
 Grubschütz vor den Toren der Stadt Bautzen
 lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Verbrin-
 gen Sie eine erholsame Zeit in ländlicher Ruhe
 und mit leckeren Fischgerichten wie Lausitzer
 Karpfen, Zander und Wels aus regionaler
 Fischzucht.
 Di. – Fr. 17 – 21 Uhr, Sa. 11 – 21 Uhr,
 So. 11 – 17 Uhr.
 Küchenschluss ist eine Stunde vor
 Restaurantschluss.

26 Pension und Gaststätte
Zur Grafenschaft

Neudorf-Klösterlich 7, 02997 Wittichenau
Tel. 035725 923532, www.bauernhof-graf.de
 Genießen Sie unsere saisonalen und regiona-
 len Speisen, egal ob Rumpsteak, Forelle oder
 Wild. Mo. – Fr. 16 – 22 Uhr,
 Sa. / So. 10 – 22 Uhr, in den Wintermonaten /
 November – Ostern So. 10 – 16 Uhr

27 Weichaer Hof

FBS Sonja Fritsch & Hagen Schmidt GbR
Hauptstraße 24, 02627 Weißenberg OT Weicha
Tel. 035876 46520, www.weichaer-hof.de
 Der Dreiseithof im Herzen der Oberlausitz
 mischt regionale Verbundenheit und höchsten
 Qualitätsanspruch mit landestypischer Gast-
 lichkeit und kreativer Umsetzung.
 Erleben Sie einen erholsamen Aufenthalt
 in unseren 4*-Ferienwohnungen für
 2 – 6 Personen, kulinarische Genüsse aus
 unserer feinen Küche und Freizeitspaß für
 Groß und Klein in der Reitschule, auf dem
 Spielplatz, in der Gröditzter Skala etc.
 Mo. – Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr

28 Restaurant Wjelbik GmbH

Kornstraße 7, 02625 Bautzen
Tel. 03591 42060, www.wjelbik.de
 Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie
 einzigartige sorbische Gastlichkeit,
 Lausitzer Karpfenfilet, gebraten oder blau,
 Lausitzer Forellenfilet, hausgemachte
 Forellenuspraline. Di. – Sa. 11 – 15 Uhr und
 ab 17.30 Uhr, So. 11 – 15 Uhr, Mo. Ruhetag

29 Historisches Gasthaus Mönchshof

Burglehn 1, 02625 Bautzen
Tel. 03591 490141, www.moenchshof.de
 Mitten im Herzen der historischen Altstadt des
 1000-jährigen Bautzen befindet sich eine ganz
 besondere Adresse: das Historische Gasthaus
 Mönchshof zu Bautzen. Hier empfängt man
 Sie ganz unter dem Motto »Tafeln und Zechen
 wie im Mittelalter« bei romantischem Kerzen-
 schein in gemütlicher, rustikaler Atmosphä-
 re. Die mittelalterlich gekleideten Mägde und
 Knechte bewirten Sie mit hausgebackenem
 Brot, kühlem Met und deftiger regionaler Kost,

wie Oberlausitzer Forelle, zubereitet nach
 überlieferten Rezepturen. Ganz gleich ob
 aus geschäftlichem Anlass, bei einem Essen
 mit Freunden oder bei einer mittelalterlichen
 Tafel mit Gauklern und Spielleuten – ein
 Besuch im »Mittelalter« wird für Sie und Ihre
 Gäste garantiert zu einem unvergesslichen
 Erlebnis!

**30 Staatliche Schlösser, Burgen und
Gärten Sachsen gGmbH**

Barockschloss Rammenau
Am Schloss 4, 01877 Rammenau
Tel. 03594 703559
www.barockschloss-rammenau.com
 1721 von einem Kammerherrn am Hofe
 Augusts des Starken erbaut, ist das Barock-
 schloss Rammenau eine der schönsten
 vollständig erhaltenen Landbarockanlagen
 Sachsens.
 Schlossgastronomie: Jan. – März an den
 Wochenenden 12 – 16 Uhr, in den Winterferien
 12 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag,
 April – Okt. 12 – 18 Uhr, warme Küche
 bis 17 Uhr, Di., Mi. Ruhetag,
 Nov. / Dez. 12 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag
 Schlossanlage: April – Okt. 10 – 18 Uhr,
 Nov. – März 10 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag

31 Hotel Kyffhäuser GmbH

Dresdener Straße 3, 01909 Großharthau
Tel. 035954 5800, www.kyffhaeuser-hotel.de
 Wohlfühlhotel in der Nähe von Dresden;
 idealer Ort für Feierlichkeiten aller Art;
 großes kulturelles Veranstaltungsangebot;
 Restaurant bietet Ihnen beste erlesene Fisch-
 spezialitäten und gutbürgerliche Küche.
 Mo. – Di. Ruhetag, Mi. – Sa. 11 – 21 Uhr,
 So. 11 – 15 Uhr

**32 Kleene Schänke – Koch- und
Kulturwerkstatt Cunewalde**

Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Telefon 01520 1820659
kontakt@kleeneschaenke.de
www.kleeneschaenke.de
 Öffnungszeiten Ladencafé:
 Do, Fr., Sa 15 – 18 Uhr
 und nach Vereinbarung

33 L'Auberge „Gutshof“

Alte Belmsdorfer Straße 33
01877 Bischofswerda
Tel. 03594 70520-0
info@auberge-gutshof.de
www.auberge-gutshof.de
 Mo, Di, Fr 16:30–22:00 Uhr
 Sa 16:30–22:00 Uhr
 So 11:30–20:00 Uhr

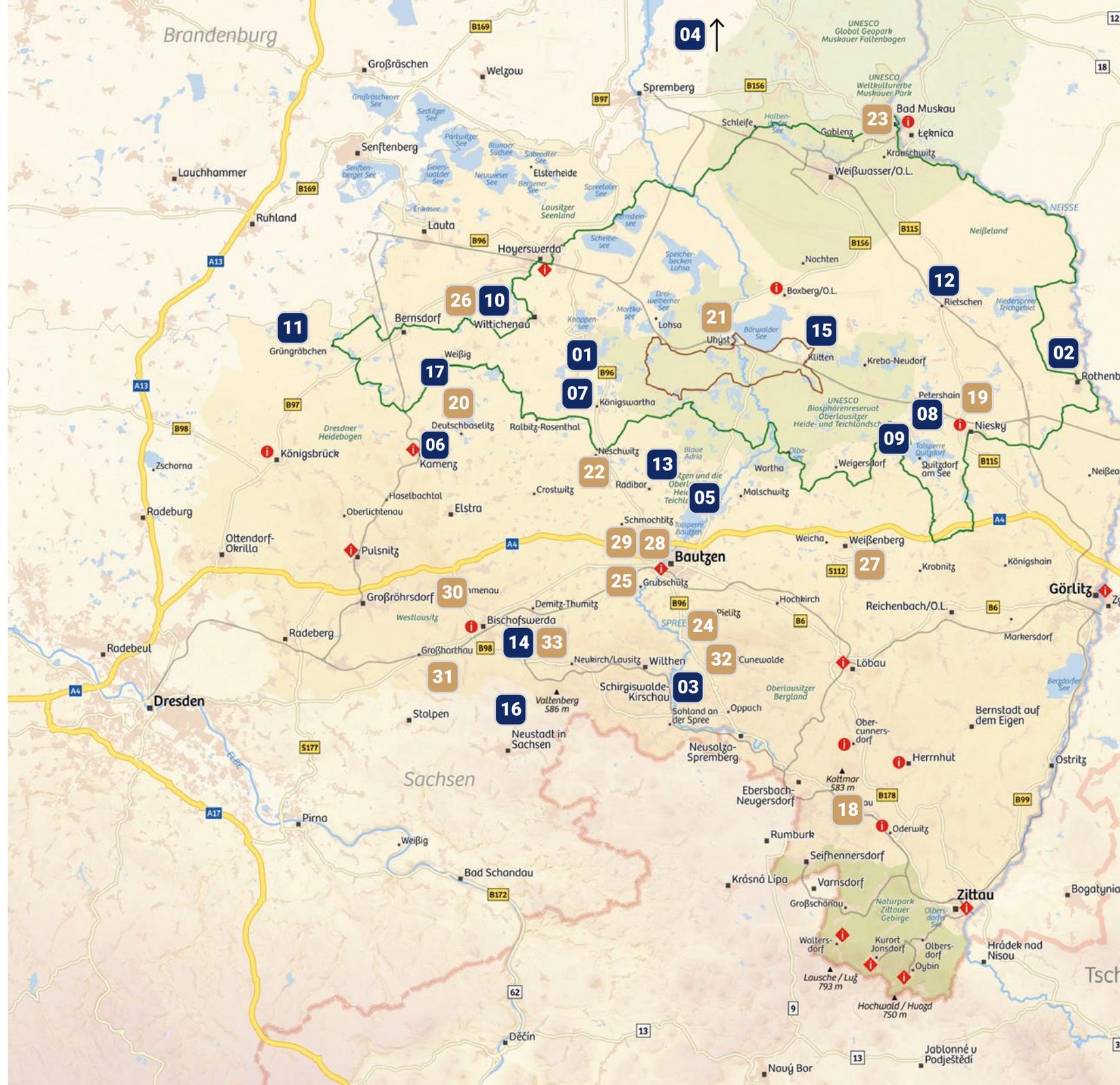


Übersichtskarte

Die Karte zeigt die ungefähren Standorte der Einträge. Wir empfehlen in jedem Fall vor der Planung eines Besuches vor Ort, die aktuellen Informationen auf der jeweiligen Website zu kontrollieren.

11 Teichwirtschaft

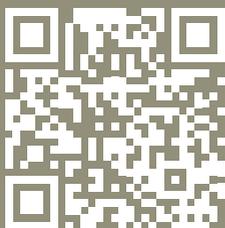
20 Gastronomie



LAUSITZER FISCH IM NETZ - ŁUŻISKA RYBA W SYĆI



Entdeckt unter **lausitzer-fisch.de** alles rund um den heimischen **Fisch** und seinen Lebensraum. Neben **Freizeit- und Rezepttipps** findet ihr auch **Kochtricks** vom Profi, **Adressen** unserer Teichwirtschaftsbetriebe und Gastronomen sowie **Wissenswertes** und **Geschichten** zum Lausitzer Fisch. Schaut mal vorbei!
Eure Franzi



www.lausitzer-fisch.de