

**Pressemitteilung
20.09.2022**

Humboldtstraße 25
02625 Bautzen
Telefon +49 (3591) 48 77-0
Telefax +49 (3591) 48 77-48
E-Mail info@oberlausitz.com
Internet oberlausitz.com

21 Jahre Lausitzer Fischwochen - Hitziger Karpfen-Jahrgang

2022 war kein einfaches Jahr für die Teichwirtschaften der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Heiße Temperaturen und fehlender Regen bedrohten die Fischzuchten – doch es gibt ein leckeres Happy End. Nun landet der Lausitzer Fisch bald wieder frisch auf den Tellern.

Das Schwanenballett hat Zuschauer. Eine Gruppe der Vögel erhebt sich majestätisch von der Wasseroberfläche. Der Wind streift durch die Federn ihrer Flügel, ein sanfter Pfeifton schwingt über den Teich. Das Publikum am Ufer verstummt und schaut den Schwänen hinterher, die sich einige Meter weiter wieder aufs Wasser gleiten lassen. Bepackt mit Rucksäcken und Ferngläsern in der Hand genießen an diesem Spätsommertag auch ein paar Wanderer die Aussicht auf den Großteich in der Guttauer Teichgruppe. Auf dem hölzernen Aussichtsturm blicken sie über die Teichlandschaft, beobachten dabei Vögel und Fische. Neben ihnen steht Silvio Barz, ohne Rucksack und Fernglas, aber mit Kennerblick. Auch er sieht sich um – aber aus einem anderen Grund als die Tagesgäste, die hier Erholung suchen. Mehrmals pro Woche ist er in der Teichgruppe unterwegs, schaut nach dem Rechten und besonders nach denen, die hier in den elf Teichen leben: den Karpfen. Im heißen Sommer 2022 war das eine durchaus sorgenvolle Aufgabe.

Silvio Barz ist Teichmeister bei der KREBA-Fisch GmbH und unter anderem verantwortlich für die Guttauer Teichgruppe. Zum Unternehmen gehören insgesamt über 800 Hektar Teichfläche in den sächsischen Landkreisen Bautzen und Görlitz. Um die 100 Hektar sind es allein in Guttau. Aufgewachsen in einem kleinen Ort in der Nähe von Niesky schwamm der Fisch bereits früh in Barz' Leben. „Schon mit sechs Jahren habe ich angefangen zu angeln“, erzählt er. Seine Lehre macht er später in der Teichwirtschaft Ullersdorf. Beim Fisch ist er bis heute geblieben. Er liebt seinen Job. Auch als Kind sei er immer draußen gewesen, immer in der Natur, immer an den Teichen. „Wir haben sogar in den Gewässern der Teichwirtschaften geangelt“, erzählt er und lächelt verschmitzt. Klar hätten sie gewusst, dass das verboten ist. „Aber war halt Nervenkitzel.“ Die heutige Jugend erwische er bei seinen Kontrolltouren nur noch selten beim Wildangeln. „Die gucken wahrscheinlich lieber aufs Handy.“

Notabfischen war im Gespräch

Auf dem Aussichtsturm am Großteich schaut sich Silvio Barz das Ufer ringsherum genau an. „Wenn dort braune Streifen erkennbar sind, heißt das, dass der Wasserspiegel sinkt.“

Die sind an diesem Tag glücklicherweise nicht zu sehen. Vor ein paar Wochen war die Situation noch eine andere. Die Teiche sind flach, haben normalerweise nur eine Tiefe von 80 Zentimetern bis zu einem Meter. „In den heißen, trockenen Wochen sank der Wasserspiegel in einigen Teichen um gut die Hälfte.“ Trotz seiner langjährigen Tätigkeit als Teichmeister war das auch für ihn ein neues Bild. „Unsere Firma hat erstmals wirklich überlegt, in einigen Teichen notabzufischen.“ Dann müssten Karpfen & Co. schnell aus dem Teich und umgesiedelt werden, weil der Sauerstoffgehalt im Wasser zu gering ist. Eine Folge der Trockenheit.

Im regen Austausch war Silvio Barz in diesen schwierigen Wochen auch mit Sebastian Heynen. In der Verwaltung des Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist er Fachmann für Gewässer und Fischerei. „Wir sind immer in engem Kontakt mit den Teichwirtschaften und Fischern“, sagt Heynen. Die kennen die Teiche sowieso am besten. Die Guttauer Teichgruppe verfügt lediglich über einen einzigen Wasser-Zufluss. Oberhalb wird sie vom Löbauer Wasser gespeist. Fehlt dort schon im Frühjahr Nass, weil Schnee und die anschließende Schneeschmelze ausbleiben, führt eine Dürre im Sommer zu Schwierigkeiten. „Dann beginnen im Teich biologisch-chemische Prozesse, die den Sauerstoffgehalt stark absenken“, erläutert Heynen die Problematik. Eine Gefahr für den Fischbestand. Kompliziert sei die Lage 2022 gewesen. „Am Ende hatten wir aber Glück.“ Der Regen kam noch rechtzeitig, die Situation entspannte sich.

Lausitzer Fisch für deutsche Tiefkühltruhen

Die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist, gemeinsam mit dem nördlichen Niederlausitzer Teil, die größte Teichlandschaft Mitteleuropas. Über 1.000 angelegte Gewässer gibt es hier, weshalb sich auch der Name „Land der 1.000 Teiche“ etabliert hat. Heute, wie schon vor 800 Jahren, wird in der Region Fischzucht betrieben.

Durch das Guttauer Teichgebiet führt seit einigen Jahren ein Naturerlebnispfad, der Besuchern diese einzigartige Kulturlandschaft näherbringt. An verschiedenen Infopunkten lernen sie Flora und Fauna kennen. Auch seltene, vom Aussterben bedrohte Arten sind hier nämlich heimisch. Und sie lernen Wissenswertes zum Lausitzer Fisch. Neben Karpfen zählen dazu traditionell zudem Hecht und Stör. Auch andere Arten können als "Lausitzer Fisch" verkauft werden. Dafür müssen sie jedoch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen, die eine Fachjury prüft und zertifiziert. Ein echter Fisch von hier muss beispielsweise mindestens ein Drittel seiner Lebenszeit in der Lausitz gewachsen sein. „Die nachhaltige und naturnahe Produktion, die hier in der Region möglich ist, macht den Lausitzer Fisch besonders“, ergänzt Heynen.

Neben Silvio Barz steht er am fünf Hektar großen Langteich, wenige hundert Meter vom Großteich entfernt. „Jeder Teich hier ist einzigartig, überall sind Vegetation und Tierwelt ein bisschen anders“, sagt der Mitarbeiter der Biosphärenreservatsverwaltung. Verschiedenen Schwimmblattpflanzen treiben auf der Oberfläche des Langteichs und halten ganz natürlich Kormorane vom Fischfang ab. Libellen schwirren pfeilschnell durch die Luft. So wie die Teiche bewirtschaftet werden, so sorgen sie auch für eine Artenvielfalt und eine lebendige Natur, die es zu bewahren gilt, macht Heynen deutlich. Mehrere Forschungsprojekte im UNESCO-Biosphärenreservat beschäftigen sich deshalb auch mit dem speziellen Ökosystem der Teichwirtschaft.



Im Langteich tummeln sich aktuell Satzfische. „Das sind Karpfen unter drei Jahren“, erklärt Silvio Barz. Wachsen sie und brauchen irgendwann mehr Platz, werden die Jungfische umgesetzt und ziehen in einen anderen Teich. Erst mit drei Jahren gilt der Fisch dann als Speisefisch. Zu DDR-Zeiten, berichtet der Teichmeister, wären auf fünf Hektar Teich gut zehn Tonnen Karpfen gezüchtet worden. „Heute sind es anderthalb bis zwei Tonnen.“ Die Zeiten hätten sich geändert. Damals sei ein Großteil des Lausitzer Fisches exportiert worden. Die Konkurrenz ist international nun deutlich größer geworden. Als Lausitzer Fisch liegen Barz' Karpfen aber auch heute noch gut verpackt deutschlandweit in der Supermarkt-Tiefkühltruhe.

Mehr als „Karpfen blau“

Möglichst frisch landet der Lausitzer Fisch bei André Meyer auf dem Tisch. Der Eigentümer und Chefkoch des Berggasthofs Beckenbergbaude in Eibau ist ein großer Anhänger des Lausitzer Fisches. Ja, „Karpfen blau“ geistert noch vielen im Kopf herum, wenn sie an den Karpfen denken. „Dabei ist das ein wunderbarer Fisch, den man auch wunderbar zubereiten kann.“ Meyer macht daraus unter anderem eine Räucher-Karpfen-Praline auf einer leicht süßen Apfelcreme. Schmeckt weder schlammig noch muffig – gängige Karpfen-Klischees – sondern lecker. Meyer überrascht gern mit seinen ungewöhnlichen Fisch-Kreationen. „Ich würde mir wünschen, dass noch viel mehr Gastronomen in der Region auf unseren heimischen Fisch setzen.“ Dann könnten nämlich auch Lieferketten zu den Gaststätten effektiver gestaltet werden.

Dem Gastronom geht es bei seinem Tun vor allem um den Umweltaspekt. Warum Lachs verarbeiten, dessen Bestände weltweit stark überfischt sind? Warum Fische mit langen Transportwegen verwenden, wenn die nachhaltige Lösung quasi vor der eigenen Restauranttür schwimmt? „Wir sollten uns bewusst darüber werden, was wir hier in der Region für ein tolles Produkt haben.“ André Meyer geht sogar noch einen Schritt weiter. Seit 2013 ist die Beckenbergbaude biozertifiziert. Lausitzer Fisch in Bioqualität von der Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil aus Wartha ist schon jetzt auf der Speisekarte zu finden. Bis 2023 will Meyer komplett auf Bio umstellen.

Den Lausitzer Fisch bekannter zu machen, dieses Ziel verfolgt auch die Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien (MGO). Wenn die zahlreichen Teichwirtschaften im Herbst mit dem Abfischen beginnen, ist Zeit für die Lausitzer Fischwochen. Zum 21. Mal finden sie 2022 bereits statt, offizieller Start ist diesmal der 17. September. „Bis Ende Oktober finden in der Region mehrere Abfisch- und Fischerfeste statt“, erklärt Lisa Willenberg, Projektmanagerin bei der MGO. Sie selbst sei immer wieder überrascht, welche neuen Fischgerichte sich dabei ebenfalls entdecken ließen. Wie zum Beispiel Pulled Carp – eine Karpfen-Variante des langsam gegarten Fleischgerichts, das traditionell eigentlich mit Schweinefleisch zubereitet wird. „Bei Führungen erfahren die Besucher außerdem Dinge über die hiesigen Teichwirtschaften, die für viele vollkommen neu sind.“ Die jahrhundertelange Tradition bleibt so lebendig und in den Köpfen der Menschen.

Frisches Wasser für den guten Geschmack

Im September beginnt auch die KREBA-Fisch GmbH mit der Karpfenernte. Bis Ende November sind die Mitarbeiter damit beschäftigt. Karpfen, Wels, Stör oder auch Schleie werden gefischt und anschließend in frischem Wasser einige Tage gehältert, damit die Fische einen etwaigen erdigen Geschmack verlieren. „Bis zum Abfischen füttern wir die Fische noch“, erklärt Silvio Barz. Getreide bekommen die Karpfen zusätzlich zu ihrem natürlichen Mahl aus der Natur. Wie die Ernte ausfällt, wird sich zeigen. Hitze und fehlender Niederschlag sind zumindest nicht die besten Voraussetzungen für ein gutes Fisch-Jahr.

Früher, erinnert sich Barz, hätten sie beim Abfischen ständig kalte Finger gehabt, mussten Handschuhe tragen. Die braucht er schon seit mehreren Jahren nicht mehr. „Wir merken schon, dass Sommer und Winter heute wärmer sind.“ Nervös machen lässt er sich davon aber nicht. Irgendwie geht es immer weiter, sagt er. Im Kopf plant der Teichmeister schon das nächste Karpfen-Jahr, hoffentlich eines mit mehr Regen. Damit der Blick vom Aussichtsturm am Großteich im Jahr 2023 keine schlechten Nachrichten bedeutet.

Unter www.lausitzer-fisch.de/unternehmungslustig/veranstaltungen sind alle Highlights der kommenden Wochen gelistet.

Alle Informationen zu den 21. Lausitzer Fischwochen sind zu finden unter:
www.lausitzer-fisch.de

Für weitere Informationen zu diesem Thema stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartnerin für Fragen zu diesem Thema:

Heike Lenz

Heike.lenz@oberlausitz.com

Telefon: +49 (3591) 4877-0