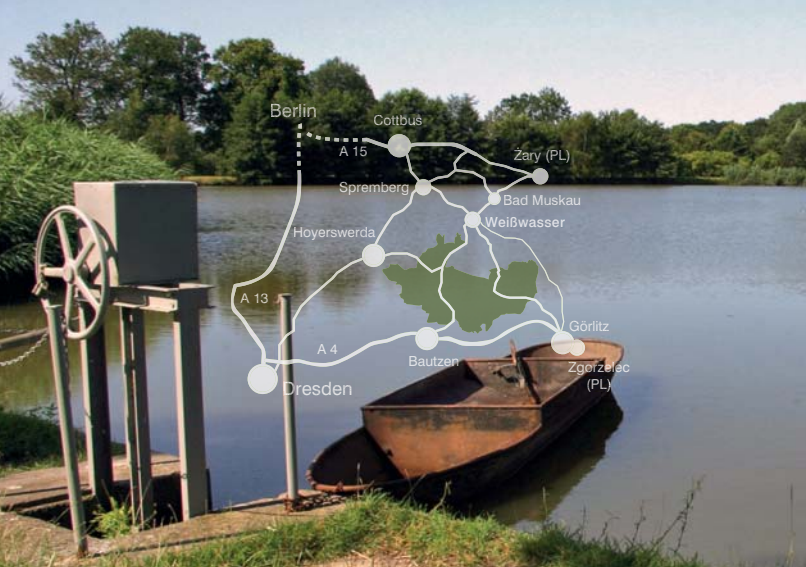




Der BioKarpfen

aus dem
Oberlausitzer Heide- & Teichgebiet
ökologisch – köstlich – biosphärisch



Nördlich von Bautzen, zwischen Hoyerswerda im Nordwesten und Görlitz im Südosten gelegen, befindet sich eine der größten Teichlandschaften Deutschlands: Die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft.

Von slawischen Siedlern um 600 n. Chr. erschlossen, wurde das Gebiet über Jahrhunderte durch Menschenhand geformt und geprägt. Heute leben hier in 58 Dörfern ca. 12.800 Menschen in einer zweisprachigen Gemeinschaft.

Die Teichwirtschaft als bedeutender Zweig der Landbewirtschaftung hat in der Oberlausitz eine mehr als 750-jährige Tradition. Bereits im 15. und 16. Jahrhundert war die Teichfischerei ein wichtiger Erwerbszweig. Mit Beginn des 18. Jahrhunderts entwickelte sich daraus eine leistungsfähige Teichwirtschaft.

Heute erfolgt die Bewirtschaftung durch mehrere Haupt- und Nebenerwerbsteichwirte in naturnaher Bewirtschaftung. Hauptnutzfischart ist wie seit Jahrhunderten der Karpfen. Zunehmende Bedeutung haben Schleie, Zander, Hecht und Wels.



Aufbauend auf unserer langen Tradition pflegen wir in der Karpfenzucht die Karpfenmonate: Wir bieten Ihnen unseren frischen und geräucherten Karpfen in den Monaten mit einem „R“ im Namen täglich frisch verarbeitet an. Die Monate ohne „R“ sollen unsere Karpfen zum Wachstum nutzen. So können wir Ihnen eine gleichbleibende Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack garantieren.

Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

Das Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist Teil des UNESCO-Programms „Mensch und Biosphäre“ und eines von weltweit über 620 Biosphärenreservaten. Ihr Ziel ist es, durch nachhaltiges Wirtschaften zusammen mit

Fischern, Bauern und Förstern zur Schonung der Umwelt beizutragen und für die Erhaltung und Entwicklung dieser einzigartigen Natur- und Kulturlandschaften zu sorgen. Das Reservatsgebiet umfasst mehr als 350 Teiche, Dünenwälder, Feucht-



wiesen, karge Äcker, Flußauen und Heidegebiete. Auf kleinem Raum existiert ein abwechslungsreiches Mosaik verschiedenster Lebensräume mit einer außergewöhnlichen Vielfalt von seltenen, teils streng geschützten Tier- und Pflanzenarten.

Zur Etablierung eines nachhaltigen Tourismus werden Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe als „Biosphärenwirte“ ausgezeichnet, welche regionale Wirtschaftskreisläufe befördern sowie die Pflege der Kulturlandschaft unterstützen.

Haus der Tausend Teiche

HAUS DER
TAUSEND
TEICHE

Im „Haus der Tausend Teiche“ – dem Informationszentrum des Biosphärenreservates – erfahren Sie viel Wissenswertes über das Zusammenspiel von Artenschutz und Teichwirtschaft. Die multimediale Ausstellung in der ersten Etage des Hauses

widmet sich der jahrhundertealten Tradition der Teichwirtschaft und der Aufzucht von Karpfen im Wechsel der vier Jahreszeiten. Besuchen Sie uns einmal – wir haben das Haus ganzjährig von Dienstag bis Sonntag geöffnet.

Oberlausitzer BioKarpfen



Entgegen dem allgemeinen Trend zur Intensivierung gelang es seit 2008 mit dem Oberlausitzer Bio-Karpfen ein ökologisch erzeugtes Qualitätsprodukt zu entwickeln und auf dem Markt zu platzieren.

In den Teichen der Oberlausitzer BioKarpfen-Produzenten wachsen BioKarpfen von der Fischbrut bis zum fertigen Speisefisch innerhalb von drei Jahren heran. Aufgrund der besonderen Haltung zeichnen sie sich durch festes Fleisch und einen geringen Fettgehalt aus. Zudem sind sie reich an Proteinen und Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Die BioKarpfenproduktion ist durch den Gää-Verband

für ökologischen Landbau auf Basis der EU-Öko-Kontrolle zertifiziert und unterliegt zudem der Einhaltung der Naturschutzstandards, die durch die Biosphärenreservatsverwaltung festgelegt wurden.

Der Oberlausitzer BioKarpfen wird in naturnahen Teichen mit anderen heimischen Fischarten gehalten. Er ist ein Musterbeispiel für die nachhaltige Produktion von Süßwasserfischen. Die Teichwirte tragen somit maßgeblich zum Schutz und Erhalt des Natur- und Lebensraumes Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft bei.



Die Produzenten des Oberlausitzer BioKarpfen garantieren:

Der BioKarpfen ist gentechnikfrei und erfährt keinerlei vorbeugende Behandlung mit Medikamenten oder Hormonen. Jungfische werden selbst aufgezogen und es erfolgt eine ausschließlich organische Düngung zur Anregung der natürlichen Produktivität der Brut-Teiche. BioKarpfen verbringen mindestens zwei Drittel ihrer Lebenszeit in zertifizierten Teichen der Oberlausitz. Die Abfischmenge pro Jahr ist beschränkt.

Unterschiedliche Wassertiefen, Wasserpflanzen und Uferbewuchs mit ausgiebigen Verlandungs- und Röhrlichtzonen bieten den Fischen natürliche Deckung. Der abwechslungsreiche Lebensraum ermöglicht es den Tieren, ihren jeweiligen Aufenthaltsort der Witterung angepasst selbst zu wählen. Streßsituationen sind dadurch minimiert und das Wohlbefinden der Fische wird gefördert.

Das natürliche Nahrungsaufkommen des Teiches ist Futtergrundlage für den BioKarpfen. Pflanzliche Biofuttermittel (Getreide, Lupine) werden lediglich ergänzend zugefüttert.



Sie erhalten unsere Produkte als frischen Fisch und als geräucherte Ware. Unsere Verarbeitung erfolgt in handwerklichen Strukturen: Die BioKarpfen werden von Hand filetiert und anschließend frisch weiterverarbeitet. Unsere Produkte unterliegen den natürlichen Gewichtsschwankungen innerhalb einer Population. Wir geben an Sie keine standardisierte Massenware ab.

Die Räucherung erfolgt in modernen Heißräucheröfen mittels Glimmrauchverfahren mit Handsalzung über unbehandeltem Buchenholz.

BioKarpfen Sortiment



Ganzjährig erhalten Sie unseren BioKarpfen als tiefgekühltes, grätengeschnittenes Filet. Jede Packung enthält 2 bis 3 Filetstücke.



Unser geräuchertes, von Hand gesalzenes BioKarpfenfilet erhalten Sie in 3 bewährten Sorten: Neben dem buchenholzgeräucherten Filet gibt es dieses auch mit traditionellen Kräutern und mit Sesam.



Lausitzer Fischwochen

[www.lausitzer-
fischwochen.de](http://www.lausitzer-fischwochen.de)

Jedes Jahr im September und Oktober laden Teichwirte und Gastronomen zu den Lausitzer Fischwochen in die Region der Tausend Teiche ein. Im Mittelpunkt steht der heimische Karpfen, den es bei den teilnehmenden Gastgebern in kreativen und köstlichen Varianten zu entdecken gibt.

Umrahmt werden die Fischwochen durch eine Vielzahl von Veranstaltungen, Exkursionen und Kochworkshops. Die Lausitzer Fischwochen begleiten das traditionelle „Abfischen“, also das Einholen der Jahresernte in den Teichwirtschaften. Hierzu finden in der ganzen Region traditionelle Volksfeste statt.

Rezeptidee: Geräucherter BioKarpfen auf Gurkensalat mit Sauerrahm

Zutaten für 5 Personen: 250 g geräucherter Bio-Karpfen (Gräten geschnitten), 600 g Salatgurke, 3 Schalotten, ½ Bund Dill, 1–2 EL gehackte Kapern, 275 g saure Sahne, 1,5 EL Zitronensaft, 1,5 TL Senf, Meersalz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Die Gurken vom Blütenansatz zum Stiel schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die

Schalotten für die Salatsauce schälen und in sehr feine Würfel schneiden, den gewaschenen Dill mit den Kapern klein hacken. Die saure Sahne mit den Schalotten, dem Dill und den Kapern verrühren.

Mit Zitronensaft, Senf, Meersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



Rezeptidee: Karpfen in Burgundersud

Zutaten für 4 Personen: 400 g Karpfenfilet, 0,4 l kräftigen, trockenen Rotwein, Zucker, Salz, Pfeffer, Rapsöl, 250 g Karotten, 3 EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig, 1 TL Honig, Salat, Kräuter

Das Karpfenfilet von der Haut ziehen und zu Blüten formen. Anschließend den Rotwein mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Rapsöl auf ein Drittel einkochen lassen und die

vorbereiteten Karpfenblüten in diesem Sud gar ziehen lassen. Karotten zu Scheiben schneiden und diese mit Olivenöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer langsam in einer flachen Pfanne glasieren. Beim Anrichten wird das lauwarme Gemüse flach auf dem Teller ausgelegt, mit frischem Salat garniert und mit der Blüte getopt. Das Karpfenfilet mit etwas Sud beträufeln und mit frischen Kräutern ausgarnieren.



Rezeptidee: Pfannenkarpfen auf Portulak

Zubereitung für 4 Personen: 4 Medaillons vom grätengeschnittenen Karpfenfilet waschen, trocken tupfen und in heißen Rapsöl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten 2 Minuten braten und mit etwas Butter nach ziehen lassen.

Zwiebel- und Karottenwürfel, Cashewkerne und eine kleine geschnittene Knoblauchzehe in einem flachen Topf in Olivenöl dünsten und 600 g gewa-

schenen und geputzten Portulak und Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und 2 Minuten schwenken.

Anschließend sofort wie auf dem Foto anrichten. Den Fisch mit der Bratenbutter und frischer Zitrone beträufeln.



Produzenten des Oberlausitzer BioKarpfens

Teichwirtschaft Uwe Ringpfeil/Wartha
Mühlenweg 3, 02699 Königswartha OT Wartha
Telefon 035 726 – 50 233, www.ringpfeil.de

MAI-SEPTEMBER ANGELN MÖGLICH,
FÜHRUNGEN AUF ANFRAGE,
HOFLADEN: DO./FR. 9 – 17 UHR, SA 9 – 12 UHR



Kreba-Fisch GmbH
Hoyerswerdaer Straße 18, 02906 Kreba
Telefon 035 893 – 62 43, www.kreba-fisch.de

FISCHVERKAUF IN DER SATZFISCHANLAGE SPROITZ:
MO.-DO. 8 – 15 UHR, FR. 8 – 17 UHR, SA. 10 – 12 UHR



Ansprechpartner

Staatsbetrieb Sachsenforst
Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft

WARTHAER DORFSTRASSE 29

02694 MALSCHWITZ OT WARTHA

TELEFON: 035 932 – 365-0, FAX: 035 932 – 365-50

WWW.BIOSPHAERENRESERVAT-OBERLAUSITZ.DE

Förderverein für die Natur der Oberlausitzer
Heide- & Teichlandschaft e.V.

ALTE SCHULSTRASSE 8

02694 MALSCHWITZ OT NEUDORF/SPREE

TEL.: 035 932 – 367 08, FAX: 035 932 – 367 09

WWW.BIOKARPFEN.DE

Gäa e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau

ARNDTSTRASSE 11

01099 DRESDEN

TEL.: 0351 – 401 2389, FAX: 0351 – 401 5519

WWW.GAEA.DE



VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT:

Staatsbetrieb Sachsenforst
Biosphärenreservatverwaltung
Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft
Warthaer Dorfstraße 29
02694 Malschwitz OT Wartha

FOTOS:

D.Weis, A.Mrosko, Archiv BRV,
Archiv Förderverein



Gesunder Wohlgeschmack

www.biokarpfen.de

Gefördert im Rahmen der Strategie für
die integrierte örtliche Entwicklung der
Karpfenteichregion Oberlausitz

Supported from European
Fisheries Fund in accordance with
Council Regulation (EC) No
1198/2006



Gefördert aus Mitteln des
Europäischen Fischereifonds
gemäß Verordnung (EG)
1198/2006



DE-ÖKO-021
DE-Landwirtschaft