

## **Eröffnung der sächsischen Karpfensaison und der 19. Lausitzer Fischwochen**

Herbstzeit ist Karpfenzeit und damit der Beginn der klassischen Fischsaison in Sachsen. Fest steht schon mal: Trotz Corona finden auch in diesem Jahr die traditionellen Lausitzer Fischwochen statt.

Vom **19. September bis 01. November 2020** warten wieder zahlreiche Veranstaltungen und Erlebnisse rund um den Lausitz Fisch.

Vor den größten Herausforderungen stehen dabei die Veranstalter der sehr beliebten und dadurch besucherstarken Abfischfeste. So werden in diesem Jahr nur 4 Abfischfeste stattfinden.

„Im April mussten wir für die Fischwochen 2019 das Schlimmste befürchten“, so Olaf Franke, Geschäftsführer der MGO, die seit 19 Jahren die Fischwochen begleitet. „Umso mehr freut uns, dass trotz der wirtschaftlichen Auswirkungen wieder 34 Partner die Fischwochen unterstützen. Vor diesem Optimismus und diesem Engagement können wir einfach nur den Hut ziehen“, so Franke weiter.

Obwohl die Lausitzer Fischwochen vom 19. September bis 01. November 2020 wie üblich jährlich im Herbst stattfinden, wird der Lausitzer Fisch immer mehr Ganzjahresthema. Die Konzentration liegt dabei auf mehr ganzjährigen touristischen, gastronomischen und bildenden Erlebnisangeboten.

Die neue Broschüre stellt diese Angebote vor – geführt von „**Fischers Franzi**“ – einer für die Fischwochen entwickelten Erzähl- und Comicfigur.

Weitere Informationen: ["Lausitzer Fisch-Erlebnisse"](#)

### **Karpfen in aller Munde**

Wenn die Sächsischen Teichwirte im Herbst damit beginnen, die Teiche abzulassen und die Jahresernte einzufahren, wird damit auch der Sächsische Karpfen wieder erhältlich. Dieses frische, naturbelassene Produkt kann auf verschiedene Weise zubereitet werden. Ob traditionell als Karpfen blau oder doch lieber modern als grätengeschnittenes Karpfenfilet, Karpfen im Bierteig oder Karpfenchips – es ist für alle etwas dabei. Weiterhin werden beim Ablassen der Teiche nicht nur Karpfen, sondern auch viele andere Fischarten verfügbar. Hier sind vor allem Zander, Schleie, Hecht und Wels zu nennen. Die Produkte der Sächsischen Teichwirtschaften können entweder beim Fischer vor Ort in der angeschlossenen Direktvermarktung, auf Wochenmärkten oder in Frischetheken erworben werden.

Zwar hat die Trockenheit der letzten drei Jahre auch bei unseren Teichwirten Spuren hinterlassen und die Corona-Pandemie hat ihr Übriges getan.

„Trotz aller Widrigkeiten haben sich unsere Fischer nicht entmutigen lassen und nicht zuletzt aufgrund ihres Fachwissens und ihrer Erfahrung ist damit zu rechnen, dass sich die diesjährige Ernte auf einem ähnlichen Niveau wie in den letzten beiden Jahren bewegen wird“ freut sich Andreas Stummer, Geschäftsführer Sächsischer Landesfischereiverband e.V. und ergänzt: „Es zeichnet sich ab, dass die Qualität der Fische auch in diesem Jahr wieder ausgezeichnet sein wird“.

**Folgende Abfischfeste sind (noch unter Vorbehalt der Corona-Entwicklung) geplant:**

- 03.10. Fischerfest Deutschbaselitz von der Teichwirtschaft Zschorna
- 10.10. Hoffest zum Altteichfischen der Teichwirtschaft Weißig
- 31.10. Schaufischen der Teichwirtschaft Peterhain
- 31.10. Fischfest Rammenau von der Teichwirtschaft Zschorna

**Für Ihre Rückfragen zu diesem Thema stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.**



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes. Die Förderung erfolgt durch das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

**Ihre Ansprechpartnerin für Fragen zu diesem Thema:**

**Heike Lenz**  
**Projektmanagerin Tourismusmarketing**

heike.lenz@oberlausitz.com

Telefon: +49 3591 48 77-12

Telefax: +49 3591 48 77-48