

## 20 Jahre Lausitzer Fischwochen – lokales Networking hat Geburtstag

**Vom 11. September bis zum 31. Oktober sind die Teiche der Oberlausitz um viele Attraktionen reicher – denn die Abfischfeste läuten traditionell die sächsische Karpfensaison ein. Am Samstag ab 10 Uhr werden zum 20. Mal die Lausitzer Fischwochen im Rahmen des Deutsch-Sorbischen Naturmarktes auf dem Hof des Biosphärenreservates in Wartha eröffnet.**

14 Gastronomen, drei Naturschutzeinrichtungen und 10 Teichwirtschaften beteiligen sich im Jubiläumsjahr. Die Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH (MGO) gratuliert und wird auch am Samstag zur offiziellen Eröffnung anwesend sein. Seit Jahren unterstützt die MGO die Akteure vor Ort und vernetzt alle Beteiligten. „In den 20 Jahren wurden rund 600 Partnerschaften vereinbart, unzählige Besucher in die Teiche gelockt und so manches Vorurteil über die Lausitz abgebaut“, so Olaf Franke, Geschäftsführer der MGO.

20.000 gedruckte Broschüren aus Mitteln der sächsischen Tourismusförderung mit Informationen über Gastronomen, Beherbergungen, Termine und Angebote während der Lausitzer Fischwochen inklusive Kochrezepte informieren rund um den lokalen Fisch. Eine Online-Plattform ([www.lausitzer-fisch.de](http://www.lausitzer-fisch.de)) in Gestalt eines Erlebnis-Fischereihofes mit Wissenswertem und touristischen Angeboten geht am Samstag an den Start. Die zertifizierten Partner haben dann eine weitere Möglichkeit, sich und ihre Angebote für Einheimische und Gäste zu präsentieren.

Etablierung und Stärkung der Marke „Lausitzer Fisch“

Erstmals wurden Qualitätskriterien zur Nutzung der Marke „Lausitzer Fisch“ erarbeitet. Der Fisch muss mindestens 1/3 seiner Lebenszeit in der Lausitz gewachsen und hier geerntet sein. Weitere Zusatzkriterien wie ein Engagement für die Region und den Naturschutz, die Wissensvermittlung über die Wichtigkeit regionaler Lebensmittel beschert wichtige Zusatzpunkte. Eine Fachjury, bestehend aus Vertretern und Vertreterinnen des Sächsischen Landesfischereiverbandes, LfULG, Biosphärenreservats-Verwaltung, Regional- und Kreisentwicklung und wechselnden Praktikern führt die Markenzertifizierungen durch. Bislang konnten fünf Teichwirtschaftsbetriebe zertifiziert werden.



Zum Ablauf der Eröffnung

„Fischers Franzl“ begrüßt ab 10:00 Uhr alle Interessierten vor dem HAUS DER TAUSEND TEICHE in Wartha. Franzl ist eigentlich eine eigens kreierte Zeichentrickfigur, die spielerisch Kindern wie Erwachsenen die Lebenswelt der heimischen Fische näherbringt. Ein junges Schauspielertalent der Theatergruppe des Deutsch-Sorbischen Volkstheaters verkörpert sie zur Eröffnung in Persona. Es schließen sich Grußworte u.a. von Staatsminister Wolfram Günther (Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft) an, der erneut mit seiner Anwesenheit lokale Produkte und nachhaltiges Engagement unterstützt. Olaf Franke, Geschäftsführer der MGO und Andreas Stummer, Geschäftsführer des sächs. Landesfischereiverbandes informieren über die Marke „Lausitzer Fisch“ und überreichen den bislang zertifizierten Teichwirten ihre Anerkennungsurkunde. Ein buntes Markttreiben (sorbisches Kulturprogramm, Vorführungen traditioneller Handwerkstechniken, Exkursion in die Teiche, Mitmachangeboten für Kinder, Kulinarisches) ist bis 17:00 Uhr beim 23. Deutsch-Sorbischen Herbst-Naturmarkt im Hof der Biosphärenreservats-Verwaltung (Warthaer Dorfstraße 29, 02694 Malschwitz OT Wartha) zu erwarten.

Unter [www.oberlausitz.com/kultur/lausitzer-fischwochen/veranstaltungshighlights-der-fischwochen](http://www.oberlausitz.com/kultur/lausitzer-fischwochen/veranstaltungshighlights-der-fischwochen) sind alle Highlights der kommenden Wochen gelistet.

Die aktuelle Broschüre „Lausitzer-Fischerlebnisse“ ist auch digital nachzulesen unter: <https://www.oberlausitz.com/fileadmin/tools/pdfviewer.php?b=65>

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

Ihre Ansprechpartnerin für Fragen zu diesem Thema:

Caroline Schneider

[caroline.schneider@oberlausitz.com](mailto:caroline.schneider@oberlausitz.com)

Telefon: +49 (3591) 4877-19

