PRESSEMITTEILUNG

„Wer Fisch noch nicht mag, sollte mit einer kleinen Portion anfangen“



Karsten Tusche – Sohn von Helmut Tusche – ist Teichwirt des Jahres der Lausitzer Fischwochen 2026, Foto: Mario Kegel

Bautzen, 09. November 2026: Helmut Tusche kennt Fisch vom Teich bis zum Teller. Der Diplom-Fischereiingenieur leitet gemeinsam mit seinem Sohn Karsten die Fischzucht Rietschen. Für den Familienbetrieb betreut er den Standort in Frankfurt (Oder). Im Interview erzählt er, warum Karpfen einen zweiten Versuch verdient und wie auch Fischskeptiker auf den Geschmack kommen können.

Herr Tusche, viele Kinder essen Fisch heute nur als Fischstäbchen. Wie war das in Ihrer Kindheit? Gab es Fisch daheim? Ja klar, Fisch kam bei uns auf den Tisch, aber eher als Festessen zu Weihnachten und in der kalten Jahreszeit. Unter der Woche Forelle oder Lachs zu essen, war zu DDR-Zeiten nicht üblich. Das gab es so auch gar nicht zu kaufen. Häufiger wurde Fisch bei uns erst gegessen, als ich meine Ausbildung in der Fischerei begonnen hatte.

Wann wurde denn aus dem Kontakt mit Fischen auf dem Mittagstisch ein Beruf? Die Entscheidung fiel nach der zehnten Klasse. Ich habe in der Fischerei gelernt, später gearbeitet und kurz vor der Wende noch ein Hochschulstudium begonnen. So hat sich mein beruflicher Weg entwickelt.

Ging es in Ihrer Ausbildung auch darum, wie der Fisch später zubereitet und verkauft wird? Das spielte damals keine große Rolle, auch in der Berufsschule nicht. Die Verarbeitung und Vermarktung sind erst nach der Wende stärker in den Blick gerückt. Heute gehört es selbstverständlich dazu, sich damit zu beschäftigen, was die Menschen essen möchten und wie sie den Fisch zubereiten.

Wie oft steht bei Ihnen zu Hause inzwischen Fisch auf dem Speiseplan? In der Regel einmal in der Woche, meistens am Wochenende, wenn wir kochen. Manchmal gibt es auch unter der Woche Fisch. Das hängt davon ab, was sonst auf dem Speiseplan steht. Einen einzigen Lieblingsfisch habe ich nicht. Ich esse gern Forelle, Saibling oder Lachs – das ist ganz verschieden.

In Ihren Hofläden sehen Sie unmittelbar, was bei den Menschen ankommt. Wer kauft bei Ihnen ein? Viele sind Stammkunden. Manche kommen auch von weiter her. Neue Kunden erfahren oft durch Freunde oder Bekannte von uns.

Kofinanziert von der Europäischen Union

Freistaat SACHSEN

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Jemand ist zu einem Geburtstag eingeladen, probiert dort eine Räucherfischplatte von uns und möchte dann selbst eine bestellen. So höre ich immer wieder, wer bei wem zu Gast war. Für uns ist die Qualität entscheidend. Zufriedene Kunden kommen wieder und bringen andere mit.

Welche Fische sind besonders gefragt? In der kalten Jahreszeit ist Karpfen der Renner. Forelle wird das ganze Jahr über gekauft, ebenso Lachs. Das verändert sich von Jahr zu Jahr nicht besonders stark. Trotzdem gibt es Trends. Der Bachsaibling ist in den vergangenen zwei, drei Jahren beliebter geworden. Es ist ein wohlschmeckender Fisch, den inzwischen mehr Menschen nachfragen.

Der Karpfen hat bei manchen noch immer einen schlechten Ruf. Die sagen dann, er schmecke modrig und habe viele Gräten. Was entgegnen Sie ihnen? Man wird nicht jeden überzeugen können. Ein unangenehmer Beigeschmack kommt bei unseren Karpfen eigentlich nicht vor. Das hängt auch davon ab, wie der Fisch gehandhabt und vor dem Verkauf in frischem Wasser gehalten wird. Am besten ist es, ihn einfach einmal zu probieren. Viele sind danach überzeugt. Wer von vornherein sehr skeptisch ist, lässt sich natürlich schwerer dafür gewinnen.

Hat sich verändert, wie Ihre Kunden Fisch zubereiten möchten? Ja, darauf muss man achten. Heute verwenden viele Olivenöl und mediterrane Gewürze. Zander und Barsch passen zum Beispiel gut zu solchen Rezepten, Forelle ebenfalls. Mir ist wichtig, dass bei der Zubereitung der Geschmack des Fisches erhalten bleibt. Er sollte nicht von einer Panade oder zu vielen anderen Zutaten überdeckt werden.

Fragen die Menschen auch genauer nach dem Fisch selbst? Ja. Kunden möchten wissen, wie der Fisch gehalten wurde und woher er kommt. Auch Fragen zu Omega-3-Fettsäuren werden gezielt gestellt. Die Menschen beschäftigen sich damit, was sie essen.

Die Lausitzer Fischwochen fallen in den Herbst. Ist das auch für Sie der Beginn der wichtigsten Saison? Ja, im Herbst geht es los, und die stärkere Nachfrage zieht sich bis in den Januar oder Februar. In der kalten Jahreszeit wird mehr Fisch gekocht und gegessen. Das merken wir deutlich.

Was raten Sie jemandem, der bisher keinen Fisch mag oder sich an die Zubereitung nicht herantraut? Einfach einmal etwas anderes ausprobieren. Es muss ja nicht gleich eine große Portion sein. Man kann mit einer kleinen Portion oder Vorspeise anfangen, in der Fisch enthalten ist. Vielleicht traut man sich danach auch an ein Hauptgericht. Oder man lässt sich von jemandem einladen, der gut Fisch kochen kann. Auch ein Restaurant, das für seine Fischgerichte bekannt ist, kann ein guter Einstieg sein.

Wo gehen Sie in der Oberlausitz selbst gern Fisch essen? Auf dem Erlichthof in Rietschen kann man sehr gut Fisch essen. Das kann ich empfehlen.

Lausitzer Fischgenuss geht weiter

Die diesjährigen Lausitzer Fischwochen sind zwar bereits vorbei, doch auf Lausitzer Fisch muss niemand verzichten. Viele Gastronomiebetriebe in der Region laden auch weiterhin dazu ein, heimischen Fisch zu genießen. Wer lieber selbst den Kochlöffel schwingt, wird in den Hofläden der regionalen Fischereien fündig und kann Lausitzer Fisch ganz nach eigenem Geschmack zu Hause zubereiten. ***Tipps für Restaurants, leckere Fischrezepte und Wissenswertes rund um den Lausitzer Fisch gibt es unter www.lausitzer-fisch.de.***

Kofinanziert von der Europäischen Union

Freistaat SACHSEN

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.