

## Kulinarische Oberlausitz bei der 100. Grünen Woche: Räucherkarpen macht Appetit auf die Region



Foto: Philipp Herfort

**Von ihrer leckeren Seite präsentiert sich die Oberlausitz auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Sie ist die weltweit wichtigste Fach- und Verbrauchermesse für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau. Vom 19. bis 22. Januar 2026 steht das Thema Kulinarik im Mittelpunkt des Gemeinschaftstands beim 100. Jubiläums der Veranstaltung. Dort präsentieren das Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft, der Sächsische Landesfischereiverband und die Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH (MGO) nicht nur die Marke Lausitzer Fisch. Sie räumen auch mit Vorurteilen auf.**

Die Kulinarik spielt in der Oberlausitz eine wichtige Rolle. Historisch ist sie von Einflüssen aus Schlesien, Böhmen und der deutschen Küche geprägt. Gutes Essen und Trinken leben hier von regionalen Produkten und ihrer frischen Verarbeitung. Das hat auch Bedeutung für den Tourismus. „Das Essen ist ein wichtiger Berührungspunkt mit einer Region“, sagt Torsten Roch, Leiter der Verwaltung des UNESCO-Biosphärenreservats „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ (BROHT). „Über regionale Küche lassen sich Kultur und Identität der Oberlausitz sehr gut vermitteln.“ Viele Gastronomen kombinieren die traditionellen Rezepte wie Teichelmauke oder Stupperle heute mit moderner Küche. Kulinarik schafft somit einen Zugang zur Region – ohne klassische Werbung, aber mit großer Wirkung.

Die Grüne Woche ist keine Tourismusmesse. Dennoch bietet sie Raum für genau diesen Ansatz, weil hier über Herkunft, Erzeugung und Qualität gesprochen wird. Die Oberlausitz knüpft daran an und macht das Kulinarische zum Ausgangspunkt ihres Auftritts. Im Zentrum des Messestands auf der Grünen Woche steht ein besonderes Produkt der Region: der Lausitzer Fisch. Er ist Symbol für nachhaltige Teichwirtschaft, regionale Qualität und jahrhundertealte Tradition.

### Teichwirtschaft trifft Moderne

„Die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist für Gäste und Einheimische mehr als eine malerische Kulisse für entspannte Stunden in der Natur“, erklärt Torsten Roch weiter. Sie ist Biosphärenreservat und gleichzeitig Heimat einer lebendigen Fischereikultur.



**Biosphärenreservat  
Oberlausitzer Heide-  
und Teichlandschaft**



Sächsischer  
Landesfischereiverband e.V.

**oberlausitz.**

Karpfen, Schleie und andere Arten werden hier nach traditionellen Methoden gezüchtet. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Teiche erhält die Kulturlandschaft und sichert Arbeitsplätze. Besucher können auf der Messe nicht nur probieren, sondern auch erleben, wie eng Natur, Wirtschaft und Esskultur in der Oberlausitz miteinander verbunden sind.

„Wir freuen uns, dass die Oberlausitz wieder kulinarisch in Berlin präsent ist“, sagt Dr. Stephan Meyer, Landrat des Landkreises Görlitz. „Regionale Produkte wie der Lausitzer Fisch machen unsere Region sichtbar und schaffen Wertschöpfung vor Ort.“ Udo Witschas, Landrat des Landkreises Bautzen, ergänzt: „Die Kulinarik verbindet Natur, Wirtschaft und Tourismus. Mit der regionalen Fischerei unterstützen wir eine Tradition, die unsere Landschaft prägt und gleichzeitig zukunftsfähig ist.“

### **Gegen Vorurteile, für echten Geschmack**

Gunther Ermisch von der Lachs- und Forellenzucht Ermisch ist seit fast 15 Jahren auf der Grünen Woche dabei. Sein Unternehmen bewirtschaftet mehrere Teiche im Biosphärenreservat. Er kennt die Reaktionen der Besucher am Messestand genau. Sein Räucherkarpfen ist seit drei Jahren ein Renner auf der Grünen Woche. Doch viele vermuten beim Probieren nicht, dass es Karpfen ist. „Von 20 Leuten weiß vielleicht einer, dass er gerade Karpfen isst“, sagt Ermisch. Der Fisch kämpfe mit Vorurteilen: muffiger Geschmack, zu viele Gräten. „Das stimmt aber alles nicht.“

Der Lausitzer Karpfen ist der nachhaltigste und regionalste Fisch in der Aquakultur, betont der Experte. Er stehe bei Umweltschützern ganz oben auf der Positivliste. „Wir müssen unseren Karpfen nach vorn bringen und zeigen, was wirklich in ihm steckt“, ergänzt er. Für ihn ist die Konstellation auf der 100. Grünen Woche besonders. Die Kooperation von Biosphärenreservat, Landesfischereiverband und MGO sei hervorragend. „Wichtige Akteure rücken zusammen, die in der Region etwas erreichen wollen. Auf diese Weise können wir den Besuchern verschiedene Perspektiven bieten und sie für unsere Themen begeistern.“

Am Stand bietet Ermisch natürlich wieder Räucherkarpfen zum Probieren an. Außerdem gibt es Einblicke in die Zucht und Zubereitung des Lausitzer Fisches. Ein kleines Glücksrad mit regionalen Präsenten ergänzt das Angebot am Messestand. Die Oberlausitz setzt auf der Grünen Woche auf das Gespräch mit den Besuchern und auf Produkte, die für sich sprechen und die Geschichte der Region erzählen.

## **Kontakt**

### **Elisa Hohlfeld**

Leiterin Kommunikation | Projektmanagerin Tourismusmarketing

Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH  
Humboldtstraße 25 | 02625 Bautzen  
Telefon: +49 (3591) 487713 | E-Mail: [elisa.hohlfeld@oberlausitz.com](mailto:elisa.hohlfeld@oberlausitz.com)



**„Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.“**



**Biosphärenreservat  
Oberlausitzer Heide-  
und Teichlandschaft**



**oberlausitz.**