

Pressemitteilung

Lausitzer Fischwochen starten am 20. September: Premiere für den „Teichwirt des Jahres“



Lars Hempel mit Tochter Pia, Foto: Mario Kegel

Bautzen, 19. September 2025. Herbst in der Oberlausitz heißt auch: Die Teiche werden abgelassen, Netze gespannt, Fischer holen ihre Ernte ein. Wer dabei ist, erlebt ein Schauspiel, das seit Jahrhunderten fast unverändert geblieben ist und doch hochaktuell ist. Die Fischerei steht heute nicht nur für regionalen Genuss, sondern auch für Landschaftspflege und Artenschutz. Zwischen dem 20. September und dem 2. November laden die „24. Lausitzer Fischwochen“ wieder ein, den Lausitzer Fisch und die Arbeit der Teichwirtschaften näher kennenzulernen. Erstmals rückt mit Lars Hempel aus Milkel ein „Teichwirt des Jahres“ in den Mittelpunkt.

Die Teiche des Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft sind nicht nur ein Naturidyll. Sie sind zugleich Kulturerbe. Seit dem 13. Jahrhundert wird hier Fisch gezüchtet. Eingebettet in eine Landschaft, die von Menschenhand geformt und von Generationen gepflegt wurde. Hinter der grünen Kulisse steckt harte Arbeit. Die ortsansässigen Teichwirtschaften halten Dämme instand, regulieren Zu- und Abflüsse und sorgen dafür, dass die Gewässer nicht verlanden. Damit sichern sie nicht nur den Lebensraum für Karpfen, Schleie oder Stör. Sie leisten auch einen wichtigen Beitrag für das Klima und die Wasserversorgung.

Ein Gesicht für die Fischerei

„Die Arbeit der Fischer endet nicht am Ufer“, sagt Lisa Willenberg, Projektleiterin für die „Lausitzer Fischwochen“ bei der Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH. Ohne die Teichwirtschaften gäbe es die Kulturlandschaft mit ihrer Vielfalt an Pflanzen, Vögeln und Fischen gar nicht.



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



Mit partnerschaftlicher Unterstützung der Landkreise Bautzen und Görlitz
sowie regionalen Sparkassen.

oberlausitz.

Pressemitteilung

Mit dem neuen Titel „Teichwirt des Jahres“ wollen die Vermarkter der Fischwochen den Blick deshalb stärker auf die Menschen lenken, die diese Tradition lebendig halten – und zeigen, wie eng Fischerei, Landschaftspflege und regionale Produkte miteinander verwoben sind.

Die Wahl fiel zur Premiere auf Lars Hempel von der Teichwirtschaft Milkel. Gemeinsam mit seiner Familie bewirtschaftet er 28 Teiche mit insgesamt 260 Hektar Wasserfläche. Für ihn ist die Teichwirtschaft mehr als ein Beruf, sie ist Berufung. „Ich bin zwischen den Teichen groß geworden – für mich war immer klar, dass ich diesen Weg gehe“, sagt Hempel. Fischer zu sein bedeute nicht nur Fische füttern und abfischen. „Wir sind Wegewart, Landschaftspfleger, manchmal Förster und ganz oft auch Bürokrant.“ Dieser Mix mache den Reiz des Berufs aus. Dass er nun der erste „Teichwirt des Jahres“ ist, sei eine Ehre. Er trage den Titel jedoch stellvertretend für die vielen engagierten Kolleginnen und Kollegen in den Teichwirtschaften der Region. „Es gibt zum Glück einen guten Zusammenhalt zwischen uns allen, nur so klappt es.“

Die Lausitz ist nicht nur landschaftlich ein Zentrum der Teichwirtschaft, sie ist auch statistisch von größter Bedeutung. Allein in den Landkreisen Görlitz und Bautzen entstehen rund 70 Prozent der sächsischen Speisefischproduktion – 37 Prozent in Görlitz, 33 Prozent in Bautzen. Sachsen selbst gehört bundesweit zu den Schwergewichten: Mit einem Anteil von elf Prozent an der gesamten deutschen Fischproduktion liegt der Freistaat nach Angaben des Statistischen Landesamtes Sachsen auf Platz vier. Die 146 meldenden Aquakulturbetriebe im Bundesland erzeugten 2023 insgesamt 1.864 Tonnen Speisefische. Herzstück ist dabei der Karpfen. Acht von zehn sächsischen Speisefischen sind Karpfen, insgesamt fast 1.500 Tonnen pro Jahr. Damit ist Sachsen nach Bayern der zweitgrößte Karpfenproduzent Deutschlands.

Abfischfeste als Höhepunkte

Höhepunkte der Fischwochen sind die traditionellen Abfischfeste. Besucher erleben dabei hautnah, wie die Netze eingeholt und Teiche geleert werden. Den Anfang macht am 27. September das Natur- und Fischerfest auf dem Erlichthof Rietschen. Das letzte Schaufischen des Jahres findet am 31. Oktober am Schlossteich in Petershain statt, mit großem Handwerker- und Bauernmarkt. Alle Abfisch-Termine finden sich online auf www.lausitzer-fisch.de.

Dass solche Veranstaltungen wichtig sind, weiß auch Grit Bräuer von der Teichwirtschaft Weißig. „Viele kennen Fisch heutzutage nur aus dem Supermarkt. Bei uns kann man sehen, wie er tatsächlich aufwächst, wie ein Teich abgefischt wird – und natürlich probieren, wie frischer Fisch schmeckt.“ Gelegenheit haben Besucher dazu am 11. Oktober. Von 10 bis 16 Uhr erwartet die Gäste ein Hoffest mit abwechslungsreichem Programm: mit frisch gefangenem und geräuchertem Fisch, Fischsuppe nach Art des Hauses oder einem Auftritt der Jagdhornbläser. Vom Hof fährt ein Kremser-Shuttle zum Schaufischen an den Baselteich. Neben dem Fest betreibt die Teichwirtschaft Weißig auch einen Hofladen, der seit Anfang September wieder geöffnet hat. Dort können Kunden immer donnerstags bis samstags frischen Fisch kaufen – direkt vom Erzeuger.

Genuss und Naturerlebnis

Auch die Gastronomie der Region macht die „Lausitzer Fischwochen“ zu einem Erlebnis für Genießer. So lädt André Meyer vom Bio-Berggasthof „Beckenbergbaude“ in Eibau am 2. Oktober zu einem besonderen Kochkurs ein, bei dem die „Wilde Herbstküche“ mit Lausitzer Fisch kombiniert wird.

Pressemitteilung

Im Sorbischen Restaurant „Wjelbik“ in Bautzen treffen traditionelle Rezepte auf moderne Küche, während der Gasthof Drei Linden in Uhyst und die Gaststätte „Zum Eisvogel“ in Wartha bodenständige, regionale Fischgerichte servieren. Auch das Kulturhotel Fürst Pückler Park in Bad Muskau und die „Strandklause“ auf dem Campingplatz Deutschbaselitz integrieren den Lausitzer Fisch in ihr gastronomisches Angebot.

Wer lieber die Natur erkundet, kann am 12. Oktober mit Naturführer Jörg Kasper beim Wasservogelmonitoring dabei sein. Ranger des UNESCO-Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft bieten zudem Führungen an und zeigen, wie eng Teichwirtschaft und Naturschutz zusammenhängen. Und im „Haus der Tausend Teiche“ in Wartha gibt es Wissenswertes rund um den Fisch zu erkunden – von der Geschichte der Teiche bis zum heutigen Leben im Wasser.

Auftakt im Weichaer Hof

Die offizielle Eröffnung der „Lausitzer Fischwochen“ findet in diesem Jahr im „Weichaer Hof“ statt – erstmals mit einem Branchentreffen, bei dem Vertreter der Teichwirtschaften und ihr Partnernetzwerk zusammenkommen. Mitinhaber Hagen Schmidt freut sich, die Gäste zum Auftakt der Fischwochen im „Weichaer Hof“ zu begrüßen. „Wir legen großen Wert auf Produkte aus der Region. Der Lausitzer Fisch gehört für uns einfach dazu.“ Der sei frisch, schmackhaft und gesund. Es sei gut, genau das während der Fischwochen noch stärker in den Mittelpunkt zu rücken.

Gemeinsam mit ihrem Team setzt Küchenchefin Carola Symm auf ein Angebot, das zeigt, wie vielseitig der Lausitzer Karpfen oder Lachsforelle auf den Teller gebracht werden können. Von klassischen Rezepten bis zu raffinierten neuen Interpretationen. „Wer einmal erlebt hat, wie gut Lausitzer Fisch schmeckt, der kommt wieder“, sagt sie.

Alle Veranstaltungen, Führungen und gastronomischen Angebote rund um die „Lausitzer Fischwochen“ finden Interessierte unter www.lausitzer-fisch.de.



Abfischen, Foto: Michael Bärish