

Abgefischt und aufgetischt: 25. Lausitzer Fischwochen sind gestartet



Foto: Michael Bärtsch

Bautzen, 29. September 2026. Karpfen-Chips, geräucherte Forelle, Zander oder Schleie: In den kommenden Wochen kommt in der Oberlausitz wieder verstärkt Fisch aus heimischen Teichen auf den Teller. Mit dem Abfischen auf dem Erlichthof Rietschen starteten jetzt die Lausitzer Fischwochen zum 25. Mal. Bis zum 1. November gibt es Schaufischen, Wanderungen und weitere Veranstaltungen rund um die Lausitzer Teichwirtschaft zu erleben. Darüber hinaus stehen in Restaurants der Region besondere Fischgerichte auf der Karte.

Die Teichwirtschaft gehört seit acht Jahrhunderten zur Oberlausitz. Sie liefert nicht nur Lebensmittel aus der Region. Durch die Bewirtschaftung der Teiche ist eine Kulturlandschaft entstanden, die heute Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten bietet. Der Lausitzer Fisch ist eng mit dieser Landschaft verbunden. Die Wege vom Teich bis zum Hofladen oder in die Küche eines Restaurants sind kurz. Gleichzeitig steckt viel Arbeit dahinter. Die Teiche müssen gepflegt, Wasserstände reguliert und die Fische über Jahre aufgezogen werden.

„Die Teiche gehören zur Oberlausitz. Sie prägen unsere Landschaft, bieten Lebensraum für viele Arten und sind zugleich die Grundlage für Fischereibetriebe und Arbeitsplätze in unserer Region. Damit das so bleibt, müssen die Betriebe mit ihrer Arbeit auch Geld verdienen können. Wer Lausitzer Fisch kauft und genießt, unterstützt sie ganz konkret. Die Fischwochen zeigen, welche Qualität wir direkt vor der Haustür haben“, sagt Dr. Stephan Meyer, Landrat des Landkreises Görlitz.

Die Lausitzer Fischwochen fallen genau in die Zeit des Abfischens. Seit 25 Jahren bringen sie Teichwirtschaften, Restaurants und Veranstalter zusammen. „Viele kennen die Teiche von Sparziergängen und Ausflügen. Aber längst nicht jeder weiß, welcher hochwertige Fisch dort erzeugt wird“, sagt Heike Lenz vom Tourismusverband Oberlausitz, der die Lausitzer Fischwochen vermarktet. „Genau das wollen wir mit den Fischwochen zeigen.“

Beim Abfischen zuschauen

Wer sehen möchte, wie die Fische aus dem Teich kommen, hat dazu in den nächsten Wochen mehrfach Gelegenheit. An verschiedenen Orten finden Abfischfeste statt. Am 3. Oktober wird am Inselteich in Radibor das Netz eingeholt. Eine Woche später, am 10. Oktober, steht beim Hof- und Fischerfest in Weißig das traditionelle Abfischen am Altteich auf dem Programm. Am 11. Oktober lädt die Fischzucht Ermisch in Langburkersdorf zum Schaufischen ein. Am 17. Oktober folgt die Veranstaltung am Großen Ballackteich in Litschen. Mindestens drei Fischzüge sind dort geplant. Den Abschluss der Schaufischtermine bildet am 31. Oktober der Schlossteich in Petershain. Neben dem Abfischen gibt es dort einen Handwerker- und Bauernmarkt.

Wissen rund um den Lausitzer Fisch wird bis Anfang November ebenfalls vermittelt. Am 10. Oktober führt Ranger Maik Rogel zum Beispiel bei einer Wanderung durch die Teichgruppe Kauppa und erklärt, wie die Teichwirtschaft entstanden ist und die Landschaft geprägt hat. Einen Tag später geht es mit Ranger Yannik Otto an den Tauerwiesenteich bei Mücka. Dort lassen sich zu dieser Jahreszeit rastende Kraniche und andere Zugvögel beobachten.

Auch für Kinder gibt es während der Herbstferien Angebote. Unter dem Titel „Sind Fische stumm?“ dreht sich am 14. Oktober in Lohsa alles um die heimischen Fische. Im Haus der Tausend Teiche in Wartha führen am 14. und 21. Oktober Veranstaltungen durch die Dauerausstellung. Am 15. Oktober können Kinder dort bei einer Schnitzeljagd nach „Konny, dem Karpfen“ suchen.

Karpfen und Forelle aus der Nachbarschaft

Wer den Lausitzer Fisch lieber auf dem Teller kennenlernen möchte, findet ihn während der Fischwochen in zahlreichen Restaurants der Region. Für Betreiberin Monika Lukasch vom sorbischen Restaurant „Wjelbik“ in Bautzen gehören dabei zwei Fische unbedingt dazu: Karpfen und Forelle. Beide werden gebraten angeboten, die Forelle gibt es außerdem geräuchert. Beim Karpfen darf auch die klassische Variante als Karpfen blau nicht fehlen.

Dass die Fische aus der Region kommen, ist Lukasch wichtig. Im „Wjelbik“ wird generell darauf geachtet, möglichst regionale Produkte zu verwenden. „Wir bekommen hier einen sehr hochwertigen Fisch direkt aus der Region“, sagt Lukasch. „Er muss sich qualitativ hinter dem Meeresfisch überhaupt nicht verstecken.“ Für die Gastronomin geht es dabei nicht nur um die Qualität auf dem Teller. Sie erlebt auch, wie viel Arbeit hinter der heimischen Fischproduktion steckt. „Ich finde ganz wunderbar, was die Teichwirte hier in der Region leisten“, sagt sie. Dass der Fisch praktisch vor der Haustür erzeugt werde und keine langen Transportwege zurücklegen müsse, sei ein weiterer Vorteil.

Das „Wjelbik“ ist nicht das einzige Restaurant, das während der Fischwochen Lausitzer Fisch serviert. Mit dabei sind auch der Gasthof Drei Linden in Uhyst, der Weichaer Hof in Weicha, die Gaststätte und Pension „Zum Eisvogel“ in Wartha, das Hotel Kyffhäuser in Großharthau und das Kulturhotel Fürst Pückler Park in Bad Muskau. Auch die Teichwirtschaft Weißig verbindet die Fischwochen mit dem Essen: Vom 26. September bis 2. November bietet sie unter dem Titel „Lausitzer Fisch für Genießer“ ein Fischessen mit regionalen Gerichten aus heimischem Fisch an.

Direkt vom Teich in den Hofladen

Wer den Lausitzer Fisch lieber selbst zubereitet, kann ihn direkt bei den Teichwirtschaften der Region kaufen. Mehrere Betriebe verkaufen frischen und geräucherten Fisch in ihren Hofläden. Einer davon ist die Fischzucht Rietschen. Deren Geschäftsführer Karsten Tusche ist der diesjährige „Teichwirt des Jahres“ der Fischwochen.

Er steht stellvertretend für die vielen Menschen der Region, die in der Branche arbeiten. Die Fischzucht Rietschen bewirtschaftet 42 Teiche mit insgesamt rund 260 Hektar Fläche und produziert jährlich etwa 130 Tonnen Fisch. Neben Schleien, Barschen, Plötzen und Zandern ist der Spiegelkarpfen der wichtigste Fisch des Betriebs. Drei bis vier Jahre wächst er heran, bevor er verkauft wird. Einen guten Teil der Produktion verkauft die Fischzucht im eigenen Hofladen. Auch Tusche steht dort hinter der Theke. Er mag den direkten Kontakt zu den Kunden und die kurzen Gespräche über die Arbeit am Teich oder das beste Karpfenrezept. Neben frischem Fisch gibt es dort auch Räucherfisch. Weil ein Teil des Fangs eingefroren wird, reicht das Angebot bis kurz vor den Sommer.

Nicht der gesamte Fisch aus Rietschen bleibt allerdings in der Oberlausitz. „Einen großen Teil liefern wir auch nach Mecklenburg-Vorpommern“, sagt Tusche. Und fügt mit einem Schmunzeln hinzu: „Wo Müritz-Fisch draufsteht, könnte dann auch Oberlausitz-Fisch drin sein.“



Foto: Jens Dauterstedt

Alle Veranstaltungen, Hofläden und Restaurant-Tipps sind zu finden unter: www.lausitzer-fisch.de

Kontakt

Heike Lenz

Projektmanagerin Tourismusmarketing

Tourismusverband Oberlausitz e.V.
Humboldtstraße 25
02625 Bautzen
E-Mail: heike.lenz@oberlausitz.com
Telefon: 03591/ 487712

Lisa Willenberg

Stellvertretende Geschäftsführerin | Marketingleiterin

Tourismusverband Oberlausitz e.V.
Humboldtstraße 25
02625 Bautzen
E-Mail: lisa.willenberg@oberlausitz.com
Telefon: 03591/ 487715