



LAUSITZER FISCH-ERLEBNISSE

Entdeckungen im Land der Tausend Teiche

SACHSEN



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushalts.

Impressum

Herausgeber: Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH (MGO)

Fotos: OLHTL e. V. – twenty4pictures.de (S. 3, 19), Torsten Kellermann (S. 4), Kleene Schänke – Jens Birke (S. 5), Wolfgang Wittchen (S. 8), Karsten Nitsch (S. 10), André Meyer (S. 16), TMGS – Fouad Vollmer Werbeagentur (S. 20)

Grafiken Fischers Franzl: A. Bierwolf

Titelbild: Jens Dauterstedt

Realisierung: Ö GRAFIK

Karten: OSM-DATEN:

© OpenStreetMap-Mitwirkende | Datenaufbereitung: map-site.de, Ö GRAFIK

Auflage: 20 000 Stück

Druck: Löbnitz Druck GmbH

Hinweis zu den Angeboten:

Die MGO hat in der vorliegenden Broschüre die Projektpartner zusammengestellt und ist nicht Veranstalter der einzelnen Reiseangebote und Pauschalen. Diese sind ausschließlich bei den jeweils benannten Anbietern buchbar. Durch die MGO wird keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Broschüreinträge externer Partner übernommen.



MARKETING-GESELLSCHAFT
OBERLAUSITZ-NIEDERSCHLESIE N

Marketing-Gesellschaft
Oberlausitz-Niederschlesien mbH
Humboldtstraße 25
02625 Bautzen
Tel. 03591 48770
Fax 03591 487748
info@oberlausitz.com
www.oberlausitz.com
www.lausitzer-fischwochen.de



© DSV

**Ob Haus oder Wohnung –
finden und finanzieren
Sie mit der Sparkasse
ganz einfach Ihre eigene
Traummobilie.**

Jetzt beraten lassen.



ksk-bautzen.de
ostsaechsische-sparkasse-dresden.de
sparkasse-oberlausitz-niederschlesien.de



20. LAUSITZER FISCHWOCHEN

11. SEPTEMBER BIS 31. OKTOBER

Wusstet ihr schon, dass die Oberlausitz mit ihren über 1 000 Teichen zu den größten Binnenfischereigeieten Deutschlands zählt?

Bereits seit dem 13. Jahrhundert hat die Fischzucht hier Tradition. Vor allem Karpfen, aber auch Zander, Hecht und Stör wachsen in den Oberlausitzer Teichen heran. Die Lausitzer Fischwochen begleiten im Herbst das Abfischen. In dieser Zeit laden Restaurants, Gastgeber, Teichwirtschaften, Gästeführer und Naturschutzeinrichtungen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise der besonderen Art ein. Vom 11. September bis 31. Oktober 2021 genießt ihr den Lausitzer Fisch ganz traditionell oder in spannenden, neuen Kreationen. Wenn ihr selbst den Kochlöffel schwingen möchtet, dann besucht doch einen der thematischen Kochkurse, in denen ihr Tipps und Tricks für die Zubereitung erfahrt. Aber nicht nur im Herbst könnt ihr den Lausitzer Fisch entdecken, erleben und genießen. Auf geführten Teichwanderungen oder entspannten Radtouren entdeckt ihr ganzjährig die Artenvielfalt der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Auch die schmackhaften Fische werden dank modernster Technik unabhängig von der Jahreszeit angeboten.

Hinweis: Es ist nicht bekannt, ob coronabedingt alle Veranstaltungsformate wie gewohnt stattfinden können. Informationen zu den Lausitzer Fischwochen 2021 sind aktuell auf www.lausitzer-fischwochen.de aufgeführt.



ENTDECKT MIT UNS DEN LAUSITZER FISCH

Mit Franzi und Ranger Richy unterwegs

Hallo, ich bin's, Franzi. Wir kennen uns schon aus dem vorigen Jahr. Mittlerweile bin ich zehn Jahre alt. Ich gehe immer noch sehr gern auf Entdeckungsreise in der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Manchmal mache ich das mit meinem Opa, Fischer Frank, aber richtig spannend ist es mit Ranger Richy. Er zeigt mir, wie faszinierend die Natur ist und was es alles am und im Teich zu entdecken gibt. Dann fühle ich mich selbst wie eine Rangerin im Biosphärenreservat, das macht richtig Spaß und das will ich ja auch mal werden.

Was mir besonders gefällt?

Ich mag die kleinen Karpfen, die gerade erst in den Teich gesetzt wurden. Auch die großen, die schon drei Sommer im Wasser verbracht haben, und Welse, Zander, Störe und Hechte schaue ich mir gerne an. Ich durfte auch schon mit helfen und mich sogar mal im Angeln probieren.

Bunt schillernde Libellen schwirren im Schilf, die finde ich richtig bezaubernd. Herrlich ist es auch, entlang der Teiche mit dem Rad zu fahren. Nur das Quaken der Frösche und die Stimmen der Vögel sind zu hören. Wenn ich ganz still bin, hör ich das Rauschen des Schilfes.

Mein Opa lässt sich auch gern bei seiner Arbeit über die Schulter blicken, er weiß dabei viel zu erzählen. Was er schon alles am Teich erlebt hat!

Anglerlatein ist da gar nichts dagegen. Wichtig ist es, dass es genügend regnet. Sonst trocknen die Fischteiche, die keinen Zufluss haben, aus.

Das und vieles mehr habe ich bereits erfahren.

Kennt ihr die Ausstellung im HAUS DER TAUSEND TEICHE? Auch wenn die Sonne nicht scheint, ist es hier gemütlich und es gibt Wissenswertes für Klein und Groß. In einem großen Aquarium kann man regionale Fischarten ganz genau beobachten.

Ihr wisst ja schon, wie gern ich Fisch esse. Mein neues Lieblingsgericht sind Karpfenchips. Was das ist? Das erfahrt ihr auf Seite 16.

Ich freue mich sehr, dass auch ihr auf Entdeckungsreise in der Heimat des Lausitzer Fisches gehen wollt.

Vielleicht treffen wir uns ja.

Bis bald!

Eure Franzl



Achtet auf dieses Logo:

Es weist auf Produkte aus Lausitzer Fischen hin.

MIT DEM »OBERLAUSITZER« OLDTIMERBUS ZUR ERÖFFNUNG DER 20. LAUSITZER FISCHWOCHE

am Samstag, 11. September & Sonntag, 12. September 2021 ab Bautzen*

1. Tour: Samstag, 11.09.2021

9:30 Uhr Abfahrt von Bautzen

14:30 Uhr Rückfahrt

Bushaltestelle Wartha

2. Tour: Sonntag, 12.09.2021

9:30 Uhr Abfahrt von Bautzen

14:30 Uhr Rückfahrt

Bushaltestelle Wartha

3. Tour: Sonntag, 12.09.2021

12:00 Uhr Abfahrt von Bautzen

17:00 Uhr Rückfahrt

Bushaltestelle Wartha



Dieses Angebot ist ONLINE buchbar unter:
www.kleeneschaenke.de/veranstaltungen
Kleene Schänke, Koch- und Kulturwerkstatt
Erlenweg 14, 02733 Cunewalde
Tel. 01520 1820659
E-Mail: kontakt@kleeneschaenke.de



*Preis pro Person: 18,90 € / Kinder bis 14 Jahre: 11,90 €.

Der Eintritt zum Naturmarkt in Wartha ist bereits im Preis enthalten.

TERMINE

im Rahmen der 20. Lausitzer Fischwochen 2021

11. September

Offizielle Eröffnung der 20. Lausitzer Fischwochen im Rahmen des Deutsch-Sorbischen Herbst-Naturmarktes in Wartha

www.lausitzer-fischwochen.de

11. und 12. September, 10 – 17 Uhr Deutsch-Sorbischer Herbst-Naturmarkt in Wartha auf dem Hof der Biosphären-reservatsverwaltung

Ein ganzes Wochenende lang erwartet Sie ein buntes Markttreiben mit vielfältigen Aktionen und Angeboten rund um das Thema »Vom Fischer und seinen Karpfen«. Regionale Produkte örtlicher Produzenten, ein sorbisches Kulturprogramm, Vorführungen traditioneller Handwerkstechniken, Exkursionen in die Teichgruppe Guttau und Mitmachangebote für Kinder runden den Besuch ab. Die Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit dem Heimatverein Radiška durchgeführt.

Kosten: Eintritt 2,00 € pro Tag,

Kinder bis 14 Jahre frei

Hof der Biosphärenreservatsverwaltung

Warthaer Dorfstraße 29

02694 Malschwitz OT Wartha

Tel. 035932 3650

www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de



11. und 12. September, 10 – 17 Uhr

Angebot verschiedener Karpfenprodukte, Backfisch, Fischimbiss zum Herbst-Naturmarkt in Wartha

KREBA-Fisch GmbH, Tel. 03588 205930



18. September, ab 11 Uhr

Kloster, Kräuter und Karpfenfilet

Kräuterführung und kleine Kochwerkstatt zum Lausitzer Fisch mit Kaffee und Kuchen im Garten des Klosters St. Marienstern

Kosten: 25,00 € p. P., Anmeldung erforderlich
Buchung unter www.slowfood.de | Vor Ort / Lausitz / Convivium Termine



25. September, 9 – 17 Uhr

Natur- und Fischerfest auf dem Erlichthof Rietschen

mit Markttreiben, frischem Lausitzer Fisch und buntem Programm für Jung und Alt sowie Abfischen am Erlichteich

Kosten: Eintritt 3,00 € für Erwachsene
Tel. 035772 40873, www.erlichthof.de



26. September, 11 – 14 Uhr

Oberlausitzer Fischbuffet im Weichaer Hof

Ein Muss für alle Fischliebhaber. Ein Buffet mit verschiedensten Fischgerichten – über Karpfen, Forelle und Saibling – hochwertige Produkte zu besonderen Speisen verarbeitet.

Kosten: 35,00 € p. P.

Anmeldung erforderlich

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de

www.weichaer-hof.de

26. September, 9 – 15 Uhr

Radtour ins Land der Tausend Teiche

Ranger Lorenz Richter und die ADFC Ortsgruppe Bautzen laden Sie zu einer gemeinsamen Radtour von Bautzen ins Land der Tausend Teiche nach Wartha bei Guttau und zurück ein. Erfahren Sie mehr über Aufgaben und Ziele des Biosphärenreservates und erleben Sie, wie menschliches Wirtschaften im Einklang mit der Natur stattfinden kann. Bitte funktionstüchtiges Fahrrad und Tagesverpflegung mitbringen. Eine Einkehr in Wartha ist möglich.

Treff: Am Reichturm auf dem Kornmarkt in 02625 Bautzen.

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung telefonisch unter 035932 3650 oder broht.poststelle@smul.sachsen.de

1. Oktober, 18 – 22 Uhr

Lausitzer Fischkochkurs

Ort: Bio-Berggasthof »Beckenbergbaude«

Kosten: 65,00 € p. P.

Weitere Informationen mit Buchungsmöglichkeit: www.bei-meyer.de

2. Oktober, 10 – 13 Uhr

Abfischfest am Inselteich Radibor

Ein Spaß für Groß und Klein, Verkauf von Frischfisch und Räucherfisch, für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Weitere Informationen:

Tel. 0173 9025365, www.insel-radibor.de

3. Oktober, 11 – 14 Uhr

Oberlausitzer Fischbuffet im Weichaer Hof

Ein Muss für alle Fischliebhaber. Ein Buffet mit verschiedensten Fischgerichten – über Karpfen, Forelle und Saibling –, hochwertige Produkte zu besonderen Speisen verarbeitet.

Kosten: 35,00 € p. P.

Anmeldung erforderlich

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de
www.weichaer-hof.de

13. 3. Oktober, 11:30 – 14 Uhr

Brunch im Barockschloss Rammenau

In diesem Jahr begeben wir uns mit unserer Brunchreihe auf eine Tour durch das Schlösserland Sachsen. Tief verwurzelt mit der Geschichte des Freistaates Sachsen und auch als seine Wiege bezeichnet, begleiten wir Sie heute zur Albrechtsburg Meißen. Fast auf den Tag genau vor 31 Jahren wurde unser schöner Freistaat dort wieder neu begründet. Passend dazu überreichen wir Ihnen typische Speisen der sächsischen Küche. Ein Rundgang durch den Schlosspark nach dem Schlemmen rundet Ihren Aufenthalt ab. Eintrittskosten in die Schlossanlage entfallen.

Nur mit Voranmeldung!

Kosten: 24,00 € | 12,50 € Kinder (5 – 11 Jahre)

Getränkepauschale für 13,50 € zubuchbar

Tel. 03594 703559

www.barockschloss-rammenau.com



3. Oktober, ab 10 Uhr

Fischerfest Deutschbaselitz

Auch dieses Jahr findet das traditionelle Fischerfest am Großteich Deutschbaselitz statt. Bis zu 30 Händler aus der Region sorgen für ein reges Markttreiben, natürlich mit Fischverkauf und Fischgerichten im großen Festzelt. Mit Clown Locci und dem Spielmannszug Pulsnitz kommt auch die Kultur nicht zu kurz.



3. Oktober, 14 – 17 Uhr

Herbst in den Teichen

Geschichten und Geschichtliches zu Fischerei und Naturschutz mit Ranger und Fischer Maik Rogel

Treff: Hof der Biosphärenreservatsverwaltung, Wartha Dorfstraße 29
02694 Malschwitz OT Wartha
Tel. 035932 3650
www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de



9. Oktober, 9 – 16 Uhr

Hoffest zum Altteichfischen der Teichwirtschaft Weißig

Fischzüge live erleben – allerhand Wissenswertes zur Natur und Fischerei; Verkauf von Frisch- und Räucherfisch; Wildschwein sowie Fischsuppe nach Art des Hauses; Musikalisches und Alphornblasen
Tel. 035792 50411, www.teichhaus1.de



9. Oktober, 10 – 16 Uhr

29. Fischerfest der Teichwirtschaft Klitten

Fischerfest am Maximilianteich und auf dem Fischereihof, Schaufischen mit 3 Fischzügen. Verkauf von Frisch- und Räucherfisch, Reichwalder Blasmusik, Naturmarkt, gastronomische Betreuung. Traditionelle Fischspezialitäten, Fischen für Kinder, Hüpfburg, Kinderschminken. Bei Reisegruppen Anmeldung erbeten.
Kosten: Der Eintritt ist frei.
Tel. 035895 50409, www.fischerei-klitten.de



10. Oktober, 10 – 16 Uhr

Schaufischen am Mühlteich in Langburkersdorf des Forellenhofes G. Ermisch

Ein ganzer Tag rund um den Fisch mit Erläuterungen, Verkauf und Fischimbiss, gegrillte und geräucherte Fischprodukte, Fischsuppe, Fischbrötchen, Bier vom Fass
Tel. 03596 603136, www.fischzucht-ermisch.de

13

15. Oktober, 18 – 21 Uhr**Barockverführung mit Tafelfreuden****»Fischers Fritze fischt frische Fische ...«****im Barockschloss Rammenau**

Lassen Sie sich zu einem kulinarischen Abend im Schloss mit einem köstlichen Menü zum Thema Fisch sowie einem Schlossrundgang verführen.

Nur mit Voranmeldung!

Kosten: 34,00 € inkl. Begrüßungsgetränk
Getränkepauschale für 16,50 € zubuchbar
Tel. 03594 703559

www.barockschloss-rammenau.com

4

16. Oktober, 9 – 16 Uhr**Schaufischen der Teichwirtschaft Ringpfeil am Großen Ballackteich bei Litschen**

Großes Imbissangebot mit heimischen Fischspezialitäten, Verkauf von Frisch- und Räucherfisch, Bierzelt, Kaffee und Kuchen, Bastelecke, Hüpfburg

Kosten: Der Eintritt ist frei.

Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil / Wartha
Tel. 035726 50233, www.ringpfeil.de

9

17. Oktober, 11 – 14 Uhr**Oberlausitzer Fischbuffet im Weichaer Hof**

Ein Muss für alle Fischliebhaber. Ein Buffet mit verschiedensten Fischgerichten – über Karpfen, Forelle und Saibling –, hochwertige Produkte zu besonderen Speisen verarbeitet.

Kosten: 35,00 € p. P.**Anmeldung erforderlich**

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de
www.weichaer-hof.de

1

17. Oktober, 7 – 10 Uhr**Mit dem Ranger unterwegs:****Vogelzug am Tauerwiesenteich**

Beobachten Sie mit Ranger Yannik Otto rasende Kraniche und die Vielfalt der Zugvögel am größten Teich im Biosphärenreservat.

Ort: Tauerwiesenteich, Dorfstraße zwischen Förstgen und Tauer, 02906 Mücka (beim Wegweiser »Seeadlerweg« abbiegen)

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.

Tel. 035932 3650

www.biosphaerenreservat.de

1

20. Oktober, 10 Uhr**Auf Augenhöhe mit Karpfen und Co.**

Führung durch die Dauerausstellung im HAUS DER TAUSEND TEICHE mit zusätzlichen Geschichten und aktuellen Informationen aus dem Biosphärenreservat

Ort: HAUS DER TAUSEND TEICHE

Warthaer Dorfstraße 29


02694 Malschwitz OT Wartha

Kosten: Erwachsene 4,50 €, Ermäßigte 3,00 €, Kinder bis 6 Jahre frei, Familien (2 Erwachsene und max. 4 Kinder) 9,00 €

Tel. 035932 3650

www.haus-der-tausend-teiche.de



 **22. Oktober, 14 – 18 Uhr**

Exkursion: Dem Fischer über die Schulter geschaut

Wie läuft das Abfischen ab? Wie viele und welche Fische sind in den Teichen? Vor welchen Herausforderungen steht der Fischer? Und was passiert mit den Fischen, nachdem sie im Kescher gelandet sind? Ranger Maik Rogel beantwortet diese und andere Fragen und besucht mit Ihnen den Fischer auf dem Fischereihof. In Zusammenarbeit mit der Teichwirtschaft Klitten.

Treff: Tauerwiesenteich, Dorfstraße zwischen Förstgen und Trauer, 02906 Mückä (beim Wegweiser »Seedlerrundweg« abbiegen), von dort Fahrt mit PKW zu weiteren Exkursionspunkten

Kosten: Die Teilnahme ist kostenfrei.
Tel. 035932 3650
www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

 **24. Oktober, 11 – 14 Uhr**

Oberlausitzer Fischbuffet im Weichaer Hof

Ein Muss für alle Fischliebhaber. Ein Buffet mit verschiedensten Fischgerichten – über Karpfen, Forelle und Saibling –, hochwertige Produkte zu besonderen Speisen verarbeitet.

Kosten: 35,00 € p. P.

Anmeldung erforderlich

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de
www.weichaer-hof.de

 **27. Oktober, 10 Uhr**

Auf Augenhöhe mit Karpfen und Co.

Führung durch die Dauerausstellung im HAUS DER TAUSEND TEICHE mit zusätzlichen Geschichten und aktuellen Informationen aus dem Biosphärenreservat.

Ort: HAUS DER TAUSEND TEICHE
Warthaer Dorfstraße 29
02694 Malschwitz OT Wartha

Kosten: Erwachsene 4,50 €, Ermäßigte 3,00 €, Kinder bis 6 Jahre frei, Familien (2 Erwachsene und max. 4 Kinder) 9,00 €
Tel. 035932 3650
www.haus-der-tausend-teiche.de

 **31. Oktober, 8 Uhr**

Schaufischen am Schloßteich Petershain

Teichwirtschaft Armin Kittner, große Festzelte mit verschiedenen Imbissangeboten und heimischen Fischspezialitäten, Verkauf von Frisch- und Räucherfisch, Live-Musik, Kaffee und Kuchen, großer Handwerker- und Bauernmarkt, viele Kinder-Attraktionen, ausreichend Parkplätze

Kosten: Der Eintritt ist frei.

Bitte beachten Sie, dass alle Veranstaltungen und Angebote der jeweils zum Termin aktuellen Corona-Schutzverordnung unterliegen! Die Durchführung kann nicht garantiert werden. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig beim jeweiligen Veranstalter (siehe Nummerierung der Fische) und auf www.lausitzer-fischwochen.de!

ANGEBOTE



Fisch-Genießertage und Fisch-Genießertage de luxe mit Freunden auf dem Weichaer Hof

Fisch mit Freunden genießen und 2 Nächte mit Frühstück (de luxe 3 Tage, herausragendes Oberlausitzer Fischmenü am Sonntag) mit insgesamt 6 Personen auf dem Weichaer Hof verbringen. Sie schlafen in einer unserer großen Ferienwohnungen (bis zu 6 Personen) und genießen am Anreisetag einen köstlichen Oberlausitzer Fischtopf. Am 2. Tag verwöhnen wir Sie mit einem exquisiten 3-Gang-Fisch-Menü. Entspannende Spaziergänge in der Gröditzter Skala gleich hinterm Hof oder im 15 min. entfernten UNESCO-Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft sorgen für ein rundum gelungenes Erlebnis.

Preis: 99,00 € p. P. | 199,00 € p. P. (de luxe)
Zeitraum: 11. September – 1. November 2021
siehe www.weichaer-hof.de

Hinweis: Buchung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de

Anbieter: Weichaer Hof

FBS Sonja Fritsch & Hagen Schmidt GbR
Tel. 035876 46520, www.weichaer-hof.de



Fisch-Genießertage und Fisch-Genießertage de luxe auf dem Weichaer Hof

Für alle Fischliebhaber bieten wir für 2 Personen 2 Übernachtungen (inkl. unserem reichhaltigen Landfrühstück) in einer unserer 4*-Ferienwohnungen. Am Anreisetag verwöhnen wir Sie mit einem delikaten Oberlausitzer Fischtopf. Ein exquisites 3-Gang-Fisch-Menü servieren wir am 2. Tag Ihres Aufenthaltes. Entspannende Spaziergänge in der Gröditzter Skala gleich hinterm Hof oder im 15 min. entfernten UNESCO-Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft sorgen für ein rundum gelungenes Erlebnis.

Preis: 129,00 € p. P., EZ-Zuschlag: 25,00 € | 229,00 € p. P.; EZ-Zuschlag: 25,00 € (de luxe: 3 Übernachtungen, Oberlausitzer Fischbuffet am Do.)

Zeitraum: 11. September – 1. November 2021
siehe www.weichaer-hof.de

Hinweis: Buchung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

Tel. 035876 46520, info@weichaer-hof.de

Anbieter: Weichaer Hof

FBS Sonja Fritsch & Hagen Schmidt GbR
Tel. 035876 46520, www.weichaer-hof.de



Fischkochkurs in der Kochschule der Beckenbergbaude Eibau

ab 6 Personen individuell buchbar

Anbieter: Bio-Berggasthof

»Beckenbergbaude«, Tel. 03586 387673

Weitere Informationen: www.bei-meyer.de

HIER KOMMT FRISCHER FISCH AUF DEN TISCH

Unsere Gastronomen



Bio-Berggasthof »Beckenbergbaude«

Beckenbergstraße 5

02739 Kottmar OT Eibau, Tel. 03586 387673

www.beckenbergbaude.de

1. Bio-Berggasthof in Sachsen auf dem Eibauer Beckenberg (408 m). Die Berggeister verzaubern Sie mit einer öko-regionalen-, saisonalen Küche. Verschiedene Räumlichkeiten für bis zu 80 Personen, Übernachtungsmöglichkeiten für 10 Personen und eine eigene Kochschule laden zum Feiern, Hochzeiten, Wandern, Übernachten oder Ähnlichem ein. Zahlreiche Kettensägen-Holzskulpturen runden den Besuch auf dem Hausberg ab. Öffnungszeiten: Mo. – Fr. ab 17 Uhr, Sa. / So. 11 – 14 Uhr und ab 17 Uhr



Bürgerhaus Niesky GmbH

Muskauer Straße 31 und 35, 02906 Niesky

Tel. 03588 25770

www.buergerhaus-niesky.com

Inmitten der schönen Oberlausitz liegt eingebettet in die Heide- und Teichlandschaft die Große Kreisstadt Niesky, Ausgangspunkt für viele Ausflüge. Die gutbürgerliche Küche verwehnt mit typischen Gerichten aus der Oberlausitz und mit Köstlichkeiten aus aller Welt. Mo. – Sa. 11 – 22 Uhr, So. 11 – 14 Uhr



Campingplatz Deutschbaselitz

c/o ViWiMaNiMa GmbH

Großteichstraße 30

01917 Kamenz OT Deutschbaselitz

Tel. 03578 301489

www.campingplatz-deutschbaselitz.com

Campingplatz mit Mobilheimen, Ferienhäusern und Campingfässern, Touristikstellplätzen für Wohnwagen, Reisemobil und Zelt, Rezeption tägl. ab 8 Uhr geöffnet, Bistro »Strandklaus« mit gutbürgerlicher Küche tägl. ab 11 Uhr geöffnet, Vermietung Saal für Feierlichkeiten



Gasthof Drei Linden

Hauptstraße 6

02943 Boxberg / O. L. OT Uhyst

Tel. 035728 80227

www.drei-linden-uhyst.de

Der Landgasthof im Herzen von Uhyst, Radfahrer willkommen, Veranstaltungen aller Art, Zimmervermittlung, großer Saal, Partyservice, Öffnungszeiten: Mi. – So. 11 – 21 Uhr, Mo. / Di. Ruhetag



Herrschaftlicher Gasthof

Marktplatz 9, 02699 Neschwitz

Tel. 035933 391260

www.herrschaftlicher-gasthof.de

Unsere Pension und Gaststätte liegt im Zentrum von Neschwitz, in unmittelbarer Nähe zum Neschwitzer Schloss und Park, das lädt nach einer ausgiebigen Fischmahlzeit zu einem Spaziergang ein.

In unserer Nähe sind verschiedene Teichwirtschaften. Dadurch wird immer fangfrischer Karpfen garantiert.
So. / Mo. 11.30 – 20 Uhr, Do. 11.30 – 21 Uhr,
Fr. / Sa. 11.30 – 22 Uhr, Di. / Mi. Ruhetag

6 Kulturhotel Fürst Pückler Park
Schloßstraße 8, 02953 Bad Muskau
Tel. 035771 5330
www.kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de

»Fürstlich Speisen in Bad Muskau« – regionale Fischspezialitäten, v. a. Wels, Karpfen und Hecht, Kreatives aus den historischen Tafelbüchern Pücklers: frisch, regional und saisonal,
Restaurant: Mo. – Fr. 14 – 22 Uhr,
Wochenenden und Feiertage 12 – 22 Uhr

7 Gasthaus und Hotel Rote Schenke Pielitz
OT Pielitz Nr. 20, 02627 Kubschütz
Tel. 03591 210470, www.rote-schenke.de

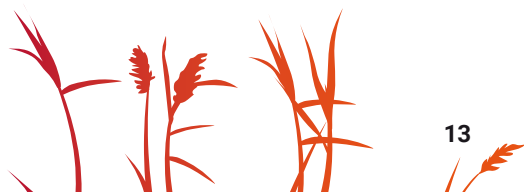
Regionale Küche mit Lausitzer Gerichten. Unser Haus befindet sich direkt am Waldrand, abseits von Straße und Lärm; bei schönem Wetter haben Sie von unserem Biergarten einen ausgezeichneten Panoramablick bis in die Königshainer Berge und zur Landeskronen. Mo. / Di. nur für Hotelgäste, Mi. – Fr. ab 11.30 Uhr, Sa. ab 11 Uhr, So. / Feiertage 11 – 17 Uhr

8 Landhotel & Spreetal Grubschütz
Preuschwitzer Straße 12
02692 Doberschau OT Grubschütz
Tel. 03591 270409

www.landhotel-grubschuetz.de
Das familiengeführte Landhotel & Spreetal Grubschütz vor den Toren der Stadt Bautzen lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Verbringen Sie eine erholsame Zeit in ländlicher Ruhe und mit leckeren Fischgerichten wie Lausitzer Karpfen, Zander und Wels aus regionaler Fischzucht. Di. – Fr. 17 – 21 Uhr, Sa. 11 – 21 Uhr, So. 11 – 17 Uhr. Küchenschluss ist eine Stunde vor Restaurantschluss.

9 Weichaer Hof
FBS Sonja Fritsch & Hagen Schmidt GbR
Hauptstraße 24
02627 Weißenberg OT Weicha
Tel. 035876 46520, www.weichaer-hof.de

Der Dreiseithof im Herzen der Oberlausitz mischt regionale Verbundenheit und höchsten Qualitätsanspruch mit landestypischer Gastlichkeit und kreativer Umsetzung. Erleben Sie einen erholsamen Aufenthalt in unseren 4*-Ferienwohnungen für 2 – 6 Personen, kulinarische Genüsse aus unserer feinen Küche und Freizeitspaß für Groß und Klein in der Reitschule, auf dem Spielplatz, in der Gröditzter Skala etc. Mo. – Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr





Restaurant Wjelbik GmbH

Kornstraße 7, 02625 Bautzen

Tel. 03591 42060, www.wjelbik.de

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie einzigartige sorbische Gastlichkeit, Lausitzer Karpfenfilet, gebraten oder blau, Lausitzer Forellenfilet, hausgemachte Forellenuspraline. Di. – Sa. 11 – 15 Uhr und ab 17.30 Uhr, So. 11 – 15 Uhr, Mo. Ruhetag



Pension und Gaststätte Zur Grafenschaft

Neudorf-Klösterlich 7, 02997 Wittichenau

Tel. 035725 923532, www.bauernhof-graf.de

Genießen Sie unsere saisonalen und regionalen Speisen, egal ob Rumpsteak, Forelle oder Wild. Mo. – Fr. 16 – 22 Uhr, Sa. / So. 10 – 22 Uhr, in den Wintermonaten / November – Ostern So. 10 – 16 Uhr



Historisches Gasthaus Mönchshof

Burglehn 1, 02625 Bautzen

Tel. 03591 490141, www.moenchshof.de

Mitten im Herzen der historischen Altstadt des 1000-jährigen Bautzen befindet sich eine ganz besondere Adresse: das Historische Gasthaus Mönchshof zu Bautzen. Hier empfängt man Sie ganz unter dem Motto »Tafeln und Zechen wie im Mittelalter« bei romantischem Kerzenschein in gemütlicher, rustikaler Atmosphäre. Die mittelalterlich gekleideten Mägde und Knechte bewirten Sie mit hausgebackenem Brot, kühlem Met und deftiger regionaler Kost, wie Oberlausitzer Forelle, zubereitet nach überlieferten Rezepturen. Ganz gleich ob aus geschäftlichem Anlass, bei einem Essen mit

Freunden oder bei einer mittelalterlichen Tafel mit Gauklern und Spielleuten – ein Besuch im »Mittelalter« wird für Sie und Ihre Gäste garantiert zu einem unvergesslichen Erlebnis!



Staatliche Schlösser, Burgen und Gärten Sachsen gGmbH

Barockschloss Rammenau

Am Schloss 4, 01877 Rammenau

Tel. 03594 703559

www.barockschloss-rammenau.com

1721 von einem Kammerherrn am Hofe Augusts des Starken erbaut, ist das Barockschloss Rammenau eine der schönsten vollständig erhaltenen Landbarockanlagen Sachsens.

Schlossgastronomie: Jan. – März an den Wochenenden 12 – 16 Uhr, in den Winterferien 12 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag, April – Okt. 12 – 18 Uhr, warme Küche bis 17 Uhr, Di., Mi. Ruhetag, Nov. / Dez. 12 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag
Schlossanlage: April – Okt. 10 – 18 Uhr, Nov. – März 10 – 16 Uhr, Di., Mi. Ruhetag



Hotel Kyffhäuser GmbH

Dresdener Straße 3, 01909 Großharthau

Tel. 035954 5800, www.kyffhaeuser-hotel.de

Wohlfühlhotel in der Nähe von Dresden; idealer Ort für Feierlichkeiten aller Art; großes kulturelles Veranstaltungsangebot; Restaurant bietet Ihnen beste erlesene Fischspezialitäten und gutbürgerliche Küche. Mo. – Di. Ruhetag, Mi. – Sa. 11 – 21 Uhr, So. 11 – 15 Uhr

NATUR- EINRICHTUNGEN

1 HAUS DER TAUSEND TEICHE

Staatsbetrieb Sachsenforst
Biosphärenreservat Oberlausitzer
Heide- und Teichlandschaft

Warthaer Dorfstraße 29

02694 Malschwitz OT Wartha

Tel. 035932 36560

www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

www.haus-der-tausend-teiche.de

Besucherzentrum mit Tourist-Info, Shop, Imbiss, Erlebnisausstellung über die Tradition der Karpfenteichwirtschaft im Jahreszeitenwechsel, Riesenaquarium mit Karpfen und Co., wechselnde Sonderausstellungen, Einstieg in den Naturerlebnispfad »Guttauer Teiche & Olbasee«

2 Inselteichgemeinschaft Radibor e. V.

Mühlhäuser 13, 02627 Radibor

Tel. 0173 9025365, www.insel-radibor.de

Abfischfest am Inselteich – ein Spaß für Groß und Klein, Verkauf von Frisch- und Räucherfisch, für das leibliche Wohl ist gesorgt.

3 Naturschutzstation Neschwitz e. V.

Fischereihof und Schlosspark

Park 1, 02699 Neschwitz

www.naturschutz-neschwitz.org

Fischereihof Kleinholtscha: Bett+Bike, Biosphärenreservatspartner, Projekttag und Exkursionen, DZ und MBZ, Zeltplatz, Selbstversorgen



HAUS DER TAUSEND TEICHE

- Riesenaquarium mit heimischen Fischen
- Exkursion durch die Teichlandschaft
- Wassererlebnissgelände zum Spielen und Entdecken
- Tourismusinformation und Bistro im Haus
- Kinder bis 6 Jahre frei

Reinschauen
lohnt sich!

KONTAKT

Haus der Tausend Teiche
Warthaer Dorfstraße 29
02694 Malschwitz OT Wartha
Telefon 035932 365-60
kontakt@haus-der-tausend-teiche.de
www.haus-der-tausend-teiche.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – So. 9 – 17 Uhr
Mo. Ruhetag

Biosphärenreservat
Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft





KARPFENCHIPS

Kochschule André Meyer

ZUTATEN

- 350 g Karpfenfilet, gräten-geschnitten (Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil, Wartha)
- 190 g Mehl
- 150 ml Flüssigkeit (Bier, Wein, Mineralwasser)
- 1 TL Backpulver
- Curry, Salz, Pfeffer, Öl zum Ausbacken

ZUM VIDEO



www.lausitzer-fisch.de

ZUBEREITUNG

1. Für die Karpfenchips: Das Filet mit einem scharfen Messer von der Haut lösen und die einzelnen Karpfenscheiben nebeneinander auf dem Brett verteilen.
2. Für den Backteig: Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Currypulver (nach Belieben) in eine Schüssel geben.
3. Flüssigkeit zugeben und mit einem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig kräftig verrühren.
4. Jetzt Öl in einen Topf geben (eine hohe Pfanne geht auch) und auf 170° C erhitzen.
5. Karpfenscheiben durch den Backteig ziehen und im heißen Fett kurz (ca. 30 Sekunden) ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertig.

Dazu passen Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen oder Sie verteilen die Chips auf einen Salatteller.

Guten Appetit.

WAS IST EIGENTLICH »LAUSITZER FISCH?«

- **Lausitzer Fisch ist mindestens ein Drittel seiner Lebenszeit in der Lausitz »gewachsen«, das bedeutet für den Karpfen mindestens ein Jahr.**
- **Mit der »Lausitz« ist übrigens die gesamte Lausitz gemeint – Ober- und Niederlausitz, Sachsen und Brandenburg.**
- **Der Lausitzer Fisch wurde innerhalb der Lausitz »geerntet«.**
- **also »hier gewachsen – hier geerntet«**



Der traditionelle Fisch, der in der Lausitz seit fast 800 Jahren gezüchtet wird, ist der Karpfen, aber auch Hecht, Stör und weitere Arten können die Qualitätskriterien des »Lausitzer Fisch« erfüllen und als solcher verkauft werden. Dafür müssen sich die Teichwirtschaftsbetriebe durch eine Fachjury prüfen und zertifizieren lassen.



Betriebe, die besonders nachhaltig arbeiten und sich sehr für die Region engagieren, z. B. auch Ausbildungsbetrieb sind oder Wissen an Interessierte vermitteln, die Futtermittel und Satzische aus der Region beziehen, können ein Silber- oder sogar Gold-Prädikat erhalten.

Weitere Infos findet ihr unter: www.lausitzer-fisch.de



LAUSITZER FISCH

Frisch in den Hofläden der Teichwirtschaften

Fischzucht Rietschen GmbH

Forsthausweg 3a, 02956 Rietschen

Tel. 035772 40873

www.fischzucht-rietschen.de

Frischfisch, Räucherfisch, Hofladen:

Juni – August: Fr. 10 – 15 Uhr, Sa. 8 – 12 Uhr,

September – Mai: Fr. 10 – 17 Uhr,

Sa. 8 – 12 Uhr, und nach Absprache

Forellenhof Gunther Ermisch

Anbau 66, 01844 Neustadt

Tel. 03596 603136

www.fischzucht-ermisch.de

Frischfisch, Räucherfisch, Satzfische,

Fischplatten für Feste

Hofladen: Mo. – Do. 9 – 16 Uhr,

Fr. 9 – 18 Uhr und Sa. 9 – 12 Uhr,

Angeln (ohne Fischereischein)

KREBA-FISCH GmbH

An der Aue 16a

02906 Quitzdorf am See OT Sproitz

Tel. 035893 6243, www.kreba-fisch.de

Verkauf von Satz- und Speisefischen, Räucherfisch, Räucherfischplatten und Grillfisch

Hofladen in der Satzfischanlage Sproitz:

Tel. 03588 205930, Do. 8 – 15 Uhr,

Fr. 8 – 17 Uhr, Sa. 10 – 12 Uhr

Teichwirtschaft Karsten

Ringfeil / Wartha

Mühlenweg 3, 02699 Königswartha OT Wartha

Tel. 035726 50233, www.ringfeil.de

Verkauf von Satz- und Speisefischen, ganzjährig Frisch- und Räucherfisch, Fischplatten, Fischsuppe, Grillfisch und BioFisch, Angelmöglichkeit, Führungen und Verkostungen auf Anfrage

Hofladen: Mi. 12 – 16 Uhr,

Do. / Fr. 9 – 17 Uhr, Sa. 9 – 12 Uhr

Teichwirtschaft Klitten

Inh. Dietmar Bergmann

Dürrbacher Straße 351

02943 Boxberg / O. L. OT Jahmen

Tel. 035895 50409, www.fischerei-klitten.de

Verkauf von Satz- und Speisefischen, Hofladen mit eigener Räucherei, Frischfisch, Salate, Fischplatten, Marinaden, Angelmöglichkeit, Führungen und Verkostungen auf Anfrage, Hofladen: September – April Fr. 9 – 17 Uhr, Sa. 9 – 10.30 Uhr

Teichwirtschaft Milkel

Annegret und Lars Hempel

Schloßstraße 26a, 02627 Radibor OT Milkel

Tel. 035934 6436

www.teichwirtschaft-mikkel.de

Hofladen, eine Ferienwohnung, ein Ferienhaus; Verkauf in der Karpfensaison von verschiedenen Fischarten aus eigener Aufzucht, samstags von 8 – 12 Uhr oder zu anderen Zeiten nach Vereinbarung



Teichwirtschaft Petershain

Inh. Armin Kittner

Dorfstraße 27

02906 Quitzdorf am See OT Petershain

Tel. 035893 6416

www.teichwirtschaft-kittner.de

Verkauf von Satz-, Speise- und Zierfischen, eigene Räucherei und Imbiss, Fisch- und Wildprodukte aus eigener Produktion, ganzjährig geöffnet Di. – Fr. 8 – 17 Uhr, Sa. 8 – 11 Uhr



Peterstör Fischzucht GmbH

Bühlauer Straße 1a

01877 Bischofswerda OT Großdrebnitz

Tel. 03594 7791216

www.fang-dein-fisch-selbst.de

Frisch- und Räucherfisch, Angeln + Zubehör, Imbiss



Teichwirtschaft Weißig Familie Bräuer

Am Teichhaus 1, 01920 Oßling OT Weißig

Tel. 035792 50411, www.teichhaus1.de

Idyllisch gelegenes Teichhaus, Verkauf von Satz- und Speisefischen, Fischimbiss von Mai bis Oktober für Wanderer, Biker und Radler, Fischessen für Gruppen mit Vorbestellungen sowie Führungen und Vorträge, Angeln ohne Fischereischein geeignet besonders für Familien, Hofladen ganzjährig Frisch- und Räucherfisch, Fischplatten, Fischsuppe, Do. / Fr. 9 – 18 Uhr, Sa. 9 – 12 Uhr sowie auf Anfrage



Teichwirtschaft Zeisholz

Grüner Weg 39

01936 Schwepnitz OT Grüngrächen

Tel. 035797 73638, Mobil 0173 3519531

Verkauf von Satz- und Speisefischen, Räucherfisch, Brenn- und Kaminholz, Heidschnucke und Wild, Angelteich.

Hofladen: September – April Sa. 9 – 11 Uhr und nach Vereinbarung



NATURERLEBNIS LAUSITZER FISCH

Fang deinen Fisch

Ihr sitzt beinahe meditativ am Ufer eines Teiches und schaut zu, wie der Schwimmer sacht über das Wasser gleitet. Fast schon genussvoll lauscht ihr dem Rauschen des Wassers, während ihr eure Seele auftankt. Die einzigartige, abwechslungsreiche Natur lässt euch den Alltag vergessen, während ihr euch ganz mit ihr verbunden fühlt. Schließlich beflügelt euch ein erster Erfolg und eine ungeahnte Euphorie macht sich breit. Angeln entspannt, erdet und ist zugleich aufregend. In der Oberlausitz und auch in ganz Sachsen findet ihr absolute Traumbedingungen dafür! Einzige Voraussetzung für euer Angelerlebnis ist der Besitz eines gültigen Fischereischeins. Wenn ihr diesen nach einem Lehrgang und der bestandenen Prüfung in der Tasche habt, erhaltet ihr zum Beispiel durch die Mitgliedschaft in einem der über 600 Angelvereine Zugang zum sächsischen Gewässerangebot. Der Regionalverband »Elbflorenz« Dresden e. V. und der Landesverband Sächsischer Angler e. V. stehen jederzeit für Auskünfte zur Verfügung.

Tipp: Während der Lausitzer Fischwochen bieten viele Teichwirtschaften Angel-Termine an. Dann könnt ihr es zum Teil sogar ohne Fischereischein austesten.



Anglerverband
»Elbflorenz« Dresden e. V.
Tel. 0351 43878490
www.anglerverband-sachsen.de



Landesverband
Sächsischer Angler e. V.
Tel. 0351 4275115
www.landesanglerverband-sachsen.de

Peterstör Fischzucht GmbH
Bühlauer Straße 1a
01877 Bischofswerda OT Großdrebnitz
Tel. 03594 7791216

www.fang-dein-fisch-selbst.de
Angelbetrieb auch ohne Fischereischein,
Teichangeln und Kiloangeln

AVD Angel-Service GmbH –
Teichwirtschaft Zschorna
Zur Teichwirtschaft 2, 01561 Thienndorf
OT Zschorna, Tel. 0351 4220666
www.teichwirtschaft-zschorna.de

Angeln (ohne Fischereischein)
Fr. / Sa. 9 – 16 Uhr

KREBA-FISCH GmbH
An der Aue 16a
02906 Quitzdorf am See OT Sproitz
Tel. 03588 2880304, www.kreba-fisch.de

Angelteich Satzfischanlage Sproitz,
Angelteich Winterteich Quolsdorf, Tag- und
Nachtangeln, Fischereischein erforderlich

Teichwirtschaft Petershain Inh. Armin Kittner
Dorfstraße 27, 02906 Quitzdorf am See
OT Petershain, Tel. 035893 6416
www.teichwirtschaft-kittner.de

Angelteich auch ohne Fischereischein

Teichwirtschaft Zeisholz
Grüner Weg 39
01936 Schwepnitz OT Grüngräben
Tel. 035797 73638, Mobil 0173 3519531

Angelmöglichkeit

Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil / Wartha
Mühlenweg 3
02699 Königswartha OT Wartha
Tel. 035726 50233, www.ringpfeil.de

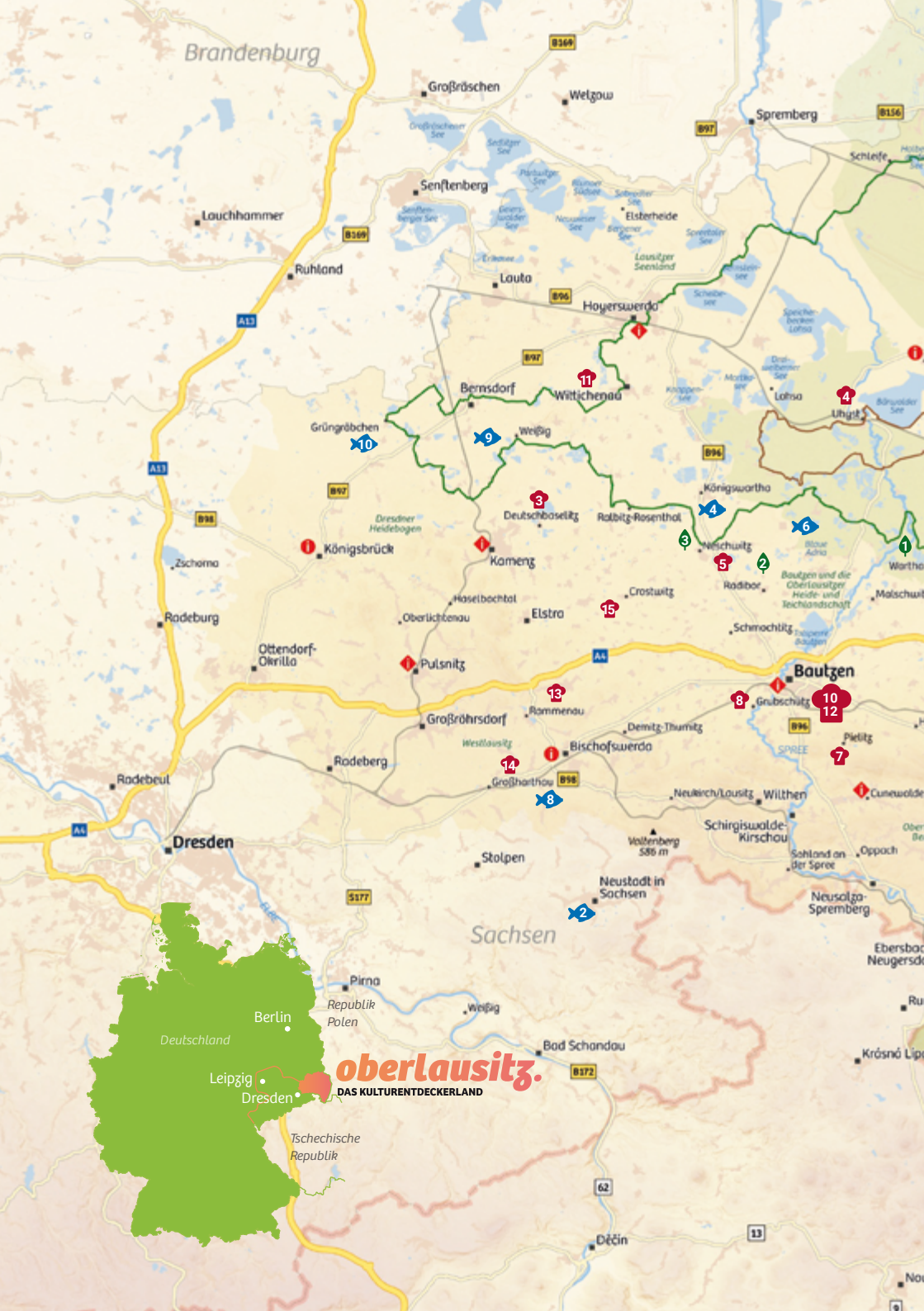
Ballackteich (bei der Ballackmühle Lohsa)
Angelmöglichkeit April bis Oktober täglich
6 bis 21 Uhr, Fischereischein erforderlich.
Tageskarte 20,00 € mit 2 Ruten,
Fangbegrenzung 4 Fische / Tageskarte,
Tageskarten am Teich erhältlich

Forellenhof Gunther Ermisch
Anbau 66, 01844 Neustadt
Tel. 03596 603136
www.fischzucht-ermisch.de
Mo. – Do. 9 – 16 Uhr, Fr. 9 – 18 Uhr und
Sa. 9 – 12 Uhr, Angeln (ohne Fischereischein)

Teichwirtschaft Klitten
Inh. Dietmar Bergmann
Dürrbacher Straße 351
02943 Boxberg / O.L. OT Jahmen
Tel. 035895 50409, www.fischerei-klitten.de
Angelmöglichkeit

Teichwirtschaft Weißig Familie Bräuer
Am Teichhaus 1, 01920 Oßling OT Weißig
Tel. 035792 50411, www.teichhaus1.de
Angelmöglichkeit von Mai bis Oktober,
Angeln ohne Fischereischein geeignet
besonders für Familien





Brandenburg

Dresden

Sachsen

Deutschland

Leipzig

Dresden

oberlausitz.
DAS KULTURENDECKERLAND

Tschechische Republik

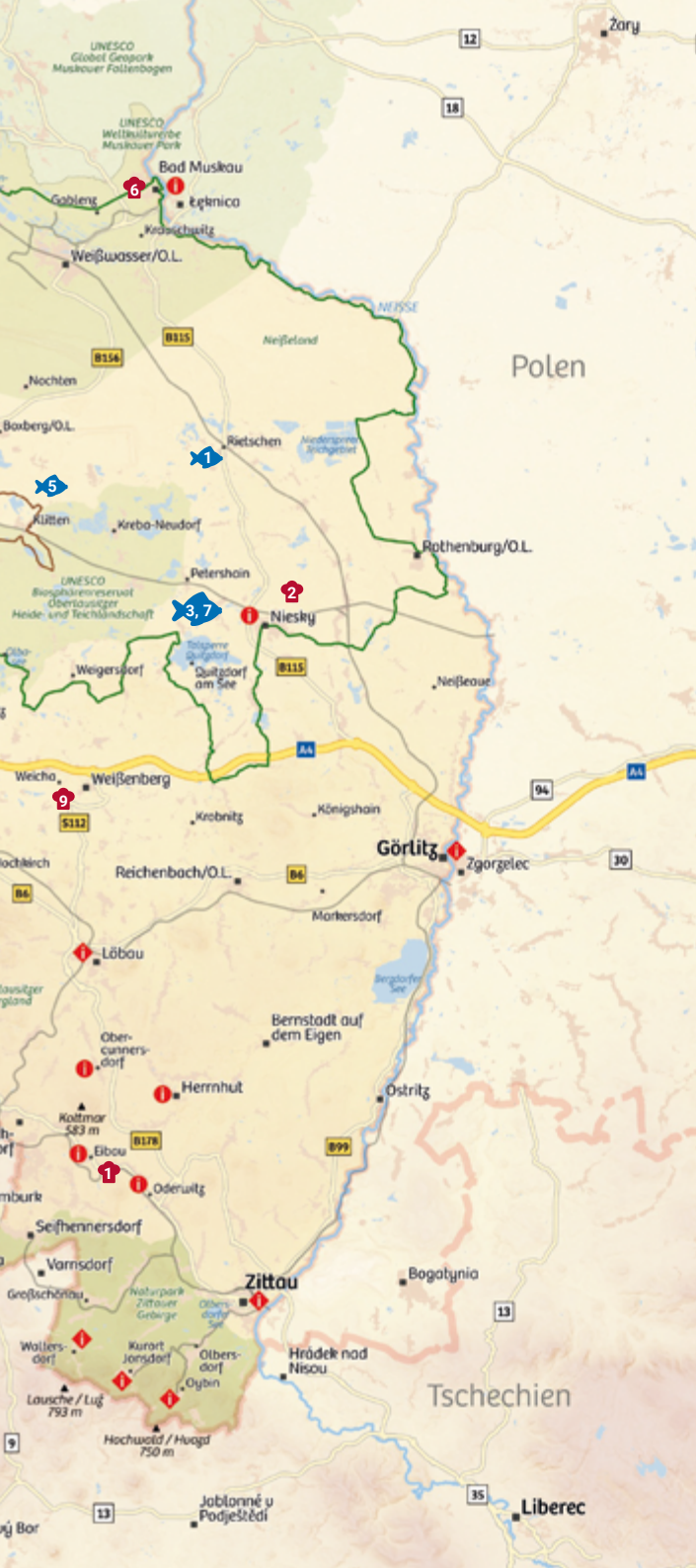
Berlin

Republik Polen

62

13

No



-  Froschradweg
-  Seeadlerweg
-  Teichwirtschaften
-  Gastronomie
-  Natureinrichtungen
-  Tourist-Informationen
-  barrierefrei zugängliche Tourist-Informationen



»Sachsen Barrierefrei«

Immer mehr Tourist-Informationen, Gastgeber, Ausflugsziele und Freizeiteinrichtungen setzen sich intensiv mit den besonderen Bedürfnissen von Reisenden mit Mobilitäts- oder Sinnes Einschränkungen sowie geistigen oder kognitiven Einschränkungen auseinander. Die Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH koordiniert das Projekt »Sachsen Barrierefrei« und prüft die Angebote vor Ort auf deren barrierefreie Zugänglichkeit, um den Reisenden detaillierte und zuverlässige Informationen für einen möglichst unbeschwerten Aufenthalt geben zu können.

Näheres unter:
www.sachsen-barrierefrei.de

Lausitzer Fisch im Netz Łužiska ryba w syći

Clips zum
Lausitzer Fisch



Die Lausitzer Fischwochen finden jährlich im Herbst statt.

lausitzer-fischwochen.de

REGIONALMANAGEMENT OBERLAUSITZER HEIDE- UND TEICHLANDSCHAFT

Verein zur Entwicklung der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft e. V., Gutsstraße 4c, 02699 Königswartha

KONTAKT: André S. Köhler, Tel. 035931 16560, regional@ohtl.de, www.ohtl.de



»... einfach zur Oberlausitz
dazugehört.«



»... und Leute esst mehr Karpfen.«



»... einmal den gebratenen Karpfen.«



»... ach bei Ihnen ist es so schön.«



Oberlausitzer
Heide- und Teichlandschaft
Hornjolužiska hola a haty

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!
Wjeselimy so na zasowidženje!