



Pressemitteilung 03/2009

Der Oberlausitzer Biokarpfen erobert die Welt

Die weltweit größte Messe für Bioerzeugnisse, die „BioFach“, präsentierte dem Fachpublikum vom 19.02.2009 bis 22.02.2009 in Nürnberg den momentanen Stand der Herstellung und Vermarktung von ökologischen Produkten.

Der Umfang und die Produktfülle auf dieser Messe zeigen eindrucksvoll - Bioware ist gefragter denn je. Diesen Trend wollen auch die Oberlausitzer Teichwirte nutzen, um wieder mehr Lust auf einheimischen Fisch zu machen. Drei Betriebe aus dem Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ produzieren inzwischen ökologisch und sind damit neben Kleinerzeugern aus Bayern Vorreiter in Deutschland. Die Kreba Fisch GmbH holte im Herbst 2008 schon die ersten Biokarpfen an Land. Die Teichwirtschaften von Dietmar Bergmann aus Klitten und Uwe Ringpfeil aus Wartha werden im Jahr 2009 erstmals ökologisch erzeugten Fisch ernten.

Auf der BioFach in Nürnberg stellten die drei Teichwirtschaften am Stand der GÄA (ökologisch orientierter Anbauverband) und in separater Produktpräsentation mit Verkostung den Oberlausitzer Biokarpfen als ein neues Produkt aus Sachsen vor. Diese Präsentation fand ein breites Interesse nicht nur vom Fachpublikum. Auch Sachsens Umweltminister Frank Kupfer besuchte den Stand und konnte sich von der Weiterentwicklung des Biokarpfens ein Bild machen, denn schließlich war er es, der den ersten Biokarpfen anlässlich des letzten Herbstmarktes im Biosphärenreservatzentrum Wartha aus einem Teich fischte. Frank Kupfer ermunterte die Fischer, den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen.

Was macht denn nun einen Biokarpfen aus?

Biokarpfen ernähren sich überwiegend von Kleinlebewesen im Teich. Zugesetzt wird zu mit Getreide aus ökologischer Herkunft, selbstverständlich gentechnikfrei. Als Novum für den Biokarpfen gilt, dass neben den ökologischen Produktstandards hier erstmals Kriterien zur Lebensraumqualität Bestandteil der Zertifizierung sind. Dazu gehören insbesondere der Erhalt von Röhrlichtgürteln, um für Amphibien, Insekten und Wasservögeln gleichermaßen angemessene Lebensbedingungen sicherzustellen, sowie eine limitierte Abfischmenge.

Die heimische Bevölkerung, die fischverarbeitenden Betriebe und das Gastronomiegewerbe sind mit dem Oberlausitzer Biokarpfen um ein weiteres, hochwertiges Qualitätsprodukt aus Sachsen reicher. Möge dieser Fisch nun seinen Siegeszug in die Welt antreten.

Bodo Hering, Biosphärenreservatsverwaltung

23.02.2009