

HEIDE- UND TEICHLAND



Karsten Ringpfeil von der Teichwirtschaft Uwe Ringpfeil in Wartha (Gemeinde Königswartha) hat im Moment alle Hände voll zu tun. Hier hat er einen Karpfen zum Laichen gefangen. Die Warthaer Teichwirte beteiligen sich am Modellprojekt Biokarpfen im Biosphärenreservat. Archivfoto: dpa/Matthias Hiekel

Ab Herbst gibt es Bio-Karpfen

Guttau. Nach Analysen in 14 Biosphärenreservaten Deutschlands ist das in der Oberlausitz für zwei Projekte vorgesehen. Eins davon betrifft die Fische.

■ Kerstin Fiedler

Der Karpfen soll nicht zum Billigfisch verkommen. Dies sagt Dr. Wolfgang Stiehler, Geschäftsführer der Kreba-Fisch GmbH. „Wir müssen deshalb versuchen, beim Karpfen etwas Höherpreisiges anzubieten“, so Stiehler. Deshalb war der Betrieb von Anfang an dabei, als es um das Modellprojekt Biokarpfen im Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ging. Dies ist eins der Projekte, die Analysen aus allen 14 deutschen Biosphärenreservaten jetzt vertiefen soll.

„Wir beschäftigen uns schon lange mit der Idee des Biokarpfens. In den vergangenen Jahren kam unse-

re Fischproduktion dem Bio-Standard schon sehr nahe“, sagt Wolfgang Stiehler. Bereits im vorigen Jahr wurde deshalb in Ullersdorf (Niederschlesischer Oberlausitzkreis) die Teichwirtschaft auf 150 Hektar Größe auf die Bioproduktion umgestellt. Der Vorteil dieser Teichwirtschaft liegt darin, dass sie einen geschlossenen Kreislauf hat, also vom Laichen bis zu den Halterbecken die Karpfen am Ort bleiben. Jetzt ist bereits die zweite Stufe der Umstellung erreicht, wo die Karpfen auf Speisefischgröße wachsen. „Im Herbst, wahrscheinlich zum Naturmarkt in Wartha, wird es den ersten Biokarpfen zu kaufen geben“, sagt Stiehler.

Auch in Wartha umgestellt

Ehe das in Wartha bei Königswartha so weit ist, dauert es noch ein Jahr. „Wir haben in diesem Jahr zwei Teiche umgestellt, nehmen nächstes Jahr einen dritten dazu“, sagt Karsten Ringpfeil von der gleichnamigen Teichwirtschaft, die auch am Modellprojekt beteiligt ist. Im Herbst 2009 werden dort vo-

raussichtlich zum ersten Mal Biokarpfen geerntet. „In diesem Jahr sind sie noch zu klein“, so Karsten Ringpfeil. Weiterhin nehmen Teichwirtschaften aus Klitten und Neschwitz am Modellprojekt teil.

Doch was ist nun so anders am Biokarpfen? „Die Kriterien, was bei der Erzeugung eines Biokarpfens beachtet werden muss, wurden gemeinsam mit den Teichwirtschaften, dem Anbauverband Gäa und der Reservatsverwaltung festge-

legt“, sagt Verwaltungschef Peter Heyne. Kriterien sind, dass keine gentechnisch veränderten Futtermittel verwendet werden, das Getreide zum Zufüttern biologisch erzeugt wurde und die Fische mindestens zwei von drei Sommern in zertifizierten Teichen leben.

Zertifizierung vorbereiten

Die Vorbereitung für die Zertifizierung läuft in Ullersdorf. „Da ist viel Papierkram zu bewältigen“, weiß Wolfgang Stiehler. In diesem Jahr sollen 30 Tonnen Bio-Karpfen geerntet werden. Ein Großteil davon geht zur Weiterverarbeitung an einen Kunden nach Hamburg. Auch dieser Betrieb produziert biologisch. „Somit ist die Kette nahtlos geschlossen“, sagt Stiehler. Er hofft sich mit dem Biokarpfen einen neuen Kundenkreis. „Die Nachfrage ist groß“, weiß er. Ein bis 1,50 Euro pro Kilogramm wird der Biokarpfen dann mehr kosten. „Allein das Getreide ist doppelt so teuer“, weiß Wolfgang Stiehler. Ob der Fisch dann anders schmeckt, kann er allerdings erst im Herbst sagen.

Zwei Modellprojekte

■ **Das Modellvorhaben** des Bundesumweltministeriums endete im April 2008. Von den 14 Biosphärenreservaten (BR) in Deutschland wurden zwei für vertiefende Studien ausgewählt.

■ **Diese zwei BR** sind das der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft und die Niedersächsische Elbtalaue.

■ **Neben dem** Projekt Biokarpfen geht es im Heide- und Teichland um das „Naturerlebnis Oberlausitz“, die Entwicklung von Qualitätskriterien für touristische Angebote.