



Zahlreiche Teilnehmer der DLG-Sitzung nutzten die Möglichkeit, um sich vor Ort über die Arbeit und Initiativen der Teichwirtschaft Wermsdorf zu informieren.

**Teichwirtschaft Wermsdorf:** Kulturlandschaft mit 500 Jahre alten Teichen

# Nachhaltige Teichwirtschaft im Einklang mit der Natur

Am zweiten Tag der DLG-Sitzung besuchte eine größere Gruppe der Teilnehmer die Halterungsanlage Göttwitz der Teichwirtschaft Wermsdorf, deren teichwirtschaftliche Tradition mehr als 500 Jahre zurückreicht. Kerngeschäft ist heute die Besatzfischproduktion für Händler, Angelverbände und private Teichbesitzer. Darüber hinaus werden aber auch Speisefische und hochwertige Fischprodukte bis hin zu Kaviar produziert.

Im Jahre 1502 wurden die Wermsdorfer Teiche erstmals urkundlich erwähnt, berichtet der hessische Fischwirtschaftsmeister Georg Stähler, der den Betrieb 1992 vom Freistaat Sachsen gepachtet und auf naturnahe, artgerechte Fischerzeugung umgestellt hat. Als Betriebsteil des VEB Binnenfischerei Wermsdorf produzierte die Teichwirtschaft kurz vor dem Ende der DDR rund 800 t jährlich, was einem Hektarertrag von mehr als 2.000 kg entsprach. Heute ist der Hektarertrag deutlich geringer, was sich in einer hohen Qualität der Fische niederschlägt. Außerdem unterstützt der verantwortungsvolle Umgang mit Fischen und Teichen den Artenreichtum der örtlichen Flora und Fauna. Georg Stähler betont, dass ein effektiver Naturschutz in einer

über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft nur in Verbindung mit einer funktionierenden Fischproduktion möglich ist.

Während die Teiche auch nach 500 Jahren für die Fischzucht nutzbar sind, mussten andere Bereiche des Unternehmens modernisiert und heutigen Standards angepasst werden. Das betraf unter anderem die beiden großen Halterungsanlagen an den Standorten Göttwitz und Torgau, die Mitte der 1960er-Jahre erbaut und für eine Kapazität von 100 t Fisch, vor allem Karpfen, ausgelegt waren. Grundsätzlich seien diese Anlagen bereits zu DDR-Zeiten sehr durchdacht und praktisch gewesen, räumt der Firmenchef ein. Die eingehausten Systeme konnten zum

Beispiel direkt von Transportfahrzeugen durchfahren werden, was die Be- und Entladung sehr schonend machte. Nachteilig war hingegen, dass die Becken nacheinander im Durchfluss geschaltet und für die heutigen Anforderungen, die zu Spitzenzeiten bei etwa 30 t liegen, viel zu groß dimensioniert waren. Durch kleine bauliche Veränderungen wie die Verlegung der Wasserzuflüsse auf eine Beckenseite ist jetzt ein Bereich mit Hinterströmung entstanden, der als stressarme Ruhezone gerne von den Fischen genutzt wird. Außerdem wurde eine kleine Teilanlage mit zwei Rinnen für den Versand und Direktverkauf der Fische geschaffen.

### Wermisdorfer Fischsuppe ist der Renner

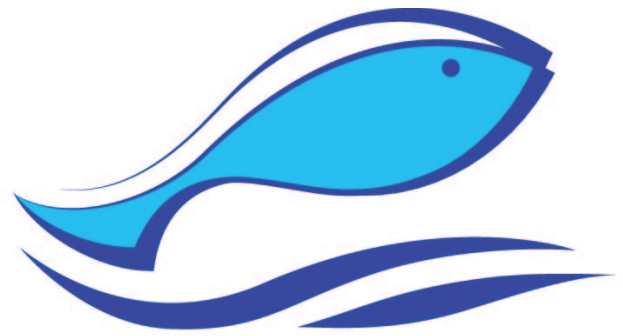
Auch das Gebäude direkt neben der Hälterungsanlage, das zur Schlachtung, Verarbeitung sowie zum Räuchern der Fische dient, wurde umgebaut und an die heutigen Anforderungen angepasst. Das Räu-



**Der hintere Bereich der Hälterung wurde zu einer kleinen Anlage mit zwei Rinnen für den Versand und Direktverkauf der Fische umgebaut.**

chereigeschäft habe derzeit zwar stark nachgelassen, bedauert Stähler. Ganz verzichten könne man dennoch nicht darauf, denn in den Hofläden und an den beiden Imbiss-Standorten am Großen Teich in Torgau sowie in Deuben (Wurzen) an der B6 wird Räucherfisch auch weiterhin nachgefragt. Der absolute Renner ist jedoch die ungarische Fischsuppe mit Karpfenfilet, die Heiner Huhn, der seit mehr als drei Jahrzehnten in der Wermisdorfer Teichwirtschaft arbeitet und die Hälterung Göttwitz leitet, regelmäßig in einem 150 Liter-Topf zubereitet. „Bei Fernfahrern, Einheimischen und Besuchern ist diese scharfe Suppe außerordentlich beliebt“, freuen sich Stähler und Huhn. „Für viele gehört sie beim Besuch der ▶

[www.fischmagazin.de](http://www.fischmagazin.de)



# TEICHWIRTSCHAFT WERMSDORF

## Verkaufsstellen

Hälteranlage Göttwitz  
Liptitzer Str. 1 b  
04688 Göttwitz  
Tel. 03 43 85 / 50 79 52



WERMSDORFER FISCHIMBISS  
Deuben – Leipziger Str. 67  
04828 Deuben  
Tel. 0160 93166931



Hälteranlage Torgau  
Dahlener Str. 19  
04860 Torgau  
Tel. 03 42 1 / 90 24 18

WERMSDORFER FISCHIMBISS  
Torgau – Am Großen Teich  
Kreisverkehr S24 B182  
Tel. 0160 8826157



Bischofsweg 33 • 04779 Wermisdorf  
Tel. 034364-8000

[info@teichwirtschaft-wermisdorf.de](mailto:info@teichwirtschaft-wermisdorf.de)  
[www.teichwirtschaft-wermisdorf.de](http://www.teichwirtschaft-wermisdorf.de)

## Teichwirtschaft + Aquakultur



Die teichwirtschaftliche Tradition in Wermisdorf reicht mehr als 500 Jahre zurück. Kerngeschäft ist heute die Besatzfischproduktion für Händler, Angelverbände und private Teichbesitzer.



Die Hälterungsanlage am Standort Göttwitz wurde modernisiert und heutigen Standards angepasst.



Heiner Huhn, der seit mehr als drei Jahrzehnten in der Wermisdorfer Teichwirtschaft arbeitet, bereitet die Wermisdorfer Fischsuppe nach ungarischer Rezeptur in einem 150 Liter-Topf zu.

Region einfach dazu“. Das gilt insbesondere für das große Horstseefischen, ein dreitägiges Wermisdorfer Volksfest, das alljährlich am zweiten Oktoberwochenende einige zehntausend Besucher an den 70 Hektar großen Horstsee lockt. „In dieser Zeit verkaufen wir im Durchschnitt 2.000 Liter unserer Suppe. Die Gäste stehen Schlange und nehmen selbst Wartezeiten von einer Stunde in Kauf“.

Das Horstseefischen, eines der größten Fischereifeste in Deutschland, ist der unbestrittene Höhepunkt im Kalender von Wermisdorf. An jedem der drei Festtage wird dreimal täglich abgefischt. Dazwischen können die Besucher Spezialitäten aus heimischen Gewässern und andere Erzeugnisse regionaler Produzenten verkosten. Rund 350 Händler und Schausteller beteiligten sich an der Festmeile, die zahlreiche Fahrgeschäfte, ein buntes Programm im Festzelt sowie ein breites Angebot an Markt- und Verkaufsständen bietet. Ein Spektakel rund um den Fisch, das neben Fisch, Wein, Backwaren sowie Käse- und Wurstspezialitäten auch traditionelle Handarbeiten von Schmuck über Lederwaren bis Textilien von deutschen und internationalen Ausstellern umfasst.

Vielleicht eröffnet die überregionale Ausstrahlung der Teichwirtschaft Wermisdorf demnächst sogar neue Vermarktungsmöglichkeiten. Georg Stähler möchte vor der Hälterungsanlage eine Art Gastro- und Erlebniszentrum für regionale Erzeuger schaffen. Ausreichend Platz wäre vorhanden, doch die Genehmigungsprozesse für die benötigte Zuwegung, Parkplätze sowie Wendemöglichkeiten für LKW gestalten sich schwierig und der Bau wäre auch teuer. Dennoch arbeitet Georg Stähler beharrlich an der Realisierung dieses schönen Projektes. *mk*