

Am 28. und 29. Oktober 2017

- Abfischen des Hälterteiches durch die Peitzer Fischer
- Fischmarkt mit Räucherfisch, Lebendfischverkauf und Fischgerichten
- Karpfenspezialitäten der Partner „Peitzer Karpfenwochen“
- Heimatmarkt „regional geMacht“
- Infopunkt Natur
- Museumsführungen im Eisenhütten- und Fischereimuseum, Vorführungen von altem Handwerk: Schmieden an der Feldschmiede, Aluminiumschaugießen, Fischpräparator, Fischernetze stricken, Klemmkuchen backen
- Bastelangebote für Kinder
- Kinderschminken, Kinderkarussell
- Rundfahrten mit der Rumpelguste durch die idyllische Peitzer Teichlandschaft mit fachkundigen Informationen zur Teichwirtschaft und Fischzucht - Kahnfahrten auf dem Hammergraben

Samstag, 28. Oktober

- 10:00-14:00 Uhr** Musikalischer Auftakt mit dem Spielmannszug Turnow
- 10:30 Uhr** Feierliche Eröffnung am Hälterteich
- 14:00 Uhr** Tanzprogramm „Die Tanzmäuse auf den Peitzer Teichen“ mit Linetts Tanzmäusen
- 15:00 Uhr** Piraten Ahoi - Kinderprogramm mit Nine Mond & Prof. Knolle von der Rolle

Sonntag, 29. Oktober

- 10:00 Uhr** Evangelischer Gottesdienst im Eisenhütten- und Fischereimuseum mit Pfarrer Kurt Malk und dem Chor „Picena luvenalis“
- 11:00-14:00 Uhr** PEPE S & Christian mit Seemannsliedern, Schlagern & Oldies
- 14:00 Uhr** Tanzprogramm mit Brendas Tanzzwergen
- 15:00 Uhr** Kürbishochzeit - Kinderprogramm mit Nine Mond & Prof. Knolle von der Rolle

Änderungen vorbehalten.

Anreise mit dem PKW

- Variante 1** Autobahn A 13/A 15 bis Abfahrt Cottbus-West; in Cottbus Richtung Beeskow (B 168) bis Peitz; in Peitz am Kreisverkehr die erste Ausfahrt nehmen
- Variante 2** Autobahn A 12 bis Abfahrt Fürstenwalde/Ost; weiter in Richtung Beeskow-Cottbus (B 168); in Peitz Richtung Cottbus; am Kreisverkehr in Peitz die 3. Ausfahrt nehmen

Anreise mit der Bahn

- Variante 1** RE 2 Berlin-Cottbus (stündlich); RB 11 Cottbus-Frankfurt/Oder bis Peitz-Ost (stündlich); vom Bahnhof Peitz-Ost ca. 2 km Fußweg
- Variante 2** RE 1 Berlin-Frankfurt/Oder (halbstündlich); RB 11 Frankfurt/Oder-Cottbus bis Peitz-Ost (stündlich); vom Bahnhof Peitz-Ost ca. 2 km Fußweg

JUBILÄUMSVERANSTALTUNG

20. Großer Fischzug in Peitz

Traditionelles Abfischen am Hälterteich

28./29. Oktober 2017

10:00 bis 16:00 Uhr

mit Fischmarkt,
Karpfenspezialitäten,
Rundfahrten durch
das Teichgebiet,
Musik und Show ...



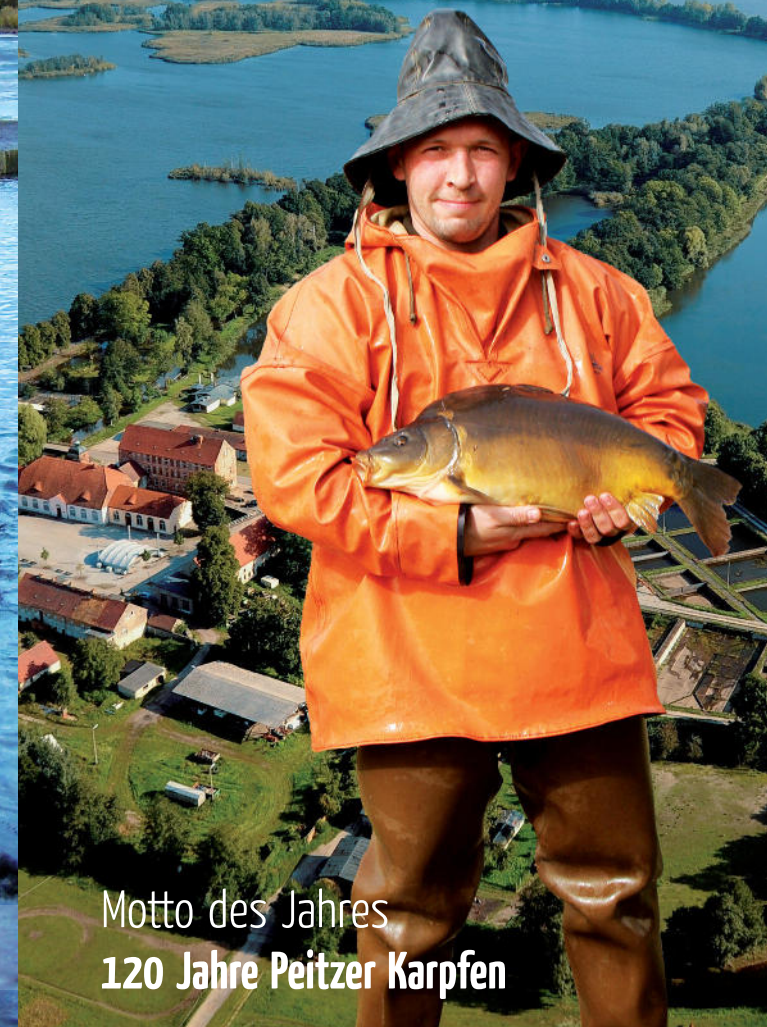
www.tourismus.peitz.de

Tourist-Information Peitzer Land
Markt 1 · 03185 Peitz · Telefon 035601 81 50 · tourismus@peitz.de



4. peitzer KARPFFEN-wochen

**18. September bis
05. November 2017**



Motto des Jahres
120 Jahre Peitzer Karpfen

Seit Jahrhunderten wird in Peitz Fischzucht betrieben. Die Peitzer Teiche zählen zu den größten zusammenhängenden Teichgebieten Deutschlands und sind als ein bedeutendes Zentrum der Fischereiwirtschaft bekannt.

Seit 120 Jahren gibt es ihn, den beliebten Peitzer Karpfen mit seinen hervorragenden Eigenschaften. Der Peitzer Karpfen ist eine eigene Zuchtform, ein flachrückiger Typus des Spiegelkarpfens. Er zeichnet sich besonders durch Vitalität, einen guten Fleischansatz und eine geringe Schuppenanzahl aus.

10 Gründe, den Peitzer Karpfen zu essen:

1. Karpfen enthält viele Nährstoffe, die der Körper täglich braucht.
2. Ich kann selbst sehen, wo und wie das Nahrungsmittel produziert wird.
3. Regional schmeckt einfach besser.
4. Karpfen schmeckt zu jeder Jahreszeit, nicht nur zu Weihnachten und Silvester.
5. Karpfen ist schon lange keine Speise mehr, die den Reichen vorbehalten ist.
6. Karpfen kann auf vielfältige Arten zubereitet werden.
7. Die nachhaltige Teichwirtschaft schafft Lebensräume für viele geschützte Arten.
8. Die sehr kurzen Transportwege schonen die Qualität und die Umwelt.
9. Damit auch einheimische Arbeitsplätze erhalten werden.
10. Die Teichwirte erhalten und pflegen eine wertvolle Kulturlandschaft.

Unter dem Motto „120 Jahre Peitzer Karpfen“ werden in den beteiligten Restaurants köstliche Karpfengerichte angeboten. Gäste können sich von der Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten überraschen lassen und viel Wissenswertes und Interessantes über die Teichwirtschaft und die Fischzucht erfahren.

Nähere Informationen zu den Peitzer Karpfenwochen und weiteren touristischen Angeboten erteilt die Tourist-Information Peitzer Land im Rathaus, Markt 1, Tel. 035601-8150.



Peitzer Fischmarkt

Fischverkaufsstelle
Am Teufelsteich 1 · 03185 Peitz · Tel. 035601-31769
www.fischundfrisch.de · info@fischundfrisch.de
Mo.-Fr. 9:00-18:00 Uhr, Sa. 9:00-14:00 Uhr
Räucherkarpen, Peitzer Karpfen als Lebendfisch, Fischspezialitäten

Gasthaus Schillebold

Hotel & Restaurant
Hüttenwerk 1 · 03185 Peitz · Tel. 035601-719924
www.gasthaus-schillebold.de · info@gasthaus-schillebold.de
täglich 11:00-21:00 Uhr
Fischrestaurant mit speziellen Karpfengerichten

Landhotel Turnow

Frankfurter Str. 22 · 03185 Turnow-Preilack, OT Turnow · Tel. 035601-3700 · Fax 37080
www.landhotel-turnow.de · info@landhotel-turnow.de
täglich ab 18:00 Uhr
Karpfenfilet nach Art der Müllerin mit Gemüse der Saison, Zitronenbittersauce und Petersilienkartoffeln

Zeugschmiede

Hauptstraße 7-9 · 03185 Peitz · Tel. 035601-30097
www.zeugschmiede.com · restaurantkruse@t-online.de
Di.-Fr. 10:00-14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr, Sa. ab 17:00 Uhr, So. 10:00-14:00 Uhr,
Montag Ruhetag
„Peitzer Fischtopf“ mit Graubrot, „Teichnixenschmaus“ - Karpfenfilet Saltimbocca auf einem warmen Kartoffelgemüsebett mit Sahnegurkensalat

Hotel „Zum Goldenen Löwen“

Markt 10 · 03185 Peitz · Tel. 035601-80940 · Fax 8094200
www.hotel-peitz.de · familie.roschke@hotel-peitz.de
Mo.-Do. 17:00-22:00 Uhr · Fr.-So. 11:30-23:00 Uhr
frisch geräucherter Karpfen à la carte, spezielle Karpfenkarte mit Karpfenpfanne, Karpfen blau u. m., Kochshow: Wie zerlege ich das Wasserschwein (Karpfen).

Hotel Christinenhof & Spa

Hauptstraße 39 · 03185 Tauer · Tel. 035601-89720 · Fax 897229
www.christinenhof.net · info@christinenhof.net
täglich ab 11:00 Uhr
spezielle Karpfen- und Fischkarte zu den Karpfenwochen

Mietkoch und Catering Ronny Kuhlmann

Hauptstraße 5, 03185 Teichland, OT Neuendorf
Tel.: 035601-802959, Fax: 035601-802958
www.kochkuenste.com, info@kochkuenste.com
Holen Sie sich Ihre Karpfenspezialitäten nach Hause!

Landfleischerei Turnow (VERDIE GmbH Turnow)

Verkaufsstelle mit Imbissrestaurant Peitz
Am Markt 2 · 03185 Peitz · Tel. 035601-33486
www.verdie-gmbH.de, landfleischerei.turnow@verdie-gmbH.de
Mo. 7:30 Uhr-14:00 Uhr, Di.-Fr. 7:30-17:00 Uhr, Sa. 7:30-12:00 Uhr

Verkaufsstelle mit Imbissrestaurant Burg (Spreewald)
Hauptstr. 27 · 03096 Burg (Spreewald) · Tel. 035603-189186
Mo.-Fr. 8:00-18:00 Uhr, Sa. 9:00-16:00 Uhr
Karpfenbratwurst

- 18.09. 2. Peitzer Karpfen-Symposium**
Eröffnungsveranstaltung im Hüttenwerk in Peitz (auf Einladung)
- 18.09.-03.11. Schule trifft Karpfen**
Projekttag der Peitzer Bildungseinrichtungen
zentraler Projekttag der Peitzer Oberschule am 18.10.2017
- 22.09. 18:00 Uhr Der Sonnenuntergang im Peitzer Teichgebiet – eine etwas andere Teichführung**
Treff am Hüttenmuseum (3,00 € p.P.)
- 01.10. 10:00, 12:00, 14:00, 16:00 Uhr Teichführungen einmal anders - mit dem Kahn auf dem Hälterteich**
Karten nur im Vorverkauf über die Tourist-Information im Rathaus, Tel. 035601-8150 (6,00 € p.P.)
- 13.10. 19:00 Uhr Vortrag zur Geschichte der Fischerei in Peitz Die Zwangsverwaltung der Domäne Cottbus/Peitz im Jahre 1880 - die Chance zum Neubeginn**
Hotel & Restaurant „Zum Goldenen Löwen“, Markt 10 (Eintritt frei)
- 28./29.10. 10:00-16:00 Uhr JUBILÄUMSVERANSTALTUNG 20. Großer Fischzug – Das Abfischen am Hälterteich**
(Eintritt frei)
- 03.11. 19:00 Uhr Vortrag und Filmvorführung zur Geschichte der Fischerei in Peitz**
„Alle meine Entchen schwimmen auf dem Teich - zur Geschichte der Entenzucht in Peitz in den 1960 Jahren“
Ort: „Zum Goldener Löwe“, Peitz, Markt 10 (Eintritt frei)

Änderungen vorbehalten.

