

**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**

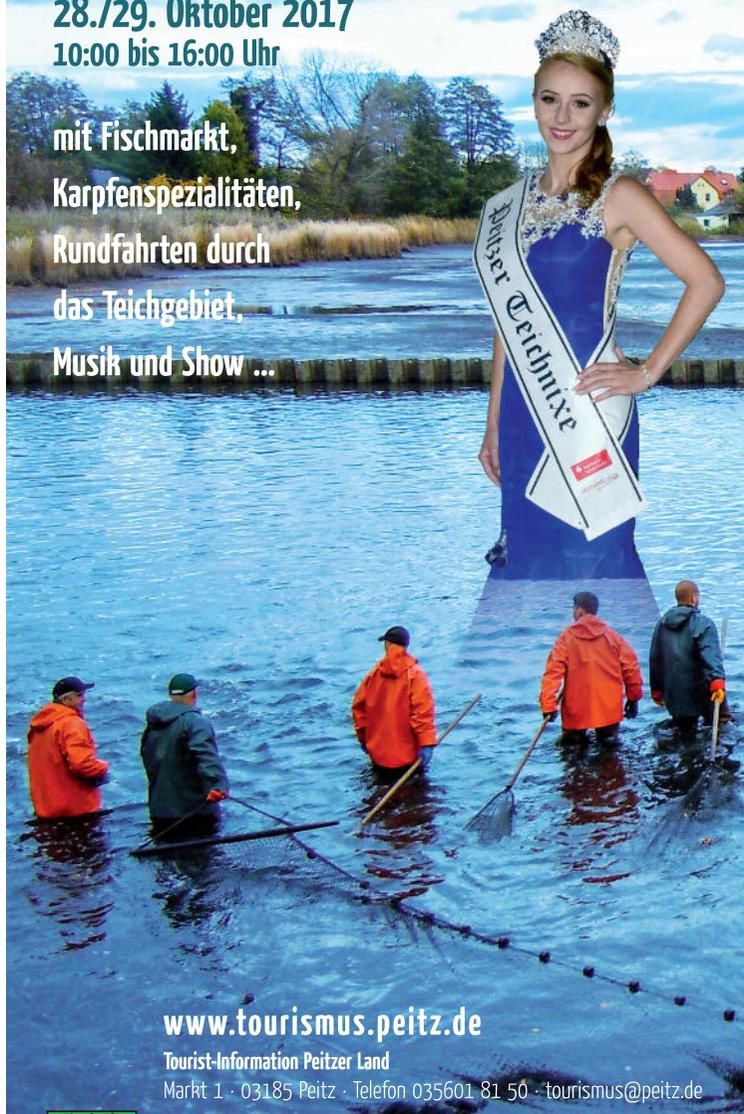
**20. Großer Fischzug in Peitz**

Traditionelles Abfischen am Hälterteich

**28./29. Oktober 2017**

**10:00 bis 16:00 Uhr**

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



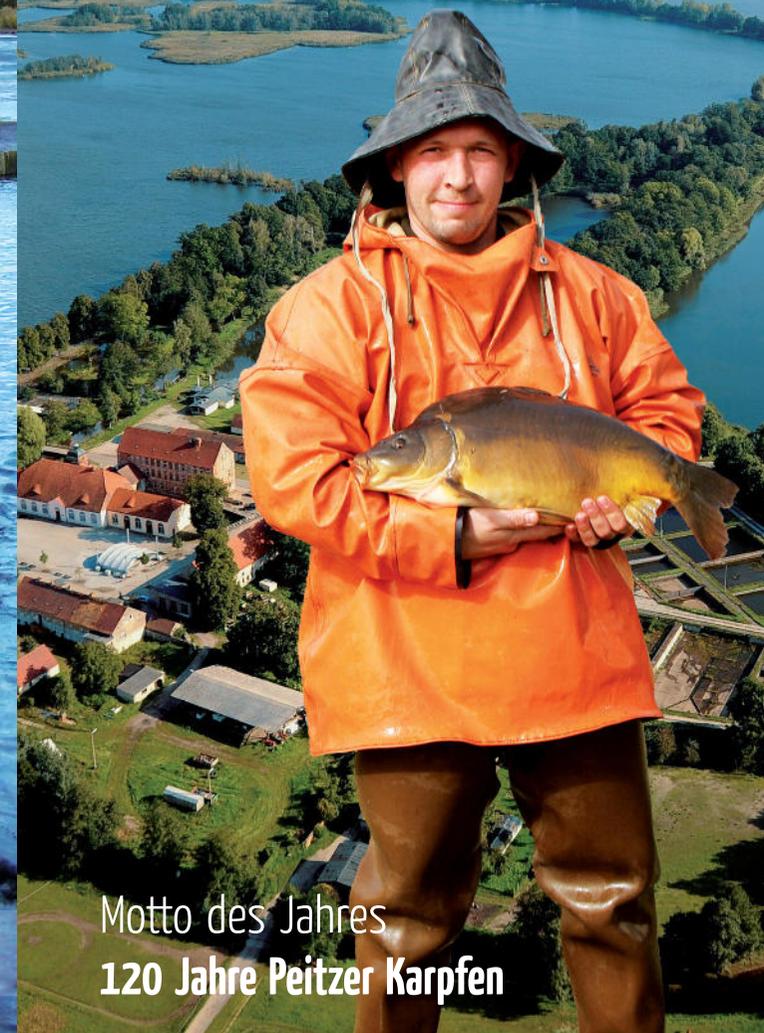
[www.tourismus.peitz.de](http://www.tourismus.peitz.de)

Tourist-Information Peitzer Land  
Markt 1 · 03185 Peitz · Telefon 035601 81 50 · [tourismus@peitz.de](mailto: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, Zitronenbuttersauce 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.

