Am 26. und 27. Oktober, 10:00 bis 16:00 Uhr

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

Samstag, 26. Oktober

10:00 Uhr	Musikalischer Auftakt mit Lausitz Blech
10:00-14:00 Uhr	Feierliche Eröffnung am Hälterteich
14:00 Uhr	Tanzprogramm mit Linetts Tanzmäusen
15:00 Uhr	Kinderprogramm - Der kleine Häwelmann

Sonntag, 27. Oktober

10:00 Uhr	Evangelischer Gottesdienst im Eisenhütten- und Fischereimuseum mit Pfarrer Kurt Malk und dem Chor Picena Iuvenalis
11:00-14:00 Uhr	Musikalische Unterhaltung mit PEPE S. & CO
14:00 Uhr	Tanzprogramm mit Brendas Tanzzwergen
15:00 Uhr	Kinderprogramm - Die Geschichte vom erwachten Spielzeug

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

22. Großer Fischzug in Peitz

Traditionelles Abfischen am Hälterteich
26./27. Oktober 2019
10:00 bis 16:00 Uhr

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

Teichnixe beim Abfischen

tourismus.peitz.de

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

Teichgut Peitz GmbH

6. peitzer KARPFEN-wochen

16. September bis 08. November 2019

Motto des Jahres

Die Renaissance des Peitzer Karpfens

Willkommen zu den 6. Peitzer Karpfenwochen

FISCHERSTADT PEITZ

Die Renaissance des Peitzer Karpfens – eine Wiederkehr ohne jemals weg gewesen zu sein?

Es stimmt, der Peitzer Karpfen war nie weg. Die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit war aber oftmals eine, die den tatsächlichen Stellenwert des Peitzer Karpfens nicht gebührend widerspiegelte. Als die Peitzer Karpfenwochen 2014 ins Leben gerufen wurden, ging es den Beteiligten darum, Marketing- und Vertriebswege zu bündeln und neue Wertschöpfungsketten zu initiieren. Dass der neu eingeschlagene Weg richtig war, zeigte sich an der durchweg positiven Resonanz bereits im ersten Jahr. Verstärkt wurde der Karpfen als Werbeträger für die Region entdeckt. Von Jahr zu Jahr wurden neue Ideen in das Konzept der Peitzer Karpfenwochen implementiert. „Schule trifft Karpfen" und „Karpfen trifft Kunst" sind heute Projekte, die kaum noch wegzudenken sind und wesentlich zur überregionalen Anerkennung beitragen. Daraus entstanden die „Phantastischen Peitzer Karpfen" im Kreisverkehr und der gestaltete „Amtskarpfen" am Hälterteich. Bundesweit anerkannte Fachsymposien über den Karpfen und seine Zukunft sowie ein 2018 herausgegebenes Buch „Karpfen & Co" über die Teichwirtschaft in der Lausitz sind Initiativen, die den Peitzer Karpfen in den Focus der Öffentlichkeit stellen.

Erleben auch Sie die Renaissance unseres Peitzer Karpfens und seien Sie Gast unserer 6. Peitzer Karpfenwochen.

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

Fischzug beim Abfischen

Hier können Sie köstliche Fischspezialitäten genießen ...

UNSERE PARTNERRESTAURANTS

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
Räucherkarpfen, 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
Peitzer Karpfenfilet in Butter gebraten mit Schmorgurken, gebeizte Karpfenfiletstreifen in Panade an Rucolasalat mit Kräutervinaigrette, pochiertes Karpfenfilet „Blau" mit Wurzelgemüse im Sud und Petersilienkartoffeln, Karpfen „Cordon Bleu" mit Bratkartoffeln

Restaurant 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,
Mo: Ruhetag
Karpfenburger, Kruses Peitzer Fischtopf mit einem Kräuterrahmbrot, Karpfenfilet „Saltim Bocca" an Speckbohnenbündel und Zitronenpfefferkartoffeln, Zeugschmiede-Pfanne: Karpfenfiletstücke gebraten auf einem Gemüsebett, abgerundet mit einer Meerrettichsahne, dazu Schwenkkartoffeln

Hotel „Zum Goldenen Löwen"
Markt 10 03185 Peitz Tel. 035601 80940 Fax 8094200
www.hotel-peitz.de bestellung@hotel-peitz.de
Mo-Do: 17:00-22:00 Uhr, Fr-So: 11:30-23:00 Uhr
Peitzer Bardiertes Karpfenfilet (grätenlos) auf Spreewaldsoße an Grünkohl und Bratkartoffeln, Peitzer Karpfenfilet (grätenlos) a la carte Geräuchert mit Bratkartoffeln,
Garantiert alle Karpfengerichte mit grätenlosem Karpfenfilet (Frisch Filetiert)

Hotel Christinenhof & Spa
Hauptstraße 39 · 03185 Tauer · Tel. 035601 89720 · Fax 897229
www.christinenhof.net · info@christinenhof.net
Restaurant öffnet täglich: ab 12:00 Uhr
Karpfenfilet im Bierteigmantel auf Wurzelgemüse und Schwenkkartoffeln

Landfleischerei Turnow
Verkaufsstelle mit Imbissrestaurant Peitz
Am Markt 2 · 03185 Peitz · Tel. 035601 33486
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 189086
Mo-Fr: 8:00-18:00 Uhr, Sa: 8:00-17:00 Uhr, So: 9:30-17:00 Uhr
Unsere Empfehlung: hausgemachte Karpfenbratwurst

Das sollten Sie nicht verpassen ...

VERANSTALTUNGEN PEITZER KARPFENWOCHEN

16.09.2019
10:00 Uhr
Eröffnungsveranstaltung im Eisenhütten- und Fischereimuseum Peitz (auf Einladung)
3. Peitzer Karpfensymposium,
Thema: „Ohne Wasser, merkt Euch das...!"

11.09. bis 11.12.2019
Schule trifft Karpfen
Projekttage der Peitzer Bildungseinrichtungen
zentraler Projekttag der Peitzer Oberschule am 18.09.2019

22.09.2019
je 10:00, 12:00, 14:00 u. 16:00 Uhr
Teichführungen einmal anders – mit dem Kahn auf dem Hältereich
Karten nur im Vorverkauf in der Tourist-Information im Rathaus, Tel. 035601 8150 (6,00 € p. P.),
Treff am Hälterteich in Peitz

04.10.2019
18:00 Uhr
Teichführung „Der Sonnenuntergang im Peitzer Teichgebiet – eine etwas andere Teichführung "
(3,00 € p. P.), Treff am Eisenhütten- und Fischereimuseum Peitz

11.10.2019
19:00 Uhr
Vortrag zur Geschichte der Fischerei in Peitz „Die Pachtverträge des 18. und 19. Jahrhunderts über die Domäne Cottbus Peitz als Spiegelbild der gesellschaftlichen Verhältnisse"
Rathaus Peitz (Eintritt frei)

26.10.2019
11:00 Uhr
Eröffnung der Sonderausstellung „Die Domäne Cottbus Peitz und die Teichwirtschaft Peitz im Spiegelbild historischer Zeichnungen, Karten und Dokumente"
im Eisenhütten- und Fischereimuseum Peitz

26./27.10.2019
10:00-16:00 Uhr
22. Großer Fischzug – das Abfischen am Hälterteich
Hälterteich und königliches Hüttenwerk Peitz

08.11.2019
Abschlussveranstaltung „Kulinarischer Abend mit Schaukochen"
Restaurant „Zum Goldenen Löwen" und Gasthaus Schillebold
Schauen Sie den Köchen beim Zubereiten köstlicher Fischgerichte über die Schultern, lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die frisch zubereiteten Speisen.
Voranmeldung und Informationen unter:
Hotel „Zum Goldenen Löwen" · Tel. 035601 80940
Gasthaus Schillebold, Tel. 035601 719924

Änderungen vorbehalten.

Teichführung