

Presseinformation

Bayerns Teichwirtschaft – Tradition trifft Nachhaltigkeit

Mit 143.000 Hektar Wasserfläche und mehr als 70.000 Kilometern Fließgewässer ist Bayern das gewässerreichste Bundesland Deutschlands. Allein im fränkischen Aischgrund und bei Tirschenreuth gibt es über 11.700 Teiche. Äschen, Hechte, Waller, Huchen sowie Saiblinge, Renken und Zander tummeln sich hier in beeindruckender Vielfalt.

Was in Bayerns Teichen schwimmt, entlastet zudem die Meere: Die regionale Teichwirtschaft arbeitet nachhaltig, setzt auf kurze Transportwege und vermeidet Überfischung.

Teichwirtschaft – die älteste Form der Aquakultur

Die bayerische Teichwirtschaft vereint jahrhundertealtes Wissen mit moderner Nachhaltigkeit. Sie liefert nicht nur hochwertigen Fisch, sondern schafft auch wertvolle Ökosysteme. Die extensiv und naturnah bewirtschafteten Karpfenteiche sind bedeutende Biotope in Bayern und bieten zahlreichen Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum.

In Regionen wie dem Aischgrund oder Tirschenreuth prägt die Teichwirtschaft seit Jahrhunderten nicht nur das Landschaftsbild, sondern auch das wirtschaftliche Leben der Menschen. Nährstoffarme Böden, sumpfiges Gelände und ausgedehnte Laub- und Nadelwälder machen Ackerbau hier wenig ertragreich – dafür bietet die Fischzucht eine umweltverträgliche und standortangepasste Form der landwirtschaftlichen Nutzung. Bis heute sichert sie in vielen Familien das Einkommen und steht für eine regionale Kreislaufwirtschaft mit kurzen Wegen und bewusster Ressourcennutzung.

Der Aischgründer Karpfen trägt zudem eine EU-geschützte geografische Angabe. Die Teichwirtschaft selbst ist als immaterielles Kulturerbe in das bundesweite Verzeichnis aufgenommen.

Ein Blick hinter die Kulissen: Fischzucht Birnbaum in Epfenhausen

Ein Ort, an dem es plätschert und fließt: Die Fischzucht Birnbaum bei Landsberg am Lech bewirtschaftet 20 Teiche auf 2,5 Hektar Fläche. Neben Karpfen gedeihen hier Regenbogen-, Bach-, Lachs-, See-, Tiger- und Goldforellen. Vorneweg jedoch Saibling, der etwa 40 bis 50 Prozent der Produktion ausmacht.

Nikola Birnbaum übernahm den Betrieb 1996 von seinem Vater. Heute ist Tochter Lea Mitgeschäfterin und leitet gemeinsam mit Nikolai den Fischereibetrieb. Fisch ist für sie mehr als ein Produkt und dazu gehört eine naturnahe Fischzucht mit reinem Quellwasser und ohne Chemie. Bei den Birnbaums bekommen die Fische Zeit zum Wachsen. Das Ergebnis: Qualität, die sowohl in Gourmetrestaurants als auch auf bei Fischliebhabern zu Hause gefragt ist. Im hofeigenen Laden gibt es Frisch- und Räucherfisch sowie ausgewählte Spezialitäten wie Weine, Marinaden und regionale Schmankerl.

Ausflugstipp: Zoigl, Fisch & Teiche mit dem Rad erleben

Wer die bayerische Teichwirtschaft nicht nur kosten, sondern auch entdecken möchte, begibt sich am besten direkt dorthin, wo Fischzucht, Biertradition und Natur zusammenkommen – in die nördliche Oberpfalz.

Die **Radroute „Erlebniswelt Zoigl & Fisch“** verbindet auf rund 50 Kilometern die idyllische Teichlandschaft mit kulinarischen Stationen und handwerklicher Tradition. Unterwegs laden Fischwirte zu regionalen Spezialitäten wie Karpfen, Zander oder Forelle ein – begleitet von einem Zoigl-Bier, das es nur hier in den Kommunbrauhäusern gibt. Die Route führt durch Orte wie Windischeschenbach, Falkenberg oder Tirschenreuth – vorbei an Naturlehrpfaden, historischen Brauereien und zahlreichen Teichen.

Etwas weiter nördlich verläuft der **Egergraben-Radweg** – eine rund 53 Kilometer lange Strecke entlang einer geologischen Bruchlinie, wo einst Kontinente aufeinandertrafen. Der Radweg führt durch idyllische Flusstäler und Wälder, vorbei an Highlights wie der Tirschenreuther Teichpfanne, dem Kloster Waldsassen oder der Burg Falkenberg.

Wissen zum Mitnehmen

- Auf rund 20.000 Hektar Fläche – hauptsächlich in Franken und der Oberpfalz – werden jährlich etwa 6.000 Tonnen Speisekarpfen vorwiegend in landwirtschaftlichen Familienbetrieben erzeugt. Das entspricht etwa 50 % der deutschen Gesamtproduktion.
- Die Karpfensaison dauert von September bis April. Leicht zu merken: alle Monate mit „r“ im Namen.
- Im Hochmittelalter galt Karpfen als Fastenspeise. Weil die Mönche nur das essen durften, was nicht über den Teller hinausragte, waren Karpfen gefragt, die so geformt waren, dass sie optimal auf die runden Teller passten.
- Die Tirschenreuther Teichpfanne gilt als Europas größte zusammenhängende Teichlandschaft. Im Landkreis Tirschenreuth gibt es rund 4.700 Teiche. Bereits im Jahr 1133 besiedelten Zisterziensermönche das sumpfige, für den Ackerbau ungeeignete Land – und machten aus der Not eine Tugend: Sie wurden zu Meistern der Fischzucht und legten damit den Grundstein für eine bis heute gelebte Tradition.
- Wer in Bayern angeln möchte, benötigt einen Fischereischein und eine Erlaubnis für das jeweilige Gewässer. Personen ohne Wohnsitz in Deutschland können einen Jahresfischereischein für Touristen erhalten.

Nachhaltige Fischerei am Chiemsee – gelebte Tradition seit Generationen

Auf der Fraueninsel im Chiemsee bewirtschaften die Zwillingbrüder Florian und Tassilo Lex gemeinsam mit ihrem Vater den Familienbetrieb bereits in sechster Generation. Täglich um 4:30 Uhr fahren sie hinaus auf den See – ihr „Büro“, wie sie sagen.

Die sechzehn Berufsfischer am Chiemsee arbeiten nach strengen Regeln: so werden zum Beispiel nur Fische mit ausreichender Größe gefangen und Schonzeiten eingehalten. Auch wird die natürliche Vermehrung durch Aufzucht unterstützt – jedes Jahr werden so zwischen 60 und 130 Millionen Renken in den See eingesetzt.

Vom Fang bis zur Vermarktung liegt bei Familie Lex alles in einer Hand. Besonders beliebt – bei Einheimischen wie Touristen – sind die frischen Renken-Semmeln, die mittags im kleinen Inselladen verkauft werden.

Lust auf Fisch? Selbst gemacht oder stilvoll serviert

Wie wäre es zum Beispiel mit einer **Saibling-Bowl mit frittiertem Grünkohl** oder einem **Räucherfisch-Burger**?
Leckere Rezepte zum Nachkochen gibt's hier: erlebe.bayern/rezepte

Und wer sich lieber bekochen lässt, findet hier weitere Inspiration für eine Gourmetreise an Bayerns Seen:
<https://erlebe.bayern/stories/gourmetstory-oberbayern/>

Hintergrundinformation aktuelle Kampagne:

„Urlaub in Bayern – Reine Geschmackssache“ ist die aktuelle Kampagne der BayTM und setzt neue Maßstäbe in der Kommunikation von Genuss und Regionalität. Ziel der Kampagne ist es, das Bewusstsein für die Schönheit und den Wert der bayerischen Landschaft zu schärfen. Ein Urlaub in Bayern soll nicht nur für unvergessliche Genusserlebnisse stehen, sondern auch vermitteln, dass jede Reise zum Erhalt einzigartiger Kulturlandschaften beiträgt – von Almweiden über Hopfengärten bis hin zu Streuobstwiesen. Durch nachhaltige Bewirtschaftung bleiben diese Räume nicht nur ökologisch wertvoll, sondern auch touristisch erlebbar.

Weitere Informationen hier: <https://erlebe.bayern/geschmackssache/>

Über die Bayern Tourismus Marketing GmbH

Die Bayern Tourismus Marketing GmbH (BayTM) ist die offizielle Dachorganisation der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Destinationen und Leistungsträger sowie die gesamte Branche im Freistaat zu unterstützen und zu fördern: Sie vernetzt, liefert Impulse, schafft Plattformen, setzt Themen und steht ihren Partnern mit Know-how und innovativen Tools zur Seite. Gleichzeitig vermittelt sie potenziellen Gästen mit spannenden Geschichten ein facettenreiches und faszinierendes Bild von Bayern, weckt Sehnsüchte und macht das bayerische Lebensgefühl erlebbar. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur Bayern Tourismus Marketing GmbH finden Sie unter erlebe.bayern und tourismus.bayern.

Pressekontakt:

Silvia Unger
Leitung Public Relations & Eventmarketing
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 50 | Mobil: +49 (0)175 351 73 88
E-Mail: unger@bayern.info

Jasmin Steuler
Public Relations
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 23 | Mobil: +49 (0)151 64 84 19 80
E-Mail: steuler@bayern.info