

Unterwegs mit den Teichranger:innen

**Der Karpfen – das Wasser – das Leben im Teich
... dein Besuch bei uns wird erlebnisreich.**

Du interessierst dich für die Waldviertler Teichlandschaft. Dann bist du bei den ausgebildeten Teichranger:innen genau richtig. Erkunde gemeinsam in der Gruppe mit den Teichranger:innen die Waldviertler Teiche, staune und forsche.

Du hast Interesse – hier bekommst du mehr Infos:

Tel.: +43 (0)5 0259 28200

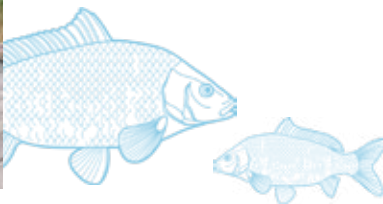
Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at



© M. Altmann



Die Teichrangerinnen
Silvia und Birgit.



© M. Altmann

Waldviertler Karpfen

**Teichwirte und Gastronomie-
betriebe mit der Schutzmarke
„Waldviertler Karpfen“
garantieren:**



-  Herkunft aus Waldviertler Teichen nach mindestens dreijähriger naturnaher Aufzucht.
-  Natürlichen artgerechten Lebensraum durch Begrenzung der Karpfenzahl im Teich.
-  Fettarmes, kerniges Fleisch durch natürlich vorhandenes Plankton im Teich und Zufütterung mit heimischem Getreide.
-  Schonende Behandlung der Karpfen bei der Abfischung durch traditionelle Handarbeit.
-  Regelmäßige Kontrolle der Markenrichtlinien, der Wasserqualität und der Fischgesundheit durch qualifizierte Institutionen.

Weitere Infos (z.B. Teichwirteverzeichnis, Karpfenwirte, Karpfenhauben, Abfischtermine und Rezepte) erhalten Sie beim:

NÖ Teichwirteverband

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel.: +43 (0)5 0259 23102

www.waldviertler-karpfen.at

Tipp: Festes Schuhwerk und
für Kinder Gummistiefel evtl.
Ersatzkleidung und/oder
Gatschhose mitnehmen.



Schremser
Das Waldviertler Bier

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN



Die Niederösterreichische
Versicherung



VOLKSBANK

© pomassl-fotografie.at

www.abfischfest.at



Waldviertler Abfischfest 2024

Samstag, 26. Oktober
von 9 bis 15 Uhr

am Bruneiteich bei Heidenreichstein



Ein Fest für die ganze Familie!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

EMFAF
AUSTRIA



Abfischfest – Programm 2024

SEI DABEI BEIM GROSSEN ABFISCHEN!

Am **26. Oktober 2024** in der idyllischen Waldbucht des großen Bruneiteiches **bei Heidenreichstein**. Ein Fest für Groß und Klein!

RAHMENPROGRAMM VON 9 BIS 15 UHR:

Das Abfischen des Bruneiteiches miterleben und den Fischer:innen bei ihrer schweren Arbeit über die Schulter schauen. Der mit Fachinformation gespickten Moderation lauschen und Fische unterschiedlich zubereitet genießen.

Kinder in Gummistiefel erkunden den Teichgrund, beobachten die Fische im Aquarium und versuchen sich beim Angelspiel. Genuss-Bar, Karpfenkaviar, Karpfenmousse und typische Schmankerl.

Karpfenkutsche und Karpfenkino:

Erfahren Sie in der Karpfenkutsche oder beim Karpfenkino Wissenswertes über die Karpfenteichwirtschaft.

Karpfenprinzessin:

Die Karpfenprinzessin macht die Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Halten Sie Ihre Erinnerungen in der Foto-box fest.



© NÖ Teichwirtsverband

In den Abfischpausen

- **Karpfen-, Filetier- und Kochpräsentation**
- **Vortrag: Waldviertler Karpfenteiche: Das leisten sie!**

Ab 11:00 Uhr:

- **Kulinarische Stadt im Teich, reichhaltige Gaumenfreuden für jeden Geschmack**

Weitere Angebote:

- Infostand des NÖ Teichwirtsverbandes
- Vakuumierte Karpfenfilets, Räucherkarpen und vieles mehr direkt am Teich erhältlich
- Ganztägig Bauern- u. Regionalmarkt beim Teichzugang
- UnterWasserReich Schrems mit Mikroskopierstation
- Frische Fische zum Mitnehmen beim Fischverkauf in der Stadt Heidenreichstein

Fischverkauf in Heidenreichstein
und beim Abfischfest
am 26.10.2024 von 08:00 – 16:00 Uhr
Karpfen, Wels und Räucherfische



Schremserstraße 9, 3860 Heidenreichstein,
Michael Poppinger, Tel: +43 (0)664/1268144,
Mail: office@teichleben.at
Bewirtschafter des Bruneiteiches:



Freier Eintritt! – Um freiwillige Spenden für die FF Altmanns wird gebeten!



DANKE an die vielen freiwilligen Helfer:innen!

Kochbuch, Kinderbuch & Memo

Das Kochbuch „KARPFEN KULINARISCH“, das Kinderbuch „ABENTEUER KARPFFENTEICH“ sowie das Memo-Spiel „KARPFFENTEICH“ sind beim Abfischfest gegen einen geringen Unkostenbeitrag zu erwerben.



© Brigitte Baldrian

Karpfenkochkurs mit Reinhard Sprinzl

Beim Waldviertler „Bio-Karpfen-Kochworkshop“ in der historischen Burgküche der Wasserburg Heidenreichstein lernt man das Waldviertler Wappentier als exzellentes Gericht kennen und schätzen. Reinhard Sprinzl – Kastellan der Burg, Kenner der Teichwirtschaft und begeisterter Koch – weist wissbegierige Hobbyköche in die Kunst der Karpfenzubereitung ein.

Infos und Buchung

Reinhard.Sprinzl@aon.at, +43 (0)664 / 58 58 091



© Reinhard Sprinzl

Wissensvermittlung, Fachvorträge sowie Info-stände über und rund um die traditionelle Waldviertler Karpfenteichwirtschaft erfolgen im Rahmen des Projektes ACFA (Austria Communicates Fisheries and Aquaculture).



Impressum: Veranstalter & Herausgeber: NÖ Teichwirtsverband in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (ÖVFA)
Für den Inhalt verantwortlich: NÖ Teichwirtsverband, www.teichwirtsverband-noe.at, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Fotos: Gerhard Pomaßl; Illustrationen: Eva Kail – LK NÖ
Grafik & Druck: Druckerei Janetschek GmbH, 3860 Heidenreichstein
Datenschutz: Die Besucher:innen nehmen zur Kenntnis, dass im Rahmen dieser Veranstaltung Fotografien und/oder Filme erstellt werden und im Sinne unseres berechtigten Interesses der Öffentlichkeitsarbeit zum Zwecke einer Nachberichterstattung veröffentlicht werden können.