

Zertifizierte Spitzenqualität

Natur & Umwelt Fischereifachberatung produziert Karpfen mit Schutzsiegel zur Herkunft.

Ab 2026 setzt die Fachberatung für das Fischereiwesen Mittelfranken neue Maßstäbe in der regionalen Aquakultur durch die Produktion von Speisekarpfen mit dem Qualitätssiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe).

Die Teichwirtschaft in Mittelfranken ist mehr als ein wichtiger Wirtschaftszweig; sie ist ein jahrhundertealtes Kulturgut, das Landschaft und Identität der Region prägt. Nun schreibt die Fachberatung unter der Leitung von Peter Bischoff ein neues Kapitel dieser Erfolgsgeschichte. In den Triesdorfer Teichen beginnt die Produktion des zertifizierten Frankenkarpfens g.g.A. Dieses Siegel der Europäischen Union garantiert dem Verbraucher, dass er ein Produkt erwirbt, das untrennbar mit seiner Herkunft verbunden ist und strenge Qualitätskriterien erfüllt. Der „Frankenkarpfen“ steht für eine heimische Aufzucht, die im Einklang mit der Natur erfolgt und beste Qualität mit kurzen Wegen zum Endverbraucher garantiert. Für die Fachberatung ist dieser Schritt ein klares Bekenntnis zur regionalen Erzeugung und zur Förderung einer nachhaltigen Fischereikultur, die ökologische wie auch ökonomische Stabilität fördert.

Ideales Umfeld

Die Basis für die Qualität des Frankenkarpfens bilden die Triesdorfer Teiche und teichwirtschaftliche Exzellenz. Die neun Gewässer mit einer Gesamtfläche von rund fünf Hektar bieten durch ihre spezifische Beschaffenheit und die sorgsame Bewirtschaftung durch die Fischereiexperten ideale Lebensbedingungen für den Karpfen, sowie für andere, mittlerweile bedrohte Arten. Die Fische wachsen in einer Umgebung auf, die durch ihre reiche natürliche Nahrungsgrundlage besticht. Peter Bischoff, seit Juli 2025 Chef der in Nürnberg angesiedelten Fischereifachberatung: „In Triesdorf legen wir größten Wert darauf, dass die



Durchführung einer Fettmessung beim Triesdorfer Karpfen.

Besatzdichte moderat bleibt, um den Tieren ausreichend Bewegungsfreiheit zu ermöglichen. Dies führt zu einem festen Fleisch mit einem äußerst niedrigen Fettgehalt, das Kenner auch über unsere Grenzen hinaus schätzen.“ Die jahrhundertelange Bewirtschaftung der künstlich angelegten Teiche fördert zudem die Biodiversität über wie unter Wasser, wodurch die Produktion des Frankenkarpfens aktiv zum Erhalt der heimischen Gewässerflächen

und deren Flora und Fauna beitrage. Mit der Zertifizierung „g.g.A.“ wird der Frankenkarpfen aus Triesdorf in den Rang besonderer europäischer Spezialitäten erhoben. Sie dokumentiert, dass mindestens die entscheidende Aufzuchtphase in Franken erfolgt ist. Für die Fachberatung ist dies ein entscheidendes Instrument, um den Frankenkarpfen gegen anonyme Massenware abzugrenzen. Der Schutz der Bezeichnung hilft nicht nur dabei, die wirtschaftliche

Existenz der regionalen Teichwirte zu sichern, sondern bewahrt auch das spezifische Know-how, das über Generationen hinweg in Mittelfranken verfeinert wurde.

„Frankenkarpfen“ als Versprechen

Peter Bischoff und sein Team setzen sich unter dem Motto „Bewirtschaften

– Beschützen – Bewahren“ für die Förderung und den Erhalt der mittelfränkischen Teichwirtschaft mitsamt ihren vielfältigen Sekundärdienstleistungen für Natur, Gesellschaft und Kultur ein. Für Bischoff steht fest: „Nur wenn diese auch für Nebenerwerbsteichwirte wirtschaftlich bleibt und die Teiche aktiv bewirtschaftet werden, bleiben uns diese wichtigen Biotope als Wasser- und Kohlendioxid-Speicher sowie als kühlender Garant für Biodiversität erhalten.“

Schwungvoll von Wien nach Havanna

Kultur Sarah Willis & The Sarahbanda kommen am 17. Mai nach Bad Windsheim.

Vorhang auf für ein musikalisches Highlight von internationalem Format: Starhornistin Sarah Willis und ihre kubanische Band The Sarahbanda bringen am Sonntag, 17. Mai, karibisches Flair nach Mittelfranken. Mit der „Kubanischen Nacht“ holt der Fränkische Sommer des Bezirks Mittelfranken ein Nachholkonzert ins Kur- und Kongress-Center (KKC) Bad Windsheim und macht damit ausnahmsweise auch außerhalb eines Festivaljahres ein hochkarätiges Konzert möglich.

Das Ensemble Sarahbanda entstand aus dem gefeierten Projekt „Mozart y Mambo“ der Berliner Philharmonikerin Sarah Willis. Gemeinsam mit einer

Gruppe der talentiertesten Musiker Kubas überschreitet die Hornistin spielerisch musikalische Grenzen: Wiener Klassik trifft auf kubanische Rhythmen, Mozart auf Mambo, Konzertsaal auf karibische Lebensfreude.

Ein Fest der Kulturen

Im Zentrum des Programms steht Wolfgang Amadeus Mozart – neu interpretiert und leidenschaftlich verwandelt. Die Arrangements des kubanischen Komponisten Edgar Olivero verbinden klassische Melodien elegant

und mitreißend mit afro-karibischen Rhythmen. Ergänzt wird das Programm durch kubanische Klassiker wie „Chan Chan“, „Dos Gardenias“ oder „El Manisero“, die Nostalgie, Sehnsucht und pure Lebensfreude auf die Bühne bringen.

Dieses Konzert ist weit mehr als ein musikalischer Abend: Es ist ein Fest der Kulturen, voller Virtuosität, Charme und Energie. Ein Muss für alle, die Mozart lieben und den Mambo im Herzen tragen. Karten sind erhältlich über Eventim, an den Vorverkaufsstellen sowie über die Webseite www.fraenkischer-sommer.de. Dort gibt es auch weitere Informationen.



Sarah Willis & The Sarahbanda.