

Biokarpfenchips kommen auf Messe gut an

■ Neudorf (Guttau)

Für das Biosphärenreservat Heide- und Teichlandschaft war die Biofachmesse in Nürnberg ein Erfolg. Jetzt geht's um weitere Produkte.

VON KERSTIN FIEDLER

Biokarpfen aus dem Heide- und Teichland wurden auch in diesem Jahr von Vertretern des Biosphärenreservats auf der Nürnberger Messe präsentiert. Und sie waren durchweg zufrieden mit dem, was sie vor Ort in zwei Hallen erlebten. Dario Uecker, bei dem die Fäden in Sachen Biokarpfen zusammenlaufen, ist noch heute begeistert vom Andrang am Stand des Fischmarkts in der Halle 6. „Unsere neuen Biokarpfenchips gingen beim Imbiss weg wie warme Semmeln“, sagt er. Dabei handelt es sich um geschnittenes Filet, das in Marinaden gewälzt und dann ausgebacken wird. Dadurch sind sie verschieden bunt und laden schon deshalb zum Kosten ein. Weitere Gerichte bereitete die Bio- und



Ansprechend gestaltet war der Biokarpfen-Imbiss im „Fischmarkt“ der Messe, wo die Bio- & Showköchin Anke Oelstrom unter anderem die neuen Biokarpfenchips anbot. Foto: Biosphärenreservat

Showköchin Anke Oelstrom zu. So gab es Biokarpfenfilet vom Grill mit Backkartoffeln, Gemüse und Brennesselsauerrahm, eine Bemme mit Räucherkarpfenaufstrich mit Brennesselsamen auf Bauern-

brot sowie Räucherkarpfenfilet an frischem Salat mit honigsüßem Brennesseldressing. Die Brennesselvariationen stammen aus einem vogtländischen Biobetrieb.

Neben den bisher bekannten ge-

räucherten Angeboten vom Biokarpfen, hatten die Lausitzer erstmals Tiefkühlprodukte mit. „Hier müssen wir dranbleiben und weitere Produkte entwickeln, denn der Großmarkt ist offen dafür“, sagt Dario Uecker. Mindestens zwei weitere Großhändler werden den Biokarpfen wohl demnächst in ihr Sortiment aufnehmen. Vertrieben werden die Produkte mittlerweile deutschlandweit. So wollen demnächst auch weitere Bio-Gastronomen verschiedene Produkte bestellen und anbieten. „Viele Gastronomen stehen diesem Trend aufgeschlossen gegenüber“, sagt Dario Uecker. Leider gibt es davon nur wenige in der hiesigen Region. Uecker hofft, dass die Gespräche zur Messe zu weiteren Kontakten und zur Weiterentwicklung der Produkte führen werden.

Auch die beiden Bio-Fischwirtschaften Ringpfeil aus Wartha und Bergmann aus Klitten schauten sich die Messe an und waren vom Andrang beim Imbiss begeistert. Für sie ist es Motivation, an ihrem eingeschlagenen Weg festzuhalten.

web www.biokarpfen.de

Sächsische Zeitung
22.02.2012