

Weiterer Ausflugstipp: 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.: 0676/606 90 80 und 0699/17 78 65 37

Mail: office@teichranger.at






Web: www.teichranger.at



Waldviertler Karpfen

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



-  Herkunft aus Waldviertler Teichen nach mindestens
dreijähriger naturnaher Aufzucht.
-  Artgerechten Lebensraum und die Karpfenanzahl wird
auf den jeweiligen Teich abgestimmt.
-  Fettarmes, kerniges Fleisch durch natürlich
vorhandenes Plankton im Teich und
Zufütterung mit heimischem Getreide.
-  Schonende Behandlung der Karpfen bei der
Abfischung.
-  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.



Foto: © Georg Pomaßl, LK NÖ; Illustration: © Eva Kall, LK NÖ

Samstag, 25. Oktober

von 9 bis 15 Uhr

am Bruneiteich bei Heidenreichstein

Ein Fest für die ganze Familie!

Schremser
Das Waldviertler Bier

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft



Abfischfest – Programm 2025

SEI DABEI BEIM GROSSEN ABFISCHEN!

Am **25. Oktober 2025** 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. Landwirtschaftliches Weltkulturerbe hautnah kennenlernen.

Kinder in Gummistiefeln erkunden den Teichgrund und beobachten die Fische. Genuss-Bar, Karpfenkaviar, Steckerlfisch und typische Schmankerln.

Karpfenkutsche, Karpfenkino und Fotobox:

Erfahren Sie in der Karpfenkutsche oder beim Karpfenkino Wissenswertes über die Karpfenteichwirtschaft. Die Fotobox sorgt für unvergessliche Momente zum Mitnehmen.

NÖ Karpfenhoheiten:

Die NÖ Karpfenkönigin und die NÖ Karpfenprinzessin machen die Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.



In den Abfischpausen

- **Karpfen-, Filetier- und Kochpräsentation**

Ab 11:00 Uhr:

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

Weitere Angebote:

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



Fischverkauf in Heidenreichstein und beim Abfischfest am 25.10.2025 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



Kochbuch, Kinderbuch & Memo

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



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



DANKE an die vielen freiwilligen Helfer:innen!

Das Waldviertel hat ein landwirtschaftliches Weltkulturerbe!

Schau´s dir an beim Waldviertler Abfischfest.

Die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft wurde 2025 von der Welternährungsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen als **landwirtschaftliches Weltkulturerbe** (engl. Bezeichnung: GIAHS) ausgezeichnet. Es ist das erste in Niederösterreich und einzige so ausgezeichnete Aquakultursystem Europas! Ein lebendiges Weltkulturerbe, das zeigt, wie nachhaltige Fischzucht, Biodiversität und jahrhundertealtes Wissen international Vorbild sind. Schau vorbei und erlebe das landwirtschaftliche Weltkulturerbe.

Entdecke. Staune. Genieße.



Ernährungs- und
Landwirtschaftsorganisation
der Vereinten Nationen

Landwirtschaftliches
KULTURERBE
von globaler Bedeutung

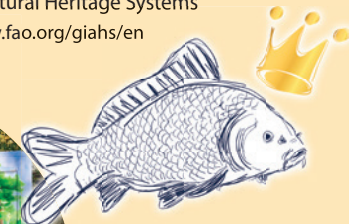
Waldviertler Karpfenteichwirtschaft in Niederösterreich

Offiziell anerkannt von der FAO als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung

GIAHS – Globally Important Agricultural Heritage Systems
www.teichwirteverband-noe.at, www.fao.org/giahs/en



© Leo Kirchmayer, LK NÖ



Im Fischenhänger gibt's direkt beim Abfischfest spannende Hintergrundinfos zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe.

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



Österreichischer Verband
für Fischereiwirtschaft und Aquakultur



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Impressum: Veranstalter & Herausgeber: NÖ Teichwirteverband in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (ÖVFA)
Für den Inhalt verantwortlich: NÖ Teichwirteverband, www.teichwirteverband-noe.at, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Fotos: Georg Pomaßl – LK NÖ; 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.