



Teichwirtschaft

Ahlhorn



Anfahrt

Die Teichwirtschaft ist gut erreichbar. Wenige hundert Meter westlich der Autobahnabfahrt Ahlhorn (A 29) in Richtung Cloppenburg biegen Sie von der Bundesstraße 213 in das Waldgebiet Baumweg ein. Die Ausschilderung „Teichwirtschaft“ leitet Sie auf die Straße „Zu den Fischteichen“. Nach vier Kilometern öffnet sich der Wald und Sie biegen rechts ab zur Teichwirtschaft.



Niedersächsische Landesforsten
Teichwirtschaft Ahlhorn, Baumweg 5, 49685 Emstek
Telefon 0 44 35 / 9 71 9 09-25
www.teichwirtschaft-ahlhorn.de

Ansprechpartner



Niedersächsisches Forstamt Ahlhorn,
Teichwirtschaft Ahlhorn
Friedrich von Heydebrand

Telefon 0 44 35 / 9 71 9 09-25
Fax 0 44 35 / 9 71 9 09-29
friedrich.heydebrand@nfa-ahlhorn.niedersachsen.de
www.teichwirtschaft-ahlhorn.de

Flyer: www.mediengrafikschmiede.de



Eine Naturoase im Nordwesten!

Natur erleben

Die abwechslungsreiche Teich- und Waldlandschaft genießen Sie am besten zu Fuß oder per Rad auf gut ausgebauten Wegen. Familienfreundliche Touren bieten sich vom Parkplatz "Zum Karpfen" vor der Teichwirtschaft an. Eine Wanderkarte und weitere Informationen finden Sie unter www.teichwirtschaft-ahlhorn.de oder im Hofladen, oder in den Tourist-Infos in Emstek und Großenkneten.

Urwald Baumweg

– an der B 213 Ahlhorn-Cloppenburg gelegener ehemaliger Hutewald mit bis zu 250jährigen urigen Eichen und Buchen

Historisches Teichgut

– das denkmalgeschützte Teichgut mit Neubauten aus Holz, dem Hofladen, Kunstobjekten und Hofeichen bilden ein reizvolles Ensemble.

Umweltbildung

Auf dem Gelände ist auch das Waldpädagogikzentrum Weser-Ems mit Angeboten für Kitas und Schulen im ganzen Nordwesten. www.wpz-weser-ems.de





Geschichte und Natur

1898 begann der oldenburgischen Landeskulturfonds, dessen Aufgabe es war Ödländereien zu kultivieren, mit dem Erwerb von Flächen für eine Karpfenteichwirtschaft, um die Bevölkerung mit eiweißreicher Nahrung zu versorgen.

1906 erfolgte der erste Spatenstich von Tagelöhnern aus den umliegenden Orten. Aus Sanddünen, Heideflächen und Mooren wurden bis Anfang der 1930er Jahre 54 Teiche mit 200 Hektar Wasserfläche angelegt. Heute werden noch etwa 35 Teiche mit 120 Hektar betrieben.

Das Flüsschen Lethe versorgt über ein 15 Kilometer langes Grabensystem die Anlage mit Frischwasser.

Schon ab etwa 1870 wurde aufgeforstet. Mit über 2.000 Hektar Fläche ist der Baumweg heute einer der größten Wälder in Weser-Ems und gehört mit der Teichwirtschaft zu den Niedersächsischen Landesforsten.

1993 wurde das Naturschutzgebiet „Ahlhorne Fischteiche und Urwald Baumweg“ ausgewiesen. Später kam der Schutz als europäisches Fauna-Flora-Habitat (FFH)-Gebiet dazu.

Von der extensiven Teichbewirtschaftung profitieren heute Amphibien, Insekten und Vögel.

An den Gewässern kann der Eisvogel oder als Gast der Fischadler beobachtet werden. Sonttau und Gagelstrauch kommen an den Gewässerrändern vor. Wenn die Teiche abgelassen werden, stellen sich äußerst seltene Teichbodenpflanzen ein.

In warmen Mai-Nächten erklingt ein vielfältiges Froschkonzert und viele Molcharten tummeln sich in den flachen Teichen.



Extensive Forellen- und Karpfenzucht

Die naturnahe Aufzucht gesunder, vitaler und widerstandsfähiger Fische erfolgt mit der Erfahrung aus über hundertjähriger Bewirtschaftung nach den Produktionsempfehlungen der DLG. Spiegel- und Schuppenkarpfen, Schleien, aber auch Hechte und Zander werden hier aufgezogen, dazu Beifische wie Rotaugen, Barsche, Stichlinge und Gründlinge. Die Karpfen werden in naturnahen Kleinteichen zum Ablachen gebracht und ernähren sich überwiegend aus Zooplankton und Getreide.

Aufgrund der natürlichen Gegebenheiten, der schonenden Aufzucht und dem sauberen Wasser sind Ahlhorne Karpfen für ihren guten Geschmack über die Region hinaus bekannt. Für die Bach- und Regenbogenforellen werden Eier nur aus anerkannt seuchenfreien Betrieben bezogen. Nach vier Monaten im Bruthaus, wachsen sie in Erdteichen zu Setzlingen heran. Dann werden sie in zwei naturnahe Fließkanäle umgesetzt. Im durchfließenden Wasser der Lethe wachsen Forellen, die sich als Wild- und Teichbesatz gut eignen, aber auch als delikater Speisefisch gefragt sind.

Veranstaltungen

<< 1. Mai – Mai(b)rauch

Von 10.00 bis 17.00 Uhr gibt es Forelle und Aal frisch aus dem Rauch, Getränke und Bratwurst ...

<< September – Tag der Regionen

Am letzten Sonntag im September von 11 bis 17 Uhr erwartet Sie ein buntes Programm rund um die Teichwirtschaft und den Wald mit Kunsthandwerk, Mitmachaktionen und vielem mehr.

Unser Angebot

<< Besatzfische für Gewässer

Im Herbst und Frühjahr gibt es ein vielseitiges Angebot unserer Fischarten. Diese werden nach Absprache in der Fischhälterhalle kurzfristig bereitgestellt. Die Halle kann direkt angefahren werden. Der Transport erfolgt in wassergefüllten 20-Liter-Foliensäcken mit Zugabe von reinem Sauerstoff oder in mitgebrachten Behältern.

Besatzfisch aus unseren Teichen werden im April und von Oktober bis Mitte November abgegeben. Forellen gibt es das ganze Jahr. Bitte melden Sie Ihren Bedarf rechtzeitig an. Bestellung und Abholung von Besatzfisch jederzeit bzw. nach Absprache.

Hofladen

<< Räucherei - Wildverkauf

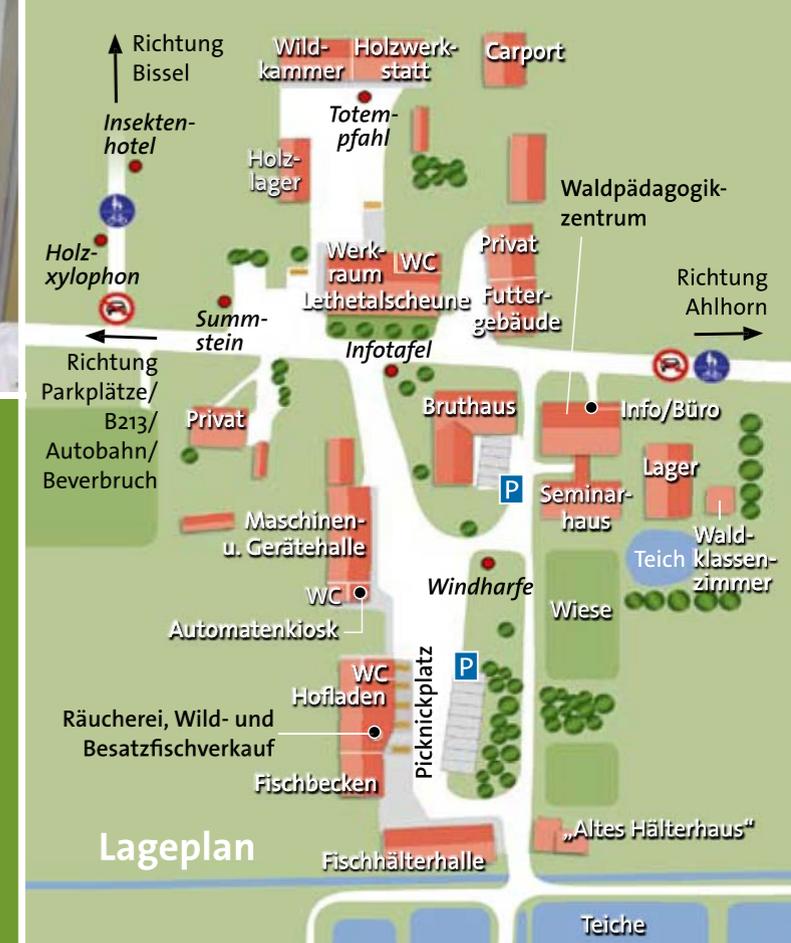
Ganzjährig erhalten Sie Forelle und von Oktober bis Ostern auch Karpfen, Schleien und andere Speisefische frisch geschlachtet.

Aus der Räucherei bieten wir Spezialitäten wie Lachs- und Bachforelle oder Karpfenfilet.

Mit Aal vom befreundeten Aalhof Götting in Bethen runden wir unser Angebot ab.

In der Jagdsaison gibt es Wild und Wildwurst aus der forstamtseigenen Jagd. Die haushaltsgerechten Portionen sind vakuumiert und tiefgefroren.

Aktuelle Preislisten unter www.teichwirtschaft-ahlhorn.de



Lageplan

Öffnungszeiten

<< Donnerstag: 14.00-16.00 Uhr

<< Freitag: 9.00-12.00 Uhr und 14.00-16.00 Uhr

Bestellungen und Terminvereinbarungen sind telefonisch jederzeit möglich. Der Hofladen hat im Januar und in den Sommerferien Betriebspause. Näheres auf der Homepage oder im Aushang.

Zu den Feiertagen

<< Heiligabend/Silvester: 8.00-12.00 Uhr

<< Gründonnerstag: 9.00-16.00 Uhr

Zu den Feiertagen bitte geräucherten und filetierten Fisch mindestens eine Woche vorbestellen!