

# Niemcy rozsmakowali się w polskim karpniu



## Niemcy rozsmakowali się w polskim karpniu

Pan Karp z ogromnym sukcesem promował polskiego karpia na drugich targach SlowFisch w Bremie, 6.-8. listopada br. Zgodnie z myślą przewodnią targów "Odkrywać, Delektować się, Zachowywać" ("Entdecken, Genießen, Bewahren") na atrakcyjnym stoisku Pana Karpia odwiedzający degustowali specjały z polskich gospodarstw rybackich. Większość gości po raz pierwszy kosztowała produkty z wędzonego karpia i otwarcie wyrażała zaskoczenie i zachwyt wybornym smakiem oraz wypytywała o miejsce pochodzenia, sposoby hodowli i technologie produkcji. Odwiedzający smakowali i bardzo chętnie kupowali polskie produkty, by delektować się nimi również w domu z rodziną. Pan Karp szybko wyprzedał wszystkie przywiezione specjały, które niestety nie są jeszcze dostępne na niemieckim rynku.

Szczególnie ciekawą formą promocji produktów polskich gospodarstw rybackich był udział Pana Karpia w "Salonach smaku" ("Geschmackserlebnisse"), warsztatach odbywających się podczas targów. Zainteresowani smakosze degustowali i porównywali różne rodzaje ryb wędzonych serwowane z kilkoma rodzajami piwa porter (obok porterów z czterech różnych rejonów Niemiec i jednego z Anglii, nie zabrakło też polskiego Żywca). Było to bardzo interesujące kulinarne doświadczenie nie tylko dla fanów piwa. **Mnóstwo pochwał zebrały wędzony karp Gospodarstwa Rytwiany** a także wędzone pstrągi i specjał - szynka z wędzonego karpia z Gospodarstwa Pstrąg Pustelnia. Uwagi i pytania uczestników potwierdziły wyjątkowy, naturalny smak i jakość polskich produktów. Prezes Towarzystwa Pan Karp, Zbyszek Szczepański, podzielił się z uczestnikami Salonu Smaku fascynacją polskich producentów wielowiekową tradycją hodowli karpia oraz zdradził proste tajemnice świetnego smaku - tradycyjne formy hodowli, karmienia i wędzenia. Zachęcił również do odwiedzenia przepięknych regionów pochodzenia karpia w Polsce. Z wielką przyjemnością przekładałam wypowiedzi wyżej wspomnianego zagorzałego przyjaciela Pana Karpia na język niemiecki.

Salon Smaku "Piwo Porter i ryba wędzona", w którym zaprezentował się Pan Karp, prowadził Kierownik Bremeńskiego Convivium Slow Food, Gernot Riedl. Oprócz Pana Karpia swoje produkty zaprezentowały w ramach Salonu Smaku dwie firmy z Bremy: Bremer Goldforelle (producent ryb wędzonych) oraz firma Nordsch (producent piwa porter z certyfikatem BIO).

Targi SlowFisch w bremeńskich halach wystawczych odwiedziło 27.433 gości, dużo więcej niż podczas ubiegłorocznej premiery. 16.513 odwiedzających przyszło specjalnie na te targi, pozostali odwiedzili SlowFisch przy okazji odbywających się równolegle targów turystycznych Reiselust oraz Caravan. Dzięki temu profil odwiedzających był bardzo ciekawy i zróżnicowany a goście żywo zainteresowani produktami i informacjami o nich. Swoje produkty na targach Slow Food w północnych Niemczech zaprezentowało 110 firm. Można było posmakować i kupić różnego rodzaju produkty rybne, mięsne, ser, słodkości oraz napoje. Dostępne specjały zostały wyprodukowane zgodnie z zasadami ruchu Slow Food.

Kolejne targi SlowFisch zapraszają: 5.-7. listopada 2010!

## Marta Pasierbek - Targi Bremen

ps. Dziękuję bardzo Gospodarstwu Rybackiemu Pstrąg Pustelnia (Państwu H.Z. Daczkom) i **Gospodarstwu Rybackiemu Rytwiany (W.Szczoczarzowi)** za **wsparcie naszej wyprawy świetnie uwędzonymi produktami z karpia**, a także Gospodarstwu Rybackiemu Przyborów (M.i M. Tomalom) za doposażenie stoiska Pana Karpia w niemieckojęzyczne ulotki z bardzo interesującymi zwiedzających recepturami na potrawy z karpia. Dziękuję również Gospodarstwu Rybackiemu w Ślesinie k. Nakła (K.Kabacińskiemu) za wypożyczenie fantastycznych, wzbudzających zachwyty Niemców fotogramów ilustrujących tradycyjną gospodarkę karpiową w Polsce. Jestem wdzięczny również Bartkowi Jackowskiemu i Ewie Huhn-Jackowskiej nie tylko za doskonały klimat współpracy i kontakt z niemieckojęzycznymi zwiedzającymi targi (a było ich mnóstwo), ale również za kreatywność i szybkość przyswajania wiedzy rybackiej. Wielkie podziękowania należą się również Marcie Pasierbek za opiekę nad całą ekipą Pana Karpia (Julita, Mateusz i niżej podpisany), a także za wynegocjowanie dla Pana Karpia bardzo, bardzo ulgowych warunki finansowe naszej wystawy.

## Z.Szczepański



[więcej zdjęć...](#)

Źródło: [www.pankarp.pl](http://www.pankarp.pl) 20.11.2009r.

Gmina Rytwiany - [www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=565](http://www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=565)