

# Wie wird man Fischwirt/in?

Ein Einblick in die duale  
Ausbildung

---

Aisha Degen-Smyrek

Fachtag Aquakultur und Fischerei LfULG Sachsen  
Königswartha, 03.03.2020

---

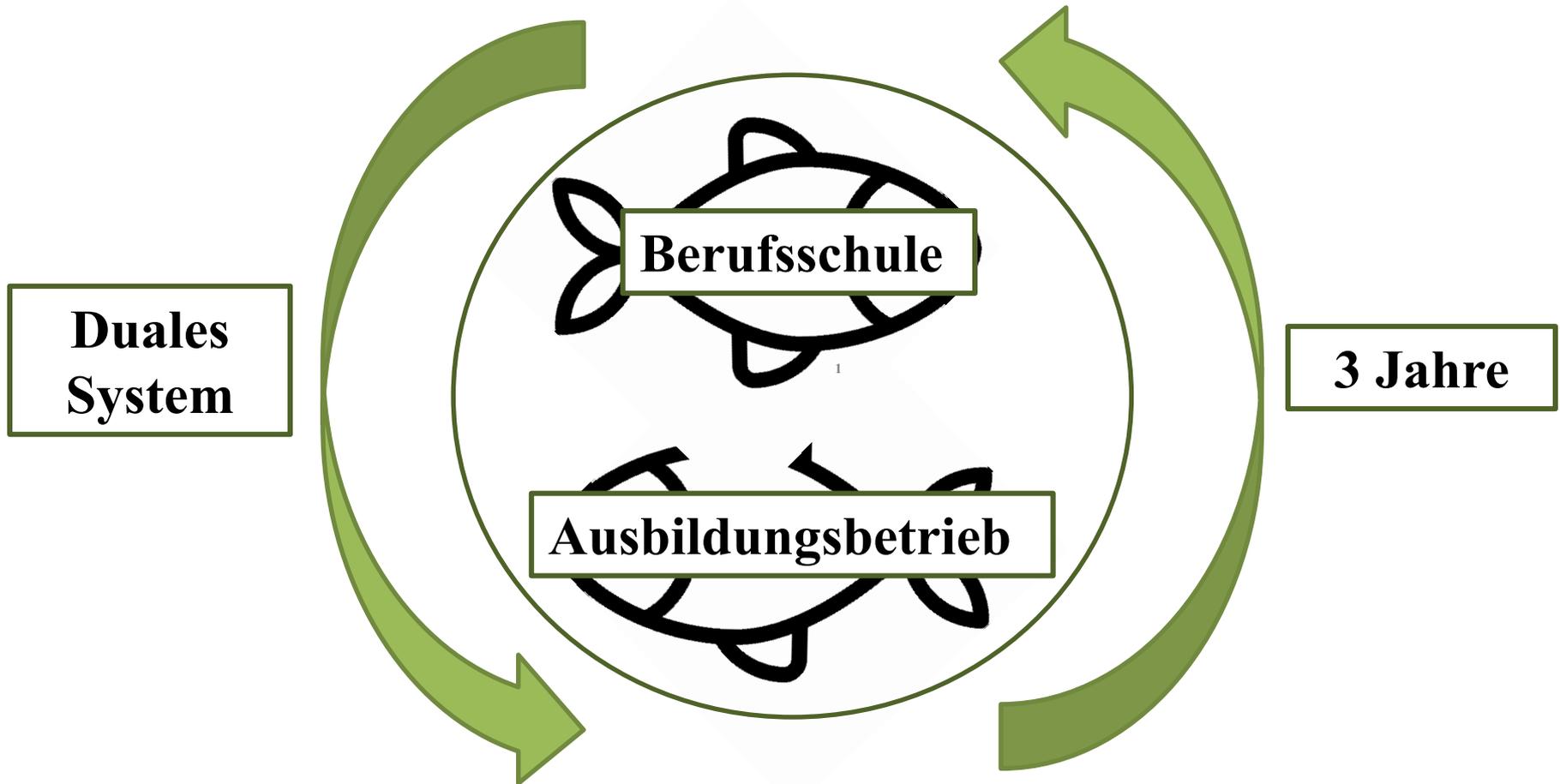


# Gliederung

- 1. Ausbildung zum Fischwirt/in Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei**
- 2. Voraussetzungen für die Ausbildung**
- 3. Die Ausbildungsorte**
  - 3.1. Wo? Wie oft? und Wie lange?**
- 4. Lehrinhalte in der Ausbildung**
  - 4.1. Der theoretische Fischwirt/in**
  - 4.2. Der praktische Fischwirt/in**
  - 4.3. Der ausgebildete Fischwirt/in**
- 5. Fazit**

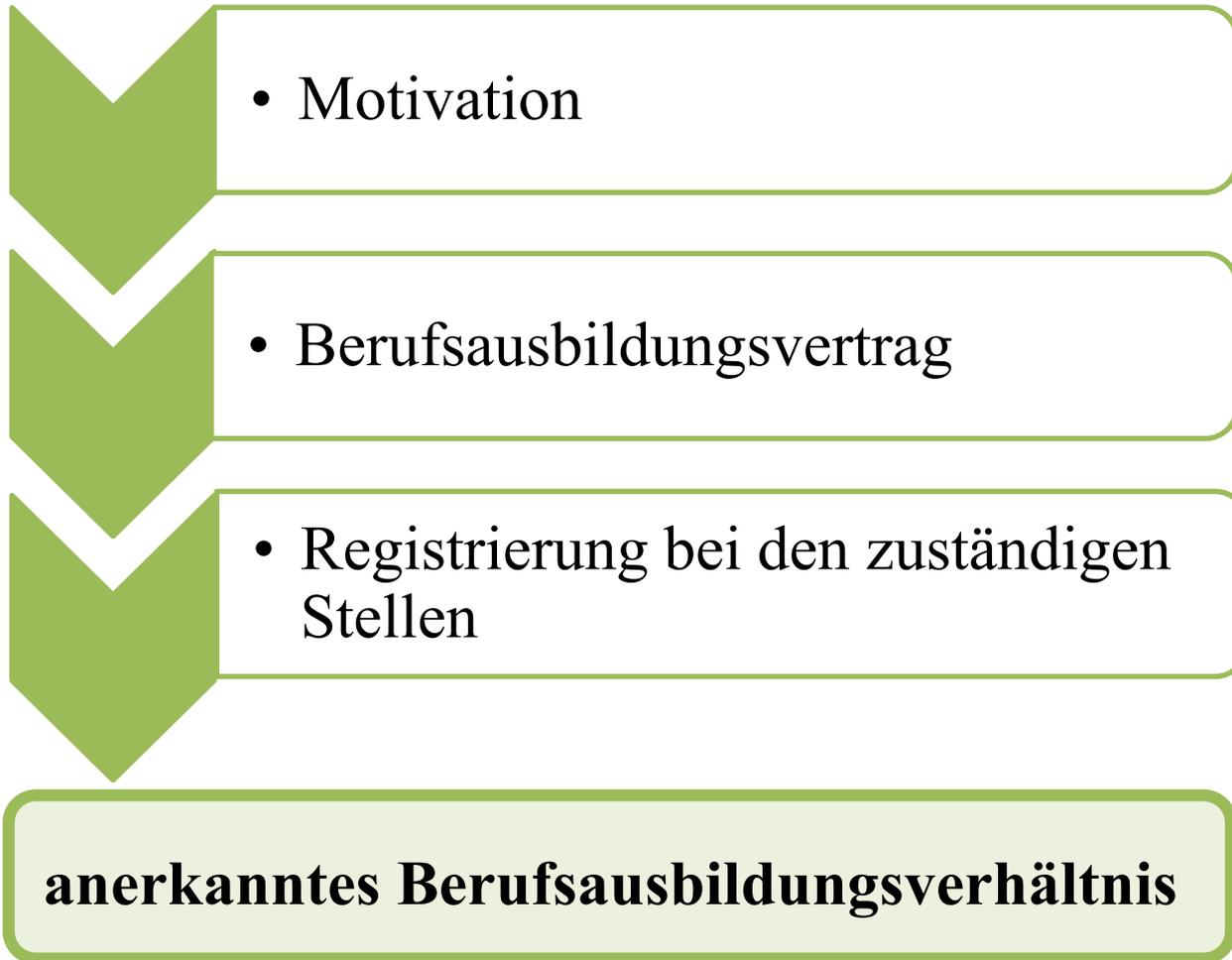


# 1. Ausbildung zum Fischwirt/in Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei



## 2. Voraussetzungen für die Ausbildung

---



# 3. Die Ausbildungsorte

Fischereischule Königswartha am  
Beruflichen Schulzentrum Bautzen



Institut für Binnenfischerei e.V.  
Potsdam-Sacrow



Berufsschule

Ausbildungs-  
betrieb

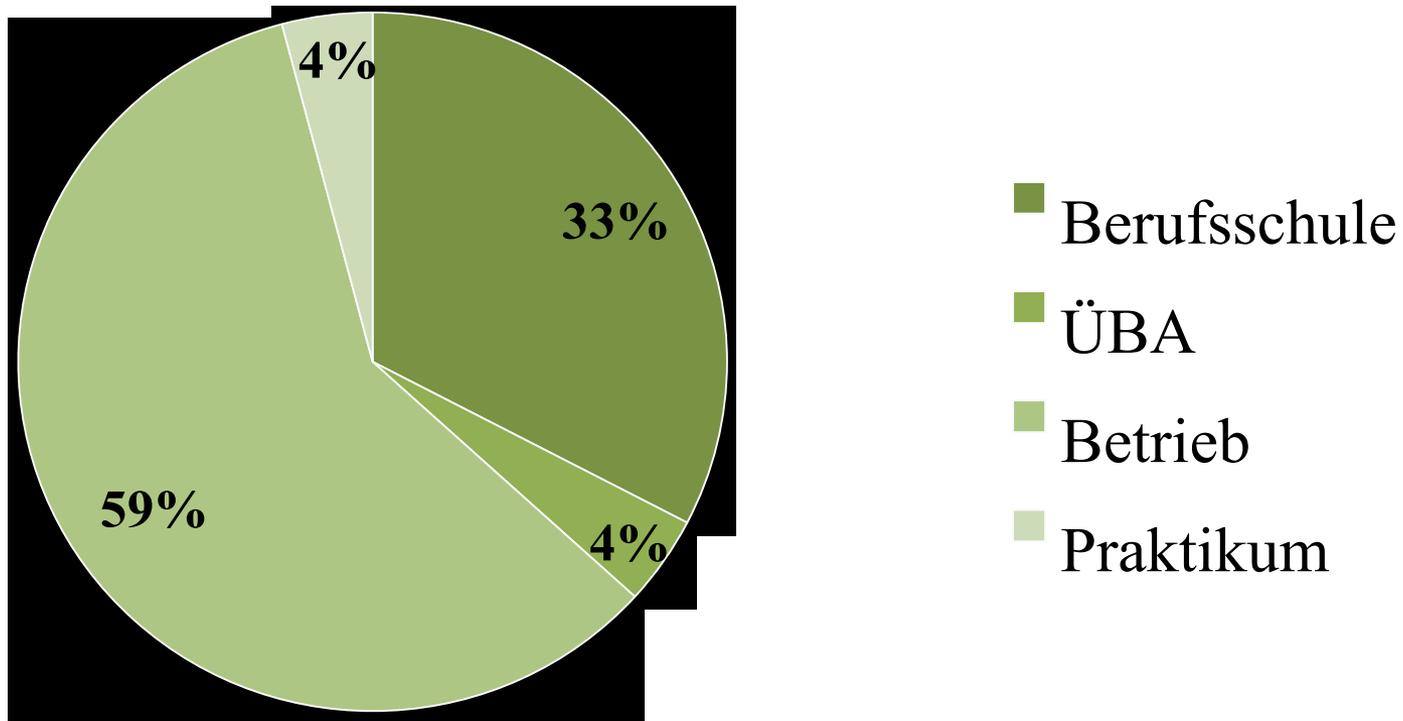
Überbetriebliche  
Ausbildung/  
Praktika



# 3.1. Wo? Wie oft? und Wie lange?

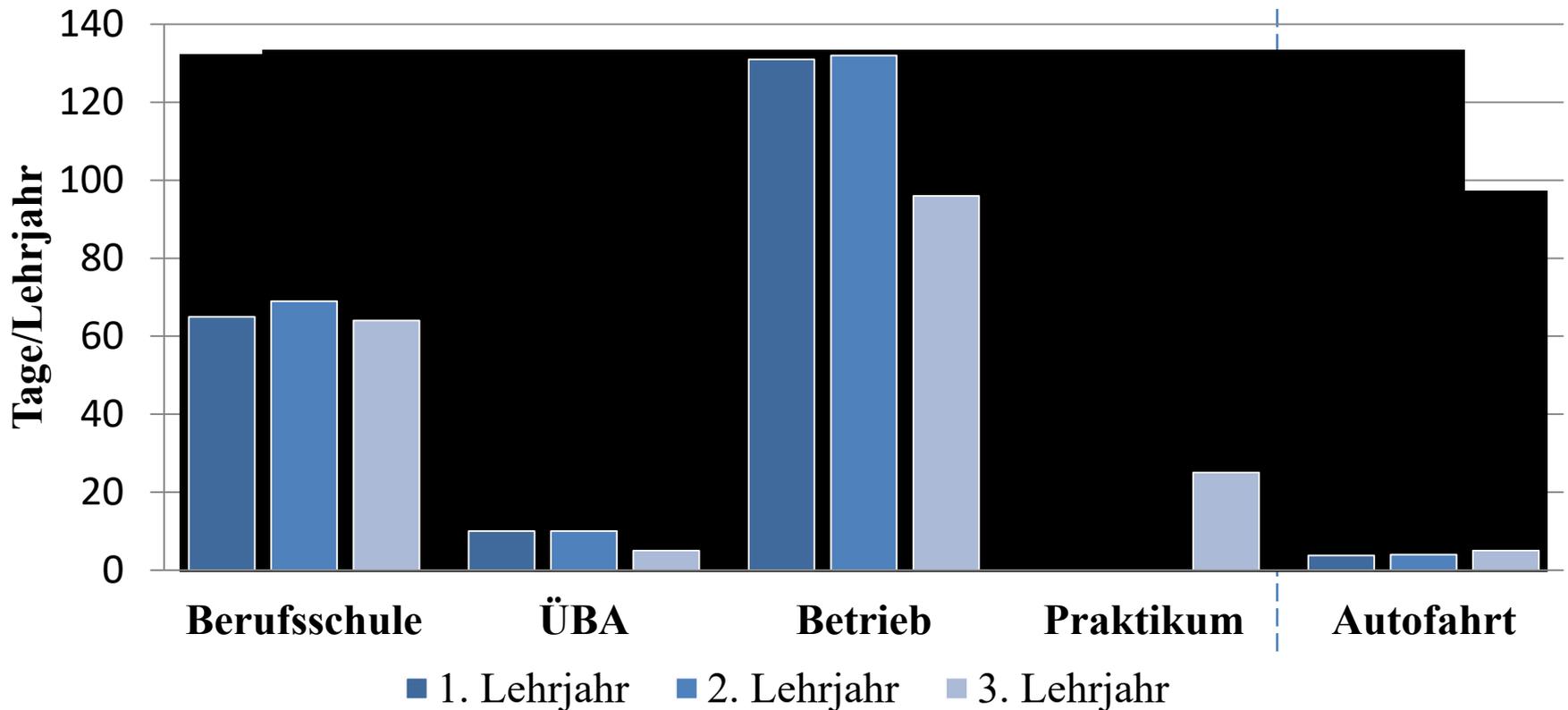
---

## Prozentualer Anteil der Anwesenheitstage in den Ausbildungsorten während der Ausbildung



# 3.1. Wo? Wie oft? und Wie lange?

## Anwesenheitstage in den Ausbildungsorten während der Ausbildung



# 4. Lehrinhalte in der Ausbildung

- Fischwirt-Ausbildungsverordnung
- 2016 neue Ausbildungsverordnung
- Erneuerung: Verschmelzung der Fachrichtungen **Fischhaltung und Fischzucht + Seen- und Flussfischerei => zu Aquakultur und Binnenfischerei**

312 Bundesgesetzblatt Jahrgang 2016 Teil I Nr. 10, ausgegeben zu Bonn am 7. März 2016

## Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin (Fischwirts-Ausbildungsverordnung – FischwirtsAusV)\*

Vom 26. Februar 2016

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der zuletzt durch Artikel 436 Nummer 1 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

### Inhaltsübersicht

#### Abschnitt 1

##### Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 4 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild
- § 5 Ausbildungsplan
- § 6 Schriftlicher Ausbildungsnachweis

#### Abschnitt 2

##### Zwischenprüfung

- § 7 Ziel und Zeitpunkt
- § 8 Inhalt
- § 9 Prüfungsbereiche
- § 10 Prüfungsbereich Fischereiliche Nutzung
- § 11 Prüfungsbereich Maschinen und Geräte, Be- und Verarbeitung

#### Abschnitt 3

##### Abschlussprüfung

###### Unterabschnitt 1

###### Allgemeines

- § 12 Ziel und Zeitpunkt
- § 13 Inhalt

###### Unterabschnitt 2

###### Fachrichtung

###### Aquakultur und Binnenfischerei

- § 14 Prüfungsbereiche
- § 15 Prüfungsbereich Fischereitechnik
- § 16 Prüfungsbereich Fang und Vermarktung
- § 17 Prüfungsbereich Fischereiliche Bewirtschaftung

\* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

- § 18 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 19 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

###### Unterabschnitt 3

###### Fachrichtung

###### Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

- § 20 Prüfungsbereiche
- § 21 Prüfungsbereich Motoren- und Maschinentechnik
- § 22 Prüfungsbereich Fangtechnik
- § 23 Prüfungsbereich Nautik und Navigation
- § 24 Prüfungsbereich Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung
- § 25 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 26 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

###### Abschnitt 4

###### Schlussvorschriften

- § 27 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse
- § 28 Inkrafttreten, Außerkrafttreten
- Anlage: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin

#### Abschnitt 1

##### Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

###### § 1

###### Staatliche

###### Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf des Fischwirts und der Fischwirtin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

###### § 2

###### Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

###### § 3

###### Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Beson-

# 4.1. Der theoretische Fischwirt

---

## 1. Lehrjahr

- Fische bestimmen und verarbeiten
- Bildung und Entwicklung im Beruf Fischwirt/ Fischereirecht
- Fischereiliche Gewässer beurteilen
- Nahrungsnetze darstellen/bewerten

## 2. Lehrjahr

- Vermarktung von Fischprodukten
- Fischfanggeräte einsetzen/pflegen
- Fischfanggeräte bauen/ instandsetzen
- Hälterung, Sortierung und Transport

## 3. Lehrjahr

- Maschinen/Geräte einsetzen/warten
- Fischbestände bewirtschaften
- Fischgesundheit bewerten/erhalten
- Fische züchten und vermehren
- Fischereiliche Anlagen betreiben

Zwischenprüfung

Abschlussprüfung



# 4.2. Der praktische Fischwirt

Woche vom	01.08.2016 bis 05.08.2016						
Datum:	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Wasser- morgens		23,7	22,9	22,5	22,3	22	20,8
temp. (°C) abends							
Niederschlag in mm / m <sup>2</sup>		11	0	14	0	15	4

Gewässer-  
beobachtung 01.08. geringe Sichttiefe (0,5m), Sauerstoffmangel am Seegrund (bis 0,07 mg/l)

Wochenbericht über durchgeführte Arbeiten

Einführung in Steuerung / Einstellung der Futtermotoren  
- Zeitpunkt der Futtergabe, Häufigkeit, Dauer

### Subprobe:

- Probe von Oberflächen, Mittel- u. Seichtbecken u. vom Bodboden f. chem. Analyse
- Messung (Messsonde) von O<sub>2</sub> (mg/l; % Sättigung), Temp. (°C)
- Pflanzung: alle M bis Grund

### Interne Markierung von Caridina (ca 700g) mit Pit-tags

- Frischbrut 20140, N=50 f. keine Defektmilch
- interne Markierung der optisch fittesten Caridina, vorgesehen als zukünftige Laichfische
- Vorbereitungen: - Reststange
- langen Markstab seitlich hinter das Netz des Netzechters (NG) führen und bis zur Hälfte des NG schieben. Begleiten den Markstab im Übergrößenraum zu dreien und somit eine Markhilfe über den Stab auf die andere Seite zu führen, so dass 2 gehemmte Caridina im NG entstehen (auf die Seite achten, die das Netz nach unten ziehen).
- Die Proben werden dadurch um 3cm tiefer an die Wasseroberfläche gehalten. Wichtig: bei kalten Wassertemp. Caridina

III/3.

Woche vom 01.08. bis 05.08.2016

Wochenbericht über durchgeführte Arbeiten:

- Einführung in **Bandfuttermotoren (BFA)**
- installiert auf NG, montiert auf Alu-Laternen
- Leiter mit Halten herein- und vorgeschoben. Wichtig: Futtermotor muss über dem Planerfenster stehen (Abdeckplatte in NG) um zu verhindern, dass das Futter auf die Plane fällt
- Schieben der Leiter auf Kunststoffmanteln, außerer Leiterring über den hinteren Kunststoffmantelrand schieben, so kann sich die Leiter nicht verschieben.
- Laden des BFA: das Förderband zunächst leicht nach hinten kippen -> so dass das Zahnrads sich bewegt (Frühgeräusch). Dann das Band gleichmäßig nach hinten ziehen. Nicht bis zum Anschlag, 4cm zum Automotortrad lassen.
- BFA mit Futter belegen und auf Leiter fixieren und über das Planerfenster schieben.

FUTTER-  
REGIME

- Anlage neu AZ: **Einstellung FA - chemische Berechnungen**

a) Bestand - Futter auszuwerten: 100g Futter  $\hat{=}$  x Pellets

- jeweils doppelte Lohprobe, dann Maß bilden

• 12mm: 100g $\hat{=}$ 105 Pellets	• 8mm: 100g $\hat{=}$ 342 P.	• 10mm: 100g $\hat{=}$ 167 P.
---------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

b) FA auswerten: 1 Min  $\hat{=}$  x g Pellets

- einen FA mit jeweiligem Bestand - Futter gefüllt

- Pellets, die in 1 Min durchgefallen sind, in einem aufhängen (Einmal vorher Caridina!) und wiegen.

- 3 Wiederholungen à 1 Min pro Futter, dann Maß bilden

• 12mm (FA mit 20mm Loch) 1 Min $\hat{=}$ 54 g Pellets	• 8mm (FA mit 16mm Loch) 1 Min $\hat{=}$ 61 g P.	• 10mm: 1 Min $\hat{=}$ 33g (16mm Loch) 1 Min $\hat{=}$ 63g (20mm Loch)
---	---	---

II/5

\* Für Berechnungen sammeln

# 4.3. Der ausgebildete Fischwirt

---

Vertiefung/Anwendung Kenntnisse und Fertigkeiten im Ausbildungsbetrieb

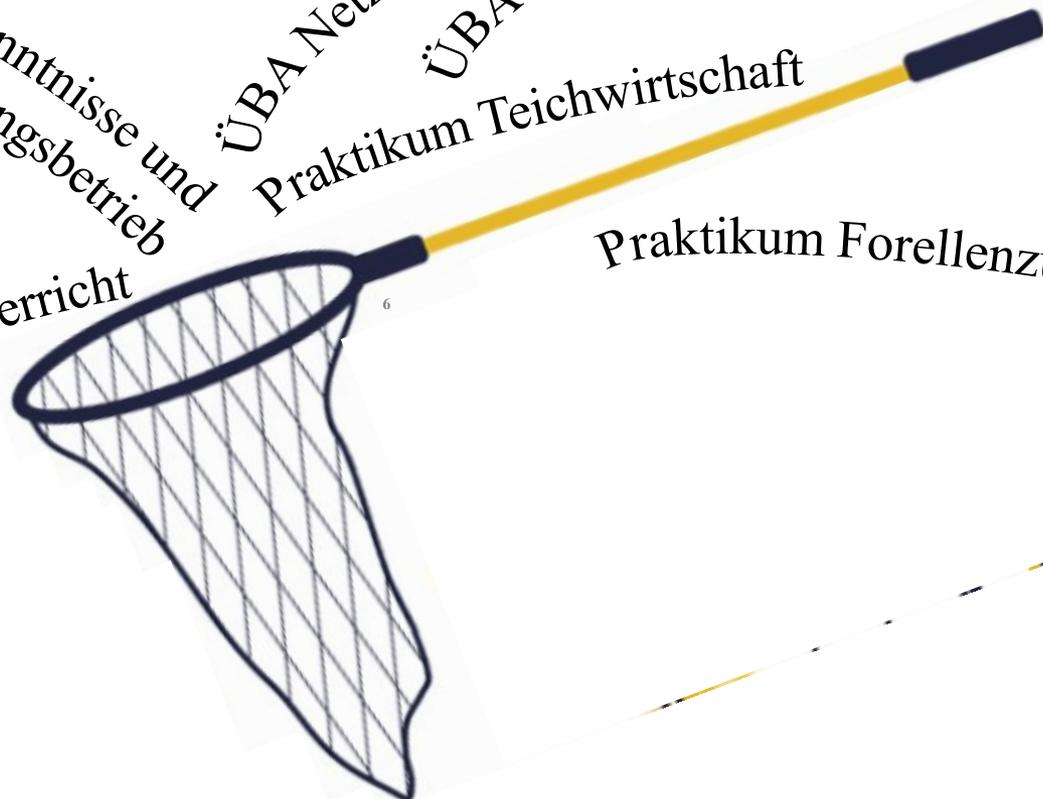
ÜBA Netz- und Knotenkunde

ÜBA Be- und Verarbeitung von Fischen

Praktikum Teichwirtschaft

Praktikum Forellenzucht

Theoretische Kenntnisse  
aus dem Berufsschulunterricht



# 5. Fazit

- „On the road again“
- Finanzielle Beanspruchung: Fahrtkosten, Kosten für Unterkunft und Verpflegung während der Berufsschule
- Neue Ausbildungsverordnung => „Kann ich jetzt alles?“  
(Seen- und Flussfischerei, Karpfenteichwirtschaft, Kaltwasser- und Warmwasseranlagen)  
=> Diskrepanz zwischen Theorie und Praxis
- Vielfältiges Wissen wurde vermittelt



# Quellen

---

## ◆ Abbildungen

- 1 Designed by macrovector / Freepik
- 2 “Schloss und Schlossteich in Königswartha“ von SeptemberWoman. Lizenz: CC BY-SA 3.0
- 3 Institut für Binnenfischerei e.V. Potsdam-Sacrow
- 4 Designed by Freepik
- 5 Bild von zoosnow auf Pixabay
- 6 Designed by Olga\_spb / Freepik

## ◆ Literatur

- 7 Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung, Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin (Fischwirtausbildungsverordnung – FischwAusbV) vom 26. Februar 2016. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2016 Teil I Nr. 10. URL: <https://www.gruene-berufe.sachsen.de/download/FischwirtVo2016.pdf> (Abruf 10.09.19)

# Dankeschön!

---

◆ Dr. Uwe Brämick

◆ Dr. Andreas Müller-Belecke

◆ Steffen Zienert

◆ Marc Heritz

◆ Marius Hennicke

◆ Robert Wolf

◆ Die gesamte Belegschaft des IfB

Potsdam-Sacrow

◆ Matthias Pfeifer

◆ Alexander Lehmann

◆ Jens Geisler

◆ Ines Matko

◆ Christian und Familie Paulick

◆ Reinhard Köllnick

◆ Christoph, Benjamin und Familie  
Junghanns

◆ Michael Müller

◆ Frank Langner

◆ Klasse FiWi 16

◆ Sascha Peyer

◆ Familie und Freunde