

Sie sind hier: www.jvl.de / [3: Standorte](#) / [3.1: Ahlem](#) / [3.1.4: Tierpflege](#) / [3.1.4.1: Fischwirt/in](#)

Ausbildung Fischwirt/in

Der Beruf Fischwirt/in setzt Naturverbundenheit, Tierliebe, Ausdauer und Freude an selbständiger Arbeit voraus.

Der Ausbildungsberuf

- steht Schülerinnen und Schülern aller Schulformen offen, wie z.B. Haupt- und Realschule.
- die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre
- Schülerinnen und Schüler mit z.B. Abitur oder schon abgeschlossener Berufsausbildung können die Ausbildung auf zwei Jahre verkürzen

Ablauf der schulischen Ausbildung

Während der praktischen Ausbildungszeit findet die fachtheoretische Ausbildung in der Berufsschule in den Klassen 1AFi (erstes-), 2AFi (zweites-) und 3AFi (drittes Ausbildungsjahr) statt.

Schwerpunkte

Die schulische Ausbildung für die Schwerpunkte:

- Fluss- und Seenfischerei
- Fischhaltung und Fischzucht

erfolgt für Auszubildende, die aus dem norddeutschen Raum kommen, an der Justus-von-Liebig-Schule Hannover

Blockunterricht

Aufgrund der relativ geringen Anzahl von Auszubildenden an den einzelnen Schulstandorten, sowie der häufig großen Entfernung zwischen der betrieblichen Ausbildungsstätte und der Justus-von-Liebig-Schule, werden die Auszubildenden im Block unterrichtet.

Hierzu werden die angehenden Fischwirtinnen und Fischwirte aus Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Bremen und Hamburg in die Justus-von-Liebig-Schule eingeladen.

In diesem Zeitraum werden folgende Fächer unterrichtet:

- Fischereitechnik, Vermarktung
- Fischerei und Fischzucht
- Betriebswirtschaftslehre

- Fischereigewässer
- Fachrechnen
- Politik

Inhalte der Ausbildung (Auswahl an Themengebieten)

- Bedeutung der Fischwirtschaft in der Gesamtwirtschaft
- Systematik der Fische - z.B. Familien, Gattungen, Arten
- Anatomie und Lebensvorgänge der Fische - z.B. Lage, Bau und Funktion der Organe der Fische

Lebensweise der Gewässernährtiere - z.B. Wasserfloh, Schlammröhrenwurm

- Aufbau und Bedeutung der Wasserpflanzen - z.B. Brunnenkresse, Wasserpest
- Futtermittelkunde, - z.B. Fütterungstechniken, Futterbedarf, Futterverwertung
- Haltungsformen - z.B. Teich, Fließkanal, Kreislaufanlagen
- Aufzucht der Fische - z.B. Abstreifen, Eierbrütung, Setzlingserzeugung
- Chemische und physikalische Eigenschaften des Wassers - z.B. Sauerstoff, Temperatur, SBV, pH-Wert
- Fischkrankheiten - z.B. VHS, ERM, Gasblasenkrankheit
- Vermarktung - z.B. Vermarktungswege, Vermarktungskosten

Schwerpunkte in den Ausbildungsjahren

1AFi : Fischereiliche Grundlagen Futtermittelkunde

2AFi : Karpfenerzeugung Datenverarbeitung

3AFi : Forellenerzeugung Vermarktung

Abschlüsse

Staatlich geprüfte Fischwirtin Staatlich geprüfter Fischwirt

Mit bestandener Prüfung zur Fischwirtin / zum Fischwirt und dem Berufsschulabschlusszeugnis ist der Realschulabschluss erworben.

Haben Sie Fragen zu diesem Bereich? Herr Hasemann 0511/400498-34.

Ausbildungsberater der Landwirtschaftskammer

Fischwirt Elke Rather Tel. 0511-3665-1459

Termine für das neue Schuljahr (Diese Datei existiert leider nicht mehr.)

-