

Behörden und Verbände

Fachberatung für Fischerei und Lehranstalt für Fischerei

Die Fischereifachberatung des Bezirks Oberfranken ist die zentrale Dienststelle für alle fischereilichen Fragen. Die zur Fachberatung gehörende Lehranstalt für Fischerei in Aufseß ist Beispielbetrieb, Bildungs- und Forschungseinrichtung sowie zentraler Ansprechpartner in praktischen Fragen rund um den Fisch.

www.bezirk-oberfranken.de/fischerei

Teichgenossenschaft Oberfranken

Die Teichgenossenschaft informiert und unterstützt ihre fast 1000 Mitglieder bei allen Belangen des Teichbaus und der Teichbewirtschaftung, bei der Vermarktung einheimischer Fische und der Öffentlichkeitsarbeit. In enger Verbindung mit der Fachberatung für Fischerei und dem Bezirksfischereiverband Oberfranken stärkt sie die Fischerei in Oberfranken.

www.tegof.de

Bezirksfischereiverband Oberfranken e.V.

Der Bezirksfischereiverband vertritt die Interessen der Angelfischerei von fast 13 000 organisierten Mitgliedern. Hauptanliegen ist die nachhaltige Ausübung der Fischerei und Hege nach guter fachlicher Praxis sowie der Fischarten- und Gewässerschutz. Der Verband engagiert sich zudem im Bereich der Aus- und Fortbildung, der Öffentlichkeitsarbeit und der fischereilichen Forschung.

www.bfvo.de



Veranstaltungen

- 1.3.2019, 18 Uhr | Aufseß Gasthof Rothenbach
Fortbildungsabend für Neu- und Quereinsteiger in der Teichwirtschaft
Anmeldung bei der Fachberatung für Fischerei

- 31.3.2019, 9 Uhr | Himmelkron
Mitgliederversammlung des Bezirksfischereiverbandes
Weitere Informationen beim BFVO

- 10.–11.5.2019 | Kulmbach
Gewässerwartelehrgang
Weitere Informationen beim BFVO

- 15.5.2019 | Kulmbach
Fischereiaufseher Auffrischkurs
Weitere Informationen beim BFVO

- 19.5.2019, 10 Uhr | Aufseß,
Lehranstalt für Fischerei
Aufseßer Fischerfest mit Tag der offenen Tür

- 29.5.2019 | Landkreis Bayreuth
Eröffnung der Fischgrillsaison
Weitere Informationen bei der TEGOF

- 20.–22.6.2019 | Hallstadt
Jugendausbildungszeltlager BFVO
Weitere Informationen beim BFVO

- 6.–7.7.2019
Oberfränkischer Fischereitag mit Königsfischen
Weitere Informationen beim BFVO

- Sommer 2019
Auszeichnung Kulturgut Teich
Weitere Informationen bei der TEGOF

- 4.–6.9.2019 | Aischgrund
Internationale Karpfenkonferenz in Franken
Weitere Informationen bei der TEGOF

- September 2019 | Landkreis Bamberg
Eröffnung der Karpfensaison
Weitere Informationen bei der TEGOF

Details zu den Veranstaltungen und Kursen erfahren Sie bei:

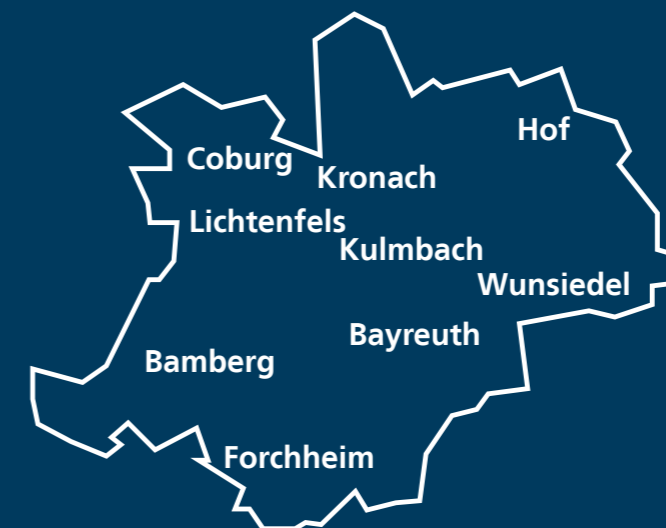
- Bezirk Oberfranken**
Telefon: 0921 7846-1502 | www.bezirk-oberfranken.de/fischerei
- Teichgenossenschaft Oberfranken (TEGOF)**
Telefon: 09233 716381 | www.tegof.de
- Bezirksfischereiverband Oberfranken e.V. (BFVO)**
Telefon: 0921 54520 | www.bfvo.de

Herausgeber

Bezirk Oberfranken
Öffentlichkeitsarbeit
Cottenbacher Straße 23
95445 Bayreuth
Telefon: 0921 7846-3003
Telefax: 0921 7846-43003
presse@bezirk-oberfranken.de

Fotos: Andreas Hartl
Riegg & Partner
Frank Wunderatsch
Texte: Sabine Heid
Ronny Seyfried
Friedrich Schmauser
Dr. Thomas Speierl
Dr. Peter Thoma

Layout: Laura Beck
Stand: Januar 2019



FISCHEREI IN OBERFRANKEN

Veranstaltungsprogramm 2019

BEZIRK OBERFRANKEN

Cottenbacher Straße 23
95445 Bayreuth

Telefon: 0921 7846-0
Fax: 0921 7846-90
info@bezirk-oberfranken.de
www.bezirk-oberfranken.de

Fachberatung für Fischerei
Cottenbacher Straße 23
95445 Bayreuth
Telefon: 0921 7846-1502
Fax: 0921 7846-91500
fischerei@bezirk-oberfranken.de
www.bezirk-oberfranken.de/fischerei

www.BEZIRK-OBERFRANKEN.DE



Kursprogramm der Lehranstalt für Fischerei in Aufseß

■ Kurs 1 | „Aufseß praktisch“ – Netzkurs
■ 15.2.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 2 | **Mikroskopie / Fischgesundheit**
■ 1.3.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 3 | **Räucherlehrgang**
■ 15.3.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 4 | **Lehrgang zum Bisamfang**
■ 29.3.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 5 | **Grundkurs Fischkochen 1**
■ 12.4.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 6 | **Fischgrillkurs**
■ 3.5.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 7 | **Matjeskurs**
■ 10.5.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 8 | **Outdoor-Cooking**
■ 25.5.2019, 9 Uhr | Gebühr: 50 €

■ Kurs 9 | **Krebskurs**
■ 7.6.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 10 | **Fischgrillkurs**
■ 13.9.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 11 | **Sushi und Sashimi**
■ 27.9.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 12 | **Fischtransportlehrgang**
■ 11.10.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 13 | **Räucherlehrgang**
■ 25.10.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 14 | **Streifen und Vermehren von Salmoniden**
■ 5.11.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

■ Kurs 15 | **Meeresfische, Schalen- und Krustentiere**
■ 15.11.2019, 9 Uhr | Gebühr: 50 €

■ Kurs 16 | **Streifen und Vermehren von Salmoniden**
■ 26.11.2019, 9 Uhr | Gebühr: 40 €

Kursinhalte im Einzelnen

Netzkurs

Wie können Wurfnetze, Zugnetze und Kescher wieder in Stand gesetzt werden? Auf dem Programm stehen die Grundtechniken der traditionellen Netzreparatur.

Fischkrankheiten

Kurs zu Anatomie und Krankheitsbildern unserer wichtigsten heimischen Fischarten. Den Teilnehmern wird zusammen mit dem Fischgesundheitsdienst vermittelt, wie der Gesundheitszustand von Fischen beurteilt werden kann.

Räucherkurs

Die Vorbereitung der Fische und des Räucherofens sowie der Räuchervorgang selbst werden erläutert und durchgeführt.

Lehrgang zum Bisamfang

In dem Lehrgang kann der so genannte Sachkundennachweis erworben werden, um Bisame waidgerecht und gesetzeskonform zu jagen.

Grundkurs Fischkochen 1

Es werden Grundkenntnisse für die Zubereitung heimischer Fische vermittelt. Zubereitungsarten wie „Müllerin Art“ oder blau stehen ebenso auf dem Programm wie ein Auflaufgericht und eine Fischsuppe. Inklusive Kräuter- und Gewürzkunde.

Fischgrillkurs

Die richtige Vorbereitung des Fisches und die sachgerechte Zubereitung auf dem Grill sind Inhalte des Fischgrillkurses.

Matjeskurs

Im Mittelpunkt des Kurses steht die Herstellung eigener Filets nach Matjes Art. Es werden unterschiedliche Herstellungsmethoden beleuchtet. Mit den fertigen Matjes-Produkten können verschiedene Rezepte ausprobiert werden.

Outdoor-Cooking

Der Outdoor-Cooking-Kurs stellt Möglichkeiten vor, Fisch im Freien zuzubereiten: in der Feuerschale, auf offenem Holzfeuer oder in der Erdgrube.

Krebskurs

Alle Facetten rund um die in Oberfranken lebenden Krebse werden beleuchtet: Bestimmung, Biologie, Gefährdung, Zucht und Fang. Bezugsquellen, Verarbeitung und die Zubereitung.

Sushi und Sashimi

Fangfrische Süßwasserfische eignen sich gut für die Zubereitung von Sushi und Sashimi, ebenso wie Meeresfische wie Lachs oder Thun. Gezeigt wird die Rohverarbeitung zu Tatar und Sashimi sowie die Herstellung verschiedener Sushi-Rollen.

Fischtransportlehrgang

Überblick über die gesetzlichen Voraussetzungen. Es wird wichtiges Grundwissen zum Fischtransport, wie zum Beispiel das richtige Fisch-Wasser-Verhältnis oder die Sauerstoffeinstellung vermittelt.

Streifen und Vermehrung von Salmoniden

Streifen und Vermehrung von Salmoniden sind die Grundvoraussetzungen einer erfolgreichen Forellen- und Saiblingsproduktion. Es geht um Hygiene und das Handling in Theorie und Praxis. Die Teilnehmer können selber Hand anlegen und Forellen abstreifen.

Meeresfische, Schalen- und Krustentiere

Der Kurs befasst sich mit der Verarbeitung und Zubereitung von Meerestieren. Je nach Verfügbarkeit wird der Umgang mit Lachs, Dorsch oder Plattfischen, aber auch Tintenfisch oder Auster demonstriert.

Ganzjährig Praxistage (Sachkunde §4 TSchIV) für Fischereischeinanwärter bzw. für den Bereich Gastronomie nach Anfrage. Weitere Kurse für geschlossene Gruppen sind nach Absprache möglich.



Anmeldung

Anmeldung über unsere Homepage, per Post und Fax mit Anmeldeschein oder per E-Mail möglich:

Bezirk Oberfranken
Fachberatung für Fischerei
Cottenbacher Straße 23
95445 Bayreuth
Telefon: 0921 7846-1502 | Fax: 0921 7846-41502
fischerei@bezirk-oberfranken.de | www.bezirk-oberfranken.de

Hiermit melde ich mich für die nachfolgend angegebenen Kurse an der Lehranstalt für Fischerei verbindlich an.

Die Bezahlung der Kursgebühr erfolgt vor Ort.

Kursnummer: _____

Bezeichnung: _____

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

PLZ: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Unterschrift: _____