

Handout: Inhalte vom Vorbereitungskurs für den Sachkundenachweis „Fischerei“

Was erwartet den Teilnehmer, die Teilnehmerin im Kurs?

In Kurzform: Spaß beim Lehrgang und kurzweilige Wissensvermittlung.

Die Fachgebiete sind:

- Allgemeine Fischkunde
- Spezielle Fischkunde
- Gerätekunde
- Gewässerökologie
- Rechtskunde

Allgemeine Fischkunde:

- Stammbaum der Knorpel- und Knochenfische
- Flossenbenennung, innere Organe, Unterschiede zu anderen Fischarten (Barschartige, Salmonide, Rundmäuler, Cypriniden, u. a.)
- Schwimmblasen-Arten, Schuppenformen, Hautfunktionen, Farbzellen der Haut, Seitenlinien-Organ

Spezielle Fischkunde:

- Darstellung und Unterscheidungsmerkmale verschiedenster Fischarten, speziell in Baden-Württemberg, aber auch Meeresfische. Unterscheidung der Arten und Beschreibung der Lebensweisen, Futtersuche und bevorzugte Nahrungen. Hinweise für Zubereitungen zum Essen

Gerätekunde:

- Historisches Angelgerät bis hin zu modernen Angelruten-Werkstoffen. Beschreibung der Angelruten und Angelrollen mit Mustern zum Anfassen; Benennung der Ruten- und Rollenbauteile
- Beschreibung von Bißanzeigern (Posen), Blinker, Spinner, Wobbler und weiteres Angelzubehör
- Haken- und Knotenkunde; Knotenkunde mit praktischen Übungen
- Fliegenfischen-Ausrüstung und Köder

Gewässerökologie

- Chemisch-physikalische Grundlagen von Wasser
- Auswirkungen von chemischen Stoffen beim Einbringen in Wasser
- Beschreibung und Benennung der Gewässerabschnitte (Uferzone, Gelegezone, ..., Freiwasser mit den jeweiligen Tier- und Pflanzenarten)
- Darstellung von Renaturierungsmaßnahmen an Seen, Bächen und Gräben mit den rechtlichen Voraussetzungen und Erfordernissen
- Pflanzen- und Tierkreisläufe im und am Wasser, u. a. Fischnährtiere und ansatzweise das Saprobien-system
- Zeigen von Fischnährtieren und anderen Insekten, die am und im Wasser leben
- Hygiene-Maßnahmen bei wechselnd aufgesuchten Angelgewässern

Gesetzeskunde

- Erläuterung der wesentlichen Gesetze und Verordnungen, die Fischerei betreffend (Fischereigesetz und Fischereiverordnung, Wassergesetze, Tier- und Naturschutzgesetze, Artenschutzverordnung, ...)

Beim „praktischen Tag“ werden die einzelnen Geräte und Zubehöre nochmals live gezeigt, speziell erläutert und Fragen beantwortet. Das Filetieren wird selber geübt an gekauften Fischen (keine Pflicht!) Zubereiten der Filets. Es werden Hygienemaßnahmen von gefangenen Fischen besprochen und Vertiefung des Wissens der Gewässerökologie am See, Graben und Bach.