



Fischwirte können sich zum Fischwirtschaftsmeister, zum Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik oder zum Kapitän in z.B. der Küstenfischerei qualifizieren. Zudem bietet sich ein Studium der Fischwirtschaft und Gewässerbewirtschaftung an.

Weitere Informationen

- www.ble.de
- www.ima-agrar.de
- www.planet-beruf.de
- www.bildungsserver-agrar.de

Leseempfehlung

- bzL-Heft „Die Grünen 14“
- www.ble-medienshop.de

Bildnachweise

Claus Ubl (1); Martin Bork (2); jganser - istockphoto.com (3); Freder - istockphoto.com (4); M. Johannsen - fotolia.com (5); anilakduygu - istockphoto.com (6)

Fischwirt/-in

Vielseitige Arbeit am Wasser

Wer das Wasser liebt, schon einmal geangelt hat und weiß, dass Fisch nicht gleich Fisch ist, dem sei eine Ausbildung zum Fischwirt wärmstens empfohlen. In diesem Beruf dreht sich alles um das Züchten und Fangen von Fischen, Krebstieren und Muscheln.

Aufgabenfelder

Der Fischwirt ist ein Beruf mit langer Tradition. In der Ausbildung erfährt man alles über die Ökosysteme Fluss, See, Teich und Meer.



3 Minuten Info Fischwirt/-in

links: Binnenfischerei
rechts: Fischzuchtanlage



Auf offenem Meer



Fischfang



Zudem steht das Bestimmen der dort anzutreffenden Tiere und Pflanzen im Fokus. Schließlich lernen die Auszubildenden auch, dass die Meeresfischer auf ihren Kuttern andere Fangmethoden einsetzen als ihre Kollegen an Rhein oder Elbe sowie welche Aufgaben auf einen Fischwirt nach dem Fang zukommen. Aufgrund unterschiedlicher Anforderungen kann zwischen zwei Fachrichtungen gewählt werden:

- **Aquakultur und Binnenfischerei:** Hier bilden Aufzucht und Pflege von Fischen und das Instandhalten von Teichen den Schwerpunkt.
- **Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei:** Die Ausbildung ver-

mittelt zusätzlich seemännisches Wissen wie Kursbestimmung oder Ankermanöver.

Voraussetzungen

In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit einem Hauptschulabschluss ein, obwohl rein rechtlich keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben ist. Daneben sind eine Reihe persönlicher Eigenschaften bedeutsam:

- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit,
- Naturverbundenheit,
- technisches, betriebswirtschaftliches sowie ökologisches Verständnis,

- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie
- Seetauglichkeit (Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei).

Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung zum Fischwirt erfolgt sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule und besitzt in der Regel eine Dauer von drei Jahren. Allgemein erlernt man, unterschiedliche Fischarten zu bestimmen, Fische bei und nach dem Fang zu behandeln sowie Fahrzeuge und Geräte zu handhaben. Zudem werden Kenntnisse über Schonzeiten, -bezirke und Fangbeschränkungen vermittelt. Auch das Vermarkten der Fischer-

zeugnisse ist wichtig. In den jeweiligen Fachrichtungen wird tiefgehend auf die Spezifika der Fischerei in Binnen- bzw. Hochseegewässern eingegangen

Perspektiven

Bundesweit gingen im Jahr 2022 über 150 junge Menschen einer Ausbildung zum Fischwirt nach. Die durchschnittliche Auszubildendenvergütung erstreckt sich von 640 bis zu Euro pro Monat. Zukünftige Arbeitgeber sind Unternehmen der Fischzucht oder Seen- und Flussfischerei, Landesämter sowie Fischereiverbände. Weiterhin gibt es vielfältige Fortbildungsangebote: Ausgebildete