

Fischwirt/in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fischwirte und Fischwirtinnen der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei züchten z.B. in Teichanlagen Süßwasserfische und -krebse, in Tanks bzw. Becken auch Garnelen, in Aquakulturanlagen an den Küsten z.B. Miesmuscheln. In Flüssen und Seen fischen sie u.a. Aale, Barsche oder Zander. Sie überwachen die Wasserqualität, pflegen natürliche Lebensräume, füttern die Fische und achten auf Anzeichen von Krankheiten oder Parasiten. Anlagen, Tanks und Betriebseinrichtungen halten sie in hygienisch einwandfreiem Zustand und pflegen Ausrüstung und Fischereigeräte. Für den Fang verwenden sie z.B. Stell- und Zugnetze oder Reusen. Sie sortieren Fische und verarbeiten sie ggf. weiter. Die Hälterung von Fischen für den Lebendverkauf sowie der Transport und Verkauf der fangfrischen Ware können ebenfalls zu ihren Aufgaben gehören.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fischwirte und Fischwirtinnen der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei finden Beschäftigung in erster Linie in Betrieben der Fischhaltung und der Fischzucht sowie in der Fluss- und Seenfischerei.

Arbeitsorte:

Fischwirte und Fischwirtinnen der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei arbeiten in erster Linie

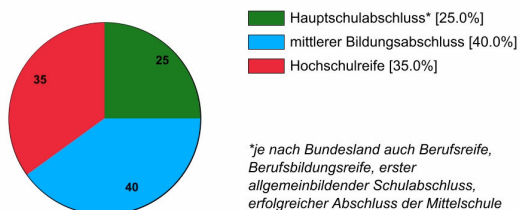
- im Freien, an künstlichen Teichanlagen, Seen und Flüssen
- in geschlossenen Räumen, z.B. in Fischbrutanstalten oder bei der Zucht von Zierfischen, Garnelen
- auf Fangbooten sowie in Schlacht-, Räucher- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Verkaufsräumen bzw. an Marktständen.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2020 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Beobachten des Gesundheitszustands von Fischen)
- Körperbeherrschung und Umsicht (z.B. bei der Arbeit auf Booten und Stegen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Pflegen der Fischgewässer, beim Umgang mit verkaufsfertigen Fischen und Fischereiprodukten)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. bei Wartungs- und Reparaturmaßnahmen an Wasserläufen, Stegen oder Booten)

Schulfächer:

- Biologie (z.B. fischereiliche Nutztiere unterscheiden, ihre Umweltansprüche, ihr arttypisches Verhalten kennen und Gesundheitsgefährdungen identifizieren)
- Chemie (z.B. bei der Bekämpfung von Schadorganismen und Parasiten, bei der Analyse der Wasserqualität)
- Werken, Technik (z.B. Fanggerät, Maschinen, Betriebseinrichtungen, Wasserfahrzeuge überprüfen und instand setzen)
- Mathematik (z.B. zur Berechnung der Futterrationen für die Fische)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 800
- 2. Ausbildungsjahr: € 660 bis € 850
- 3. Ausbildungsjahr: € 742 bis € 901

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

