

**Berichtsheft  
für den  
Ausbildungsberuf  
Fischwirtin / Fischwirt**

Aquakultur und Binnenfischerei

# Anleitung zur Führung des Berichtsheftes

## Warum muss ein Berichtsheft geführt werden?

Die Erfahrung hat gelehrt, dass gerade in der Ausbildung der Mensch eine Fülle neuer Informationen erhält und mit vielseitigen neuen und bisher unbekanntem Dingen vertraut gemacht wird. Der/Die Auszubildende hat diese Dinge in Form eines Berichtsheftes festzuhalten. So ist das Berichtsheft zugleich ein Nachschlagewerk für den/die Auszubildende/n und sowohl für den/die Auszubildende/n und den/die Ausbilder/in ein Nachweis für den Fortgang der Ausbildung.

Das Berufsbildungsgesetz vom 04. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin vom 26. Februar 2016 (BGBl. I S. 312) schreiben als Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung die Führung des Berichtsheftes vor.

Der/Die Auszubildende hat sich im Ausbildungsvertrag verpflichtet, das Berichtsheft gewissenhaft und mit der nötigen Sorgfalt zu führen und dem/der Auszubildenden **regelmäßig** vorzulegen. Das Berichtsheft ist die Visitenkarte des/der Auszubildenden und mit Einschränkungen auch des Ausbildungsbetriebes. Das ordnungsgemäß geführte Berichtsheft ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung.

## Wie wird das Berichtsheft geführt?

Das Berichtsheft beginnt zunächst mit dem **Informationsteil**. Hier sind zum einen die persönlichen Angaben des/der **Auszubildenden** und zum anderen die Beschreibung des **Ausbildungsbetriebes** einzutragen, und zwar je nach der Zugehörigkeit, zur Fischhaltung und Fischzucht sowie Seen- und Flussfischerei. Eine Aufstellung der Fischereibehörden und -organisationen ist vom/von der Auszubildenden zu ergänzen.

Im **Berichtsteil** soll über Arbeitsabläufe im Rahmen der Ausbildung berichtet werden. Aus diesem Grund soll der/die Auszubildende wichtige Arbeiten und Ereignisse eintragen. Durch einfache Skizzen, Fotos und Bilder sollen die Eintragungen ergänzt werden. Für die Berichte (handschriftlich oder maschinenschriftlich) sind Wochenblätter vorgesehen, für die Ausfüllung sind Beispiele eingeleftet. Bei Bedarf können weitere Blätter eingelegt werden.

Der **Aufzeichnungsteil** soll die Informationen über Arbeitsabläufe im Ausbildungsbetrieb, die der/die Auszubildende erledigt, enthalten. Themen und Tabellen sind beispielhaft vorgezeichnet. Zur Vertiefung der Kenntnisse, zur Festigung des Wissens ist es erforderlich, dass die im Betrieb ausgeführten Tätigkeiten ausführlich dargestellt werden. Eine Ergänzung durch Fotos, Skizzen, weitere Tabellen sind wünschenswert.

Zu empfehlen ist auch die Anlage eines **Stichwörterinhaltsverzeichnisses** mit Seitenangabe, um Bearbeitetes im Berichtsheft möglichst schnell wieder zu finden.

Im Anhang können weitere Informationsmaterialien über die Fischerei abgeheftet werden.

# Inhaltsverzeichnis

## Anleitung zur Führung des Berichtsheftes

<b>1</b>	<b>Informationsteil</b>	
1.1	Der / Die Auszubildende.....	I/ 1
1.2	Der Ausbildungsbetrieb .....	I/ 2
1.2.1	Fischhaltung und Fischzucht .....	I/ 2
1.2.2	Seenfischerei .....	I/ 3
1.2.3	Flussfischerei .....	I/ 4
1.3	Behörden und Organisationen .....	I/ 6
<b>2</b>	<b>Berichtsteil</b>	
2.1	Wochenberichte mit Hinweisen für die Wetterbeobachtung .....	II/ 1
<b>3</b>	<b>Aufzeichnungsteil</b>	
3.1	Aufzeichnungen – Allgemein .....	III/ 1
3.2	Aufzeichnungen - Fischhaltung und Fischzucht .....	III/ 1
3.3	Aufzeichnungen - Seen- und Flussfischerei .....	III/ 1
3.4	Bücher und Zeitschriften .....	III/ 9
3.5	Inhaltsverzeichnis .....	III/10
3.6	Sachwortverzeichnis .....	III/12
<b>4</b>	<b>Anhang</b>	
	(wird den Auszubildenden von den jeweiligen Stellen, z.B. Landwirtschaftskammer, zur Verfügung gestellt)	

# 1. Informationsteil

## 1.1 Der / Die Auszubildende

I. Zu- und Vorname des / der Auszubildenden

geboren am \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_ Kreis \_\_\_\_\_

II. Zu- und Vorname der gesetzlichen Vertreter (Vater, Mutter oder Vormund)

Beruf \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

III. Schulbesuch vor Ausbildungsbeginn

Hauptschule \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ bis zur Klasse \_\_\_\_\_

Realschule \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ bis zur Klasse \_\_\_\_\_

Gymnasium \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ bis zur Klasse \_\_\_\_\_

Sonstige \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ bis zur Klasse \_\_\_\_\_

Berufsschulbesuch während der Ausbildungszeit

in \_\_\_\_\_

IV. Ausbildungszeit von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Ausbildungsstätte \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

Ausbildungsvertrag eingetragen in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse unter Nr. \_\_\_\_\_

Ausbildungszeit von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Ausbildungsstätte \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

Ausbildungsvertrag eingetragen in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse unter Nr. \_\_\_\_\_

## 1.2 Der Ausbildungsbetrieb

Die Beschreibung des Ausbildungsbetriebes hat anhand der Punkte zu erfolgen, die für die jeweilige Betriebssparte angegeben sind. Die Informationen sind durch Skizzen (Millimeterpapier), Zeichnungen und Fotografien zu ergänzen.

### 1.2.1 Fischhaltung und Fischzucht

1.	Rechtliche Grundlagen der fischereilichen Nutzung	Eigentümer/in _____
		Pächter/in _____
2.	Mittlere Höhen des Betriebes in m über NN.	_____
3.	Fischereilich genutzte Wasserzuflussmenge (mittlere Menge in l/sec.).	_____
4.	Art und Ursprung des fischereilich genutzten Wassers	Brunnenwasser _____
		Bachwasser _____
		Quellwasser _____
5.	Wasserbeschaffenheit	Brunnenw.      Bachw.      Quellw. _____
5.1	jährl. Temperaturschwankungsbereich in °C von – bis	_____
5.2	mittlerer pH-Wert	_____
5.3	mittlerer SBV (Säurebindungsvermögen)	_____
5.4	Besonderheiten des Wasserchemismus	_____
5.5	ist das genutzte Wasser abwasserbelastet	
	a) häusliche .....	_____
	b) landwirtschaftliche .....	_____
	c) gewerbliche, sonstige Abwässer .....	_____
6.	Betriebsflächen (genutzte Wasserflächen) in m <sup>2</sup> bzw. ha	_____
7.	Art der Teiche	Anzahl      Teiche _____
		Fließkanäle _____
		Gehege _____
		Aufzuchtbecken _____
8.	Gehaltene Fischarten	_____
9.	Genutzter Rauminhalt Warmwasseranlagen	in m <sup>3</sup> _____

10. Kapazität des Bruthauses, Wasserzufluss l/sec.  
 Art der Brutapparate \_\_\_\_\_  
 Zahl und Inhalt der Anfütterungsmöglichkeiten \_\_\_\_\_  
 Eikapazität \_\_\_\_\_
11. Zusätzliche Hilfseinrichtungen für das Bruthaus (Warmwasserversorgung, Kalkmühle u. ä.)  
 \_\_\_\_\_
12. Besonderheiten der innerbetrieblichen Verkehrslage  
 \_\_\_\_\_
13. Welche Berufsorganisationen gibt es?  
 \_\_\_\_\_  
 Welchen Berufsorganisationen gehört der Ausbildungsbetrieb an?  
 \_\_\_\_\_
14. Welche Versicherungen für Fischereibetriebe gibt es?  
 \_\_\_\_\_  
 Welche Versicherungen hat Ihr Ausbildungsbetrieb abgeschlossen?  
 \_\_\_\_\_

1.2.2 **Seenfischerei (stehende Gewässer)**

1. Rechtliche Grundlagen der fischereilichen Nutzung Eigentümer/in  
Pächter/in
2. Mittlere Höhen des Betriebes in m über NN \_\_\_\_\_
3. Größe in ha, mittlere Tiefe in m, maximale Tiefe in m Größe in ha  
min. Tiefe in m  
max. Tiefe in m
4. Wasserschwankungen in cm \_\_\_\_\_
5. Kurze Beschreibung des Gewässers nährstoffarm  
nährstoffreich
6. Zufluss in l/s  
 Abfluss in l/s
7. Hauptsächlichliche Wirtschaftsfische (Arten)  
 \_\_\_\_\_
8. Beeinträchtigung des möglichen fischereilichen Ertrages  
 \_\_\_\_\_

9. Freizeitfischerei (Anzahl und Art der Erlaubnis)

---

10. Hege- und Pflegemaßnahmen

---

11. Welche Berufsorganisationen gibt es?

---

Welchen Berufsorganisationen gehört der Ausbildungsbetrieb an?

---

12. Welche Versicherungen für Fischereibetriebe gibt es?

---

Welche Versicherungen hat Ihr Ausbildungsbetrieb abgeschlossen?

---

### 1.2.3 **Flussfischerei**

1. Rechtliche Grundlage der fischereilichen Nutzung

Eigentümer/in

Pächter/in

2. Welche fischereibiologische Fließwasserregion?

Barbenregion

Oder Kunstgewässer und Typ

Brassenregion

(z.B. Schifffahrtskanal).

Kaulbarsch, Flunder

3. Größe in ha, Breite und Länge

Breite in m

Länge in m

Größe in ha

4. Kurze Beschreibung der Uferbeschaffenheit.

---

---

5. Beeinträchtigung des möglichen fischereilichen Ertrages

---

---

6. Hauptsächliche(r) Wirtschaftsfische (Arten)

---

---

7. Hege- und Pflegemaßnahmen

---

---

8. Welche Berufsorganisationen gibt es?

---

Welchen Berufsorganisationen gehört der Ausbildungsbetrieb an?

---

9. Welche Versicherungen für Fischereibetriebe gibt es?

---

Welche Versicherungen hat Ihr Ausbildungsbetrieb abgeschlossen?

---

### **1.3 Behörden und Organisationen**

Wie in allen Berufen gibt es für die Fischerei wichtige Behörden, berufsständische Vertretungen, Kammern und Verbände. Die Anschriften dieser Stellen sind für jeden Berufstätigen sehr wichtig und müssen nicht nur für Notfälle bereitgehalten werden. Die folgende Aufstellung dient als Anregung für den Auszubildenden, sich eine Liste dieser Stellen mit den damit verbundenen Zuständigkeiten anzulegen. Schule und Ausbildungsbetrieb werden ihm dabei helfen.

1. Fischereibehörden des Bundes
2. Fischereibehörden der Länder
3. Wasserbehörden des Bundes
4. Wasserbehörden der Länder, Kreise und Gemeinden
5. Jagd- und Naturschutzbehörden
6. Veterinärbehörden
7. Für die Ausbildung zuständige Dienststellen
8. Berufsverbände und -vereine (Bund, Land, Gemeinde)
9. Genossenschaften und Wirtschaftsverbände
10. Berufsgenossenschaft

## 2. Berichtsteil

# Beispiel für einen Wochenbericht

Woche vom 9. August 2002 bis 15. August 2002

Datum:	So. 9.	Mo. 10.	Di. 11.	Mi. 12.	Do. 13.	Fr. 14.	Sa. 15.
Wasser- morgens	+18,0	18,0	19,0	20,5	22,0	23,0	21,0
temp. abends	+18,0	19,5	21,0	23,0	24,0	24,0	23,0
Niederschlag in mm							
<b>Gewässer- beobachtung</b>	Temperaturanstieg auf 25°C, Wasserblüte, hohe pH-Werte						
	Wassertemperatur 24°C, Sauerstoffmangel, Futtergaben vermindert.						
	Wasserblüte, starke Netzverschmutzung						
<b>Wochenbericht über durchge- führte Arbeiten</b>							
1. regelmäßig, wiederkehrende Arbeiten	Verstärkte Kontrollgänge in der Teichanlage, insbesondere in den frühen Morgenstunden, Reinigung der Zu- und Ablaufgitter der Teiche.						
2. sonstige Arbeiten u. Erkenntnisse	Die vorbereitete Satzfishlieferung für Fischerverein X in Y wird witterungsbedingt abgesagt. Es sollten 100 kg Bachforellen mit einem Durchschnittsgewicht von x g (ø Länge x cm), 8.000 Regenbogenforellensetzlinge mit einem Durchschnittsgewicht von 30 g und 4.000 Bachforellensetzlinge mit einem Durchschnittsgewicht von 25 g geliefert werden.						



Woche vom \_\_\_\_\_

bis \_\_\_\_\_

	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Datum:							
Wasser- morgens temp. abends							
Niederschlag in mm							
<b>Gewässer- beobachtung</b>							
<b>Wochenbericht</b> über durchge- führte Arbeiten							



# 3. Aufzeichnungsteil

### 3. Aufzeichnungsteil

Der Auszubildende soll von den nachstehend aufgeführten Themen **je Ausbildungsjahr** acht schriftlich behandeln. Die Auswahl der Themen soll in Absprache mit dem Ausbilder erfolgen. Sie soll im Zusammenhang mit den **betrieblichen Tätigkeiten** stehen. Die folgende Themenliste ist **beispielhaft** und gegebenenfalls den tatsächlichen Verhältnissen in der Ausbildungsstätte anzugleichen.

#### 3.1 Aufzeichnungen – Allgemeines Wissen

- 3.1.1 Maßnahmen in der Ausbildungsstätte zur Arbeitssicherheit und zum Brandschutz
- 3.1.2 Schutz des/der Auszubildenden (Jugendschutz, Mutterschutz, Seemannsgesetz)
- 3.1.3 Schifffahrtsvorschriften
- 3.1.4 Die im Ausbildungsbetrieb zu beachtenden Vorschriften auf dem Gebiet des Lebensmittel-, Tierschutz-, Jagd- und Naturschutzrechts, Fischereigesetz, wasserrechtliche Bestimmungen u. ä.

#### 3.2 Aufzeichnungen – Fischhaltung und Fischzucht

- 3.2.1 Winterung der Fische im Ausbildungsbetrieb
- 3.2.2 Vorbereitung und Durchführung eines Fischtransportes und die hierfür erforderlichen Geräte
- 3.2.3 Die Hälterung der Fische
- 3.2.4 Die Auswahl und Haltung der Laichfische
- 3.2.5 Die Laichgewinnung
- 3.2.6 Die Erbrütung
- 3.2.7 Pflege und Fütterung der Brut
- 3.2.8 Krankheitsvorbeugende Maßnahmen bei Brut- und Jungfischen
- 3.2.9 Abwehr der Fischfeinde
- 3.2.10 Bekämpfung der Parasiten
- 3.2.11 Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen die im Betrieb auftretenden Fischkrankheiten
- 3.2.12 Sortieren von Fischen
- 3.2.13 Brutteiche vorbereiten und besetzen
- 3.2.14 Abwachsteiche (Setzlingsteiche)
- 3.2.15 Laichfischhaltung
- 3.2.16 Ablaichteiche
- 3.2.17 Teichpflege
- 3.2.18 Beseitigung unerwünschter Wasserpflanzen
- 3.2.19 Teichdüngung und ihre Auswirkung
- 3.2.20 Bedeutung der Naturnahrung und Maßnahmen zu einer besseren Entwicklung
- 3.2.21 Sachgerechte Lagerung von Futtermitteln

- 3.2.22 Fütterung der Laichfische
- 3.2.23 Futterautomaten
- 3.2.24 Abfischung von Speisefischen
- 3.2.25 Abfischung von Setzlingen
- 3.2.26 Die technische Ausstattung des Betriebes
- 3.2.27 Die Wartung, Pflege und Reparatur von Maschinen und Geräten
- 3.2.28 Wartung, Pflege und Reparatur von Netzgeräten
- 3.2.29 Aufbereiten und Vermarkten von Speisefischen
- 3.2.30 Veredelung von Speisefischen
- 3.2.31 Aufbewahrung von Speisefischen
- 3.2.32 Verhalten bei Fischsterben
- 3.2.33 Mithilfe bei der Vorbereitung und Durchführung der Elektrofischerei
- 3.2.34 Herstellung von Bädern
- 3.2.35 Die Entnahme von Wasserproben und Durchführung einfacher Wasseruntersuchungen und ihre Auswertung

Eine der im Anhang aufgeführten Tabellen ist für einen Teich während der gesamten Ausbildungszeit auszufüllen.

#### 3.3 Aufzeichnungen – Seen- und Flussfischerei

- 3.3.1 Auswirkung der Umwelteinflüsse auf das bewirtschaftete Gewässer
- 3.3.2 Entnahme von Wasserproben, einfache Wasseruntersuchungen und ihre Auswertung
- 3.3.3 Ausbau und Unterhaltungsmaßnahmen und ihre Auswirkungen auf die Befischbarkeit
- 3.3.4 Besatzmaßnahmen
- 3.3.5 Beschreibung der im Betrieb eingesetzten Fanggeräte
- 3.3.6 Beschreibung der im Betrieb beobachteten Parasiten und Krankheiten
- 3.3.7 Beobachtung zum Laichverhalten der Fische
- 3.3.8 Der Fang von Laichfischen und die Gewinnung der Geschlechtsprodukte
- 3.3.9 Fangplätze
- 3.3.10 Die Führung des Fangbuches
- 3.3.11 Mithilfe bei der Vorbereitung und Durchführung der Elektrofischerei
- 3.3.12 Behandeln und Vermarkten von Speisefischen
- 3.3.13 Veredelung von Speisefischen
- 3.3.14 Transport der Fische, Hälterung und Lagerung von Fischen
- 3.3.15 Maßnahmen zur Qualitätserhaltung bei Speisefischen







**Skizze des Ausbildungsbetriebes** (Maßstab 1 : . . . . .)

(Gebäude und Einrichtungen, Kutter)











## 4. Anhang