

Presse- mitteilung

Hausanschrift
Postanschrift
Telefon
Fax
E-MAIL
Homepage

Robert-Schuman-Platz 3, 53175 Bonn
Postfach 201264, 53142 Bonn
0228 107-2831
0228 107-2982
pr@bibb.de
www.bibb.de

17. März 2016
11/2016

Fit für frische Fische

Traditionsausbildung Fischwirt/-in modernisiert

Früh in der Frische zur Arbeit – bei Wind und Wetter brauchen **Fischwirte und Fischwirtinnen** Fachwissen darüber, welche Plätze sich für den Fischfang eignen, welche Fanggeräte im Binnenland und auf hoher See einzusetzen sind, wie Fische verarbeitet und vermarktet werden können. Gemeinsam mit den Sozialpartnern und Sachverständigen aus der betrieblichen Praxis hat das **Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)** jetzt im Auftrag der Bundesregierung die dreijährige Berufsausbildung in diesem Jahrhunderte alten, spezialisierten Bereich der Tierwirtschaft auf den neuesten Stand gebracht. In der modernisierten Ausbildungsordnung werden Fertigkeiten und Wissen zu traditionellen Inhalten, technologischen Weiterentwicklungen sowie der wachsenden Bedeutung von Lebensmittelsicherheit, Umweltschutz und Kundenanforderungen vermittelt.

Eine zentrale Aufgabe von Fischwirten und Fischwirtinnen ist die Bewirtschaftung von Gewässern und Fischbeständen. Unter Berücksichtigung von Lebensraum und -zyklen, Ansprüchen an Nahrung, Tierschutz und Tiergesundheit werden geeignete Fangmethoden und -plätze ausgewählt und Fische gefangen. Bestandteil der Berufsausbildung sind auch die anschließende Verarbeitung, die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Fischereiprodukten sowie deren Vermarktung, wobei Verbraucherschutz, Qualitätssicherung und Kundenorientierung wesentliche Ausbildungsinhalte sind.

Die Ausbildung vermittelt zunächst übergreifende Inhalte und erfolgt dann in einer der beiden Fachrichtungen „Aquakultur und Binnenfischerei“ beziehungsweise „Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei“. In der erstgenannten Fachrichtung erfolgt eine Spezialisierung für die Fischzucht, -haltung und -fütterung in Fischereianlagen. Neu ist dabei das Thema der Nutzung und Wartung von Kreislaufanlagen. Für die Fachrichtung „Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei“ ist der Umgang mit Fanggeräten je nach Zielfischarten und -größen von besonderer Bedeutung. Vermittelt werden hier auch die Handhabung von Navigationsgeräten und nautischer Ausrüstung, sicheres Verhalten an Bord und die Berücksichtigung von Wetterdaten für Fangfahrten.

Die modernisierte Ausbildungsordnung und der darauf abgestimmte, von der Kultusministerkonferenz (KMK) für den schulischen Teil der dualen Ausbildung entwickelte Rahmenlehrplan lösen die bestehende Regelung aus dem Jahr 1972 ab. Die neue Ausbildungsordnung tritt zum 1. August 2016 in Kraft.

Bundesweit werden insgesamt rund 200 Fachkräfte ausgebildet, die Übernahmechancen sind sehr gut. Fischwirte/-wirtinnen arbeiten in Betrieben der Fischhaltung, Fischzucht, Fluss- und Seenfischerei oder auf Fischereifahrzeugen in der Meeresfischerei. Darüber hinaus sind sie in öffentlichen und Forschungseinrichtungen sowie im Handel und in der Vermarktung beschäftigt. Im Anschluss an die Ausbildung besteht die Möglichkeit einer Aufstiegsfortbildung zum/zur Fischwirtschaftsmeister/-in.

Weitere Informationen zur neuen Ausbildungsordnung „Fischwirt/Fischwirtin“ unter **www.bibb.de/neue-berufe**

Bildmaterial steht unter **www.bibb.de/pressefotos** zur Verfügung.

Ansprechpartner im BIBB:

Markus Bretschneider; E-Mail: bretschneider@bibb.de

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.