



## Wir bilden aus: Fischwirt/in (m/w/d)

### Aquakultur und Binnenfischerei

#### Berufsbild

Fischwirtin und Fischwirt ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). In NRW wird in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei ausgebildet. Arbeit finden sie in der Fluss- und Seenfischerei oder in Teichwirtschaftsbetrieben und Aquakulturen.

#### Ausbildung im LANUV

In der praktischen Ausbildung werden Fertigkeiten und Kenntnisse über die natürlichen Voraussetzungen der Fischerei vermittelt. Dazu gehören Gewässerbewirtschaftung und Hegemaßnahmen, Fischhaltung und Fischzucht, Verarbeitung und Vermarktung der Betriebserzeugnisse, Kenntnisse über fischereilich genutzte Tiere, Wartung und Handhabung erforderlicher Geräte und Fahrzeuge sowie Bau und Pflege von Fischereieinrichtungen. In unserer Fischzuchtanlage werden neben den in der Fischzucht üblichen Salmonidenarten (Bachforelle, Regenbogenforelle, Saibling) atlantische Lachse, Edelkrebse und Muscheln für Artenschutzpro-

jekte gezüchtet. Die schulische Ausbildung besteht aus zwei 14-tägigen und vier einwöchigen Veranstaltungen pro Jahr und findet in der Justus-von-Liebig- Berufsschule in Hannover statt. Die dreijährige Ausbildung kann aufgrund bestimmter schulischer Abschlüsse verkürzt werden. Ausbildungsort ist Kirchhudem-Albaum.

#### Wir bieten außerdem

- eine intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung,
- einige fachübergreifende Seminare, wie zum Beispiel Umgangsformen im Beruf, Finanzkompetenz, Office-Schulung,
- die Teilnahme an Fachlehrgängen (Elektrofischerei, Fischkrankheiten, Bootsführerschein, Führerschein für Flurförderzeuge, Fischereibiologie) und
- Gesundheitsmanagement, zum Beispiel Vorträge, Sportkurse, LANUV-Bonusheft.

## Sie sind perfekt für diesen Beruf, wenn Sie

- gerne im Freien arbeiten,
- an Natur und Fischzucht interessiert sind,
- über eine gute Beobachtungsgabe und Flexibilität verfügen,
- ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit besitzen,
- bereit sind, im Team zu arbeiten und ständig etwas zu lernen und
- technisches Interesse und Verständnis sowie handwerkliches Geschick mitbringen.

## Ihre Schulfächer sind unter anderem:

- Biologie (um Fische unterscheiden zu können, ihr Verhalten und ihre Umweltansprüche zu kennen und Gesundheitsgefährdungen zu identifizieren),
- Werken/Technik (zur Wartung und Bedienung der Maschinen, Betriebseinrichtungen und Fanggeräte),
- Chemie (zur Bekämpfung von Parasiten und Bestimmung der Wasserqualität) und
- Wirtschafts- und Sozialwissenschaft (zum Verstehen der Berufswelt).

## Die Ausbildungsvergütung beträgt im Monat

1. Ausbildungsjahr 1.036,82 €
2. Ausbildungsjahr 1.090,96 €
3. Ausbildungsjahr 1.140,61 € sowie 400 € für die auf Anhieb bestandene Abschlussprüfung



## Karriereplanung von Fachinformatikerinnen und Fachinformatikern für Systemintegration

Nach der Fischwirtausbildung kann man sich weiterbilden zum/zur

- **Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik**  
Der Techniker ist eine Weiterbildung in Richtung Fischzucht und Fischverarbeitung. Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Anschließend arbeitet man in der fischverarbeitenden Industrie und nicht mehr draußen.
- **Fischwirtschaftsmeister/in**  
Hier muss man eine zweijährige Meisterausbildung antreten, die mit der Meisterprüfung endet. Danach kann man Führungsaufgaben übernehmen.
- **Bachelor oder Master of Science**  
Die Ausbildung zur Fischwirtin/zum Fischwirt legt einen guten Grundstock für ein Studium der Agrarwissenschaften oder des Agrarmanagement. Teilweise kann die Ausbildung bei den Fachhochschulen oder Universitäten auch auf die zu leistenden Praktika angerechnet werden.

### Schulabschluss

Hauptschulabschluss der Klasse 10 oder Fachoberschulreife

### Ansprechpartner

Jan Rimmel, Telefon 02361 305-6819,  
jan.rimmel@lanuv.nrw.de

Sven Hüttemann, Telefon 02361 305-6822,  
sven.huettemann@lanuv.nrw.de



Informationen zum Bewerbungsverfahren und zu den Bewerbungsfristen finden Sie unter <https://www.lanuv.nrw.de/landesamt/lanuv-als-arbeitgeber/aus-und-fortbildung>