

### Berufsbild

Die Fischwirtin/ der Fischwirt züchtet und zieht Fische auf, fängt, verarbeitet und konserviert ihn. Es besteht die Möglichkeit, sich in

- a) Fischhaltung und Fischzucht,
- b) See- und Flussfischerei sowie
- c) Kleine Hochsee- und Küstenfischerei zu spezialisieren.

### Voraussetzung

- Naturverbundenheit und Tierliebe
- Ausdauer und Freude an selbstständiger Arbeit
- technische Begabung und handwerkliches Geschick
- körperliche Gesundheit
- ökologisches Verständnis
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Seetauglichkeit (Kleine Hochsee- und Küstenfischerei)
- Freude an körperlicher Arbeit

### Ausbildungsinhalte

- Kenntnisse über die natürlichen Voraussetzungen der Fischerei, insbesondere der Eigenschaften des Wassers und der Gewässer als Lebensräume
- Kenntnisse über den Gewässerschutz
- Kenntnisse der fischereilich genutzten Tiere, insbesondere ihres Körperbaues, ihrer Lebensfunktionen und ihres Verhaltens
- Vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse im Schwerpunkt Fischhaltung und Fischzucht
- Gewässerbewirtschaftung und Hegemaßnahmen
- Fischereibiologie
- Bearbeiten, Verarbeiten und Vermarkten der Betriebserzeugnisse
- Anfertigen, Bedienen, Instandsetzen und Pflegen einfacher Fischereieinrichtungen
- Warten und Handhaben der erforderlichen Fahrzeuge, Maschinen und Geräte
- Grundfertigkeiten und Grundkenntnisse im Umgang mit Werkstoffen sowie einfache Instandsetzungsarbeiten an Maschinen und Geräten
- Verarbeitung und Vermarktung, Umweltschutz
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- Kenntnisse der betrieblichen Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte
- Grundkenntnisse über fachbezogene Rechtskunde
- Kenntnisse über Wirtschafts- und Sozialkunde

### Ausbildungsdauer

Die Ausbildung zur Fischwirtin/ zum Fischwirt dauert in der Regel 3 Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen kann die Ausbildung verkürzt werden.

### Ausbildungsvergütung

...ist abhängig vom Bundesland, Ausbildungsdauer und Alter.

## Fischwirt/ in

Bund der Deutschen Landjugend - Junglandwirte.de

---

1. Ausbildungsjahr: ca. 700 - 775 Euro
2. Ausbildungsjahr: ca. 763 - 851 Euro
3. Ausbildungsjahr: ca. 858 - 975 Euro

### Perspektiven

- Fischwirtschaftsmeister/in
- Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik bzw. Konserventechnik
- Kapitän/in in der Küstenfischerei, der kleinen oder großen Hochseefischerei
- Hochschulstudium (Fischereiwirtschaft und Gewässerbewirtschaftung)

Weitere Infos zum Beruf Fischwirt/in findest Du hier:

[Bildungsserver Agrar](#)

[Bundesinstitut für Berufsbildung](#)

[Bundesagentur für Arbeit](#)

[ausbildung.de](#)

[Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen](#)

[www.krassgruen.de](#)

[zurück](#)