

Lehrgang:

Ordnungsgemäße Fischhaltung am 2. und 3. März 2018

Grundlagen und Lehrgangsziel

Gesetzliche Regelungen im Tier- und Umweltschutz fordern von den Tierhaltern Sachkunde und Schulungsnachweise im Umgang mit Tieren. Im Lehrgang werden die Kenntnisse zu den einschlägigen Regelungen der Tierschutz-Schlachtverordnung zum Betreuen, Betäuben, Schlachten und Töten von Fischen und Krebstieren vermittelt und durch eine theoretische und praktische Prüfung nachgewiesen. Nach erfolgreicher Prüfung erhält der/die Teilnehmer/in eine Bescheinigung über die Sachkunde nach §4 des Tierschutzgesetzes. Weiter wird der/die Teilnehmer/in über die einschlägigen Regelungen der Tierschutz-Transportverordnung und der Verordnung (EG) NR.1/2005 für den Transport von Fischen und Krebstieren geschult.

Zielgruppe

Interessierte Personen am praktischen Einstieg in die Fischerei, Fischhalter im Nebenerwerb und Freizeitbereich und sonstige Personen, die mit Fischen umgehen.

Lehrgangsort

Landwirtschaftliches Bildungszentrum (LBZ) Echem der Landwirtschaftskammer Niedersachsen (Nähe Lüneburg), mit Bahnanschluss. Anfahrtsbeschreibung unter www.lbz-echem.de.

Lehrgangszeit

Freitag, den **2.03.2018 von 9.30 Uhr** bis Samstag, den **3.03.2018 ca.14.00 Uhr**

Lehrgangsgebühr

195 € pro Person (inkl. Übernachtung im Doppelzimmer, Vollverpflegung, Lehrgangsmaterial, Prüfung)

Anmeldung

Verbindliche Anmeldung (Formular anbei) bis **16.Februar 2018**.

Nach Anmeldeschluss bestätigen wir die Teilnahme.

Sie erhalten eine Rechnung über die Lehrgangsgebühr.

Sonstiges

Wetterfeste, warme Kleidung sowie Gummistiefel zum Kurs mitbringen!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Christina Hiegel, Fachbereich Fischerei

Telefon: 0511 3665 4487, Fax: 0511 3665 4525

E-Mail: christina.hiegel@lwk-niedersachsen.de

Internet: www.lwk-niedersachsen.de, Portal Tier, Fische

Vorläufiges Lehrgangsprogramm

Freitag, 02.März 2018

- 9.30 bis 9.45 Uhr Begrüßung und Einführung / Dipl. Biol. Hiegel, LWK
- 9.45 bis 10.15 Uhr Fischerei und Fischhaltung in Zahlen / Dipl. Biol. Hiegel, LWK
- 10.15 bis 11.00 Uhr Fische und Krebstiere: Anatomie, Physiologie, Verhalten; Aspekte der Fütterung / Dipl. Biol. Hiegel, LWK
- 11.00 bis 11.10 Uhr *Pause*
- 11.10 bis 12.15 Uhr Fischkrankheiten / Dr. Jung-Schroers, Tierärztl. Hochschule Hannover
- 12.15 bis 13.00 Uhr *Mittagspause*
- 13.00 bis 14.00 Uhr Vom Teich auf den Teller – allgemeine Hygienehinweise für den Schlacht- und Verarbeitungsprozess / Dr. Neuhaus, LAVES, Institut für Fisch und Fischereierzeugnisse
- 14.00 bis 15.15 Uhr Fischseuchenbekämpfung, Rechtliche Aspekte, Empfehlungen, Video-Demonstration der elektrischen Betäubung von Fischen / Dr. Kleingeld, LAVES
- 15.15 bis 15.30 Uhr *Pause*
- 15.30 bis 16.45 Uhr Physikalische und chemische Eigenschaften der Lebensumwelt der Fische (Wasserparameter) / Dr. Biester, Justus-von-Liebig-Schule, Hannover-Ahlem
- 16:45 bis 17:30 Uhr Fangen, Sortieren, Transportieren und Haltern / FWM Göckemeyer, LWK
- 17:30 bis 18:45 Uhr Tierschutz in der Fischhaltung, Rechtliche Aspekte /Dipl. Biol. Hinz, LWK
- 18.45 Uhr *Abendessen*
- ab 19.30 Uhr Möglichkeit im Clubraum zum gemütlichen Beisammensein und Gedankenaustausch

Samstag, 03.März 2018

- 8.00 Uhr *Frühstück*
- 8.30 bis 9.30 Uhr Einführung und Demonstration: Fangen, Sortieren, Transportieren, Haltern, Betäuben und Schlachten von Fischen / FWM Göckemeyer, Dr. Biester, u.a.
- 9.30 bis 11.00 Uhr Praktische Durchführung: Abfischen, Fische sortieren, betäuben und schlachten, Wasseruntersuchung; Praktische Lernzielüberprüfung der Teilnehmer / Referenten LWK, Dr. Biester
- 11.00 bis 12.00 Uhr Theoretische, schriftliche Lernzielüberprüfung (Test)
- 12.15 bis 13.00 Uhr *Mittagessen*
- 13:00 Uhr Nachprüfungen, Abschlussbesprechung und Lehrgangskritik
- gegen 14.00 Uhr *Ende des Lehrgangs*