Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Ordnungsgemäße Fischhaltung (Sachkundenachweis)

Lehrgang am 09. und 10.April 2027 im LBZ Echem

FREITAG, 09. APRIL		
1	Begrüßung und Einführung *Christina Hiegel, LWK*	9.30 – 9.45
2	Fischerei und Fischhaltung in Zahlen *Christina Hiegel, LWK*	9.45 – 10.00
3	Tierschutz in der Fischhaltung, Rechtliche Aspekte *Christina Hiegel, LWK*	10.00 – 10.45
	KAFFEEPAUSE	*15 min*
4	Vom Teich auf den Teller – allgemeine Hygieneprozesse für den Schlacht- und Verarbeitungsprozess *Dr. Henner Neuhaus, LAVES, Institut für Fisch und Fischereierzeugnisse, Cuxhaven*	11.00 – 12.00
	MITTAGSPAUSE	*60 min*
5	Fischkrankheiten *Dr. Verena Jung-Schroers, Tierärztliche Hochschule Hannover*	13.00 – 13.45
6	Fischseuchen, Rechtliche Aspekte, Empfehlungen *Dr. Julia Bauer, LAVES, Task-Force Veterinärwesen, Hannover*	13.45 – 14.30
7	Betäuben und Töten von Fischen und Krebsen - Methoden, Rechtliche Aspekte, Forschung und Ausblick *Dr. Verena Jung-Schroers, Dr. Julia Bauer*	14.30 – 15.00
	KAFFEEPAUSE	*15 min*
8	Fische und Krebstiere: Anatomie, Physiologie, Verhalten / Aspekte zur Fütterung *Christina Hiegel, LWK*	15.15 – 15.45
9	Physikalische und chemische Eigenschaften der Lebensumwelt der Fische (Wasserparameter) *Stefan Feichtinger, LWK*	15.45 – 16.30
10	Fangen, Sortieren, Transportieren und Hältern *Steffen Göckemeyer, LWK*	16.30 – 17.30
	ABENDESSEN	

SAMSTAG, 10. APRIL

	FRÜHSTÜCK	8.00
1	Einführung und Demonstration: Fangen, Sortieren, Transportieren, Hältern, Betäuben und Schlachten von Fischen *Steffen Göckemeyer, LWK*	8.30 – 9.30
2	Praktische Durchführung: Abfischen, Fische sortieren, betäuben und schlachten, Wasseruntersuchung; Praktische Lernzielüberprüfung der Teilnehmenden *Referenten LWK*	9.30 – 11.00
3	Theoretische und schriftliche Lernzielüberprüfung (Test)	11.00 – 12.15
	MITTAGSPAUSE	*45 min*
4	Nachprüfung, Abschlussbesprechung und Lehrgangsende *Christina Hiegel, LWK*	13.00 – 14.00