

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch

Dezember 2014

Nr. 18

Liebe Mitglieder,

nachdem sich nun das Jahr 2014 dem Ende zuneigt, möchte ich mich - auch im Namen des gesamten Beirates der Teichgenossenschaft Aischgrund - recht herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.

Ein herzliches Dankeschön auch allen Vertretern von Wasserwirtschaftsamt, Landratsamt, Amt für Landwirtschaft und Fischereischule für die gute und nette Zusammenarbeit. Auch für Ihre Geduld, die Sie aufbringen mussten mit dem Vorsitzenden der hiesigen Genossenschaft.

So freue ich mich mit Ihnen auf ein neues Jahr und möchte Sie grüßen mit einem Spruch aus dem Buch Sirach: „*Kein Reichtum übertrifft den Reichtum der Gesundheit, kein Gut ein heiteres Gemüt*“.

Ihr
Walter Jakob
1. Vorsitzender



Liebe Mitglieder der Teichgenossenschaft Aischgrund,

Jahresende: Zeit für Besinnlichkeit und Familie, für Rückblick und für Dankbarkeit. Als neuer Landrat des Landkreises Erlangen-Höchstadt danke ich Ihnen - auch im Namen von Frau Dr. Oswald und ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Herrn Grünsfelder - herzlich für die gute Zusammenarbeit seit Mai dieses Jahres.



Nicht nur im Landratsamt sondern auch in der Teichwirtschaft gibt es Neues. Besonders erfreulich: Der Aischgründer Karpfen als geschützte geografische Angabe gewinnt immer mehr an Bedeutung im Landkreis. Mittlerweile sind Teichwirte bereit, ihre Produktion auf „Aischgründer Karpfen“ umzustellen. Auch in der Gastronomie gibt es bereits einige Gaststätten, die nur „Aischgründer Karpfen“ anbieten – und die Zahl dieser Gaststätten steigt! Größere Beliebtheit, Akzeptanz und Bekanntmachung führen demnach zu einem nachhaltigen Fortbestand der Teichwirtschaft vor Ort

im Landkreis. Zudem konnte der Schaden in den Fischweihern durch eine erfolgreiche Kormoranvergrämung in Grenzen gehalten werden.

Gleich mehrere gute Gründe also, nicht nur zurückzublicken, sondern voll Zuversicht dem neuen Jahr entgegen zu sehen.

Ich wünsche Ihnen ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und für das neue Jahr alles Gute – und vor allem ein erfolgreiches Fischjahr!

Alexander Tritthart
Landrat



Liebe Mitglieder der Teichgenossenschaft, liebe Fischbauernleser,

auch ich möchte mich bei Ihnen für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit bedanken. Auch die vielen positiven Rückmeldungen zu unserem Fischbauer haben uns sehr gefreut.

Vielleicht haben Sie es ja mitbekommen - ich nicht, da ich um diese Uhrzeit selten Fernsehen schaue -, in der ARD-Reihe „Lebensmittel-Check mit Tim Mälzer“ wurde am 20.10.2014 die Frage erörtert „*Wie gut ist unser Fisch*“.

Das Resümee lautet: „*Fisch ist gesund. Die Fischbestände sind es nicht. Trotzdem muss man nicht auf Fisch verzichten. Aber es ist nicht ganz einfach beim Fischkauf. Lediglich der Karpfen ist unbedenklich.*“

Welch unerwartete Rückendeckung! Und er hat noch nicht mal unseren Aischgründer kennengelernt. Vielleicht kommt es noch dazu.

Leider werden Sie die Advents- und Weihnachtszeit nicht so in Ruhe genießen können, wie ich es Ihnen wünsche.

Freuen wir uns alle auf das neue Jahr, dass sicher wieder neue Herausforderungen bringen wird. Aber Vieles ist doch auf gutem Weg!

Deshalb: frohe Weihnachten und einen guten Start ins Neue Jahr.

Ihre
Gisela Dahms
Geschäftsführer



[Quelle Rabe]

Aischgründer Karpfen g.g.A.

Teichliste 2015

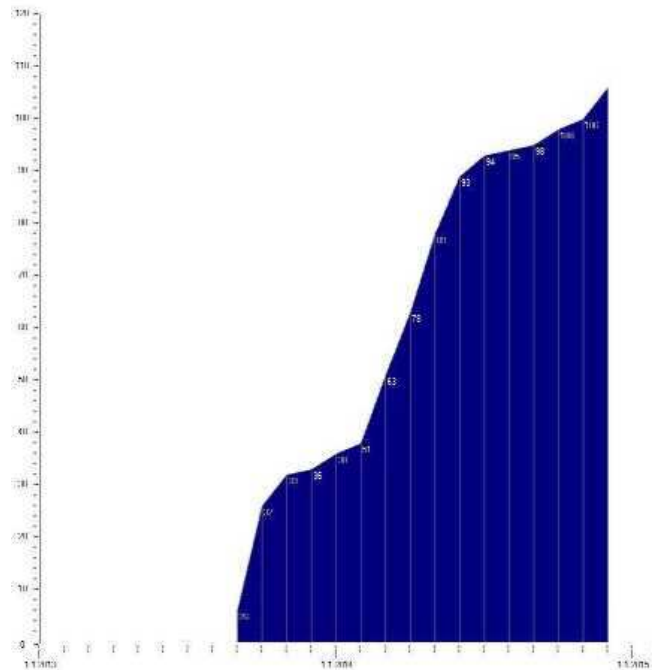
Es wird immer wieder angefragt, wann denn die Teichliste für die Besatzmeldung 2015 kommt: in der nächsten Ausgabe des Fischbauern im Februar. Aus dem Internet kann sie von der Seite der TG bereits heruntergeladen werden.

Aischgründer Karpfenküchen

Diejenigen von Ihnen, die in diesem Jahr „Aischgründer“-Erzeuger sind, haben mit der Bescheinigung darüber (s. Fischbauer Oktober 2014) ein Formular erhalten, das Sie Ihrem Gastwirt übergeben konnten. Dieses Formular weist die Gastwirte daraufhin, dass sie sich - wenn sie sich entsprechend verpflichten - „Aischgründer Karpfenküche“ nennen können und dann auch durch Werbemaßnahmen unterstützt werden.

Aischgründer Karpfenküche: ein neu geprägter Begriff, der eindeutiger als „Fischküche“ sein soll und den nur Gastronomiebetriebe verwenden dürfen, die sich verpflichtet haben, so weit verfügbar, ausschließlich Aischgründer Karpfen g.g.A. anzubieten.

Im Augenblick sind 22 Aischgründer Karpfenküchen registriert und es werden sicher mehr! So wie sich auch immer mehr Teichwirte als Erzeuger anmelden (registrieren lassen), die Grafik zeigt deutlich den Anstieg. Die aktuellen Listen finden Sie auf der Internetseite der TG.



Start Sommer 2013

Sie sehen, es geht voran. Sind Sie eigentlich schon dabei?

Gisela Dahms
Geschäftsführer

Aus der Praxis

Praxistag 2014

Der diesjährige Praxistag fand am 15. August 2014 an der Teichanlage von Lorenz Möhring in Biengarten statt. Nachdem es in den letzten Jahren immer wieder Probleme mit den verschiedensten Schadtieren gab und gibt, bildeten diese den Schwerpunkt. Herr Lorenz Möhring (Biberberater) und Herr Johannes Marabini von der unteren Naturschutzbehörde gaben uns diesbezüglich Informationen und führten die richtige Bedienung der Biberfallen vor.



Außerdem wurde der Einsatz des Fettmessgerätes am lebenden Karpfen vorgeführt.

Trotz - oder wegen - des schlechten Wetters war die Teilnahme erfreulich hoch, die Maschinenhalle von

Lorenz Möhring bot Schutz vor dem immer wieder einsetzenden Regen.



Die angebotene Brotzeit veranlasste die Teilnehmer, noch zu verweilen, und es fand ein reger Informationsaustausch statt.

Wenn Sie Vorschläge für den Praxistag 2015 haben, informieren Sie uns bitte.

Gisela Dahms
Geschäftsführer

TG-Internes

Nochmals zur Erinnerung: Die günstigen Einkaufsmöglichkeiten für unsere **Mitglieder** bei Fischerei Krug (s. Fischbauer Ausgabe 13 vom April 2014 und Werbung auf der letzten Seite) und GIDASO-Software gelten nur noch bis Ende Dezember 2014.

Fachliches

Fortbildung der Ringassistenten

Ende November fand die Fortbildung von Ringassistenten an der Außenstelle statt.

Inhalt waren u.a. Fragen der Wasserqualität und der Wasseranalytik und Fragen zur Fettmessung.

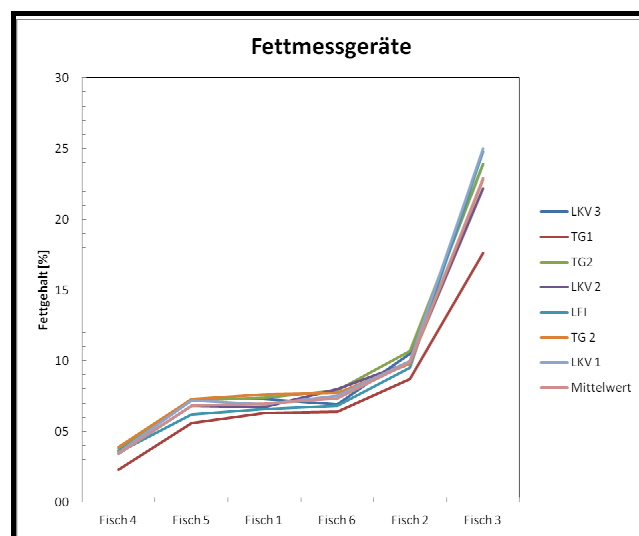


Fettmessung

Weltweit gibt es nur einige hundert Fettmessgeräte. In

Bayern stehen insgesamt 7 Fettmessgeräte zur Verfügung. Davon sind 6 im Aischgrund im Einsatz. Eines befindet sich an der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft, drei gehören der Teichgenossenschaft und sind bei Teichwirten in Mühlhausen (W. Jakob), Falkendorf (L. Jordan) und Kosbach (Chr. Oberle) stationiert und zwei werden von den Ringassistenten des Fischerzeuggerringes Mittelfranken eingesetzt.

Erstmals seit Jahren wurden an diesem Tag die Geräte miteinander verglichen. Es wurden Karpfen zwischen 4% - 22% Fettgehalt mit allen Geräten gemessen. Sehr erfreulich war, dass die Ergebnisse sehr nahe zusammen lagen (s. Grafik unten). Die Geräte arbeiten daher sehr verlässlich und eignen sich sehr gut für die Qualitätsüberprüfung. Lediglich ein Gerät wies etwas niedrigere Werte aus und wird neu in Schottland justiert.



Die Auswertungskurven der einzelnen Geräte, die braune Kurve gehört zu dem nachzujustierenden Gerät.





[Fotos Christian Harrandt]

Sauerstoffmessung

Es gibt bei verschiedenen Herstellern neue Sonden zur Messung des Sauerstoffes. Diese arbeiten dabei nicht mehr als chemische Sonden, sondern sie messen als optische Sonden den Sauerstoffgehalt mittels eines Lichtstrahles. Diese Messtechnik kostet etwa soviel wie bislang qualitativ hochwertige Sauerstoffmessgeräte. Vorteile sind, dass die Sonden keine Anströmung mehr benötigen und beinahe wartungsfrei sind. Für den einen oder anderen können sie eine gute Alternative zu den herkömmlichen Geräten sein.

Berechnung der Wirtschaftlichkeit

Auf der Homepage der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft gibt es seit Kurzem die Möglichkeit, die Wirtschaftlichkeit der Karpfenerzeugung zu berechnen. Zunächst sind hier die Produktionsstufen K3 enthalten. In Kürze soll die Berechnung für alle Altersklassen möglich sein. Es sind für die verschiedenen Ertrags- und Aufwandspositionen Mittelwerte vorbelegt. Diese können an die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden. Neben der Karpfenerzeugung ist dies auch für die Forellenerzeugung möglich. In Kürze sollen auch Berechnungsmöglichkeiten für die Fischverarbeitung hinzu kommen (Karpfen küchenfertig, halber Karpfen, Karpfenfilet mit Haut, Karpfenfilet ohne Haut, Karpfen geräuchert und Karpfen gebacken). Schnell wird dabei deutlich, durch welche Maßnahmen der Deckungsbeitrag pro Hektar deutlich erhöht werden kann.

Ich wünsche zusammen mit allen Mitarbeitern ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes erfolgreiches

ches neues Jahr!

Dr. Martin Oberle mit allen Mitarbeitern

Offizielles

Verendete Fische

Es kommt immer wieder vor, dass Fische beim Abfischen in Abflussgräben geraten. Bitte beachten Sie deshalb: Es ist nach dem Abfischen zu kontrollieren, ob sich in den Abflussgräben verendete Fische befinden. Sollte das der Fall sein, sind sie umgehend zu entfernen.

Gisela Dahms
Geschäftsführer

Fischbauer-Küche

Karpfenfilet "Stroganoff"

Zutaten für 4 Personen:
800 g Karpfenfilet mit Haut
Salz, Pfeffer, Mehl
300 g frische Champignons
300 g Zwiebel
2 x 100 ml süße Sahne
1 Becher saure Sahne
1 EL Senf mittelscharf
Salz, Pfeffer, Zucker
2 Gewürzgurken



[Küche: Fisch Jakob

Foto: Herwig Schell]

Zubereitung:

Die Karpfenfilet im Fischgeschäft gleich in Lamellen (Chips) schneiden lassen. (Karpfenfilet von möglichst großen Karpfen nehmen). Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Kurz frittieren und in einer flachen Anrichteform warm stellen.

300 g Champignons in Scheiben und 300 g Zwiebeln in Ringe schneiden. 100 ml Sahne steif schlagen. Die Zwiebeln anschwitzen und die Champignons dazugeben. 1 Becher saure Sahne und 100 ml süße Sahne hinzufügen. 1 EL Senf (mittelscharf) unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2 in Scheiben geschnittene Gewürzgurken dazugeben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Nun das ganze über die frittierten Karpfenfilets geben und sofort!! servieren. Als Beilage passen Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

Lehrreiches

TG-Lehrfahrt 2015

Die Lehrfahrt findet vom 12. bis 15. Juli 2015 statt. Sie führt nach Tschechien in die Nähe des Zentrums der südböhmischen Karpfenzucht.

Am Sonntag wird die Hinfahrt in Mariánské Lázně (Marienbad) unterbrochen und es findet eine Stadtführung statt.

Am 2. Tag führt eine fischereiliche Exkursion nach Třeboňsko (Wittingauer Pfanne), einem sehenswerten Teichgebiet bewirtschaftet seit dem Mittelalter.



Der 3. Tag ist für die Besichtigung (mit Führung) von Prag vorgesehen.



Auf der Rückfahrt gibt es eine kurze Besichtigung von Karlovy Vary (Karlsbad) und einen weiteren Halt an der größten Landbohranlage der Welt bei Windisch-essenbach.

Kosten der Fahrt pro Person € 270,-

Anmeldungen beim Reiseleiter

Hermann Groß Tel.: 09193/9535

Gisela Dahms Tel.: 09193/5012085

Bitte beachten: Sie benötigen einen gültigen Personalausweis oder Reisepass.

Bitte bald anmelden, da die Hotelreservierungsoption recht kurz ist.

Teichwirtschaftliche Fortbildungsveranstaltungen 2015

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft,
Institut für Fischerei,
Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft
Greindorfer Weg 8
91315 Höchstadt
Tel.: 0 91 93 / 5 08 90-0
Fax: 0 91 93 / 44 14
E-Mail: hoechstadt@lfl.bayern.de

An der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft finden im Januar und Februar 2015 die folgenden teichwirtschaftlichen Fortbildungsveranstaltungen statt:

Samstag, 10. Januar 2015

- Fütterung und Fleischqualität von Karpfen
- Fördermöglichkeiten für die Teichwirtschaft

Dr. Martin Oberle

Samstag, 17. Januar 2015

- Parasiten und Krankheiten des Karpfens
- Tierarzt Johannes Bachmann (Fischgesundheitsdienst)*

Samstag, 24. Januar 2015

- Vermehrung von Fischen
- Besatz und Aufzucht von Karpfen
- Teichbewirtschaftung mit Nebenfischen

Dr. Martin Oberle

Samstag, 07. Februar 2015

- Möglichkeiten bei der Vermarktung von Karpfen
- Regionale Herkunftsangaben
- Biokarpfenerzeugung

Dr. Martin Oberle

Mitwirkung:

Ökoakademie Bamberg

Fachberatung für Fischerei Mittelfranken

Samstag, 14. Februar 2015

- Teichpflege und Teichbau
- Naturschutzrecht

FWM Wolfgang Städtler

Samstag, 21. Februar 2015

- Biber und Bisam in der Teichwirtschaft
 - Rechtliche Situation
 - Sachkundelehrgang zum Bisamfang

FWM Wolfgang Städtler

Herbert Ebert (ehem. Biberberater)

Samstag, 28. Februar 2015

- Wasserqualität
 - Wichtige Wasserparameter für die Fischhaltung;
 - Anleitung zum Messen
 - Fachgerechtes Abfischen von Karpfenteichen

Dr. Martin Oberle

FWM Wolfgang Städtler

Freitag, 13. Februar 2015

14:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr!!

- Heißbräuchern von Fischen
 - Theoretischer Unterricht
 - Praktische Vorführung

Teilnehmerzahl begrenzt!

Teilnahmegebühr beträgt 25€

FWM Wolfgang Städtler

Die Kurse beginnen jeweils um 9.00 Uhr im Lehrsaal der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft in Höchststadt/ Aisch und enden gegen 12.30 Uhr. Die Gebühr beträgt 18 € (inkl. Skript) pro Fortbildungsveranstaltung und Teilnehmer. Bitte melden Sie sich baldmöglichst, jedoch spätestens eine Woche vor der jeweiligen Veranstaltung telefonisch oder schriftlich an.

Interessenten für Netzkurse können sich schriftlich oder telefonisch unter derselben Adresse melden.

Dr. Martin Oberle, Landwirtschaftsoberrat

Pauls Ecke (danke, Paul!)

Eine Frau schenkt ihrem Mann an Heiligabend zwei Krawatten.

Gleich am ersten Weihnachtsfeiertag legt der Mann eine der beiden neuen Krawatten an.

Mosert die Frau: „Gell, die andere gefällt dir nicht.“

[Quelle: Paul Oberle – Kennen Sie den schon?]

Biete/Suche

Teichwirt sucht baldmöglichst **zur Pacht mehrere Hektar** Teichfläche im Großraum Erlangen - Höchststadt - Forchheim.

Kontakt unter:

Tel.: 09195-992375

Mail: aoh1959@t-online.de

Werbung



**Software von Menschen
für Menschen**

wünscht Ihnen ein frohes
Weihnachtsfest und ein gesundes Neues Jahr!



GIDASO-Software

Gisela Dahms

Brunnenweg 14

D 91315 Höchststadt

Tel.: 09193/5012085

E-Mail: gidaso@gmx.de

www.gidaso.de

Fischerei Krug

Inh. Sigrid Thomas

Fischerei 1

91350 Gremsdorf

Tel.: 09193/3836

Fax: 09193/6009397

fischerei-krug@gmx.de



Dezember 2014

In unserem Laden finden Sie folgende Artikel:

Edelstahlkescher mit 30 – 70 cm Durchmesser,
Einhängnetze in verschiedenen Größen und
Maschenweiten, Wurfnetze, Sauerstoff- und PH-
Messgeräte, Drahtreusen, Alu-, Holz- und Glasfaser-
stiele, Stiefel, Hüftstiefel, Wathosen, Abfischkufen,
Zugnetze und viele weitere Artikel.

Bei Interesse bitte Katalog XIII anfordern!

**Ab Januar 2015 gelten neue Preise für alle
Ocean-Artikel. Bei Bedarf jetzt noch
schnell zu alten Konditionen bestellen.**



**Wir bedanken uns für das entgegengebrachte
Vertrauen und wünschen unseren Kunden ein fro-
hes, geruhames Weihnachtsfest und ein gesundes
neues Jahr 2015.**

Unsere Ladenöffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag + Freitag 15.00 - 19.00 Uhr

Samstag 9.00 - 15.00 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung.

Impressum

Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden“ Monaten jeweils zur Monatsmitte. In den Monaten März und Mai kommt eine Zwischenausgabe heraus, die vor allem die Rubriken „Fischbörse“ und „Biete/Suche“ beinhalten soll. Damit haben Sie die Möglichkeit, kurzfristig zu annoncieren, vor allem wenn Sie Satzfische suchen oder anzubieten haben.

Annahmeschluss für die folgende Ausgabe ist jeweils der Monats-
letzte vor dem Erscheinungsmontat.

Nächster Endtermin für Anzeigen:

Ausgabe 19 Februar 2015 31.01.2015

Bitte lassen Sie uns Ihre Anzeige schriftlich zukommen (Fax, Mail
oder Brief).

Die Veröffentlichung in den Rubriken „Fischbörse“ und „Biete/
Suche“ und die Ankündigen von Terminen u.ä. ist für Mitglieder
kostenlos, die Angebote und Gesuche werden auch auf der Inter-
netseite der TG veröffentlicht, wenn dem nicht ausdrücklich wi-
dersprochen wird.

Die Kosten für gewerbliche Anzeigen erfragen Sie bitte.

Herausgeber:

Teichgenossenschaft Aischgrund

Brunnenweg 14

91315 Höchststadt/ Aisch

Tel: 09193/50 12 085

Fax: 09193/50 34 127

E-Mail: info@karpfenland-aischgrund.de

tg.aischgrund@gmx.de

www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

Büro-Zeiten:

Mo - Do 9.00 - 12.00 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Redaktion: Gisela Dahms

Druck: Druckerei Müller, Höchststadt