

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch

Juni 2019

Nr. 53

Liebe Mitglieder und liebe Leser des Fischbauern,

zum 1. Juli 2019 erhöht die Deutsche Post mal wieder die Preise für das Briefporto. Das betrifft natürlich auch die TG Aischgrund, die deswegen natürlich nicht ihre Beiträge erhöhen kann. Was tun? Sparen! Helfen Sie bitte mit und überlegen Sie, ob Sie unseren **Fischbauern** nicht per Mail erhalten wollen, vor allem wenn Ihre Anschrift nicht im Leitregionsbereich 91 ist, d.h. auf nicht-postalisch: wenn Ihre Postleitzahl nicht mit **91** beginnt. Der Fischbauer kommt dann sogar schneller zu Ihnen, da ich die Mails am selben Tag auf den Weg bringe wie die Briefsendungen, die als Dialogpost von der Post nachrangig behandelt werden.

Wie geht's? Einfach eine Mail an **tg.aischgrund@gmx.de** schicken mit dem Betreff „Fischbauer per Mail“ und bitte auch Ihren Namen angeben.

Danke für Ihre Unterstützung!

Gisela Dahms
GF TG Aischgrund

TG-Termine

07. – 10. Juli Lehrfahrt in die Spreewald

August Praxistag
Näheres im nächsten Fischbauern

Fachliches

Immer wieder bekommt die Geschäftsstelle Anfragen zum Thema. Fischseuchenverordnung. Deshalb hier die wichtigsten Informationen aus dem Merkblatt der LfL. Sie finden einen entsprechenden Link auch auf der Internetseite unserer TG.

Des Weiteren möchten wir auf die Fischetikettierungsvorschriften hinweisen, die bei der Vermarktung zu beachten sind. Die meisten Punkte darin sind für Sie sicher nicht relevant, aber es ist doch interessant, was alles beachtet werden sollte.

Bei Einkäufen im Supermarkt habe ich entsprechende Etikettierungen recht selten gesehen sei bei Fischen sei es bei anderen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse.

G. Dahms
GF TG Aischgrund

Fischseuchenverordnung

„Wenn Sie Fische züchten, halten oder hälttern, haben Sie die Pflicht, Ihren Betrieb bei Ihrem zuständigen Veterinäramt unaufgefordert registrieren oder genehmigen zu lassen.“

Diese Fischseuchenverordnung dient der Umsetzung der RL 2006/88/EG vom 24.10.2006 mit Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnissen und zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten in Deutschland.

Die neue Fischseuchenverordnung soll den Schutz vor einer Ausbreitung von Fischseuchen verbessern. Sie enthält Genehmigungs- und Anzeige- (Registrierungs-)pflichten für alle Fischhaltungen (Aquakulturbetriebe), die lebende Fische züchten, halten, hälttern oder schlachten. Von einer Registrierungspflicht sind auch private Fischhalter betroffen, sofern deren Gewässer/Teich Anschluss an ein öffentliches Gewässer haben.

Es sind deshalb alle Betriebe, Einrichtungen und Fischhalter, für die diese Fischseuchenverordnung gilt, verpflichtet, von sich aus einen Antrag auf Genehmigung oder Registrierung der Tätigkeit bei dem für sie zuständigen Veterinäramt zu stellen.

Die Verordnung gilt nicht

- für Fische, die nur zu Zierzwecken in Aquarien gehalten werden und
- für wild lebende Fische, die zur unmittelbaren Verwendung als Lebensmittel geangelt oder gefangen werden.

Genehmigung oder Registrierung?

Genehmigung

Unabhängig ob im Haupterwerb, Neben- oder Zuer-

werb oder privat als Hobby brauchen

- Aquakulturbetriebe, die Satzische produzieren oder Speisefische in größeren Mengen abgeben (auch überregional) sowie
- Verarbeitungsbetriebe, in denen Fische aus Aquakulturen im Rahmen der Seuchenbekämpfung getötet werden,

eine Genehmigung durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt).

Ihr Antrag auf Genehmigung bei dem zuständigen Veterinäramt muss folgende Angaben enthalten:

- Name und Anschrift des Betreibers
- Lage und Größe der Anlage
- Teichzahl
- Wasserversorgung
- Zuflussmenge
- Gehaltene Tierarten und ihre Verwendung
- Darlegung, mit welchen Maßnahmen die Verschleppung von Seuchen verhindert wird
- Ggf. Angaben zur Behandlung der Abwässer

Registrierung

Für folgende Betriebe besteht lediglich eine Registrierungspflicht beim zuständigen Veterinäramt:

- Betriebe, die Fische halten, die nicht in den Verkehr gebracht werden sollen, z. B. Zoologische Einrichtungen; Haltung ausschließlich zum eigenen Verzehr
- Betriebe, die Fische aus eigener Aquakultur in kleinen Mengen (die direkte Abgabe kleiner (haushaltsüblicher) Mengen umfasst selbst aufgezogene Fische, die als lebende, geschlachtete oder verarbeitete Speisefische abgegeben werden) ausschließlich für den menschlichen Verzehr direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben (kein Zwischenhandel) sowie
- Betreiber von Angelteichen (Teiche, in denen Fische ausschließlich für die Freizeitangelei besetzt werden).

Für die Anzeige Ihres Betriebes sind folgende Angaben zu machen:

- Name und Anschrift des Betreibers
- Lage und Größe der Anlage
- Teichzahl
- Wasserversorgung
- Zuflussmenge
- Gehaltene Fischarten und ihre Verwendung

Weitere Bestimmungen

Alle Betriebe haben die Pflicht zur Buchführung, in der folgende Punkte erfasst werden:

- Alle Zu- und Abgänge (Name des Herkunfts- oder Empfängerbetriebes sowie des Transporteurs, Fischart mit Menge und Gewicht)
- Zahlen über erhöhte Sterblichkeit im Betrieb bzw. Betriebsteil

Die neue Fischseuchenverordnung enthält außerdem Vorschriften zu regelmäßigen Untersuchungen der genehmigungspflichtigen Aquakulturbetriebe. Außerdem gibt es Schutzmaßnahmen bei Verdacht oder Ausbruch bestimmter exotischer oder nicht exotischer Fischseuchen.

Der Betrieb einer Aquakultur ohne behördliche Genehmigung oder ohne Registrierung ist bußgeldbewehrt. Fische aus Aquakultur dürfen zum Zwecke der weiteren Haltung oder des Besatzes nur in den Verkehr gebracht werden (= Verkauf, einschließlich Anbieten zum Verkauf und jede andere Form der Abgabe, auch unentgeltlich, sowie jede Art der Verbringung von Fischen), soweit sie

1. klinisch gesund sind,
2. nicht aus einem Aquakulturbetrieb stammen, in dem eine ungeklärte erhöhte Sterblichkeit besteht, und
3. nicht aus der Hälterung eines genehmigten Verarbeitungsbetriebes stammen, in dem Fische im Rahmen der Seuchenbekämpfung getötet werden.

Noch Fragen?

Nähere Auskünfte erteilt das in Ihrem Landkreis für Sie zuständige Veterinäramt.

Dieses Merkblatt wurde in Abstimmung mit den Bayerischen Staatsministerien für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) sowie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) erstellt.“

[Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, LfL Fischerei]

Fischetikettierung



„Im Rahmen der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013, Kapitel IV Verbraucherinformation, wurden daher zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften für Fische und bestimmte Fischereierzeugnisse festgelegt. Somit können Fischereierzeugnisse auf der Stufe des Einzelhandels nur dann zum Verkauf angeboten werden, wenn bei der Kennzeichnung oder Etikettierung die Handelsbezeichnung der Art, der wissenschaftliche Name,

die Produktionsmethode, das Fanggebiet, sowie ab 13.12.2014 die Fanggeräte-kategorie, ein Auftauhinweis und ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

Die Angaben befinden sich auf dem Etikett oder der Verpackung des Loses oder auf einem Handelspapier (z.B. Rechnung, Lieferschein), das dem Los beige-fügt ist. Bei loser Ware können die Angaben durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekanntgegeben werden. Dabei muss die Ware den Angaben am Plakat/Poster eindeutig zuordenbar sein.

Kennzeichnungspflichtige Fisch- und Fischereierzeugnisse

- Fische, lebend
- Fische, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake, geräuchert oder gegart
- ausgenommen Fischfilets und Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
- Krebstiere mit/ ohne Panzer, lebend, frisch, in Wasser oder Dampf gekocht, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar
- Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake
- Wirbellose Wassertiere (andere als Krebstiere und Weichtiere) lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstiere, genießbar
- Algen und Tange

Handelsbezeichnung

Neben dem wissenschaftlichen (lateinischen) Namen der jeweiligen Fischart, Krebs- oder Weichtierart wird die im jeweiligen Mitgliedstaat der EU zulässige Handelsbezeichnung angegeben. Besondere regionale Namen können zusätzlich aufgeführt werden.

Eine ständig aktualisierte Liste aller in Deutschland zugelassenen Handelsbezeichnungen sowie der wissenschaftlichen Namen ist auf der Internetseite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) abrufbar.

Produktionsmethode

Die Angabe der Produktionsmethode muss insbesondere durch einen der nachfolgenden Begriffe angegeben werden:

- „(Handelsbezeichnung) gefangen“ für Erzeugnisse der Meeresfischerei (gefolgt vom Fanggebiet)
- „(Handelsbezeichnung) aus Binnenfischerei“ (gefolgt vom Ursprungsgewässer und Land)

- „(Handelsbezeichnung) in Aquakultur gewonnen“ oder „gezüchtet.....“ (gefolgt vom Land)

Bei der Produktionsmethode unterscheidet man zwischen wild gefangenen und gezüchteten Fischen. Bei gefangenen Fischen handelt es sich entweder um Fische aus dem Meer (Seefischerei) oder der Binnenfischerei (Süßwasserfische und -erzeugnisse). Die Produktionsweise bei gezüchteten Fischen wird auch als Aquakultur bezeichnet. Dieser Begriff umfasst sowohl Fischbestände, die in Netzgehegen in Meeresbuchten gehalten und gefüttert werden, als auch die klassische Teichwirtschaft mit der Zucht von z.B. Karpfen und Forellen. Die Begriffe „gezüchtet“, „aus Aquakultur“, „in Aquakultur gewonnen“ können synonym verwendet werden.

Fanggebiete

Die Fanggebiete müssen in verständlicher Form genannt oder in Form einer Karte oder eines Piktogramms gezeigt werden. Es reicht nicht aus, nur die Nr. des FAO-Fanggebietes anzugeben.

Bei der Angabe des Fanggebietes für im Meer gefangene Fischereierzeugnisse ist zwischen den Fanggebieten Nordostatlantik (FAO-Fanggebiet Nr. 27 einschließlich der Ostsee), dem Mittelmeer (FAO-Fanggebiet Nr. 37.1-3) und dem Schwarzen Meer (FAO-Fanggebiet Nr. 37.4) sowie sonstigen Meeresgebieten zu unterscheiden.

Bei Fischereierzeugnissen, die außerhalb des Nordostatlantiks, des Mittelmeeres und Schwarzen Meeres gefangen werden, reicht die Angabe des Namens des FAO- (Food and Agriculture Organization) Fanggebietes: Arktischer Ozean, Nordwestatlantik, Mittlerer Westatlantik, Mittlerer Ostatlantik, Südwestatlantik, Südostatlantik, Westlicher Indischer Ozean, Östlicher Indischer Ozean, Nordwestpazifik, Nordostpazifik, Mittlerer Westpazifik, Mittlerer Ostpazifik, Südwestpazifik, Südostpazifik, Antarktis.

Bei im Meer in den Fischereigebieten „Nordostatlantik, Mittelmeer und Schwarzes Meer“ gefangenen Fischereierzeugnissen gilt die Angabe des Unterfanggebietes nach der Untergliederung der FAO.

Bei Erzeugnissen aus der Binnenfischerei ist das Ursprungsgewässer und der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem die jeweilige Fischart ihren Ursprung hat.

Bei Fischereierzeugnissen aus Aquakultur ist der Mitgliedstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.

Fanggeräte-kategorie

Für die Fischereierzeugnisse aus Meeres- und Binnenfischerei, die gefangen werden, wird neben der Angabe des Fanggebietes bzw. des Ursprunggewässers (bei Binnenfischereierzeugnissen) zusätzlich die Nennung der Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes verbindlich.

Auftauhinweis

Tiefkühlprodukte, die vor dem Verkauf aufgetaut und somit als frisches Produkt in der Theke gehandelt werden, müssen mit dem Hinweis „aufgetaut“ gekennzeichnet sein. Ausgenommen sind Erzeugnisse die aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren wurden oder die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

Gegebenenfalls das Mindesthaltbarkeitsdatum

Es gelten die Vorschriften, die in der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Artikel 9 geregelt sind.

Unberührt von diesen Kennzeichnungselementen bleiben die nach dem Lebensmittelrecht notwendigen Angaben, wie sie zum Beispiel durch die Fertigverpackungsverordnung oder die Preisauszeichnungsverordnung vorgeschrieben werden. So ist beispielsweise bei der Auszeichnung in der Fischtheke für den Endverbraucher der Preis in €/kg bzw. je 100g anzugeben.

Kennzeichnung von Mischerzeugnissen

Sofern auf der Stufe des Einzelhandels Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse aus unterschiedlichen Produktionsmethoden oder Fang- und Zuchtgebieten angeboten werden, gelten die in Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 aufgeführten Vorgehensweisen zur Kennzeichnung:

„Wird dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten zum Verkauf angeboten, das jedoch aus unterschiedlichen Produktionsmethoden gewonnen wurde, so wird die Methode für jede Partie angegeben. Wird ein Mischerzeugnis aus gleichen Arten, deren Fanggebiete oder Aufzuchtländer jedoch unterschiedlich sind, dem Endverbraucher oder einem Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung zum Verkauf angeboten, so wird zumindest das Gebiet für die Partie, die mengenmäßig am repräsentativsten ist, zusammen mit dem Vermerk angegeben, dass das Erzeugnis aus verschiedenen Fanggebieten bzw. aus verschiedenen Aufzuchtgebieten stammt.“

Ausnahme beim Verkauf kleiner Mengen

Keine Verpflichtung zur Kennzeichnung gemäß Absatz 1 des Artikels 35 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 besteht bei der Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen an Endverbraucher, wenn der Verkauf 50 €/Tag nicht überschreitet.“

[Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, LfL Märkte]

Im Fischbauern Nr. 23 vom Juni 2015 finden Sie noch die zusätzlichen Informationen für die Etikettierung bei g.g.A.-Produkten.

G. Dahms

Offizielles

Förderprogramm EMFF

Nach Rücksprache mit der LfL hat diese mitgeteilt, dass die genehmigten Förderanträge im EMFF-Förderprogramm zeitnah nach der Fertigstellung abgerechnet werden sollen mittels eines Verwendungsnachweises. Da es auch nicht vollständig abgerufene Fördermittel gibt, ist es für die LfL sehr wichtig, diese zu kennen. Die nicht abgerufenen Fördermittel werden dann dem allgemeinen Fördertopf zugeführt. Somit können insgesamt gesehen mehr teichwirtschaftliche Vorhaben gefördert werden.

Die Formulare für den Verwendungsnachweis werden nicht mehr mit dem Bewilligungsbescheid durch die LfL versandt. Sie sind im Internet vorhanden unter:

<http://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung/094470/index.php>

Zu beachten ist, dass der Verwendungsnachweis aus dem Verwendungsnachweis und den Anlagen 1 und 2 besteht.

Sollten noch Fragen vorhanden sein, so können Sie mich anrufen.

Landratsamt Erlangen-Höchststadt
Lorenz Grünsfelder
Tel. 09193 20572

Wissenswertes

Cabomba caroliana

Kennen Sie die nachfolgend beschriebene Pflanze, haben Sie sie bereits in einem Ihrer Weiher entdeckt? Wenn ja, informieren Sie uns bitte. Sie scheint sich jetzt auch in Bayern auszubreiten, aber es gibt noch kaum Informationen zur Bekämpfung. Eventuell helfen Graskarpfen, sie im Zaum zu halten.

G. Dahms

„Die **Karolina-Haarnixe** (*Cabomba caroliniana*), auch **Karolinen-Haarnixe**, **Grüne Haarnixe** oder **Grüne Cabomba** genannt, ist eine Pflanzenart inner-

halb der Familie der Haarnixengewächse (Cabombaceae). Diese im Süßwasser gedeihende Wasserpflanze besitzt in der Neuen Welt ein weites natürliches Verbreitungsgebiet, ist in vielen Ländern der Welt ein Neophyt. Sie wird als Aquarienpflanze verwendet.



Cabomba caroliniana übersteht kein Austrocknen ihrer Habitate. Sie gedeiht in permanent seichten Gewässern mit meist weniger als 3, manchmal bis zu 10 Meter Wassertiefe. *Cabomba caroliniana* ist im schlammigen Gewässergrund verankert. Sie gedeiht am häufigsten in langsam fließenden Gewässern von kleineren Flüssen bis zu Strömen. Aber sie wächst auch in Tümpeln, Teichen, Seen, Stauseen, Wassergräben und Kanälen.

Cabomba caroliniana wurzelt meist im weichen sowie schlammigen Gewässergrund und gedeiht am besten in stark organischen Böden. Seltener wächst sie auf sandigem Gewässergrund. Nach Orgaard (1991) liegt der bevorzugte Wassertemperaturbereich zwischen 13 und 27 °C, wobei aber auch längere Fröste überstanden werden.

Beispielsweise in Australien bereitet *Cabomba caroliniana* als invasive Pflanze Probleme bei der Wasserlagerung und -aufbereitung. Durch ihr schnelles und unkontrolliertes Wachstum verstopft sie Wasserleitungen und -reservoirs. Absterbende Pflanzenmasse und Fäulnis wirkt sich negativ auf die Aufbereitung von Trinkwasser aus. Auch ein negativer Einfluss auf die Tierwelt im nördlichen Queensland wurde verzeichnet.

Cabomba caroliniana ist 2016 in die „Liste der unerwünschten Spezies“ für die Europäische Union aufgenommen worden.“

[Quelle und Bild:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Karolina-Haarnixe>]

Futterbörse

Fischfutter zu verkaufen.
Tel.: 0171/9643621

Biete/ Suche

Brennholz zu verkaufen
Tel.: 09193/8988

Verkaufe **Rückeanhänger umgebaut zum Abfisch- und Transportanhänger** mit 4,20 m Ausleger Kran mit 2-Takt-Motor. Aufbau 3500 Ltr. Alubecken mit 4 Keramiksaurestoffausstömern, Sortiertrennwand und großer Ablaufschleuse.

Zubehör:

1 Abfischbehälter für ca. 3 Zentner Fische, hydraulisch zu entleeren, 1 Holzgreifzange, 1 Baggergreifer. Der Anhänger ist mit einer PKW-Anhängerkupplung ausgestattet, 4 Jahre alt und in sehr gutem Zustand.

TÜV wird vor Übergabe neu gemacht.

VB 16.900,00 €

Fotos davon finden Sie auf der TG-Internetseite.

Fisch-Bellack, Veitsbronn,

Tel.: 0160/93 72 36 23

Vermietung **Rad- und Kettenbagger** 1-15 t

Tel.: 0172/ 86 22 179

Fischtransportanhänger zu verkaufen

3,5 t, fester Aufbau 2 x 1200 l

Sauerstoffanlage mit Keramikausströmer, kpl. mit Ablaufrutsche und 8 m Rohrleitung.

Bremsanlage neu überholt. VB 5.000,- €

Fisch Bellack

Tel.: 0160/93 72 36 23

Fertigbetontreppe zu verkaufen:

125cm breit, 10 Stufen a 19cm,

Gewicht: 3.050kg

Lieferung ggf. möglich, VHS

Josef Mauser

Tel.: 09190/1525

Fischnetz-Reparaturen durchgeführt von

Lutz Weißbrodt

Tel.: 09195/9222367 oder 0170/5593668

Teichbörse

Junger Teichwirt sucht

mehrere Teiche zum Pachten.

Ob großer Teich mit mehreren Hektar oder kleiner Tümpel.

Im Landkreis Erlangen, Höchststadt und Forchheim.

Tel.: 0176/60807175

Teichwirt sucht baldmöglichst **zur Pacht 2-3 ha Teichfläche** im Raum Erlangen-Herzogenaurach-Höchststadt.

Kontakt unter:

Tel.: 09195/992375

E-Mail: aoh1959@t-online.de

Zu verkaufen
Grundstück 2,45 ha Weiher - Wiese und Wald in
Vestenbergsreuth-Hermersdorf
Tel.: 09193/7990

Hoffeste



von **Freitag, 19. Juli 2019 - 18:00**
bis **Sonntag, 21. Juli 2019 - 23:00**

Werbung



GIDASO-Software

**Software von Menschen
für Menschen**

Programme für Teichwirte:

DASTEICH	Teichbuch (Karpfen)
DASSALMO	Teichbuch (Forellen)
DASWBF	Warenbestandsbuch (Forellen)
DASKUB	Buchführung und Kundenverwaltung

Profitieren Sie von Ihrem Teichbuch, indem Sie es im PC führen. Je nachdem wie gut Sie es „füttern“, haben Sie nicht nur eine Übersicht über Besatz, Abfischung und Verluste - also die vorgeschriebene Dokumentation - sondern auch eine Kosten-/ Nutzen-Rechnung. Fordern Sie einfach unverbindlich und kostenlos eine Demo-Version an, um sich in aller Ruhe zu informieren und es auszuprobieren.

GIDASO-Software
Gisela Dahms
Brunnenweg 14
D 91315 Höchstadt
Tel.: 09193/5012085
E-Mail: gidaso@gmx.de
<https://www.gidaso.de>

Fischbörse

KV zu verkaufen
Fischzucht Sindel
www.fischzucht-sindel.de
Tel.:0174/3096313

Kv und Zv zu verkaufen
Fischzucht Jakob GbR,
96172 Mühlhausen
Tel.: 09548/8362
Mail: info@fischjakob.de

Zu verkaufen
Vorgestreckte Fische:
**Karpfen, Wildkarpfen, Zander, Hechte,
Koikarpfen, Graskarpfen;**
Deutsche robuste, winterharte und schöne
Koikarpfen I,II,III in A,B und C Qualität,
Fischzucht Peter Gerstner
Tel.: 09381/1090

Zu verkaufen
Kv, W0 und Wv
Teichwirtschaft Rohensaas
Lukas Jakob
Tel.: 09548/9827544
(Wochentags ab 15:30 Uhr
Wochenende ganztägig erreichbar)

Impressum

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

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

Nächster Endtermin für Anzeigen:
Ausgabe 54 August 2019 31.07.2019

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

Die Veröffentlichung in den Rubriken Fischbörse, Futterbörse,
Teichbörse, Stellenbörse und Biete/ Suche und die Ankündigen
von Terminen u.ä. ist für Mitglieder kostenlos, die Angebote und
Gesuche werden auch auf der Internetseite der TG veröffentlicht,
wenn dem nicht ausdrücklich widersprochen wird.
Die Kosten für gewerbliche Anzeigen erfragen Sie bitte.

Herausgeber:

Teichgenossenschaft Aischgrund
Brunnenweg 14
91315 Höchstadt/ Aisch
Tel: 09193/50 12 085
Fax: 09193/50 34 127
E-Mail: info@karpfenland-aischgrund.de
tg.aischgrund@gmx.de
<https://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, Höchstadt