Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch Oktober 2026 Nr. 101

Veranstaltungen

Gebietsversammlungen 2026

Es stehen folgende Themen auf der Tagesordnung:

- **Alternative zu Zanderhaltung in Karpfenweihern**
- **Wie kann man Wasserpflanzen bekämpfen, Teichmähen**
- **EMFAF Fördermöglichkeiten**

Termine und Veranstaltungsorte:
Montag, 16.11.2026
Fischküche Fuchs, Hauptstraße 62,
91341 Röttenbach

Mittwoch, 18.11.2026
Gasthaus Lunz, Rezelsdorfer Straße 13,
91085 Weisendorf

Donnerstag, 19.11.2026
Gasthof Prechtel, Hauptstr. 24
91486 Uehlfeld

Beginn jeweils **18.30 Uhr**.

Wir freuen uns auf Ihr zahlreiches Erscheinen und lebhafte Diskussionen und Erfahrungsaustausch. Gäste sind natürlich herzlich willkommen!

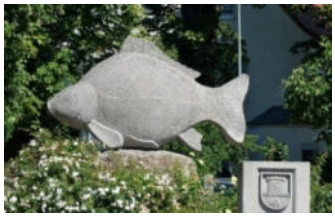
Walter Jakob
1. Vorsitzender

Es können auch Aufkleber „Lebende Fische“ und Lieferschein-/ Rechnungsbücher erworben werden.

Aktuelles

Karpfensaison 2026

Dieses Jahr wurde die Saison besonders feierlich eröffnet. Es begann für uns mit der Einladung zur Eröffnung der Karpfenschmeckerwochen auf Schloss Frankenberg ganz im Westen des Landkreises Neustadt/ Aisch am 26.08.



Dann folgten am 01.09. die Feierlichkeiten in Höchstadt: 25 Jahre Fridolin, der den Karpfenkreisel an der B470 schmückt, und Eröffnung der Aischgründer Karpfensaison.

Und am 03.09. die Eröffnung der bayerischen Karpfensaison durch die beiden Minister für Landwirtschaft, Michaela Kaniber (Bayern) und ihren Gast Alois Rainer (Bundesrepublik Deutschland). Diese Veranstaltung wurde in Zusammenarbeit mit unserer Nachbarteichgenossenschaft Neustadt/ Aisch – Bad Windsheim durchgeführt. Es war natürlich viel „Fisch-Prominenz“ der Einladung gefolgt.

Die Begrüßungsworte am Weiher sprach der 1. Vorsitzende der TG NEA, Landrat Dr. Christian von Dobschütz.

Nach dem traditionellen Abfischen in Oberlindach bei Familie Stark-Baatz und dem Ermitteln des (sehr guten) Fettgehaltes des gefangenen Karpfens fanden die weiteren Feierlichkeiten in Weisendorf im Hotel Acantus statt. Dort begrüßte unser 1. Vorsitzender Walter Jakob die zahlreich erschienen Gäste. Es gab - natürlich – Aischgründer Karpfen g.g.A. in diversen wohlschmeckenden Varianten.

Hoffen wir, dass der "hohe" Besuch uns Unterstützung und Bekanntheit bringt, damit unsere Karpfen noch stärker gefragt und geschätzt werden.
Allerdings liegt das auch zum Teil in unserer Hand, denn die Qualität muss stimmen!

G. Dahms GF TG Aischgrund
[Fotos N. Reckenberger]

EMFAF (s. auch Gebietsversammlungen)

Liebe Teichwirtinnen und Teichwirte,

momentan organisiert die EU ihre Fördergelder neu und es ist keineswegs sicher, dass nach dem Ende der Förderperiode (am 30.06.2029) wieder Fördergelder für die Teichwirtschaft bereitgestellt werden.

Falls Sie also planen, Ihren Teich sanieren zu lassen (Ausbaggern, Weiherdamm, Mönch erneuern etc…) oder Anschaffungen für Ihre Teichwirtschaft planen (z.B. Belüfter, Transportkübel- oder Anhänger, Netze etc...), zögern Sie nicht, sich zeitnah bei mir zu melden (Kontaktdaten s. unten) und sich über die Förderungen beraten zu lassen. Gefördert werden meist 50% der Nettoanschaffungssumme (bei Antragstellern unter 40 Jahren sogar 60%).

Zwar hört sich der Zeitraum bis 30.06.2029 lang an, aber die Antragstellung ist oft zäh und dauert einige Monate und die Maßnahme muss bis zu diesem Zeitpunkt abgeschlossen und abgerechnet sein!

Deshalb auch der Appell an alle Teichwirte, mit denen ich bereits im Kontakt stehe: warten Sie nicht zu lange mit dem Ausfüllen der nötigen Formulare, holen Sie Ihre Wunschangebote ein und lassen Sie uns gemeinsam die Antragstellung weiterverfolgen.
Falls Ihr Antrag schon genehmigt wurde, setzen Sie bitte Ihre Maßnahmen um und lassen Sie uns gemeinsam den Zahlungsantrag stellen, damit die für Sie reservierten Fördergelder am Ende nicht verfallen.

Ich freue mich sehr von Ihnen/ Euch zu hören:
Angela Nusser

Tel.: 01573/3233082
Mail angelanusser@googlemail.com

Weitere Informationen gibt es auf der Seite der Teichgenossenschaft unter:
https://teichgenossenschaft-aischgrund.de/?TG-Service/Fachliches/EMFAF-Foerderung

Fachliches

Der zweisömmerige Umtrieb in der Karpfenteichwirtschaft in Bayern – eine Möglichkeit der Reaktion auf den Klimawandel

Dr. Jan Másílko, Dr. Martin Oberle
LfL, Institut für Fischerei, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft, Höchstadt/Aisch

1. Einleitung

Der Karpfen (Cyprinus carpio L.) gehört zu den bedeutendsten Fischarten in der Süßwasser-Aquakultur der Welt (FAO, 2022).Er hat eine große Bedeutung in einigen Ländern der Europäischen Union und wird in den Gebieten, in denen er traditionell gezüchtet wird, auch weiterhin eine wichtige Art bleiben. In Bayern werden Karpfen in der Regel in der traditionellen Teichwirtschaft in extensiven oder semi-intensiven Teichen mit einer Kombination aus Naturnahrung und Zufütterung erzeugt. Aufgrund der besonderen Darreichungsform „halber gebackener Karpfen“ sind Speisekarpfen mit einem Gewicht von 1000 g bis 1500 g sehr gefragt. Um dieses Gewicht zu erreichen, war es bisher bei den gegebenen Klimaverhältnissen in Bayern üblich, Speisefische im dreisömmerigen Umtrieb zu erzeugen. Dabei resultierte je nach Besatzdichte, Naturnahrungsangebot und Gestaltung der Zufütterung eine unterschiedliche Fleischqualität (Wedekind et al., 1997; Schreckenbach et al., 2001; Bauer und Schlott, 2009; Oberle und Másílko, 2020).
Gemäß vieler Studien verändert sich auch das Klima im Freistaat Bayern. Der Temperaturanstieg der mittleren Jahrestemperatur von 1951 bis 2019 beträgt in Bayern +1,9°C (LfU, 2022). An höhere Luft- bzw. Wassertemperaturen adaptierte Arten, wie z.B. die karpfenartigen Fische (Cypriniden), könnten vom Klimawandel profitieren. Karpfen haben unter optimalen Bedingungen eine hohe Wachstumsfähigkeit. Bei Wassertemperaturen zwischen 20°C und 30°C kann er in weniger als einem Jahr auf ein Gewicht von mehr als ein Kilogramm abwachsen. Zum Beispiel berichtet Wunder (1962), dass vorgestreckte Karpfen in warmen Klimazonen nach zwölf Monaten bis zu 4,5 Kilogramm erreichten. Auch können Karpfen in subtropischen oder tropischen Aquakulturen bei richtigem Teichmanagement innerhalb weniger Monate zu Speisefischen aufgezogen werden, wie es z.B. in Israel praktiziert wird (Hulata und Simon, 2011). Es sind sogar zwei Produktionszyklen von Speisekarpfen pro Jahr möglich- z.B. in Vietnam (Oberle, 2018).

Die Klimaerwärmung verändert die Rahmenbedingungen für die heimische Teichwirtschaft. Die Forschung ist aufgefordert, den heimischen Produzenten mögliche Wege zur Reaktion auf die Klimaerwärmung aufzuzeigen. Aufgabenfelder der Forschung sind dabei die Reaktionen auf z.B. Erwärmung, Wasserdargebot, Verdunstung, Techniken zum Erhalt guter Wasserqualität, Einführung anderer Fischarten aber auch zum Vorkommen neuer Krankheitserreger und Prädatoren. Aufgrund der aktuellen Klimaerwärmung stellt sich die Frage, ob der traditionelle dreisömmerige Umtrieb in der bayerischen Karpfenteichwirtschaft an die sich verändernden Bedingungen angepasst werden kann. Daher war das Ziel dieser Stu-

die die Klärung der Frage, ob in Bayern Karpfen in nur zwei Sommern zu Speisefischen aufgezogen werden können. Ein weiteres wichtiges Ziel dieser Studie war, die Qualität des Fleisches von Speisekarpfen aus zweisömmerigem und dreisömmerigem Umtrieb zu vergleichen.

2. Material und Methoden

2.1 Karpfenherkünfte und Konzept des Experiments

Der Versuch zum zweisömmerigen Umtrieb wurde im Jahr 2023 und 2024 in Höchstadt (LfL, Institut für Fischerei, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft) und zudem in zwei anderen Fischereibetrieben in Bayern durchgeführt (Abbildung 1).Die Versuchsteiche wurden nach guter fachlicher Praxisbewirtschaftet (Abbildung 2) und die Satzkarpfen (Spiegelkarpfen) für die Versuche stammten aus dem örtlichen Zucht- und Fischbestand.

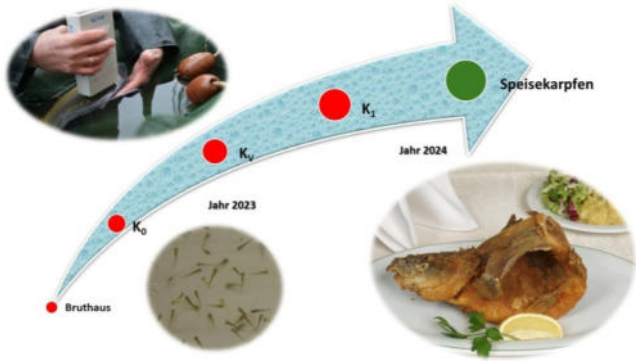


Abbildung 1: Verlauf des zweisömmerigen Umtriebs.

Abbildung 2: Eine Kalkung des Teichbodens zur Förderung eines gesunden Teichmilieus

Zum Vergleich der Schlachtkörper- und Fleischqualität wurden parallel zum Versuch dreisömmerige Speisekarpfen, aufgezogenen aus institutseigenen K2, ebenso mit Erbsen (Pisum sativum L.)oder Triticale (x TriticosecaleWittmack) gefüttert. Zum Vergleich der Fleischqualität von zwei- bzw. dreisömmerigen Speisefischen wurden Fische mit möglichst gleichem Stückgewicht (ca. 1,6 kg) und Fettgehalt (ca. 4,0%) ausgewählt (Tabelle 5).

2.2 Das erste Aufzuchtjahr K0 auf K1 im Jahr 2023 (LfL, Institut für Fischerei)

Das erste Aufzuchtjahr begann im Jahr 2023 mit der Erbrütung im institutseigenen Bruthaus. Die K0 wurden anschließend in zwei Teichen mit einer Fläche von jeweils 0,1 Hektar (ha) zu Kv vorgestreckt. Danach wurde die Aufzucht der K1 in sechs kleinen Brutstreckteichen ausgeführt. Die Teichbewirtschaftung von K0 auf Kv bzw. Kv auf K1 im Jahr 2023 ist in Tabelle 1 dargestellt. Während des Versuchszeitraumes von April bis Oktober wurden einmal wöchentlich zwischen 8:00 und 11:00 Uhr wichtige Wasserqualitätsparameter bestimmt. Im Teich erfolgten die Messungen von Sauerstoff (mg/l) und Temperatur (°C) mit dem WTW-Multimeter (Multi 3410), die Messungen des pH-Wertes mit dem WTW pH-meter (3110) und die Sichttiefe mit der Secchi-Scheibe. Zusätzlich wurden bei der Aufzucht von Kv auf K1 (monatlich, bzw. alle zwei Wochen) zwischen 8:00 und 11:00 Uhr Chlorophyll a (µg/l) und Blaualgenchlorophyll (µg/l) und Trübungsmessung (NTU) mit dem Gerät AlgaeTorch® durch Messung der Algenkonzentration mittels Fluoreszenz in situ bestimmt (Abbildung 3). Die Ammoniumkonzentration (NH4-N) wurde zusätzlich routinemäßig semiquantitativ (MColortest TM Merck KGaA) gemessen. Es wurden von 25 Stück Karpfen (K1) pro Versuchsteich bei der Abfischung Länge und Gewicht festgestellt und die Fische anschließend in einen vorbereiteten Winterteich besetzt.

Abbildung 3: Eine Messung der Algenkonzentration in einem Versuchsteich.

Tabelle 1. Die Teichbewirtschaftung von K_0 auf K_V bzw. K_V auf K_1 im Jahr 2023.

K_0 auf K_V in zwei Teichen(0,1 ha)		K_V auf K_1 in sechs Teichen(0,02 - 0,025 ha)	
Datum	**Teichbewirtschaftung**	**Datum**	**Teichbewirtschaftung**
05.04 - 03.05.2023	Trockenphase	05.05 - 28.06.2023	Trockenphase
03.05.2023	Kalkung (1 t pro ha)	29.06.2023	Zulauf geöffnet (Brunnenwasser)
04.05.2023	Zulauf geöffnet (Brunnenwasser)	29.06.2023	Düngung (Pferdemist 2 t pro ha)
11.05.2023	Düngung (Pferdemist 2 t pro ha)	18.07.2023	Besatz K_V (10 Tsd. Stück pro ha, Gewicht = 2,6 ± 0,1 g)
15.05.2023	Besetz K_0 (250 Tsd. Stück pro ha)	ab 24.07.2023	Zufütterung: 2-mal täglich 4 % KG (50% Getreiden 50% Aqua Classic - 2,5 mm Pellet)
ab 19.06.2023	täglich Zufüttern (20 kg pro ha - feingeschrotetes Getreide)		
18.07.2023	"Abfischung" - Umsetzung	10.10 - 11.10.2023	Abfischung

2.3 Das zweite Aufzuchtjahr von K1 zu Speisekarpfen im Jahr 2024 (LfL, Institut für Fischerei)

Das zweite Aufzuchtjahr begann nach der Winterungsphase im Frühling 2024 mit den im vorhergehenden Jahr erzeugten K1. Dabei wurden sehr kleine Karpfen (K1) aussortiert. Die Karpfen (K1 = 170 ± 20 g, Körpergewicht) wurden am 09.04.2025 mit einer

Besatzdichte von 1000 Stück pro Hektar besetzt. Als organischer Dünger wurde Pferdemist in einer Menge von zweiTonnen pro Hektar ausgebracht, aufgeteilt in zwei Gaben pro Teich (jeweils 50% Ende April sowie Anfang Juli). Sechs Versuchsteiche (0,025 bzw. 0,020 ha) standen zur Verfügung. Es wurden zwei Versuchsgruppen gebildet. In Gruppe I wurde Triticale und in Gruppe II wurde Erbsen zugefüttert. Insgesamt wurden in jedem Teich 3780 kg Futtermittel pro Hektar gemäß einer in der Region üblichen Verteilung der Futtermenge über die Produktionsperiode ausgebracht: 5% der Gesamtmenge im Mai, 15% im Juni, 35% im Juli, 30% im August und 15% im September. Getreide und Erbsen wurden gequetscht und dreimal pro Woche (Montag, Mittwoch, Freitag) manuell an festen Futterstellen auf den Boden gefüttert. Während des Versuchs wurden die gleichen Wasserqualitätsparameter bestimmt wie im Jahr 2023 (siehe Kapitel 2.2.). Alle Versuchsteiche wurden am 14. und 15. Oktober 2024 abgefischt. Es wurden bei allen zweisömmerigen Speisekarpfen bei der Abfischung die Länge und das Gewicht ermittelt und der Fettgehalt mittels Distell Fish-Fatmeter bestimmt.
Danach wurden die zweisömmerigen und dreisömmerigen Karpfen in vorbereiteten Hälterungen gehältert (getrennt nach Zufütterungs- und Altersgruppe) bis zu den jeweiligen Untersuchungen der Schlachtkörper- und Fleischqualität.
Folgende Schlachtkörpermerkmale wurden bei den zwei-und dreisömmerigen Karpfen bestimmt: Gewicht, Körperlänge (longitudo corporis), Filetanteil, Filetdicke und gonadosomatischer Index (GSI - prozentualer Anteil des Gonadengewichtes am Körpergewicht).

2.4 Fleischqualität von zweisömmerigen und dreisömmerigen Karpfen

Der Fettgehalt wurde mit dem Fisch-Fett-Messgerät (Modell FFM-692, Baujahr 2020) bestimmt. Die Methode der Fettmessung wurde im Detail in Oberle (2008) und in Másílko et al. (2022) beschrieben.
Nach der Schlachtung wurden von allen Karpfen jeweils beide Filets ohne Hautverpackt, nummeriert und sofort im Kühlschrank bei Temperatur + 4°C bis zu den weiteren Untersuchungen gelagert.
Die Ermittlung des Garverlustes erfolgte nach dem Methodenstandard von Wedekind (2002).
Die Fleischfarbe wurde mit dem Spektrophotometer-Konica-Minolta®- CM-600d gemessen.

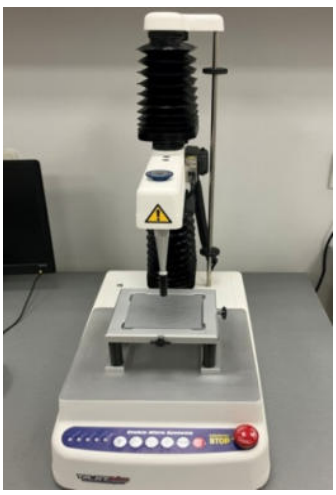


Abbildung 4: Texturanalysator für Ermittlung der Fleischfestigkeit und der Filetdicke

Die Ermittlung der Fleischfestigkeit und Filetdicke erfolgte mit dem Texturanalysator Ta.Xtplus und mit eine Sonde P/10: 10 mm DiaCylinderDelrin (Abbildung 4). Für die Messungen wurde ein Filetstück aus dem dorsal-kaudalen Teil des Filets verwendet.
Der pH-Wert wurde mit pH-Messgerät Testo 206 vom frischen Karpfenfilet bestimmt. Die Messung der Fleischfarbe, Festigkeit des Filets und pH erfolgte an der Südböhmischen Universität in České Budějovice, Fakultät für Fischerei und Gewässerschutz (CZ). Die Messungen erfolgten von der inneren(am Skelett anliegenden) Seite des Filets.
Die Proben für die Bestimmung des Kollagengehaltes (Karpfenfilets ohne Haut) wurden verpackt und sofort in der Gefriertruhe bei Temperatur minus 20°C bis zu den Untersuchungen gelagert. Das Kollagen wurde nach „Official Methods of Analysis of AOAC(1993)“, und Neumann und Logan (1949) im Staatlichen Veterinärinstitut Jihlava (CZ) bestimmt.

Abbildung 5: Die sensorische Prüfung am Institut für Fischerei in Höchstadt:
von vorne links (Lena Bächer, Peter Gerstner, Christoph Oberle, Hans Hausmann), von vorne rechts (Martin Oberle, Walter Jakob, Wolfgang Städtler, Bernd Bellack, Leon Baatz). Foto: Tobias Küblböck.

Die sensorische Prüfung fand am 04. Dezember 2024 in Höchstadt am Institut für Fischerei statt (Abbildung 5). Die 10 Testesser erhielten jeweils ein 25 – 35 g schweres Filetstück ohne Haut aus dem dorsalen Bereich der zwei- und dreisömmerigen Karpfen (jeweils sechs Wiederholungen). Jeder Testesser erhielt stets dasselbe Teilstück eines Filets (z.B. rechtes Filet, hinterstes Stück), um teilstückbedingte Unterschiede in der Qualität zu vermeiden. Die Filetstücke wurden für 15 Minuten in einem Schraubglas im eigenen Saft gedämpft (ohne Salz und ohne Gewürze), danach fünf Minuten abgekühlt, und folgend serviert und evaluiert. Die Bewertung fand in sechs Kategorien (Geruch, Geschmack, Festigkeit, Saftigkeit, Farbe und Gesamteindruck) statt. Die Skala war von eins (negativ, im Sinne von unangenehm, schlecht) bis neun (positiv, im Sinne von angenehm, sehr gut).
Die Backverluste wurden noch im Jahr 2024 von definierten Filetabschnitten mit Panade (Mehl, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz) von zwei- und dreisömmerigen Karpfen durchgeführt. Die Filetabschnitte wurden mit Panade gewogen und zügig in ein auf 170 °C erhitztes Fett in eine Fritteuse gegeben (Verhältnis zwischen Filetabschnitte und Fett war immer 1:10-12; das Verhältnis zwischen zwei- und dreisömmerigen Karpfen

war immer 1:1). Die Frittierzeit betrug fünf Minuten. Im Anschluss konnten die Proben im Frittierkorb über eine Minute abtropfen und wurden dann gewogen.
Die Datenauswertung erfolgte in Microsoft Excel und mit dem Programm STATISTICA 14.0 für Windows.

Die Kapitel "Ergebnisse" und "Diskussion" finden Sie in der nächsten Fischbauer-Ausgabe.

Aufkleber „Lebende Fische“
Rechnungs-/ Lieferscheinbücher
Karpfenfähnchen und Karpfenbierdeckel
Teichbau-Empfehlungen in gedruckter Form: "Empfehlungen für Bau und Betrieb von Fischteichen"
erhalten Sie in der Geschäftsstelle
Tel.: 09193/5012085
Bitte telefonisch Termin vereinbaren

Werbung

GIDASO-Software

1996 - 2026
30 Jahre Erfahrung

Software von Menschen für Menschen

Für Teichwirte

DASTEICH	**Teichbuch (Karpfen)**
DASSALMO	**Teichbuch (Forellen)**
DASWBF	**Warenbestandsbuch (Forellen)**

Erleichtert Ihre Teichdokumentation; einfach zu hantieren auch ohne Computerkenntnisse.

Für Vereine

DASBUCH	**Buchführung**
DAMIT	**Mitgliederverwaltung**

Erleichtert Ihre Vereinsarbeit; einfach zu hantieren auch ohne Computerkenntnisse.

Unterstützung auch nach dem Kauf, ohne KI sondern direkt durch den Entwickler, also mich!

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

Lehrreiches

Die Kursgebühren der Fortbildungsveranstaltungen (ohne Materialkosten) werden gegen Vorlage der Teilnahmebescheinigung den Mitgliedern der TG Aischgrund erstattet. Wenden Sie sich deshalb bitte an die Geschäftsstelle.

LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Fischerei Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft
Greiendorfer Weg 8,
91315 Höchstadt
Tel.: 08161/8640 6200,
E-Mail: hoechstadt@lfl.bayern.de
Internet: www.LfL.Bayern.de

Fortbildungsveranstaltungen Karpfenteichwirtschaft 2027

Freitag, 15. Januar 2027:
Fachgerechtes Schlachten von Fischen
Praktische Vorführung und Gelegenheit zum Üben
Teilnehmerzahl begrenzt!
(20,00 € zzgl. 10,00 € Material)
FWM Christian Lenk

Freitag, 22. Januar 2027:
Online-Schulung (kostenlos):
Fischotter in der Teichwirtschaft
- Verbreitung/ Ausbreitung, Ökologie
- Fischottermanagementplan
- Fischotteranwesenheit erkennen, Schäden, Schutzmaßnahmen, Entschädigung
- Fischotterentnahme
Dr. Christian Wagner, Ottermanagement
Wolfgang Städtler (Fischotterberater) (LfL-IAB)

Freitag, 29. Januar 2027:
Fütterung und Fleischqualität von Karpfen
Fördermöglichkeiten
Möglichkeiten bei der Vermarktung von Karpfen (Herkunftsangaben, Bioerzeugung)
Dr. Martin Oberle

Freitag, 05. Februar 2027:
Wasserqualität
- Wichtige Wasserparameter für die Fischhaltung
- Anleitung zum Messen der Wasserqualität
- Teichpflege, Steigerung der Naturnahrung
Dr. Jan Masilko, FWM Christian Lenk

Freitag, 12. Februar 2027:
Bisam und Biber in der Teichwirtschaft
- Rechtliche Situation
- Sachkundelehrgang zum Bisamfang
FWM Wolfgang Städtler

Bitte melden Sie sich baldmöglichst, jedoch spätestens **eine Woche vor der jeweiligen Veranstaltung** per Internet unter https://www.lfl.bayern.de/ifi/bildung/030598/index.php für jede Veranstaltung gesondert an.
Weiterhin ist auch eine schriftliche Anmeldung an folgende E-Mail-Adresse möglich:
hoechstadt@lfl.bayern.de

Die Fortbildungskurse beginnen immer freitags um 14.00 Uhr im Lehrsaal der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft in Höchstadt/Aisch und enden gegen 17.30 Uhr;

Ausnahme: Die Fortbildung zum Fischotter am 22.01.2027 findet als Online-Schulung statt und ist kostenlos!

Die Gebühr pro Fortbildungskurs in Präsenz beträgt 20,00 € (inkl. Skript), beim Schlachtkurs fallen zusätzlich 10,00 € Materialkosten an..

Dr. Martin Oberle

Fischbörse

Zu verkaufen
Graskarpfen: GKI, GKII
Deutsche robuste, winterharte und schöne Koikarpfen v, I & III in A und B Qualität
Fischzucht Peter Gerstner
Tel.: 09381/1090

Im Herbst zu verkaufen:
Spiegelkarpfen K1
Wildkarpfen WK1
Graskarpfen GK1 **u.** GK2
Schleien S2 **und fangfähige Schleien**
Teichwirtschaft Rohensaas
Lukas Jakob
Tel: 09163 9939978
od. teichwirtschaft@rohensaas.de

Biete/ Suche

Wegen Geschäftsaufgabe abzugeben:
Landwirtschaftliche Geräte, Werkzeuge und Geräte von A bis Z
Tel.: 09132/60330
Mail: johann.zeltner@outlook.de

Fischnetz-Reparaturen durchgeführt von
Lutz Weißbrodt
Tel.: 09195/9222367 oder
0170/5593668

Verkaufen unseren **Abfisch-/ Mistbagger der Marke Krüger**. Doppelteleskop mit einer Gesamtlänge von ca. 8 Metern. Kann mit Zapfwelle oder Strom betrieben werden, hydraulisch abgestützt und mit Eurosteuerung.
Geeignet für Schlepper ab 15 PS.
Preis: 9.600€
Bei Interesse bitte unter der
0176/24754137 melden.
Bilder unter:
https://www.teichgenossenschaft-aischgrund.de/?Fischbauer-Inserate/Biete-Suche

Fischerhütte zu verkaufen.
Maße außen 4,3x4,4m, Maße innen 3,9x3,9m
Tür und Fensterbreite variabel
Höhe innen (niedrigste Stelle) 2,5m
Dachüberstand 0,5m, Wandstärke 24cm
Preis: 2.600€
Bei Interesse bitte unter der
0176/ 24754137 melden.
Bilder unter:
https://www.teichgenossenschaft-aischgrund.de/?Fischbauer-Inserate/Biete-Suche

Vermietung **Rad- und Kettenbagger** 1-15 t
Tel.: 0172/ 86 22 179

Teichbörse

Teichwirt sucht zum nächst möglichen Zeitpunkt:
Einzelne Teiche, ganze Teichanlagen, Hälteranlagen, Dubischteiche, Forellenteiche zur Betriebserweiterung.
Gerne auch erst für die folgenden Jahre oder komplette Betriebsübernahmen.
Kontakt unter Tel.: 0176/60807175

Impressum

Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden" Monaten jeweils zur Monatsmitte. Die digitale Ausgabe ist kostenlos, per Post kostet sie € 15,-/Jahr.

Annahmeschluss für die folgende Ausgabe ist jeweils der Monatsletzte vor dem Erscheinungsmonat.

Nächster Endtermin für Anzeigen:
Ausgabe 102 Dezember 2026 30.11.2026

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: tg.aischgrund@gmx.de
https://www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

Redaktion und Layout: Gisela Dahms
Druck: Druckerei Müller, Höchstadt