

Sa, 20. Februar 2027, 9 – 16 Uhr

### „Erste Hilfe“ bei Fischkrankheiten

Im Kurs soll Fischzüchtern, Teichwirten und Gewässerwarten ein umfangreiches Wissen zur Ursache, Biologie und Diagnose von Fischkrankheiten nähergebracht werden. Wo- durch entstehen Fischkrankheiten und wie können diese ver- mieden werden? Um welche Krankheit handelt es sich und was kann unternommen werden? Nicht nur die Vermeidung von Fischkrankheiten steht im Vordergrund, sondern auch das Verständnis der allgemeinen Biologie von Krankheits- erregern und Parasiten und deren Krankheitsverläufen, sowie die Diagnose und die Erste Hilfe bei erkrankten Fischen. Der Kurs wird gemeinsam mit den Fachtierärzten vom Fischgesundheitsdienst Bayern e. V. abgehalten.

Kursgebühr: 50 €

Sa, 25. September 2027, 9 – 16 Uhr

### Großmuscheln und Flusskrebse

Worauf sollte man bei Vorkommen von Muscheln und Kreb- sen im Gewässer achten? Was können Fischereiberechtigte zum Erhalt von Muscheln und Krebsen beitragen? In zwei Vorträgen mit anschließenden Bestimmungsübungen soll Gewässerbewirtschaftern, Gewässerwarten, Fische- reiberechtigten und an diesen Tiergruppen Interessierten umfangreiches Wissen zu Gefährdung und Schutz von heimischen Großmuscheln und Flusskrebsen vermittelt wer- den. In praxisnahen Übungen lernen die Teilnehmenden die wesentlichen Bestimmungsmerkmale der beiden Artengrup- pen kennen. Der Kurs wird gemeinsam mit Fachpersonal des MARA-Flussmuschelprojektes durchgeführt.

Kursgebühr: 40 €

Fr, 5. November 2027, 14:00 – 16:30 Uhr

### Streifkurs – Einführung in die Theorie und Praxis der Salmonidenvermehrung

Inhalt des Kurses sind die biologischen Grundlagen der Reproduktion von Fischen und die Praxis der künstlichen Vermehrung von in der Teichwirtschaft gängigen Salmoni- denarten. Das Angebot richtet sich an Teichwirte und ggf. interessierte Gewässerwarte.

Kursgebühr: 30 €

Sa, 4. Dezember 2027, 9 – 16 Uhr

NEU

### Kleine Forellenanlagen modern betreiben

Wie erfolgreich bringen Sie Ihre Fischprodukte an die Frau oder den Mann? Sind Ihre Produktionsabläufe effizient? Ist Ihre Teichgestaltung auf dem neuesten Stand? Wie sieht Ihr Futter- konzept aus? Diesen und noch vielen weiteren spannenden Fragen zur individuellen Produktion, Ihrer technischen Ausstat- tung oder der Vermarktung Ihrer Erzeugnisse widmen wir uns in einem neuen Kurs zur modernen Betriebsweise kleiner Forellen- bzw. Salmonidenteichanlagen. Unsere Fischwirt- schaftsmeister helfen in diesem Kursangebot vor allem Teich- wirtinnen ohne entsprechende Ausbildung dabei, einen individuel- len, professionelleren Weg für ihren Betrieb zu finden.

Kursgebühr: 30 €

### Anmeldung

Anmeldungen sind bis spätestens zwei Wochen vor Kurs- beginn per E-Mail an [fff@bezirk-niederbayern.de](mailto:fff@bezirk-niederbayern.de) oder über die Telefonnummer 0871 / 97512-750 möglich. Die Teilneh- merzahl ist in der Regel begrenzt. Die Vergabe der Kursplätze erfolgt nach der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung. Bei zu geringer Resonanz wird vorbehalten, den Kurs abzusagen. Bezahlung der Kursgebühren erfolgt in bar vor Ort. Die Teilneh- mer erhalten eine Teilnahmebestätigung. Bitte nehmen Sie sich eine ausreichende Selbstverpflegung mit, da vor Ort insbesondere keine Speisen gereicht werden können – Ausnahme ist hier natürlich der Räucherkurs. Alkoholfreie Getränke sowie Kaffee gibt es in kleiner Auswahl.

**Veranstaltungsort**, sofern nichts anderes angegeben:  
**Fischereilicher Lehr- und Beispielsbetrieb Lindbergmühle**

Lindbergmühle 40, 94227 Lindberg

Texte: Fachberatung für Fischerei, Bezirk Niederbayern

Fotos: Matthias Merkel, Michael Halmbacher,

Sabine Bäter, Bezirk Niederbayern



BEZIRK  
NIEDERBAYERN

## Fachberatung für Fischerei

Fischereilicher Lehr- und  
Beispielsbetrieb Lindbergmühle

**Kursprogramm  
2026 / 2027**



**Mi, 3. Juni 2026, 9 – 16 Uhr**

## Renaturierung kleiner Fließgewässer mit dem Schwerpunkt Fischökologie

Renaturierungsmaßnahmen privater und öffentlicher Träger an Fließgewässern sind aufwändig und kostspielig. Daher ist es wichtig, die Mittel so effektiv einzusetzen, dass die Maßnahmen maximale ökologische Wirkung entfalten können. An Hand zweier praktischer Renaturierungsbeispiele an typischen niederbayerischen Gewässern werden die Anforderungen, Ziele, Umsetzung und Ergebnisse der Maßnahmen vertieft diskutiert. Außerdem wird erarbeitet, wie trotz bestehender Zwänge (räumliche Einschränkungen, Nutzungen, usw.) Renaturierungen optimiert werden können. Zielgruppe des Kurses sind Gewässerwarte, Landschafts- und Umweltplaner, ökologische Baubegleitungen sowie Mitarbeiter der öffentlichen Verwaltung mit einschlägigen Vorkenntnissen.

Kursort: Theorieteil im Bezirksklinikum Mainkofen, Sitzungssaal Gebäude A1, Praxisteil in Auerbach und Blindham

Kursgebühr: 40 €

**Sa, 25. Juli 2026, 10:00 – 11:30 Uhr**

**Sa, 24. Juli 2027, 10:00 – 11:30 Uhr**

## Betriebsführung Fischereilicher Lehr- und Beispielsbetrieb

Die Besucher gewinnen einen Einblick in die Funktionsweise eines modernen Fischzuchtbetriebs mit Bruthaus. Hier werden bekannte Fischarten wie Regenbogenforelle und Bachforelle, aber auch seltene Arten wie Rutte, Huchen, Äsche oder auch die Kleinfischart Elritze gehalten und vermehrt. Das Angebot richtet sich an alle Interessierten.



**Sa, 26. September 2026, 9 – 16 Uhr**

**Sa, 18. September 2027, 9 – 16 Uhr**

## Bestimmung einheimischer und invasiver Fischarten

Niederbayern ist die fischartenreichste Region Deutschlands. Viele Arten sehen sich ähnlich und die Unterscheidung der Arten ist nicht immer einfach. Im Kurs lernen die Teilnehmer die Bestimmungsmerkmale der Fische kennen. An Hand der Merkmale und unter Anwendung von Bestimmungsschlüsseln bestimmen die Teilnehmer die Arten. Der Fokus liegt vor allem auf selteneren und schwierig zu unterscheidenden Arten. Der Kurs setzt Grundlagen in der Artenkenntnis voraus und richtet sich an alle interessierten Gewässerfreunde.

Kursgebühr: 40 €

**Sa, 10. Oktober 2026 9 – 14 Uhr**

**Sa, 9. Oktober 2027, 9 – 14 Uhr**

## Räucherkurs

Der Kurs vermittelt theoretische Grundlagen und praktische Kenntnisse des Räucherns. Es handelt sich um einen Einsteigerkurs, der keine Vorkenntnisse voraussetzt. Natürlich können aber auch Fortgeschrittene vom angebotenen Erfahrungsaustausch mit unseren erfahrenen Räucherprofis profitieren. Die Teilnehmer bewerten anschließend die Qualität der Ergebnisse im Rahmen einer Verkostung.

Kursgebühr: 50 €



**Sa, 18. November 2026, 10 – 13 Uhr**

**Sa, 27. November 2027, 10 – 13 Uhr**

## Küchenfertige Verarbeitung grätenreicher oder großer Fische

Grätenreiche einheimische Fische wie z. B. Weißfische (karpfenartige Fische) genießen trotz ihres wohlschmeckenden Fleisches oft wenig Wertschätzung. Ursache sind die vielen Gräten, die beim Verzehr stören können. Im Kurs wird an praktischen Beispielen vorgeführt, welche Möglichkeiten der Verarbeitung bestehen, um das Problem der Gräten zu lösen. Auch große Fische (z. B. Hecht, Karpfen, Waller) weit jenseits der Portionsgröße können bei der küchenfertigen Vorbereitung zur Herausforderung werden. An praktischen Beispielen wird gezeigt, welche Möglichkeiten der Verarbeitung bestehen.

Die küchenfertigen Fische werden im verfügbaren Rahmen an die Teilnehmer abgegeben. Die Kosten dafür sind in der Kursgebühr enthalten.

Kursgebühr: 50 €

**Fr, 22. Januar 2027, 14 – 17 Uhr**

## Praxis der Netzreparatur

Unter fachlicher Anleitung werden die Grundlagen der Netzreparatur vermittelt. Die Teilnehmer lernen den richtigen Einsatz von Nadel und Garn, das korrekte Zuschneiden der Netze und die richtige Positionierung der Knoten. Die Fertigkeiten Flickern von Löchern, Einsetzen von Netzflicken und das Anschlagen von Blei und Schwimmerleinen an Wurf-, Zug- und Keschnetzen werden eingeübt. Adressaten des Angebotes sind Teichwirte sowie alle Interessierte.

Kursgebühr: 30 €

