

Sachkunde-Information Fischerei



Fairness beim Fischen – für alle

Fischen bedeutet Freizeit, Herausforderung und Spass – aber auch Verantwortung. Als guter Angler und gute Anglerin kannst du Fische richtig fangen, schonend behandeln und korrekt töten. Dabei ist dir immer bewusst: Fische sind Lebewesen!

Der gesetzlich verankerte Tierschutz schafft faire Spielregeln für alle. Das *Fischereigesetz des Bundes* gibt den Rahmen für eine nachhaltige Fischerei und regelt den Artenschutz. Massgebend für alle, die Fische fangen, sind aber vor allem die *kantonale Erlasse* (Schonbestimmungen, Schutz gefährdeter Arten und Rassen).



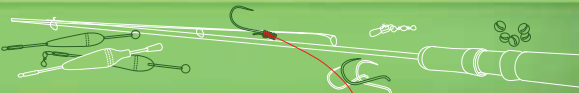
© Michel Roggo



Sportlich, feinfühlig und kompetent

Wie einfach es ist, sich tierschutzgerecht zu verhalten, zeigen wir dir hier Schritt für Schritt. Am besten steckst du das Faltblatt zu deinen Fischersachen – das Fachwissen in der Tasche zu haben ist oft wichtig und hilfreich.

1. Geräte und Angelplatz – sorgfältig wählen



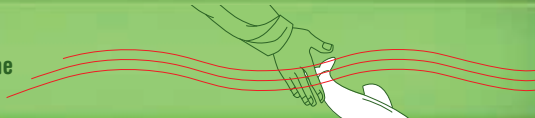
2. Anbiss, Anschlag, Drill, Landung – richtig reagieren



3. Art und Länge bestimmen – kompetent entscheiden



3a. Untermassige (zu kleine), während der Schonzeit gefangene und geschützte Fische – Haken lösen und Zurücksetzen



3b. Massige (genügend grosse) Fische – richtig betäuben und töten – verwerten



Korrektes Verhalten zählt mehr als grosse Beute

1. Geräte und Angelplatz – sorgfältig wählen

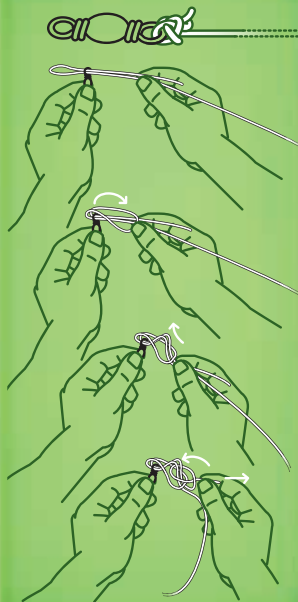
Je genauer du Hakengrösse, Köder, Schnur-/Vorfachstärke und Utensilien der erwarteten Fischart und Fischgrösse anpassen kannst, desto besser. Das reduziert die Gefahr des Abreissens und ermöglicht einen kurzen, schonenden Drill. Zudem gilt: richtige Hakengrösse führt zu weniger untermassigen Fischen.

Für tierschutzgerechtes Landen und Behandeln des Fanges halten gute Fischer und Fischerinnen 1) Feumer, 2) Fischmass, 3) Fischtöter, 4) Messer, 5) Zange/Hakenlöser und 6) Schere immer griffbereit.

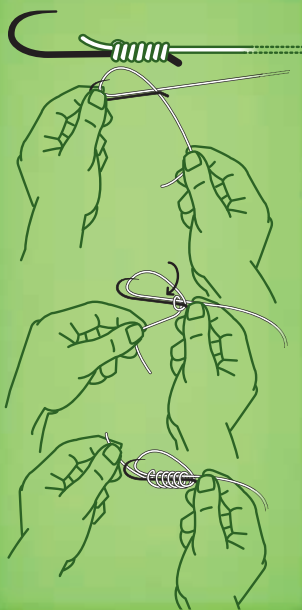


Knoten müssen sauber ausgeführt sein, so dass sie sich nicht aufziehen lassen! Verwende Vorfächer, in denen sich Knoten gebildet haben, nicht mehr (mögliche Bruchstellen).

Öhrknoten



Plättchenknoten



An deinem Angelplatz musst du den gehakten Fisch sicher und schonend landen können. Brücken und Steilufer sind nicht geeignet. Nimm immer auch Rücksicht auf Pflanzen, andere Wildtiere und bringe dich selber nicht in Gefahr.

Kein guter Angler fischt an Stellen, wo mit hoher Wahrscheinlichkeit geschonte oder untermassige Fische anbeissen. Wenn es trotzdem passiert: such dir einen anderen Angelplatz!

Fisch am Haken! Jetzt kommts drauf an.

2. Anbiss, Anschlag, Drill, Landung – richtig reagieren

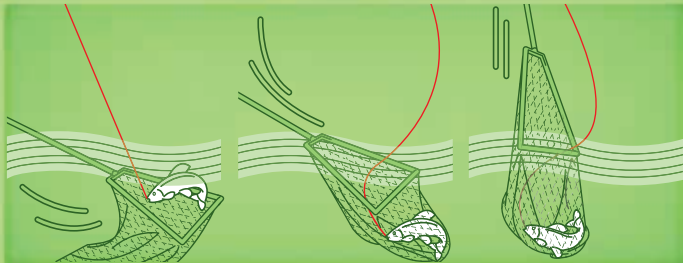
Ganz klar, dass du deine Rute nie ohne Aufsicht zurücklässt.

Ein paar Grundregeln: Beim Fischen mit Naturködern schlägst du am besten rasch aber massvoll an, um ein Schlucken des Köders zu vermeiden. Den gehakten Fisch drillst du dann nur so lange, wie es zur sicheren Anlandung erforderlich ist (so wird er am wenigsten belastet). Die Schnur bleibt während des Drills immer gespannt.

Mit dem Feumer kannst du die Drilldauer bei grossen, massigen Fischen oft wesentlich reduzieren: Du hältst ihn so, dass du den Fisch über den vollständig befeuchteten Feumer ziehen kannst und hebst das Gerät dann so an, dass der Fisch wie in einem Sack liegt.



© Daniel Luther



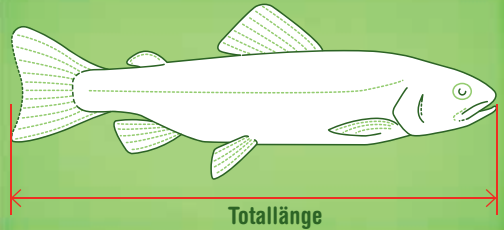
Berühre lebende Fische immer mit nassen Händen. Die schützende Schleimhaut wird so nicht verletzt und der Fisch verliert keine Schuppen (Verpilzungsgefahr). Nicht in die Kiemen und Augen fassen! Fische, die nicht entnommen werden, solltest du wenn möglich im Wasser vom Haken lösen.

Wer die Fischarten nicht kennt, angelt nicht

3. Art und Länge bestimmen – kompetent entscheiden

Viele Arten sind während ihrer Fortpflanzungszeit geschont, stark gefährdete Arten sogar ganzjährig. Als Angler oder Anglerin musst du die Fischarten sicher unterscheiden und bestimmen können!

Überprüfe mit einem Fischmass (optimal ist ein Schalenmass), ob der Fisch massig oder untermassig ist. Für die Bestimmung des Fangmasses ist der Fisch von der Kopfspitze bis zu den Spitzen der natürlich ausbreiteten Schwanzflosse zu messen. Erspare ihm die Messprozedur, wenn du von blossem Auge siehst, dass er untermassig ist!



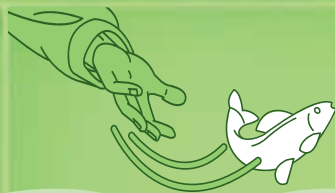
3a. Untermässig oder geschont: sorgsam zurücksetzen!

Entferne den Angelhaken vorsichtig mit Zange/Hakenlöser. Ideal ist, wenn du den Fisch noch im Wasser, ohne ihn anzufassen, vom Haken lösen kannst. Sitzt der Haken zu tief, ergreifst du den Fisch mit der nasen Hand und ohne Druck auf die inneren Organe (Bauch in der hohlen Hand, Finger am Rücken). Lässt sich der Haken nicht sofort lösen, trennst du das Vorfach kurz vor dem Haken ab und setzt den Fisch mit dem Haken zurück.

Fische können nur überleben, wenn sauerstoffreiches Atemwasser an den Kiemen vorbeigeführt wird. Arbeite also zügig und lass den Fisch beim Zurücksetzen ins Wasser gleiten (nicht werfen, innere Verletzungen!). Am besten planst du das Landen und Zurücksetzen schon vor dem Fischen. Nur schonend behandelte Fische überleben und können später als massige Fische wieder gefangen werden.



richtig

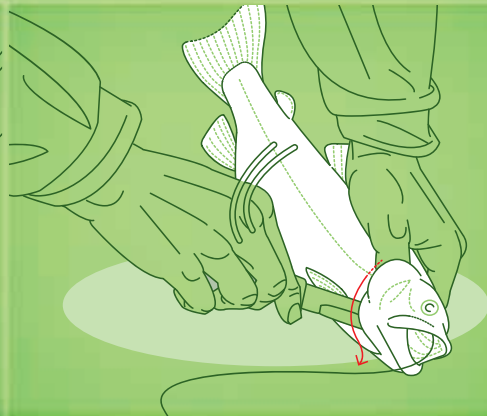
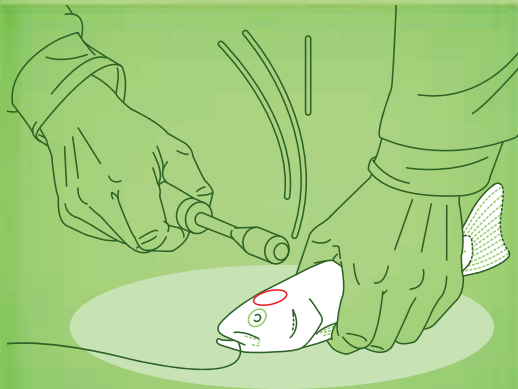


falsch

3b. Fische richtig betäuben und töten

Wenn du den Fisch mitnimmst, entfernst du den Haken nie am lebenden Tier, sondern erst nach dem Töten. Betäube den Fisch sofort mit dem Fischtöter, und zwar mit einem oder mehreren kräftigen Schlägen auf den Kopf oberhalb der Augen.

Tierschutzgerechtes Töten heisst: Der Fisch muss unmittelbar nach dem Betäuben ausbluten. Dazu werden die Blutgefässe zwischen den Kiemen und dem Herz (es liegt unterhalb der Kiemen in der Kehlgegend) mit einem scharfen Messer durchtrennt. Dieser Kiemenschnitt führt entlang des Hinterrandes der Kiemenhöhle bis durch die Kehle.



Widerhaken- und Hälterungsverbot

Das Fischen mit Widerhaken ist grundsätzlich verboten. Dasselbe gilt für das Hältern der Fische. Ausnahmen für bestimmte Situationen können die Kantone nur für Fischende mit dem Sachkunde-Nachweis gewähren.



Fangstatistik – im Interesse aller

Die Fangstatistik gibt der Fischereifachstelle Informationen über Veränderungen des Fischbestandes und ermöglicht eine optimale Bewirtschaftung. Der Fang muss deshalb nach Vorschrift in die Statistik eingetragen werden.



Auch in der Küche ein Ehrenplatz

Für Angeler ist es selbstverständlich, dass Fische lebensmittelgerecht in einer Kühltasche oder einem Weidenkorb (nie im Plastiksack) aufbewahrt und so bald als möglich verwertet werden.

Alles klar?

Fischerkameraden und -kameradinnen, die sich nicht korrekt verhalten, solltest du freundlich aber klar auf Verbesserungsmöglichkeiten aufmerksam machen. Zum Beispiel mit diesem Faltblatt.

Kostenloser Bezug beim BAFU, Verlagsauslieferung, CH-3003 Bern, Tel. +41 (0)31 322 89 99, Fax +41 (0)31 324 02 16, docu@bafu.admin.ch, Bestellnummer: DIV-9506-D

PDF-Download: www.umwelt-schweiz.ch/div-9506-d

Dieses Faltblatt ist auch in französischer, italienischer und englischer Sprache erhältlich.

Neugierig geworden?

Dann besuche doch einen Kurs zum Sachkunde-Nachweis in deiner Nähe! Ort und Zeit erfährst du beim Netzwerk Anglerausbildung: www.anglerausbildung.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Umwelt BAFU

Herausgeber: Bundesamt für Umwelt BAFU; Das BAFU ist ein Amt des Eidg. Departements für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation UVEK.
Fachliche Begleitung: Lenkungsausschuss Netzwerk Anglerausbildung
Konzept und Gestaltung: nulleins kommunikationsdesign, Bern
© BAFU, Ausgabe 2008