



2 tägiger Sachkundenachweis Kurs vom 23. (Theorie) und 24. (Praxis) Mai 2020

Besten Dank, dass du dich für diesen Kurs mit unserem Verein interessierst.
Seit der Vereinsgründung bilden unsere Instruktooren und Helfer Fischerinnen und Fischer erfolgreich in verschiedenen Kursen aus.

Folgende Themen werden an diesem Kurs behandelt:

Gesetzliche Grundlagen

Die Vermittlung der Grundlagen erlaubt es dir, dein Hobby unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, zu geniessen.

Erläutert werden (BGF) Bundesgesetz über die Fischerei, (TSchG) Tierschutzgesetz, (GSchG) Gewässerschutzgesetz und die dazu gehörenden Verordnungen und kantonalen Gesetze.

Allgemeine und besondere Fischkunde

Von den wichtigsten Merkmalen der einheimischen Fische über den Körperbau und die Laichstrategien bis zu den Krankheiten werden die Themen verständlich vermittelt. Schonzeiten, Schonmasse und die im Kanton Bern wichtigsten Fischarten werden erklärt und besprochen.

Gewässerkunde

Fische stellen an ihre Lebensräume grosse Ansprüche. Wir behandeln Themen wie: spezielle Lebensräume für die Fische, Gewässerarten, Gefahren der gemeinsamen und vielseitigen Nutzung der Gewässer. Restwasser, Renaturierung und die Gefahr der Schwall / Sunk – Problematik für die Wasserlebewesen.

Angeltechnik und Gerätekunde

Basiswissen über die Angeltechniken, Geräte und Köder wird demonstriert und besprochen.

Der Fisch nach dem Fang

Das Aufbewahren, Haltbarmachen und die Zubereitung von Fischen wird behandelt.

Erfolgskontrolle

Die Erfolgskontrolle basiert auf 50 Fragen aus einem Katalog von 150 Fragen, davon müssen 40 richtig beantwortet werden. Sie kann sowohl elektronisch mit dem Smartphone, Tablet-PC, Laptop oder auch ganz einfach auf einem Frage-Antwortbogen gemacht werden.

Praxisteil

Wir werden am Sonntag an einem Fischteich den praktischen Teil absolvieren.

Jeder Teilnehmer wird seine Fische nach den gesetzlichen Vorgaben drillen, anlanden, messen, betäuben und mit dem richtig ausgeführten Kiemenschnitt entbluten.

Der erste gefangene Fisch ist im Kursgeld eingeschlossen, weitere gefangene Fische gehen zu Lasten des Kursteilnehmers.

Nicht vergessen

- Schreibzeug
- Lernbroschüre
- **Berechtigung zur Erfolgskontrolle / Zahlungsbestätigung**
- Nur für die elektronische Prüfung: Laptop mit eigenem Internetzugang oder Smartphone, Tablet etc.
- Praxisteil: Wenn vorhanden eigenes Material (Köder, Zapfen, Rute usw.) dem Wetter entsprechende Kleider, Gummistiefel und ein Stofftuch.

Datum und Zeit

Theorie: Samstag 23.05.2020 ab 09.00 bis etwa 15.00 Uhr, Türöffnung 8.30 Uhr
Praxis: Sonntag 24.05.2019 Ort wird am 1. Kurstag bekannt gegeben
08.30 Treffpunkt, Kursende zirka 12.00 Uhr

Kurslokal

Restaurant Kreuz, Allmendingenstrasse 6, 3608 Thun

Anmeldung

Anmeldung bei www.anglerausbildung.ch. Anschliessend bekommst Du eine Anmeldebestätigung mit einem Einzahlungsschein. Die Rechnung für die Kurskosten muss innert 10 Tagen beglichen sein. **Die Anmeldung ist erst ab Eingang der Zahlung gültig**

Kosten

SaNa-Kurs CHF 120.00

Lernbroschüre CHF 59.00

Die Lernbroschüre musst Du unbedingt vor dem SaNa-Kurs kaufen und den Lernstoff gemäss den Lernzielen durcharbeiten. Am Kurstag ist es zu spät; du wirst die gestellten Fragen dann kaum beantworten können.

Familienkarte

Weitere Familienangehörige, die im gleichen Haushalt leben, bezahlen CHF 40.00
Muss bei der Bestellung des Lernmittels mitgeteilt werden (Fragen nach Familienkarte).

Fehlende Karten „Berechtigung zur Erfolgskontrolle / Zahlungsbestätigung“ müssen bei Kursbeginn bezahlt werden CHF 64.00

Lernbroschüre Schweizer Sportfischer Brevet mit „Berechtigung zur Erfolgskontrolle / Zahlungsbestätigung“ erhältlich im Fischereifachhandel:

www.petri-heil.ch

www.anglerausbildung.ch

www.igfischerei.ch

Wir freuen uns auf deine Anmeldung.

Bei Fragen wendest du dich bitte an:

bruno.horisberger@derfischereiverein.ch

079 651 41 59

Essen und Getränke sind **nicht** im Kursgeld inbegriffen.

Das Mittagessen kann im Restaurant Kreuz vorbestellt und während Mittagspause eingenommen werden. (Es wird kein Alkohol ausgeschenkt).

Restaurant Kreuz, Allmendingenstrasse 6, 3608 Thun

