



2teiliger Sachkundenachweis SaNa vom 18. (Theorie) und 25. (Praxis) November 2017

Besten Dank, dass du dich für diesen Kurs mit unserem Verein interessierst.
Seit der Vereinsgründung bilden unsere Instrukoren 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 Zubereiten 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. Nach dem Bestehen der Prüfung bekommst du einen SaNa Ausweis der zum Bezug von einem Fischereipatent berechtigt.

Praxisteil

Wir werden am Samstagmorgen an einem Zuchtgewässer den praktischen Teil vermitteln. Hier wird dir nochmals aufgezeigt, welche Montagen gemacht werden müssen. Jeder Teilnehmer wird seine Fische nach den gesetzlichen Vorgaben anlanden, messen, betäuben und mit dem richtig ausgeführten Kiemenschnitt töten. Der Fisch wird anschliessend unter sachkundiger Anleitung ausgenommen. Der erste gefangene Fisch ist im Kursgeld eingeschlossen, weitere gefangene Fische gehen zu Lasten der Fischerin oder des Fischers.

Nicht vergessen mitzubringen

- 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 18. November 2017 ab 10.00 bis etwa 17.00 Uhr, Türöffnung 9.30 Uhr
Praxis: Samstag 25. November 2017
- 08.30 Treffpunkt Forellensee Zweisimmen, Thunstrasse 32, 3770 Zweisimmen
 - Kursende zirka 12.00 Uhr

Kurslokal

Restaurant Kreuz, Allmendingenstrasse 6, 3608 Thun – Allmendingen

Anmeldung

Du bekommst 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.

Weitere Familienangehörige, die im gleichen Haushalt leben, bezahlen einen Aufpreis von CHF 40.00 (z.B.: Vater CHF 59.00, 2 Kinder, je 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

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

Das Mittagessen am Samstag 18. November 2017 kann im Restaurant Kreuz vorbestellt werden und während der 70 bis 80minütigen Mittagspause eingenommen werden. Getränke zusätzlich nach Wahl (es wird kein Alkohol ausgeschenkt).

Essen und Getränke müssen für Samstag 25. November 2017 selber mitgebracht werden oder können im Restaurant der Forellenzucht gekauft werden.

Wir freuen uns auf deine Anmeldung. Bei Fragen wendest du dich bitte an:

© Markus-Steiner - Weidenweg 4H - 3608 Thun - 033 335 19 63 - 078 607 18 12
stemar1965@hispeed.ch
Thun 12 / 2016

Restaurant Kreuz, 3608 Thun - Allmendingen



Forellensee Zweisimmen, Thunstrasse 32, 3770 Zweisimmen

