

Lust auf frischen Fisch? So richtig frischen Fisch, direkt aus dem Wasser raus und nicht mit dem LKW über, zum Teil, hunderte Kilometer zu uns hergekarrt.

Lust auf Natur pur? So richtige Natur, einem kleinen Bach, einem kleinen Weiher aber auch der große Baggersee der ausreichend Natur bietet.

Lust auf Alleinsein, in Würde, ohne sich dabei blöd vorzukommen oder sich anderen erklären zu müssen?

Dann ist das hier genau das richtige für dich. Angeln bietet das alles und noch viel mehr.

Leider steht dem ein gültiger Fischereischein vor und den erhält man auch nur bei Vorlage des Sachkundenachweises.

Aber schau, den kannst du hier machen...

Am Mittwoch den 11. September startet der nächste Lehrgang zur Fischerprüfung in der Maria- Gress- Schule in Iffezheim. Der Unterricht findet immer Mittwoch und Freitag von 19.00 Uhr – ca. 21.05 Uhr statt (5 Minuten Pause). An den Samstagen, 02. + 09. November, findet ein praktischer Tag statt. Zeit ca. 09.00 Uhr – ca. 13.15 Uhr. Die Prüfung kann dann am Samstag den 16. November von 10.00 Uhr – 12.00 Uhr in Rastatt-Rauental abgelegt werden. Anmeldung am ersten Unterrichtstag.

Die Gebühr beträgt für Erwachsene € 200,- und für Jugendliche € 130,-. Der Fragenkatalog kostet dich € 16,- extra.

Für die Prüfung sind dann noch einmal € 35,- zu entrichten.

Solltest du hierzu noch Fragen haben, wendet euch bitte an

Ulf Silzner [fischerkurs@ak-iffezheim.de](mailto:fischerkurs@ak-iffezheim.de) oder 07221/991177.

p.s. Angeln macht auch zu mehreren Spaß. Im richtigen Verein sowieso...

**Lehrplan für den Vorbereitungskurs  
Zur Fischerprüfung  
2019 in Iffezheim ( Kurs 302 )**

Lehrgangsleiter: Ulf Silzner  
Ausbilder: Schneider, Silzner  
Referenten: Heitz, Reis, Külgen

<b>Datum</b>	<b>Lehrstoff</b>	<b>Std</b>	<b>Ausbilder</b>	<b>Uhrzeit</b>
Mi. 11. Sept. 2019	Anmeldung, Information, Lehrplan, Prüfung, etc	1	Silzner, Heitz, Külgen	19.00 - 20.00
	Geschichtliche Entwicklung, Zoologie Allg. Fischkunde	1	Heitz	20.05 - 21.05
<b>Fr. 13. Sept. 2019</b>	<b>Gesetzeskunde</b>	<b>2</b>	<b>Silzner</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 18. Sept. 2019</b>	<b>Anatomie und Physiologie der Fische Allg. Fischkunde</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 20. Sept. 2019</b>	<b>Allgemeine Fischkunde</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 25. Sept. 2019</b>	<b>Spezielle Fischkunde</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 27. Sept. 2019</b>	<b>Gesetzeskunde</b>	<b>2</b>	<b>Silzner</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 02. Okt. 2019</b>	<b>Gesetzeskunde, Prüfungsfragen</b>	<b>2</b>	<b>Silzner</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 04. Okt. 2019</b>	<b>Spezielle Fischkunde</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 09. Okt. 2019</b>	<b>Gerätekunde, Theorie</b>	<b>2</b>	<b>Reis</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 11. Okt. 2019</b>	<b>Gewässerökologie und Fischhege</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi 16. Okt. 2019</b>	<b>Gewässerökologie und Fischhege</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 18. Okt. 2019</b>	<b>Gewässerökologie und Fischhege</b>	<b>2</b>	<b>Heitz</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 23. Okt. 2019</b>	<b>Gerätekunde Theorie</b>	<b>2</b>	<b>Reis</b>	19.00 - 21.05
<b>Fr. 25. Okt. 2019</b>	<b>Gewässerökologie, Wasserpflanzen, Schnecken</b>	<b>2</b>	<b>Silzner</b>	19.00 - 21.05
<b>Mi. 30. Okt. 2019</b>	<b>Behandlung gefangener Fische, Verwerten</b>	<b>2</b>	<b>Reis</b>	19.00 - 21.05
<b>Sa. 02. Nov. 2019</b>	<b>Gerätekunde, Montagen, Praktischer Tag</b>	<b>4</b>	<b>Silzner, Heitz, Reis, Külgen</b>	10.00 – 14.15
<b>Mi. 06. Nov. 2019</b>	<b>Fischkrankheiten, Prüfungsfragen</b>	<b>2</b>	<b>Silzner</b>	19.00 - 21.05
Fr. 08. Nov. 2019	Prüfungsfragen alle Sachgebiete	2	Silzner	19.00 - 21.05
Sa. 09. Nov. 2019	Montage, Wurfübungen, Verwertung, Praktischer Tag	4	Silzner, Heitz, Reis, Külgen	09.00 – 13.15
Mi. 13. Nov. 2019	Prüfungsfragen alle Sachgebiete, bei Bedarf	2	Silzner, Reis	19.00 - 21.05

Prüfung am Samstag, den 16.11.2019 von 10.00 – 12.00 Uhr

Zwischen den beiden Stunden pro Abend wird eine Pause von 5 Minuten eingeschoben.

An den praktischen Samstagen wird eine ¼ Std. Pause von 10:30 bis 10:45 eingeschoben

Alle Pflichtstunden sind fett gedruckt