

BILDUNGSANGEBOT

Eine wichtige Aufgabe an der Außenstelle ist die Ausfort- und Weiterbildung. Seit der Gründung werden im Winterhalbjahr Kurse für Nebenerwerbsteichwirte in allen Bereichen der Teichwirtschaft – von der Erzeugung bis zur Vermarktung - durchgeführt.

Daneben werden im Rahmen der Berufsausbildung, die vom Institut für Fischerei in Starnberg durchgeführt wird, an der Außenstelle regelmäßig Kurse für angehende Fischwirte und Fischwirtschaftsmeister angeboten. Schwerpunkte sind dabei die Karpfenteichwirtschaft, Erbrütung von Warmwasserfischen und das teichwirtschaftliche Bauwesen.

Informationsveranstaltungen zu aktuellen Themen finden regelmäßig statt. Im Rahmen des Unterrichts, eines Hochschul-Lehrauftrages sowie in Vorträgen werden Ergebnisse und Neuerungen im Bereich Teichwirtschaft und Nahrungsmittel Fisch an verschiedene Interessengruppen weitergegeben.

Die Außenstelle hat zudem zwei Ausbildungsstellen zum Fischwirt und bietet regelmäßig Praktikanten und Gastwissenschaftlern aus dem In- und Ausland Möglichkeit zur Fortbildung



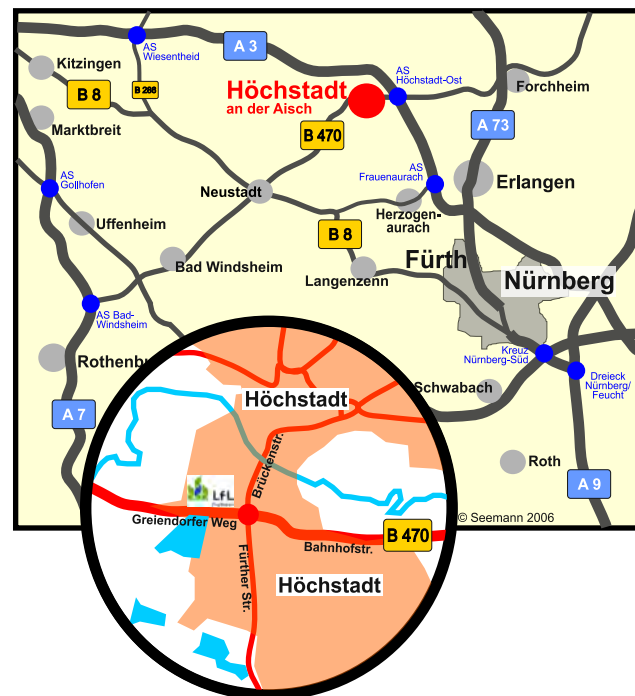
BERATUNG UND SONSTIGE TÄTIGKEITEN

In Zusammenarbeit mit dem Fischgesundheitsdienst werden Teichwirten bei Problemen die Möglichkeiten der Fisch- und Wasseruntersuchung und die zugehörige Beratung angeboten. Diese Tätigkeit bildet eine der Grundlagen für die angewandte und praxisorientierte Forschung.

Daneben besteht bei Bauvorhaben das Angebot der Spezialberatung. Die Außenstelle ist darüber hinaus Ansprechpartner bei allen Fachfragen und gibt Fachinformationen - von Stellungnahmen bis hin zu sonstigen öffentlichkeitswirksamen Maßnahmen - an verschiedene Zielgruppen weiter.



ANREISE



Autobahn A3:

Ausfahrt Höchstadt Ost; B 470 Richtung Höchstadt. In Höchstadt immer gerade aus, 300 m nach dem Kreisverkehr rechter Hand

Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttlinger Straße 38, 85354 Freising-Weißenstephan
www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Fischerei
Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft
Greiendorfer Weg 8, 91315 Höchstadt
E-Mail: Hoechstadt@LfL.bayern.de
Tel.: 09193 50890-0, Fax:09193 4414

Druck: diedruckerei.de, 91413 Neustadt a. d. Aisch
© LfL, 6/2015 alle Rechte beim Herausgeber



Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft Höchstadt/Aisch



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Bavarian State Research Center for Agriculture

Institut für Fischerei
Institute for Fisheries

ALLGEMEINE BEDEUTUNG DER KARPFENTEICHWIRTSCHAFT IN BAYERN

Für zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe bedeutet die bäuerliche Kleinteichwirtschaft eine zusätzliche Erwerbsgrundlage. Die Karpfenteichwirtschaft stärkt die Attraktivität und Wirtschaftskraft der Regionen. Teiche bieten zahlreichen seltenen Tieren und Pflanzen idealen Lebensraum, dienen als Wasserspeicher und so dem Hochwasserrückhalt und prägen die Schönheit der in 1200 Jahren gewachsenen Kulturlandschaft.

In Bayern wird vor allem in den traditionellen Karpfengebieten Frankens und der Oberpfalz von vielen Teichwirten jährlich etwa die Hälfte der deutschen Speisekarpfen erzeugt. Neben dem Karpfen als Hauptfischart werden zahlreiche Nebenfische wie Hecht, Zander, Wels, Schleie, Graskarpfen und viele andere Fischarten zum Besatz von Gewässern oder auch als Speisefische produziert. Die Erzeugung erfolgt naturnah und umweltfreundlich, überwiegend auf der Basis eiweißreicher Naturnahrung und einer Zufütterung von Getreide.



DIE AUßENSTELLE FÜR KARPFENTEICHWIRTSCHAFT IN HÖCHSTADT/AISCH

Im Herzen des bekannten fränkischen Teichgebietes, dem Aischgrund, liegt die Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft. Auf Anregung der Teichwirte gründete die Teichgenossenschaft Aischgrund, die Stadt und der Landkreis Höchstadt in den 1950er Jahren den „Zweckverband Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft“. Seit dem Jahre 1956 steht die Außenstelle, bekannt unter dem Namen „Fischereischule“ den Teichwirten beratend zur Seite. Sie ist eine staatliche Einrichtung zur Förderung der Karpfenerzeugung und gehört als Außenstelle des Instituts für Fischerei in Starnberg zur Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

AUFGABEN UND LEISTUNGEN

Die wichtigste Aufgabe der Außenstelle ist die anwendungsorientierte Forschung für die Karpfenteichwirtschaft. Folgende Themenbereiche werden bearbeitet:

- ◆ **Verbesserung der Erzeugung:** Optimierung der Fortpflanzungstechnologie, Fütterungsversuche, Aufzucht von Nebenfischen wie Zander, Hecht, Schleie u.a., Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Fischbestände und Verbesserung der Wasserqualität
- ◆ **Umweltgerechte Erzeugung:** Bilanzierung der teichwirtschaftlichen Nährstoff- und Sedimentfrachten, Erprobung energieautarker Technologien zum Betrieb von Fischteichen
- ◆ **Qualitätsgerechte Erzeugung:** Untersuchungen zur Optimierung der Fleischqualität, insbesondere des Fettgehaltes von Speisekarpfen, Versuche zur Fütterung und Haltung
- ◆ **Verbesserung der Vermarktung:** Entwicklung neuer Verarbeitungsprodukte und Verfahren zur Erfassung der Produktqualität, Erstellung von Marketing-Konzepten, Einführung regionaler Herkunftsangaben und weiterer Vermarktungsstrategien
- ◆ **Einsatz von produktionssteigernden, arbeitsspa-**

renden und fischschonenden Geräten: Entwicklung von Geräten für die Karpfenteichwirtschaft, z.B. Bodenbearbeitungsgeräte und Abfischhilfen

- ◆ **Untersuchungen zur Auswirkung fischereilicher Schädlinge und Maßnahmen zur Verringerung der Schäden:** Erhebung, Dokumentation und Management wichtiger Schädlinge, z.B. Kormoran, Fischreiher, Bismar, Biber und Fischotter
- ◆ **Verbesserung der Wirtschaftlichkeit:** Untersuchungen zur Betriebswirtschaft

AUSSTATTUNG

Die Außenstelle besitzt eine Halle mit einer Warmwasser-Kreislaufanlage zur Erbrütung und Aufzucht von Fischbrut sowie zwei Teichgruppen mit insgesamt 25 Erdteichen. Die Wasserfläche beträgt insgesamt ca. 4,5 ha. Zudem stehen für die Durchführung von Versuchen 12 Betonbecken zur Verfügung.

Zur weiteren Ausstattung gehören Laboratorien zu Fisch- und Wasseruntersuchungen, eine Bibliothek und ein Lehrsaal.

Die Versuche werden regelmäßig unterstützt durch die Zusammenarbeit mit Studenten und Doktoranden verschiedener Hochschulen. Darüber hinaus findet eine enge Zusammenarbeit mit Praktikern und den Fischereifachberatern der Bezirke statt.



DAS LEBENSMITTEL KARPFEN

Karpfen ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel. In den Karpfenregionen wird er in zahlreichen Fischküchen während der Karpfensaison überwiegend gebacken als halber Fisch angeboten. Der Karpfen ist ein Motor für die regionale Gastronomie. Zusehends findet auch das Karpfenfilet Verbreitung. Durch die Möglichkeit des „Grätenschneidens“ ist der Konsum auch für grätenscheue Verbraucher möglich. Das grätengeschneidene Karpfenfilet eröffnet eine Vielzahl von neuen Zubereitungsmöglichkeiten und stößt auf steigende Beliebtheit. Die Außenstelle hilft bei der Entwicklung neuer Verarbeitungsmethoden und der Verbreitung neuen Wissens in der Vermarktung.

