



## 2 tägiger Sachkundenachweis Kurs vom 17. (Theorie) und 18. (Praxis) November 2018

Besten Dank, dass du dich für diesen Kurs mit unserem Verein interessierst.  
Seit der Vereinsgründung bilden unsere Instruktoeren 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 Sonntagmorgen 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 erste gefangene Fisch ist im Kursgeld eingeschlossen, weitere gefangene Fische gehen zu Lasten der Fischerin oder des Fischers.

### **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 17.11.2018 ab 09.00 bis etwa 16.00 Uhr, Türöffnung 8.30 Uhr  
Praxis: Sonntag 18.11.2018 Ort wird am 1. Kurstag bekannt gegeben  
08.30 Treffpunkt, Kursende zirka 12.00 Uhr

### **Kurslokal**

Restaurant Kreuz, Allmendingenstrasse 6, 3608 Thun – Allmendingen

### **Anmeldung**

Anmeldung bei [www.anglerausbildung.ch](http://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](http://www.petri-heil.ch)

[www.anglerausbildung.ch](http://www.anglerausbildung.ch)

[www.igfischerei.ch](http://www.igfischerei.ch)

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

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

Essen und Getränke müssen für Sonntag 13. Mai 2018 selber mitgebracht werden.

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

[bruno.horisberger@derfischereiverein.ch](mailto:bruno.horisberger@derfischereiverein.ch)

079 651 41 59

Restaurant Kreuz, 3608 Thun - Allmendingen

