Foto: M. Bretschneider

Markus Bretschneider und Andreas Heym

Fischwirt/-in: Aufbruch zu neuen Ufern

Am 1. August wird die modernisierte Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin in Kraft treten. Sie löst nach fast 45 Jahren Laufzeit die Verordnung aus dem Jahr 1972 ab.

Anfang der 70er Jahre wurden die aus dem Jahr 1957 stammenden Berufe Fischzüchter, Seen- und Flusswirt sowie See- und Küstenfischer zu einem anerkannten Ausbildungsberuf auf Grundlage des Berufsbildungsgesetzes zusammengefasst. Der damals neu geschaffene Beruf Fischwirt – eine weibliche Berufsbezeichnung sah diese Verordnung nicht vor – war neben dem Buchhändler der erste anerkannte Ausbildungsberuf überhaupt, in dem (als Betriebszweige bezeichnete) Schwerpunkte als Strukturmodell eingesetzt wurden. Die bis dahin äußere Differenzierung unterschiedlicher Tätigkeitsprofile durch drei eigenständige Berufe wurde nach innen verlegt.

Im Rahmen der jetzigen Modernisierung werden die bisherigen Schwerpunkte Fischhaltung und Fischzucht, Seen- und Flussfischerei sowie Kleine Hochsee- und Küstenfischerei durch zwei Fachrichtungen ersetzt (zum Unterschied zwischen Schwerpunkt und Fachrichtung siehe Infokasten). Hierbei

Schwerpunkt und Fachrichtung

Schwerpunkt und Fachrichtung unterscheiden sich in folgenden Punkten: Ein Schwerpunkt wird im Ausbildungsberufsbild nicht erkennbar. Somit liegt ein einheitliches Berufsbild vor. Die Differenzierung erfolgt auf Ebene der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Ausbildungsrahmenplan. Im Unterschied dazu werden fachrichtungsspezifische Inhalte bereits im Ausbildungsberufsbild verankert (s. auch BIBB-Hauptausschuss-Empfehlung 158 zur „Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen – Prüfungsanforderungen“ unter http://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA158.pdf).

Im Hinblick auf den zeitlichen Umfang umfassen Fachrichtungen bei dreijährigen Ausbildungsberufen in der Regel 52 Wochen und werden im dritten Ausbildungsjahr vermittelt. Damit folgen sie dem so genannten „Drittel-Prinzip“. Ein derartiger Standard lässt sich bei einem Schwerpunkt nicht finden, hier lässt sich eher ein zeitlicher Korridor erkennen. Der Umfang beträgt zwischen 14 und 52 Wochen, wobei die Ausbildungsinhalte bereits nach der Hälfte der Ausbildungsdauer vermittelt werden können.

Im schulischen Rahmenlehrplan können fachrichtungs- und schwerpunktspezifische Lernfelder berücksichtigt werden. Die Entscheidung hierüber obliegt der Rahmenlehrplankommission. In den Prüfungsanforderungen der Abschlussprüfung sind eigene Bestimmungen für jede Fachrichtung zu formulieren. Schwerpunkte sind in den Prüfungsanforderungen ebenfalls zu berücksichtigen, dabei lässt sich jedoch kein einheitliches Muster erkennen. Teilweise werden schwerpunktbezogene Inhalte als Teil des Anforderungsprofils aufgeführt, teilweise werden aber auch schwerpunktspezifische Gebiete und Tätigkeiten formuliert, auf welche das Anforderungsprofil zu beziehen ist.

handelt es sich um die Fachrichtungen Aquakultur und Binnenfischerei sowie Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei. Die Ausbildungsdauer beträgt weiterhin drei Jahre. Der aktuelle Neuordnungsbedarf ergibt sich aus inhaltlichen und technischen Entwicklungen der vergangenen vier Jahrzehnte und der bislang fächerorientierten Prüfungsstruktur.

Übergreifende Inhalte

Entsprechend des gewählten Fachrichtungsmodells sind in den ersten beiden Ausbildungsjahren übergreifende Inhalte zu vermitteln. Ein grundlegender Inhalt ist zunächst die Ökologie fischereilicher Nutztiere, insbesondere Fische, Krebse und Muscheln, im Hinblick auf Lebenszyklen sowie Ansprüche an Lebensräume und Nahrung. Als ein Kern der beruflichen Handlungsfähigkeit besitzen die fischereiliche Erzeugung und der Fischfang nicht nur traditionell, sondern auch zukünftig eine herausragende Bedeutung. In diesem Zusammenhang werden auch Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten zur Herstellung von Fischfanggeräten vermittelt. Darüber hinaus werden Kompetenzen zur Bewirtschaftung von Fischbeständen, zu Fangmethoden, zur Auswahl von Fangplätzen sowie zum tierschutzgerechten Betäuben, Töten und Schlachten erworben.

Tierschutz, Tiergesundheit und Tierhygiene besitzen in diesem Beruf grundsätzlich einen besonders hohen Stellenwert. Dies gilt auch für den Umgang mit fischereilichen Produkten, der im Ausbildungsrahmenplan mit einem zeitlichen Umfang von 15 Wochen berücksichtigt wurde. Hier sind die Verarbeitung und Veredlung, aber auch die Vermarktung von Fischen zentraler

Foto: Ruhrverband

Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei – Einsatz und Anpassung von Fanggeräten gehören zu den Inhalten der Ausbildung.

Tabelle 1: Das Berufsbild Fischwirt/-in

Berufsbezeichnung	Fischwirt und Fischwirtin
Ausbildungsdauer	drei Jahre
Berufsbild	■ fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum ■ Fischfang und fischereiliche Erzeugung ■ Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz ■ Witterungs- und Umweltverhältnisse ■ Verpacken von Produkten ■ Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen ■ Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte ■ betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge ■ fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen ■ qualitätssichernde Maßnahmen, Verbraucherschutz ■ Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information ■ Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes ■ Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht ■ Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit ■ Umweltschutz ■ Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit
Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei	■ Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern ■ Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen ■ Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen ■ Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten ■ Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen ■ fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen
Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei	■ Beurteilung des Meeres für die fischereiliche Nutzung ■ Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten ■ Sicherheit und Verhalten an Bord ■ Navigation und Wetterwarndienst

Gegenstand. Angepasst an die heutigen Marktanforderungen wurden in die neue Verordnung auch Aspekte wie Qualitätssicherung, Kundenorientierung und Verbraucherschutz aufgenommen. Diesbezüglich stellt etwa die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen einen wichtigen Aspekt dar. Abgerundet wird der fachrichtungsübergreifende Teil der Ausbildung durch die Auswahl und den professionellen Umgang mit persönlicher Ausrüstung, Fischereigeräten und Wasserfahrzeugen.

Zwei Fachrichtungen

Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei: Im fachrichtungsbezogenen Teil der Ausbildung finden sich zunächst der Einsatz und die Anpassung von Fanggeräten. Als spezifischer Inhalt dieser Fachrichtung kommen der Zucht und Vermehrung von Fischen besondere Bedeutung zu. In Abhängigkeit vom Reifegrad und Gesundheitszustand werden Fische zur Zucht ausgewählt und Laichprodukte gewonnen, Besatzdichten bestimmt und Futterbedarfe ermittelt. Ein vollkommen neuer Aspekt der Ausbildung besteht in der Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen. Diesbezügliche Ausbildungsinhalte sind die Beurteilung der Wirtschaftlichkeit solcher Anlagen sowie die Kontrolle und der Erhalt ihrer Funktionsfähigkeit.

Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei: Auch hier kommt dem Einsatz und der Anpassung von Fanggeräten ein hoher Stellenwert zu. Zu berücksichtigen sind dabei biologische Zusammenhänge der Populationsdynamik, der artspezifischen Lebensräume und Fanggebiete im Hinblick auf die fischereiliche Nutzung des Meeres. Wesentliche Bestandteile der Ausbildung in dieser Fachrichtung sind zudem Sicherheit und Verhalten an Bord. Inhalte sind hier das Praktizieren der Seemannschaft, das Erkennen von Gefährdungen im Decksbetrieb, aber auch die Einhaltung von Hygienestandards beim Anbordnehmen, Verarbeiten und Lagern von Fängen. Schließlich sind Fangreisen unter Berücksichtigung der Informationen des Seewetterdienstes zu planen und Navigationsgeräte und nautische Ausrüstung zur Navigation von Fischereifahrzeugen zu handhaben.

Rahmenlehrplan

Grundlage für die Beschulung ist der parallel zum betrieblichen Ausbildungsrahmenplan entwickelte Rahmenlehrplan, in dem Inhalte für beide Fachrichtungen spezifisch formuliert wurden. Die Beschulung der Auszubildenden verteilt sich bundesweit auf aktuell fünf Standorte. In Hannover, Königswartha und Starnberg werden die Auszubildenden im Bereich der Binnenfischerei, in Rendsburg und Saßnitz im Bereich der Meeresfischerei qualifiziert.

Ganzheitliche Prüfung

Ebenso wie die Ausbildungsinhalte werden mit Inkrafttreten der modernisierten Verordnung auch die Prüfungsbestimmungen handlungsorientiert ausgerichtet sein. Orientiert an typischen Geschäfts- und Arbeitsprozessen werden die bisher getrennt geprüften Fertigkeiten und Kenntnisse zukünftig ganzheitlich geprüft. Im Kern steht die Erfassung und Bewertung der beruflichen Handlungsfähigkeit. Die Prüfungen gliedern sich in eine gemeinsame Zwischenprüfung und fachrichtungsspezifische Abschlussprüfungen. Gegenstand der Zwischenprüfung sind unter anderem die Beurteilung der fischereilichen Nutzbarkeit von Gewässern und der Qualität von Fischen sowie das tierschutzgerechte Betäuben, Töten und Schlachten von Fischen. In der Abschlussprüfung der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei stehen die Bewirtschaftung von Fischbeständen, Fischereitechnik sowie Fang und Vermarktung, in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei Fischereibiologie, Fangtechnik und Vermarktung neben Maschinen- und Motorenkunde sowie Nautik und Navigation im Mittelpunkt.

Gute Perspektiven

Die Zahl der Neuabschlüsse pro Ausbildungsjahr beträgt derzeit etwa 70. Fischwirte und Fischwirtinnen der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei arbeiten in Betrieben der Fischhaltung, der Fischzucht, der Fluss- und der Seenfischerei, in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei arbeiten sie auf Fischereifahrzeugen in der Meeresfischerei. Darüber hinaus können Fischwirte und Fischwirtinnen in öffentlichen Einrichtungen und Forschungseinrichtungen sowie Handel und Vermarktung in der Fischwirtschaft arbeiten.

Nach der Ausbildung bestehen gute Beschäftigungsmöglichkeiten. Auch für die berufliche Weiterentwicklung bestehen gute Perspektiven. So können sich Fachkräfte zum/zur Fischwirtschaftsmeister/-in und im Bereich der Meeresfischerei zum/zur nautischen Schiffsoffizier/-in weiterqualifizieren. Zudem gibt es fachspezifische Studiengänge. ■

Der Weg zur Ausbildungsordnung

Für die Entwicklung praxistauglicher Inhalte ist die große Nähe der Sozialpartner zur beruflichen Praxis ein unverzichtbares Qualitätsmerkmal des auf Konsens ausgerichteten Entwicklungsprozesses. Seitens der Arbeitgeber werden durch die Fachverbände, die auf Bundesebene durch den Gesamtverband der Deutschen Land- und Forstwirtschaftlichen Arbeitgeberverbände vertreten werden, und seitens der Arbeitnehmer durch die Industriegewerkschaft Bauen-Agrar-Umwelt (IG BAU) zunächst Eckwerte als inhaltlicher Rahmen für die neue Rechtsvorschrift vorgeschlagen.

Bei diesen Eckwerten handelt es sich um die Berufsbezeichnung, die Struktur, die Dauer der Ausbildung, das Berufsbild und die Prüfungsstruktur. Diese wurden in einem Antragsgespräch beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als zuständigem Fachministerium beraten und einvernehmlich beschlossen. Neben den Sozialpartnern waren daran auch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), die Kultusministerkonferenz (KMK) und das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) beteiligt. Auf dieser Basis wurden dann der Entwurf der Ausbildungsordnung für den betrieblichen Teil der Ausbildung sowie der Rahmenlehrplan für den Berufsschulunterricht durch zwei eigenständige Sachverständigengremien des Bundes und der Länder, die sich inhaltlich fortlaufend abgestimmt haben, ausgearbeitet.

Die Autoren

Markus Bretschneider
Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), Bonn
bretschneider@bibb.de

Andreas Heym
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Bonn
andreas.heym@bmel.bund.de