

## Fischwirt/in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Fischwirte und Fischwirtinnen der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei gehen mit ihren Kuttern in Nord- und Ostsee auf Fangreisen. Für den Fang von Seefisch bedienen sie die bordeigenen Fangeinrichtungen, z.B. um Netze auszubringen und wieder einzuholen. In Küstenregionen legen sie Körbe oder Reusen aus, um Krustentiere wie Krabben, Garnelen und Krebse zu fangen, oder sie ernten Muschelbänke ab. Darüber hinaus führen sie seemännische Arbeiten aus, bestimmen den besten Kurs, navigieren und steuern ihre Kutter. Sie holen Wetterinformationen ein, sorgen für Sauberkeit an Bord und halten die Fanganlagen instand. Den Fang verarbeiten sie oft gleich an Bord weiter. Nach dem Anlanden verkaufen sie Fische und Fischprodukte direkt vom Kutter oder wirken beim Verladen, Transport und Verkauf des Fangs mit, z.B. auf Auktionen.

### ■ Wo arbeitet man?

#### **Beschäftigungsbetriebe:**

Fischwirte und Fischwirtinnen mit dem Schwerpunkt Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei finden Beschäftigung in erster Linie bei Fischereibetrieben der Meeresfischerei.

#### **Arbeitsorte:**

Fischwirte und Fischwirtinnen mit dem Schwerpunkt Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei arbeiten in erster Linie

- im Freien, an Deck von Fischereifahrzeugen
- in Fischereihäfen
- in Schlacht-, Räucher- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Verkaufsräumen bzw. an Marktständen.

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

### ■ Worauf kommt es an?

#### **Anforderungen:**

- Umsicht und Körperbeherrschung (z.B. bei starkem Seegang)
- Teamfähigkeit (z.B. bei der Zusammenarbeit mit der Schiffsbesatzung)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Umgang mit den verkaufsfertigen Fischen und Fischereiprodukten)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Instandhalten von Fanggerät und Wasserfahrzeugen)

---

## Fischwirt/in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

## Schulfächer:

- Biologie (z.B. biologische Zusammenhänge der Lebensräume und Fanggebiete verstehen und Einflüsse der fischereiwirtschaftlichen Nutzung beurteilen)
- Werken, Technik (z.B. beim Instandhalten von Fanggerät und technischen Geräten)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 780 bis € 845
- 2. Ausbildungsjahr: € 830 bis € 925
- 3. Ausbildungsjahr: € 900 bis € 1.045

## ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

**planet-beruf.de**

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Berufs  
Informations  
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

