

Fairness beim Fischen

abgeleitet von der «Sachkunde-Information Fischerei» des BAFU

Fischen bedeutet Freizeit, Herausforderung und Spass - aber auch Verantwortung. Als guter Angler und gute Anglerin können Sie Fische richtig fangen, schonend behandeln und korrekt töten. Fische sind Lebewesen!



Für tierschutzgerechtes Landen und Behandeln des Fanges halten gute Fischer und Fischerinnen

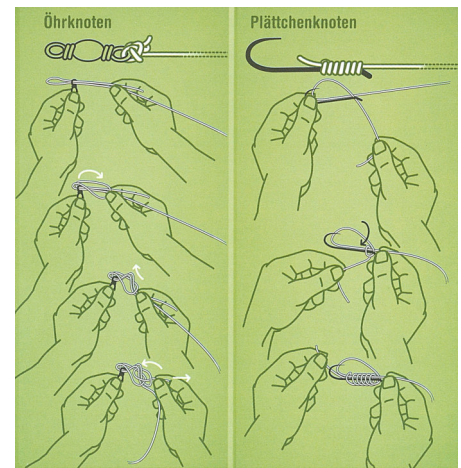
- 1) Feumer
 - 2) Fischmass
 - 3) Fischtöter
 - 4) Messer
 - 5) Zange/Hakenlöser
 - 6) Schere
- immer griffbereit

Das Fischen mit Widerhaken ist grundsätzlich verboten!

Knoten müssen sauber ausgeführt sein, so dass sie sich nicht aufziehen lassen!
Verwenden Sie Vorfächer, in denen sich Knoten gebildet haben, nicht mehr (mögliche Bruchstellen).

Nehmen Sie beim Angeln auch immer Rücksicht auf Pflanzen, Bäume und auf die anderen Tiere.

Werfen Sie Schnurstücke in den Abfallsack und lassen Sie Haken mit angemachtem Köder nicht frei hängen.

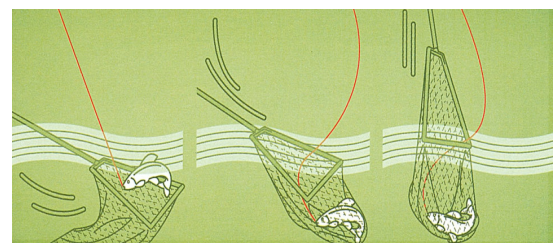


Rute nie ohne Aufsicht zurücklassen!

Fisch am Haken! Jetzt kommts drauf an:

Beim Fischen mit Naturködern schlagen Sie am besten rasch aber massvoll an, um ein Schlucken des Köders zu vermeiden. Den gehakten Fisch drillen Sie nur so lange, wie es zur sicheren Anlandung erforderlich ist. Die Schnur bleibt während des Drills immer gespannt.

Benutzen Sie zum Anlanden grundsätzlich immer einen Feumer:
Halten Sie ihn so, dass Sie den Fisch über den vollständig befeuchteten Feumer ziehen können und heben Sie das Gerät dann so an, dass der Fisch wie in einem Sack liegt.

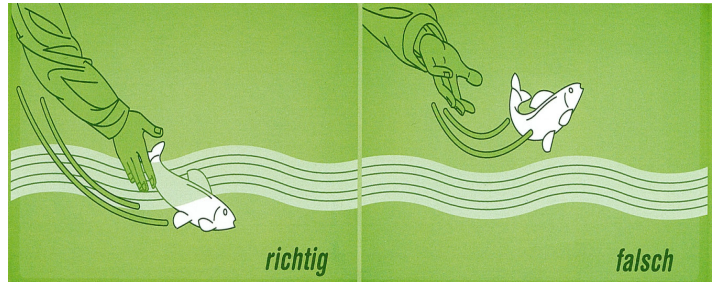


Die eingesetzten Forellen sind in der Regel massig und können ohne zusätzliche Überprüfung mit dem Fischmass sofort getötet werden.

Weissfische, Karpfen, untermassige Egli: sorgsam zurücksetzen!

Entfernen Sie den Angelhaken vorsichtig mit Zange / Hakenlöser. Ideal ist, wenn Sie den Fisch noch im Wasser, ohne ihn anzufassen, vom Haken lösen können. Sitzt der Haken zu tief, ergreifen Sie den Fisch mit der nassen Hand und ohne Druck auf die inneren Organe (Bauch in der hohlen Hand, Finger am Rücken). Lässt sich der Haken nicht sofort lösen, trennen Sie das Vorfach kurz vor dem Haken ab und setzen den Fisch mit dem Haken zurück.

Fische können nur überleben, wenn sauerstoffreiches Atemwasser an den Kiemen vorbeigeführt wird. Arbeiten Sie also zügig und lassen Sie den Fisch beim Zurücksetzen ins Wasser gleiten (nicht werfen, innere Verletzungen!).



Nur schonend behandelte Fische können überleben!

Fische richtig betäuben und töten:



Sofort nachdem der Fisch nicht mehr im Wasser ist, betäuben Sie ihn mit einem oder mehreren kräftigen Schlägen auf den Kopf oberhalb der Augen. Unmittelbar danach muss der Kiemenschnitt gemacht werden.

Das Hältern der Fische ist verboten.



Entfernen Sie den Haken immer erst nach dem Töten! Passen Sie dabei auf, dass Sie die Schnur nicht verletzen; so ist Ihr nächster Fang garantiert.

Fische richtig aufbewahren:

Bewahren Sie Ihren Fang bei warmen Temperaturen lebensmittelgerecht in einer Kühltasche oder einer Kühlbox auf.

Legen Sie Plastiksäcke auch bei kühlen Temperaturen nicht an die Sonne.

Die Fische müssen bei uns in der Fischputz-Station ausgenommen werden.

Haltbarkeit: ein Tag im Kühlschrank bei max. +5°C, gefroren 2 - 4 Monate

SaNa-Ausweis (Sachkundenachweis Fischerei)

Ein SaNa-Ausweis ist für das Angeln bei uns nicht erforderlich. Wir empfehlen Ihnen jedoch den Besuch eines SaNa-Kurses, wo Sie den tierschutzgerechten Umgang mit Fischen erlernen können.

PETRI HEIL wünscht Ihnen Familie U. Hostettler - Bärtschi