

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch

Juni 2023

Nr. 81

Aktuelles

Der Fischereiförderfonds EMFAF 2021-2027

Jetzt ist er endlich beantragbar, allerdings nur noch online!

Hier der Link

<https://www.stmelf.bayern.de/foerderung/europaeischer-meeres-fischerei-und/index.html>

oder Sie schauen auf unsere Internetseite:

www.teichgenossenschaft-Aischgrund.de

EMFAF-Anträge

Seit kurzem können Teichwirte Anträge zur Förderung ihrer Investitionen im Rahmen des EMFAF-Programms an das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten stellen.

Hierbei gibt es ein paar Dinge zu beachten:

- Anträge können grundsätzlich nur noch online über iBALIS (www.ibalis.de) gestellt werden. Dazu benötigt jeder Antragsteller eine landwirtschaftliche Betriebsnummer und den Zugang zu iBALIS.
- Jeder Antrag muss vor der endgültigen Antragsstellung an die Fischereifachberatung bzw. an die Untere Naturschutzbehörde geleitet werden. Die Stellungnahme muss zusammen mit dem Antrag online eingereicht werden.

Die Teichgenossenschaft Aischgrund e.G. ist Antragsdienstleister und bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Antragstellung an. Hier vor allem:

- Unterstützung beim Ausfüllen der Antragsformulare
- Klärung von offenen Fragen/ Probleme
- Druck und Laminierung der notwendigen Hinweisschilder
(Über jedes geförderte Projekt muss mind. mit einem Hinweisschild in Din A3 informiert werden. Hierfür hat die Teichgenossenschaft einen Drucker und ein Laminiergerät angeschafft. So können die Schilder für die Mitglieder kostengünstig gedruckt werden.)

Teichwirte, die diesen Service nutzen möchten, müssen folgendes beachten:

- Erteilung einer Vollmacht, dass die TG Aischgrund für den TW Zugang zum iBALIS erhält
- Für Formulare/ Stellungnahmen etc muss der TW mit seiner Adresse/ Betriebsnummer eingetragen sein und unterschreiben
- Verantwortlich für alle Angaben (auch subventionsrechtlich) ist der TW
- Für die Beratung und Unterstützung verlangt die TG pro Antrag einen leistungsbezogenen Beitrag von 3% des genehmigten Förderbetrags fällig mit der Auszahlung, maximal jedoch 400 EUR

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Annja Herrmann

Mo.-Do. zw. 9 und 10 Uhr bzw. zw. 16 und 18 Uhr

Handynummer: 0177 7630923

Nähere Angaben/Infos/Merkblätter und Formulare finden Sie unter <https://s.bayern.de/emfaf>

Annja Herrmann

Informelles

Fettmessgeräte - Zur Erinnerung

Allgemeine Empfehlungen zur Zufütterung:

- Sobald möglich mit der Zufütterung beginnen
- Naturnahrungsentwicklung beobachten und auf ausreichend Naturnahrung achten
- Bei wenig Naturnahrung nur mäßig Getreide zufüttern
- In den Sommermonaten Leguminosen ins Futter einmischen oder ausschließlich Leguminosen füttern
- Bei Verfütterung von Leguminosen: Sie müssen zuvor eingeweicht oder gequetscht werden!
- Fettmessungen am lebenden Karpfen (Distell-Fish-

Fatmeter; Fischerzeugerringe, Teichgenossenschaften) bereits während des Sommers überprüfen und bei Zufütterung berücksichtigen.

Die Fettmessung ist kostenlos.
Hier die Liste der stationierten Geräte unserer TG:

- Walter Jakob,
Mühlhausen,
Tel. 09548/8362
- Wolfgang Popp,
Weisendorf,
Tel. 09135/1488
- Christoph Oberle,
Erlangen-Kosbach,
Tel. 09131/45556
- Gerhard & Andreas Schmidt,
Höchstadt-Biengarten,
Tel. 09193/8166
- Markus Steger,
Adelsdorf-Weppersdorf,
Tel. 09195/4978

Außerdem bietet auch die LfL in Höchstadt,
Greiendorfer Weg 8,
Tel. 08161/8640-6200
diesen Service an.



Die Fettmessung mit dem DistellFish-Fatmeter gibt bereits während der Abwachsperiode Kenntnis des Fettgehaltes der Karpfen und ist eine Basis für die Ausrichtung der Zufütterung

[Foto LfL Ifi]

Gerade für die Erzeuger des Aischgründer Karpfens g.g.A. ist die Kontrolle wichtig, da sie sich verpflichten, einen Maximalfettanteil von 10% einzuhalten. Bei den Vor-Ort- und Abfischkontrollen ist das immer wieder ein wichtiges Kriterium.

Natürlich sollten auch nicht-zertifizierte Fische einen mäßigen Fettgehalt aufweisen. Die Qualität unserer Karpfen ist ein wichtiges Pfund, mit dem wir wuchern sollten!

Lassen Sie sich ein Protokoll der Fettmessung geben und fügen Sie es Ihrem Teichbuch bei.

Mehr Informationen zum Thema Fütterungen finden Sie im Fischbauern Nr. 60 vom Juni 2020.

G. Dahms

Wissenswertes

Praxisberichte

Profitieren Sie von den Erfahrungen unserer engagierten Mitglieder, die sie mit uns in den Praxisberichten teilen.

Auf der Internetseite der TG finden Sie die entsprechenden pdf-Dateien unter

www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

>TG-Service

>Fachliches

Praxisberichte rund um den Teich	
Grabenpflug	Mathias Mauser
Netztechnik	Lutz Weißbrodt
Überspannungsnetz	Jenny Junge
Teichbelüftung	Alexander Dresel
Erfahrungen Teichbelüftung stationär	Alexander Dresel
Teichbelüftung stationär mit Mast	Alexander Dresel
Teichbelüftung mobil	Alexander Dresel
Teichbelüftung mobil "light"-Version	Alexander Dresel
Abfischtechniken	Christian Drechsler
Netze mit Netzschlauch	Thomas Ruhmann
Abfischfass	Christoph Oberle
Teichbelüftung Variante Mauser	Mathias Mauser
Größere Teichbelüftung mit Ausbaumöglichkeiten	Mathias Mauser

Weitere Praxisberichte

Gewichtsberechnung von Fischen mittels Länge und Korpulenzfaktor	N.N.
Zerlegen eines Graskarpfens	Mathias Mauser
Kormoranabschuss durch Nichtjäger	Tobias Küblböck
Bau einer Schrotmühle	Thomas Ruhmann
Bau eines Futterwagens	Thomas Ruhmann
Egelbekämpfung	Johannes Bachmann
So soll eine Rechnung aussehen	Gisela Dahms

Vielleicht haben auch Sie etwas beizusteuern? Wir freuen uns und veröffentlichen Ihren Bericht gern. Wie Sie an den Namen der oben aufgeführten Verfasser sehen können, müssen Sie deshalb kein Schriftsteller sein.

G. Dahms

Personelles

Vorstand und Beiräte der TG

Da es durch die Wahl im April Änderungen in der Vorstandschaft und im Beirat gegeben hat, stellen sich hier peu à peu die neuen Beiratsmitglieder unserer TG vor. Dazu haben wir auch ihnen etliche Fragen gestellt.

Die „Steckbriefe“ der anderen Beiräte finden Sie in den Fischbauerausgaben von 2019 und 2020, die Sie wiederum auf unserer Internetseite finden..

Zur Person

Leon Baatz,
ledig, Fischwirt,
seit 2023 2. Vorsitzender der
TG



Was mögen Sie an der Karpfenteichwirtschaft?

Das Arbeiten in und mit der Natur und das abwechslungsreiche Aufgabengebiet.

Wie sehen Sie die Zukunft der Teichwirtschaft im Aischgrund?

Trotz der Zunahme verschiedener Prädatoren und Auflagen gut, da es trotzdem junge und engagierte Teichwirte als Betriebsnachfolger gibt.

Was finden Sie besonders beeindruckend an der Karpfenteichwirtschaft?

Die Vermehrung der Fische und das Schaffen eines wunderbaren Naturproduktes ohne großen Einsatz von Mitteln.

In welcher Zubereitungsform mögen Sie den Karpfen am liebsten?

Halber gebackener Karpfen mit Kartoffel- und Endiviensalat.

Haben Sie einen Lieblingsspruch und wenn ja, welchen?

Versuch macht klug.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Ich sage zu selten nein.

Was kann Sie zur Weißglut bringen, beruflich und privat?

Wenn es nicht so funktioniert, wie man es sich vorstellt.

Welches Hobby haben Sie?

Die Jagd.

Was lesen Sie gern?

Fachzeitschriften der Fischerei, Land- und Forstwirtschaft und Jagd.

Wenn Sie einen Wunsch frei hätten, was wäre das?

Gesundheit und Glück für meine Familie, den Betrieb und mich.

Wenn Sie noch einmal wählen könnten, würden Sie wieder Teichwirtschaft betreiben?

Ja, auf jeden Fall!

Wenn Sie in der Politik etwas zu sagen hätten, was würden Sie ändern?

Das Abbauen teilweise überzogener Politik und Vorschriften, welche uns das Leben und die Arbeit unnötig erschweren.

Warum engagieren Sie sich in der Teichgenossenschaft?

Da ich mich als junger Teichwirt und neuer 2ter Vorstand der TG für sämtliche Belange der Teichwirte und Mitglieder einsetzen möchte.

TG-Service

Bestellungen

Rechnungs-/Lieferscheinebücher 4,50 €
zzgl. Versandkosten

Aufkleber "Lebende Fische" 4,00 €
Abholung in der Geschäftsstelle wegen des Formats

Bierdeckel "Aischgründer Karpfen"
100 Stück 9,50 €
1.000 Stück 90,00 €
jeweils zzgl. Versandkosten

Minifähnchen "Aischgründer Karpfen"
50 Stück 4,50 €
100 Stück 42,00 €
1.000 Stück 78,00 €
jeweils zzgl. Versandkosten

neu: EMFAF-Hinweisschilder

DIN A3 , laminiert, nach Vorlage 31,00 €
für Nichtmitglieder unserer TG 35,00 €
inkl. Versand

Alle Artikel können direkt in der Geschäftsstelle erworben bzw. abgeholt werden.
Bestellen Sie bitte telefonisch (09193/5012085), per Fax (09193/5034127), per Mail (tg.aischgrund@gmx.de) oder auch per Brief.
Bei Abholung machen Sie bitte einen Termin aus, damit ich auch sicher anwesend bin.

G. Dahms
GF TG Aischgrund

Lehrreiches

TG-Lehrfahrten

Immer wieder kommen Nachfragen, wann denn die Teichgenossenschaft wieder eine Lehrfahrt organisiert, Corona ist doch so gut wie vorbei.

Tja, nachdem Herrmann Groß – unser beliebter und erfahrener Reiseleiter diese Aufgabe aus Altersgründen aufgegeben hat, finden wir keinen Nachfolger. Mir selbst liegt diese Aufgabe überhaupt nicht, aber selbstverständlich würde ich einen Nachfolger verwaltungsmäßig unterstützen, wie ich es schon bei Herrn Groß getan habe.

Hätten Sie nicht Lust, vielleicht im Team mit noch einer reise-interessierten Person?? Herr Groß hat sicher auch einige Anregungen in petto.

G. Dahms

Biete/ Suche

Verkaufe **Anhänger** 3,5 to. **Bj.2014** mit Abfischkran. Sauerstoffanlage, Sortiereinrichtung und großer Ablaufschleuse.

Der Anhänger kann auch als Rückeanhänger verwendet werden, ist sehr stabil und gut verarbeitet. Zubehör: 1 Holzgreifzange und 1 Baggerschaufel. TÜV wird neu gemacht. VB 13900.-- Euro

Weitere Infos auf der Internetseite der TG unter <https://teichgenossenschaft-aischgrund.de/?TG-Service/Biete%2FSuche>

Fisch-Bellack, Veitsbronn,
Tel.: 0160/93 72 36 23

Vermietung **Rad- und Kettenbagger** 1-15 t
Tel.: 0172/ 86 22 179

Fischnetz-Reparaturen durchgeführt von
Lutz Weißbrodt
Tel.: 09195/9222367 oder
0170/5593668

Wegen Geschäftsaufgabe abzugeben:
Landwirtschaftliche Geräte, Werkzeuge und Geräte von A bis Z
Tel.: 09132/60330
Mail: johann.zeltner@outlook.de

Werbung



GIDASO-Software

**Software von Menschen
für Menschen**

Programme für Teichwirte:

DASTEICH Teichbuch (Karpfen)
DASSALMO Teichbuch (Forellen)

Ein gut und übersichtlich geführtes Teichbuch wird immer wichtiger: Auch und vor allem im Schadensfall können Sie damit schnell die notwendigen Nachweise erbringen, seien es wegen Verlusten durch Prädatoren (Kormoran, Gänsesäger, Fischotter) oder - wie im letzten Jahr - Überflutungen. Eine ordentliche Dokumentation ist einfach sinnvoll und hilfreich.



Außerdem birgt es den Vorteil, dass Sie die Einnahmen und Ausgaben Ihres Betriebes jederzeit im Auge behalten. Es ist wie bei Ihren Fischen: von der guten (Daten-)Pflege profitieren Sie.

Und ich unterstütze Sie auch nach dem Kauf.

Fordern Sie einfach unverbindlich und kostenlos eine Demo-Version an, um sich in aller Ruhe zu informieren und es auszuprobieren. Oder rufen Sie mich an, fragen Sie mich oder lassen Sie es sich vorführen.

GIDASO-Software

Gisela Dahms
Brunnenweg 14
D 91315 Höchstadt
Tel.: 09193/5012085
E-Mail: gidaso@gmx.de
<https://www.gidaso.de>

Teichbörse

Teichwirt sucht zum nächst möglichen Zeitpunkt:
Einzelne Teiche, ganze Teichanlagen, Hälteranlagen, Dubischeiteiche, Forellenteiche zur Betriebserweiterung.

Gerne auch erst für die folgenden Jahre oder komplette Betriebsübernahmen.

Kontakt unter
Tel.: 0176/60807175

Wieder hat Herr Messina den Frankenkarpfen g.g.A. ausprobiert, aber ich bin mir sicher, dass das Gericht mit unserem „Aischgründer“ mindestens genau so gut schmeckt. Das Rezept finden Sie auch auf der Internetseite der TG unter „Aischgründer Karpfen/Karpfenrezepte“.



UNSER TIPP:

Die Soße im Bräter lässt sich gut mit Speisestärke abbinden.
Als Beilage passt sehr gut Kartoffelpüree.

FRÄNKISCHER KARPfen G.G.A.

Tascherl mit Grünkohl



ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing
80 g Grünkern, gekocht
1 große Kartoffel, gekocht und mit der Gabel grob zerdrückt
2 EL Schmalz oder Rapsöl
1 Zwiebel, fein gewürfelt
100 g Wirsing, blanchiert und klein geschnitten
80 g Sellerie, klein gewürfelt
80 g Karotte, klein gewürfelt
80 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Semmel vom Vortag
50 ml warme Milch

FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Fränkischen Karpfen g.g.A., ohne Haut
50 ml Sahne
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
50 ml Weißwein
Sahne
Brühe

ZUBEREITUNG:

Die Semmel würfeln und die warme Milch darüber gießen, einweichen lassen.

Vom Wirsing die äußeren großen Blätter abnehmen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. So bleibt die Farbe erhalten und das Blatt ist schon vorgegart. Den dicken Blattstruck etwas herausschneiden. Die inneren Blätter, die zu klein zum Wickeln sind, ebenfalls blanchieren und klein schneiden; diese benötigen wir noch als Fülle.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Das gesamte Gemüse zugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Gekochten Grünkern und die zerdrückte Kartoffel zugeben, abschmecken und in eine Schüssel geben.

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten.

Nun die Farce unter die Füllung heben. Die Wirsingblätter damit füllen und von allen Seiten zu Taschen einschlagen. Mit der offenen Seite nach unten in einem Bräter in heißem Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne und Brühe angießen, den Deckel schließen und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 145 °C für 25–30 Minuten gar ziehen lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntrock

Fischbörse

Aischgründer Kv

zu verkaufen

Fischzucht Heumüller

96160 Geiselwind

Tel.: 09555/230

Zu verkaufen

Vorgestreckte Fische:

Karpfen, Wildkarpfen, Graskarpfen, Zander, Koikarpfen, Waller;

Deutsche robuste, winterharte und schöne Koikarpfen I,II,III in A,B und C Qualität,

Fischzucht Peter Gerstner,

Obervolkach

Tel.: 09381/1090

Zu verkaufen

vorgestreckte Zander(Zv) und

vorgestreckte Karpfen (Kv)

Fischzucht Jakob GbR

96172 Mühlhausen

Tel.: 09548/8362

Fax: 09548/8047

Mail: info@fischjakob.de

Simon Jakob 0171/6482937

Walter Jakob 0170/7860199

Wir bieten Karpfen Kv

Wir bitten um Vorbestellung unter der Telefonnummer 0176 24754137

Teichwirtschaft Stark,

Oberlindach

Gernot Stark

Helfen Sie uns sparen, indem Sie sich den Fischbauern per Mail zukommen lassen.

Einfach Mail senden an

tg.aischgrund@gmx.de

mit dem Betreff „Fischbauer per Mail“

Impressum

Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden“ Monaten jeweils zur Monatsmitte. Im März kommt eine Zwischenausgabe heraus, die vor allem die Rubriken Fischbörse, Biete/Suche, Teichbörse, Futterbörse und Stellenbörse beinhalten soll. Damit haben Sie die Möglichkeit, kurzfristig zu annoncen, vor allem wenn Sie Satzische suchen oder anzubieten haben.

Annahmeschluss für die folgende Ausgabe ist jeweils der Monats letzte vor dem Erscheinungsmonat.

Nächster Endtermin für Anzeigen:

Ausgabe 82 August 2023 31.07.2023

Bitte lassen Sie uns Ihre Anzeige schriftlich zukommen (Fax, Mail oder Brief).

Die Veröffentlichung in den Rubriken Fischbörse, Futterbörse, Teichbörse, Stellenbörse und Biete/ Suche und die Ankündigen von Terminen u.ä. ist für Mitglieder kostenlos, die Angebote und Gesuche werden auch auf der Internetseite der TG veröffentlicht, wenn dem nicht ausdrücklich widersprochen wird. Die Kosten für gewerbliche Anzeigen erfragen Sie bitte.

Herausgeber:

Teichgenossenschaft Aischgrund

Brunnenweg 14

91315 Höchstadt/ Aisch

Tel: 09193/50 12 085

Fax: 09193/50 34 127

E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de

<https://www.teichgenossenschaft-aischgrund.de>

Redaktion und Layout: Gisela Dahms

Druck: Druckerei Müller, Höchstadt