



Das Artenschutzzentrum (ehemalige Landesfischzucht) bietet heuer erstmalig eine praktische Schulung für Kandidaten der Fischerprüfung an. Die Schulung gliedert sich in zwei wesentliche Bereiche:

- Theoretischer Teil:
  - Kurze Einführung in die Anatomie der Forelle mit besonderem Augenmerk auf Atmung, Kreislauf und innere Organe.
  - Waidgerechter Umgang mit dem Lebewesen Fisch (Handling, Betäuben, Töten, Ausnehmen, Umgang mit dem Lebensmittel Fisch).
  
- Praktischer Teil:
  - Veranschaulichung der im ersten Teil besprochenen Themen an einem Fisch.
  - Praktische Umsetzung: Die Kandidaten lernen den Umgang mit dem Fisch, nehmen diesen selber aus und nehmen ihn mit nach Hause: Stofftasche bzw. Baumwolltuch und evtl. Kühlakku mitbringen.

Termine		
Mittwoch	04.10.2017	16:30 Uhr
Samstag	07.10.2017	09:00 Uhr
Mittwoch	11.10.2017	16:30 Uhr
Samstag	14.10.2017	09:00 Uhr
Mittwoch	18.10.2017	16:30 Uhr
Donnerstag	19.10.2017	16:30 Uhr
Samstag	21.10.2017	09:00 Uhr

Die maximale Teilnehmerzahl pro Termin beträgt 20 Personen, die Mindestteilnehmerzahl 10 Personen.

Anmeldungen bei: [josef.wieser@provinz.bz.it](mailto:josef.wieser@provinz.bz.it) oder [barbara.pichler2@provinz.bz.it](mailto:barbara.pichler2@provinz.bz.it)

Die Teilnahme am Kurs ist freiwillig und kostenlos.