

Organisation

Anmeldung

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Termin:

20. – 21. November 2023

Veranstaltungsort

Institut für Fischerei
Weilheimer Str. 8
82319 Starnberg

Veranstalter

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Fischerei
Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg

Tel.: 08161/8640-6000

E-Mail: fischerei@lfl.bayern.de

Kosten

Tagungsgebühren werden nicht erhoben.
Während der Pausen werden Kaffee und Getränke
gegen einen Unkostenbeitrag angeboten.

Anfahrt



Anreise mit dem Auto:

Autobahn München - Garmisch (A95); Ausfahrt
Starnberg.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Ab Flughafen München: mit der S-Bahn Linie S 8
bis zum Hauptbahnhof.

Ab Hauptbahnhof München: S-Bahn Linie S 6
Richtung Tutzing bis Bahnhof Starnberg; ca. 10
Gehminuten bis zum Institut für Fischerei.



Fortbildungsseminar für Fluss- und Seenfischer



Foto: Dr. Ernst



20. bis 21. November 2023
in Starnberg

Programm

Montag, 20.11.2023, 13.00 Uhr

Begrüßung und Überblick über die aktuellen Tätigkeiten des Instituts

Dr. H. Wedekind, Dr. M. Schubert
Institut für Fischerei, LfL, Starnberg

Aktuelles aus der Fischereiverwaltung

Dr. R. Reiter
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten, München

Auswirkungen der Burgunderblutalge (*Planktothrix rubescens*) auf Renken

Dr. B. Ernst
Utting am Ammersee

Kaffeepause

Kann Steigerungsbesatz in einem eigen-reproduktiven Maränenbestand erfolgreich sein? Das Beispiel Werbellinsee

T. Pagel
Institut für Binnenfischerei e. V., Potsdam-Sacrow

Aktuelles zur Mairenke und Artenhilfsprojekten in Oberbayern

Dr. B. Gum
Fachberatung für Fischerei Oberbayern, München-Haar

Bedeutung der Größen-bzw. Altersstruktur von Beständen für den Rekrutierungserfolg

R. Schons
Institut für Binnenfischerei e. V., Potsdam-Sacrow

Einfluss hoher Biberbestandsdichten auf die Fischartenzusammensetzung in kleinen Fließgewässern

Dr. V. Schwinger
Fachberatung für Fischerei Oberfranken, Bayreuth

18.30 Uhr:

Geselliger Abend im „Gasthaus zur Sonne“, Starnberg



Renke



Freifließende (oben) und durch den Biber eingestaute (unten) Schambach bei Hexenagger



Sushi aus heimischem Fisch (Foto: J. Schmid)

Dienstag, 21.11.2023, 09.00 Uhr

Lebensraumveränderungen im Zuge des Klimawandels (Lebensraumeignung für Arten)

Dr. Ch. Chucholl
Fischereiforschungsstelle Langenargen

Sushi aus heimischem Fisch

J. Schmid
München/Tokyo

Kaffeepause

Sushi aus heimischem Fisch – Praktische Vorführung

J. Schmid
München/Tokyo

Ende der Veranstaltung ca. 12.00 Uhr

Danach

Gelegenheit zur Aussprache der Fischereigenossenschaften mit dem IFI und der Fachberatung für Fischerei des Bezirks Oberbayern