

Zeitschrift:	Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	91 (2018)
Heft:	11-12
Rubrik:	SFV

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

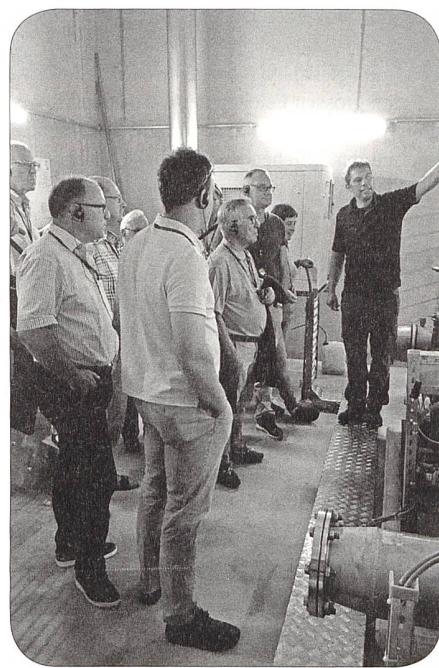
SEKTION BERN

Sektion Bern

30.03.19	HV-Schiessen, Spiez
30.03.19	99. Hauptversammlung, Spiez

Stamm Seeland

12.12.18 20.00	Restaurant Weisses Kreuz, Lyss
09.01.19 20.00	Restaurant Weisses Kreuz, Lyss
10.01.19 20.00	Restaurant Weisses Kreuz, Lyss
11.01.19 20.00	Restaurant Weisses Kreuz, Lyss



SEKTION OST SCHWEIZ

Unsere Homepage: www.fourier.ch/ostschweiz (mit Anmeldemöglichkeiten zu unseren Anlässen)

23.11.18	St. Gallen, ARENAFUN Lasertag für Jung- und Neumitglieder
23.11.18	Rorschach, Klausabend
30.11.18	Rm Frauenfeld, Chlausabend
01.12.18	Waldkirch, Klausabend
01.12.18	Aadorf, Training Gangfischschiessen
07.12.18	Frauenfeld, Monatsstamm
07.12.18	Wil, Chlausabend
08.12.18	Ermatingen, Gangfischschiessen
04.01.19	Frauenfeld, Neuerungen zur Steuererklärung 2018 / Monatsstamm
01.02.19	Frauenfeld, Monatsstamm

Anmeldungen zu allen Anlässen an
Hptm Knöpfel Martin, TL SFV OS, Oberfeld 22, 9425
Thal, P 071 880 01 90, G 058 792 73 74
E-Mail: martin.knoepfel@ch.pwc.com
oder an Obmann der Ortsgruppe.

SEKTION GRAUBÜNDEN

Bei Fragen, Anregungen und Anmeldung
bitte direkt bei mir melden:

Regionalgruppe Graubünden Nord
Four Alex Brembilla, 079 221 48 26

Gruppo Furieri Valposchiavo
Four Romeo Lardi, 079 333 26 48

Sektion Graubünden Nord

07.01.19	Neujahrstamm im Rest. Otello, ab 18 Uhr
04.02.19	Stamm im Rest. Otello, ab 18 Uhr

Anmerkung: Bitte beachtet eventuelle
Ausschreibungen in der «Armee-Logistik».

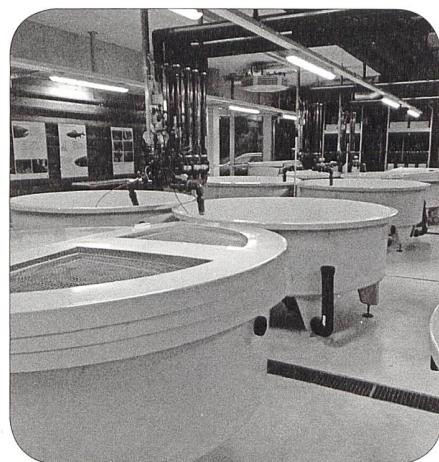
Besichtigung Fischereizentrum Bodensee, Steinach, vom 20. September 2018

Die Sektion Ostschweiz des SFV und VSMK haben mit knapp 30 Teilnehmern das Fischereizentrum Bodensee in Steinach besichtigt. Dabei hat uns der Betriebsleiter, Jörg Schweizer, sehr kompetent mittels verschiedenen Bildern über die Aufgaben und die Organisation des Fischereizentrums Bodensee informiert und danach konnten wir die Anlagen mit den Fischbeständen besichtigen.

Die Fischerei im Bodensee-Obersee (473 km²) wird von den Vertragsstaaten der Bregenzer Übereinkunft von 1893 in internationaler Zusammenarbeit geregelt und gefördert. Dadurch sind einheitliche Regelungen sowohl für die etwa 90 Berufsfischer als auch für die ca. 12 000 Angelfischer am See gewährleistet. Die für die Berufs- und Angelfischer wichtigsten Fischarten sind Felchen, Barsch (Kretzer oder Egli), Seeforelle, Seesaibling, Zander, Aal, Hecht, Rotauge, Brachse und Karpfen.

Im Bodensee leben rund 35 Fischarten, von denen sich die meisten von Frühling bis Herbst eines Jahres in Ufernähe aufhalten. Dagegen besiedeln Felchen, Seesaiblinge und Seeforellen vorwiegend den Freiwasserraum. Einige Kleinfischarten, wie z.B. die Groppe, haben sich infolge von Gewässerschutzmassnahmen wieder stärker im See ausgebreitet. Die Seeforelle ist ein grosswüchsiger Raubfisch, der zum Laichen in die Zuflüsse zieht.

Ein wesentlicher Schwerpunkt der Arbeit eines Fischereizentrums ist die Erbrütung und Aufzucht von Fischen für den Besatz des Bodensee-Obersees. Hierbei arbeiten die insgesamt fünf Brutanstalten am Obersee eng zusammen. Neben der Fischerbrütung und Aufzucht nimmt das Fischereizentrum Steinach wichtige Aufgaben für die Arbeit in internationalen Gremien zur Regelung der Bodenseefischerei wahr. Hierzu werden unter anderem Versuchsfischereien zur Beurteilung der Entwicklung der Felchenbestände durchgeführt. Auch beim Schutz der Seeforelle ist der Kanton St. Gallen mit den überregional wichtigen Laichgewässern Steinach und Goldach in besonderer Verantwortung.

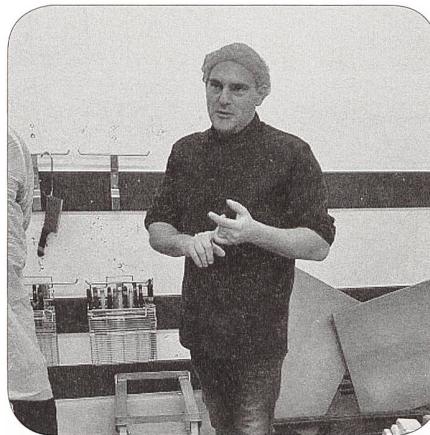


In Steinach werden neben Bach- und Seeforellen, Nasen und Seesaiblingen hauptsächlich die Eier von Felchen und Äschen erbrütet. Die etwa 1.5 mm grossen Felcheneier werden aus Rogennern (weibliche Fische) abgestreift und mit dem Sperma der Milchener (männliche Fische) befruchtet. Danach werden die Eier in sog. Zugeräubern erbrütet, die von sauerstoffreichem, ein Grad kaltem Wasser durchströmt werden. Der Laich wird im Rahmen eines Laichfischfangs durch die Berufsfischer in der Zeit von Anfang bis Mitte Dezember gewonnen. Die Entwicklung der Felcheneier dauert etwa drei Monate von Mitte Dezember bis Mitte März. Die Erbrütung der rund 5 mm grossen Seeforellen- und Seesaiblingseier erfolgt in sog. Unterstromapparaten, in denen die Dottersackbrut nach etwa zwei Monaten schlüpft.

Die frisch geschlüpfte Felchenbrut weist eine Länge von 10–12 mm auf und ihr Körper ist bis auf die Augen weitgehend durchsichtig. Bereits wenige Tage nach dem Schlupf werden sie in den Bodensee entlassen. Die Jungfische von Seeforelle und Seesaibling werden in speziellen Rundbecken aufgezogen und nach einigen Wochen in ihre Herkunftsgewässer eingesetzt. Auf Grund der unsicheren Verfügbarkeit von Laich von Wildfischen werden in grösseren Becken Bachforellen- und Äschen-Elterntiere aus der Thur sowie manchmal auch Seeforellen gehalten.

Die sehr interessante Führung haben wir – wie könnte es anders sein – in der Osci's Fischbeiz in Steinach ausklingen lassen. Zusammen mit dem Betriebsleiter des Fischereizentrums Steinach haben wir dort gemischte Fischknusperli genossen und den gemütlichen und geselligen Abend ausklingen lassen.

Ganz herzlichen Dank nochmals an Jörg Schweizer für die sehr spannende Führung und den Mitgliedern des SFV und VSMK, Sektion Ostschweiz, für das zahlreiche Erscheinen.



Betriebsbesichtigung in der Metzgerei Würmli AG in Gundetwil

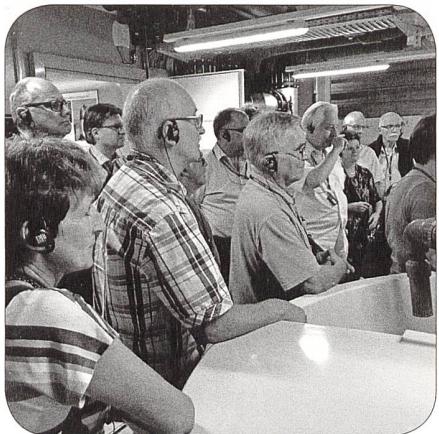
(WK) Am Freitag, 26. Oktober 2018 um 19.00 h trafen sich 9 «Hellgrüne» und 4 Begleiterinnen bei der Metzgerei Würmli AG. Vom Inhaber, in 4. Generation, Herrn Andreas Würmli, wurden wir alsdann in der Eingangshalle empfangen. Nach der Begrüssung durch den Organisator der Besichtigung, Walter Kopetschny, erklärte uns Herr Würmli kurz seinen Betrieb und ging auch in kurzen Worten auf seinen Werdegang und denjenigen der Firma ein. Dabei durften wir erfahren, dass die Firma Würmli sich zu rund 85 % mit eigenen Produkten versorgt. Dies zwar vom noch lebenden Tier bis zum fertig dressierten Fleischstück. Die drei Sparten umfassen das eigentliche Metzgerhandwerk, einen Cateringservice und eine Küchenabteilung.

Nach der Theorie folgte die Praxis. Vor dem Betreten des Betriebs wurden wir, wie dies in lebensmittelverarbeitenden Betrieben üblich ist, von Kopf bis Fuss, mit Schutzkleidern eingekleidet. Jetzt konnte der eigentliche Rundgang starten. Zuerst war der Cateringbetrieb an der Reihe. Dort erfuhren wir, dass jedermann ein entsprechend bestücktes Materialsortiment (Grill, -Zangen, Gasflaschen und natürlich ein entsprechendes Fleisch- und Wurstsortiment), mit oder ohne Bedienungspersonen, bestellen kann. Dann folgten die verschiedenen Kühlräume, in welchen die verschiedensten Fleischwaren gelagert werden. Durch die Wursterei ging's in die Räucherei, anschliessend in die eigentliche Fleischverarbeitung, wo nur die Ausbein- und Dressierarbeiten erfolgen. Die eigentliche Schlachtung (Tötung und Zerlegung der Tiere in grosse Stücke) «Schweine, Kälber und Rinder» erfolgt in einem Gemeinschaftsbetrieb in Kollbrunn. Noch eine spezielle Besonderheit konnten wir hier sehen:

Es gibt einen Kühlraum, dessen AussenTür nur mit einer Zahlenkombination geöffnet werden kann. Die Tür, welche ins Innere des Gebäudes führt, kann nur von innerhalb des Hauses geöffnet werden. So ist sichergestellt, dass niemand von aussen unbefugt ins Innere des Betriebs gelangen kann (unerwünschte Gäste). Dieser Kühlraum wurde speziell für die Jägerschaft geschaffen, sodass sie erlegte Tiere jederzeit (auch ausserhalb der Betriebszeiten) sofort im Kühlraum deponieren können. Im Anschluss ging's dann noch in die Küche, aus der täglich mehrere hundert Menus an verschiedene Institutionen ausgeliefert werden.

Zum Schluss wurden wir durch den Firmeninhaber in die Kantine zu einem Imbiss, mit eigenen Produkten, versteht sich, eingeladen.

Nach dem Dank an Herr Würmli für seine Belegschaft, uns seinen Betrieb auch nach der Arbeitszeit noch zu zeigen, und uns noch so fürstlich zu bewirten, machten sich die TeilnehmerInnen, um einige Erfahrungen reicher, auf den Heimweg.



SEKTION ZÜRICH

Unsere Homepage: www.fourier.ch/zuerich

Sektion	
24.11.	Wanderung in Stäfa; anschliessend Treberwurstessen
08.12. 18.00	Lasertag
Ortsgruppe Zürich-Stadt	
27.11. 18.00	Martini-Abend mit Begleitung, gemäss besonderem Programm
Dezember	Stamm fällt aus
Regionalgruppe Winterthur	
26.11. 20.00	Winterthur, Stamm, Rest. Obergass
Dezember	Stamm fällt aus