

# Fischzucht Rameil GbR



Hermann Rameil GbR · Pipprichsweg 9 · 34560 Fritzlar

Fischzucht Rameil GbR  
Pipprichsweg 9  
34560 Fritzlar  
Telefon 0 56 22 - 16 85  
Telefax 0 56 22 - 91 53 16  
E-Mail [fischzucht-rameil@t-online.de](mailto:fischzucht-rameil@t-online.de)  
[www.fischzucht-rameil.de](http://www.fischzucht-rameil.de)

Zweigbetrieb  
Fischzucht Altendorf, 34311 Naumburg  
(EU-Zulassung 2001/541/EG)

01. September 2024

## Besatzfischangebot 2024/2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie eine aktualisierte Preisliste, gültig ab dem 01. September 2024.

Die Kosten für Futtermittel haben sich aktuell stabilisiert, allerdings haben wir weiter steigende Ausgaben für Mitarbeiter und die LKW-Maut zu verzeichnen. Auch Fahrzeuge und Maschinen hatten in den letzten Jahren einen erheblichen Preissprung. Bei den Weißfischen wird das Angebot bedingt durch klimatische Veränderungen immer knapper. Für unsere Lieferanten aus Süddeutschland wird der Fischotter zu einem immer größeren Problem, was zu starken Verlusten und damit steigenden Verkaufspreisen führt. Dies alles führt dazu, dass wir bei einigen Fischarten eine Preisanpassung vornehmen mussten.

Wie gewohnt legen wir bei der Aufzucht der Fische Wert auf folgende Qualitätsmerkmale:

- Familienbetrieb seit fünf Generationen
- Regionale Aufzucht in Nordhessen
- Großzügige Lebensräume (entspricht Bio-Standard)
- Keine Gentechnik bei Fisch und Futter
- Langsamem Wachstum für hohe Fleischqualität

Wenn Sie über aktuelle Ereignisse informiert werden möchten, besuchen Sie uns unter [www.fischzucht-rameil.de](http://www.fischzucht-rameil.de) auf Facebook oder Instagram.

Mit freundlichen Grüßen und Petri Heil

Hermann und Henrik Rameil



## Fischzucht Rameil GbR

Pipprichsweg 9, 34560 Fritzlar

Telefon 0 56 22 - 16 85

Telefax 0 56 22 - 91 53 16

E-Mail [fischzucht-rameil@t-online.de](mailto:fischzucht-rameil@t-online.de)

[www.fischzucht-rameil.de](http://www.fischzucht-rameil.de)

## Preisliste für Besatzfische 2024/2025

Bezeichnung	Einheit	€	Besatzzeit
-------------	---------	---	------------

<b>Regenbogenforellen</b> ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> )			
Eier	1000 St.	25,00	Dezember/Januar
Brut ab 4 cm (Tagesgewicht)	1000 St.	ab 80,00	Feb.-März/Sep.-Okt.
08 - 10 cm	100 St.	40,00	
10 - 14 cm	100 St.	60,00	
14 - 18 cm	100 St.	85,00	
18 - 22 cm	100 St.	130,00	
22 - 25 cm	100 St.	180,00	
300 - 400 g oder 400 - 600 g	kg	8,50	
Bei Abnahme ab 100 kg	kg	8,00	

<b>Lachsforellen</b> (rotfleischige Forellen)			
800 - 1000 g	kg	9,00	
2000 - 3000 g	kg	10,00	

<b>Bachforellen</b> ( <i>Salmo trutta fario</i> )			
Eier	1000 St.	28,00	Januar/Februar
Brut 04 - 06 cm	1000 St.	90,00	März-Mai
08 - 10 cm	100 St.	50,00	
10 - 15 cm	100 St.	80,00	
15 - 20 cm	100 St.	130,00	
20 - 25 cm	100 St.	200,00	
250 - 400 g	kg	10,00	
Bei Abnahme ab 100 kg	kg	9,50	

<b>Seeforelle</b> ( <i>Salmo trutta lacustris</i> )			
800 - 1500 g	kg	12,00	

<b>Saiblinge</b> ( <i>Salvelinus fontinalis</i> )			
300 - 500 g	kg	11,00	

Bezeichnung	Einheit	€	Besatzzeit
-------------	---------	---	------------

<b>Hechte</b> ( <i>Esox lucius</i> )			
20 - 25 cm	100 St.	400,00	Herbst
25 - 30 cm	100 St.	500,00	Herbst
30 - 35 cm	100 St.	600,00	Herbst
35 - 40 cm	100 St.	700,00	Herbst
1000 - 4000 g	kg	13,50	Herbst

<b>Zander</b> ( <i>Stizostedion lucioperca</i> )			
10 - 15 cm	100 St.	150,00	Herbst
15 - 20 cm	100 St.	300,00	Herbst
20 - 25 cm	100 St.	450,00	Herbst
25 - 35 cm	100 St.	850,00	Herbst
35 - 40 cm	kg	25,00	Herbst
1000 - 4000 g	kg	24,00	Herbst

<b>Schleien</b> ( <i>Tinca tinca</i> )			
15 - 18 cm	100 St.	100,00	Herbst
18 - 22 cm	100 St.	150,00	Herbst
22 - 26 cm	100 St.	250,00	Herbst
200 - 400 g	kg	11,00	Herbst
400 - 800 g	kg	12,00	Herbst

<b>Spiegel- und Schuppenkarpfen</b> ( <i>Cyprinus carpio</i> )			
10 - 15 cm	100 St.	70,00	Frühjahr/Herbst
20 - 24 cm	100 St.	275,00	Frühjahr/Herbst
24 - 28 cm	100 St.	375,00	Frühjahr/Herbst
28 - 32 cm	kg	7,00	Frühjahr/Herbst
1500 - 2500 g	kg	7,00	Frühjahr/Herbst
Bei Abnahme ab 100 kg	kg	6,80	

<b>Weissfische</b>			
Weissfische, gemischt (Rotaugenanteil 60%)	kg	6,75	Frühjahr/Herbst
Rotaugen/Rotfedern, sortiert bis 20 cm	kg	7,25	Frühjahr/Herbst
Rotaugen/Rotfedern, sortiert über 20 cm	kg	7,50	Frühjahr/Herbst
Brassen 1 - 3 kg	kg	6,00	Frühjahr/Herbst
Rotfedern 10 - 20 cm	kg	10,00	Herbst
Giebel 20 - 30 cm	kg	6,00	Herbst
Bei Abnahme ab 100 kg Nachlass von 0,20 €/kg			

<b>Äschen</b> ( <i>Thymallus thymallus</i> )			
10 - 15 cm	100 St.	150,00	Frühjahr/Herbst

Bezeichnung	Einheit	€	Besatzzeit
-------------	---------	---	------------

<b>Aale</b> ( <i>Anguilla anguilla</i> )			
Farmaale 15 - 20 cm	100 St.	80,00	Frühjahr/Herbst
100 - 300 g	kg	20,00	Frühjahr/Herbst
300 - 1000 g	kg	22,00	Herbst

<b>Graskarpfen</b> ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> )			
20 - 25 cm	100 St.	400,00	Frühjahr/Herbst
25 - 30 cm	100 St.	600,00	Frühjahr/Herbst
1000 - 3000 g	kg	9,00	Herbst

<b>Barsche</b> ( <i>Perca fluviatilis</i> )			
200 - 600 g (begrenzt lieferbar)	kg	14,00	Herbst

<b>Störe</b> ( <i>Acipenser baeri</i> )			
25 - 35 cm	St.	7,00	Frühjahr/Herbst
1000 - 5000 g	kg	11,00	

<b>Biotopfische</b>				
Moderlieschen	04-06 cm	1000 St.	150,00	Herbst
Bitterlinge	04-06 cm	100 St.	80,00	Herbst
Nasen	07-09 cm	100 St.	70,00	Frühjahr/Herbst
Gründlinge	10-12 cm	100 St.	80,00	Herbst
Elritzen	04-07 cm	100 St.	100,00	Frühjahr
Teichmuscheln	15-20 cm	St.	3,00	Herbst
Barben	10-15 cm	St.	3,00	Herbst
Aalquappen	15-20 cm	St.	5,50	Herbst

Die Preise verstehen sich rein netto zuzüglich der gesetzlichen MwSt. ab Anlage Fritzlar. Ab einem Rechnungsbetrag von 2.000 € liefern wir im Umkreis von 150 km frachtfrei, bei kleineren Mengen berechnen wir zusätzlich individuelle Frachtkosten. Gegen ein Pfand können kostenlos Behälter, Sauerstoff oder Anhänger für den Transport kleiner Mengen zu Ihrem Gewässer ausgeliehen werden.

Die Betriebe unterliegen der amtlichen Kontrolle des Fischgesundheitsdienstes Mittelhessen.

Für alle, aus dem Geschäft sich ergebenden, Verpflichtungen gelten die Verkaufs- und Lieferbedingungen des "Deutschen Fischereiverbandes Hamburg", die auf Wunsch schriftlich zugestellt werden.

**Wir liefern außerdem für ihr Anglerfest regionale Fische sowie Seefisch und Marinaden.**