



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Eine Bilderserie
zum waidgerechten Töten von Fischen,
am Beispiel einer Forelle.



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

1. Betäuben



Der Betäubungsschlag muss knapp hinter den Augen, in ausreichender Härte erfolgen.
Der Fisch sollte dadurch aber nicht getötet werden!



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Betäuben





Der Kiemenbogen-Rundschnitt

2. Töten durch Ausbluten



Die knöchernen Kiemenbögen dienen als Führung der Messerklinge. Dabei werden die Arterien durchtrennt und der Fisch durch ausbluten getötet.



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten durch Ausbluten



Im Gegensatz zum veralteten Herzstich, wird beim Kiemenbogen-Rundschnitt das Herz NICHT verletzt und kann dadurch das Blut aus dem Körper pumpen.



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten durch Ausbluten



Der Schnitt sollte bis zum Rückgrat erfolgen,
dabei das Rückgrat aber nicht durchtrennen!



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten durch Ausbluten



Bei korrekter Schnittführung bleibt das Herz unverletzt und kann dadurch das Blut aus dem Körper pumpen.



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

3. Entfernen der Kiemen



Zum Verzehr, bzw. zur besseren Haltbarkeit des Fisches, sollten die Kiemen entfernt werden. Dazu mit Daumen und Zeigefinger die Kiemen am Kopfansatz abdrücken,



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Kiemen entfernen

