



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Eine Bilderserie
zum waidgerechten Töten von Fischen.



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

1. Betäuben



Der Betäubungsschlag muss kurz hinter den Augen
in ausreichender Härte erfolgen



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Betäuben





Der Kiemenbogen-Rundschnitt

2. Töten und Ausbluten



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



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten und Ausbluten





Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten und Ausbluten



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



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Töten und Ausbluten





Der Kiemenbogen-Rundschnitt

3. Entfernen der Kiemen



Zum Verzehr sollten die Kiemen entfernt werden.
Dazu mit Daumen und Zeigefinger die Kiemen am Kopfansatz abdrücken,



Der Kiemenbogen-Rundschnitt

Kiemen entfernen

