

# Schlachten und filetieren

## Praktische Übung

Idee + Realisation  
Burkhard Zech  
Bilder : Sven Stoll

### Treffen in der Fischzuchtanlage

- Da der Prüfungstermin der erste Samstag im März ist, bleibt zum Schlachten nur die kalte Jahreszeit ohne Schonzeit in der Fischzuchtanlage.



vorbereitete Karpfen



Stör von oben



Stör



Stör - große Brustflossen



Stör



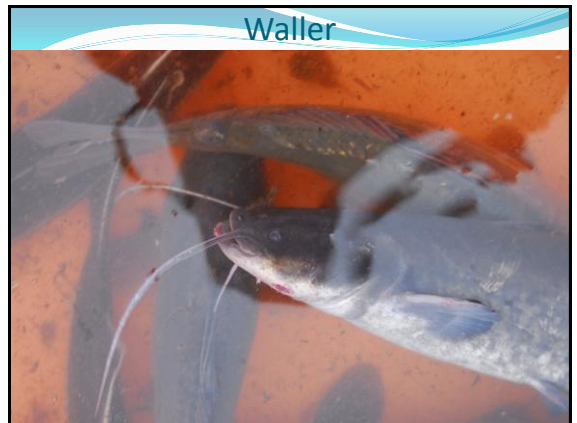
Waller



Waller



Waller



Waller



Wallermaul



Wallermaul



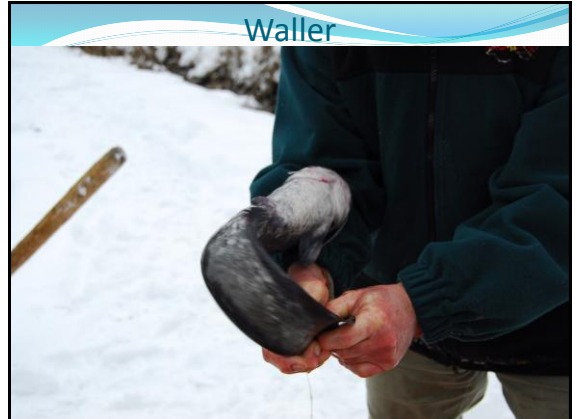
Wallergriff



Wallermaul Hechelzähne



Waller



Betäuben  
einer  
Forelle



Kiemenstich



Forelle mit dem Handtuch halten



Einstich  
am  
After



Flacher  
Schnitt  
über  
Bauchraum



Flach bis  
zu den  
Kiemen  
schneiden



Unter den Innereien nach hinten greifen und  
Darm vom After lösen



Die Niere  
mit dem  
Daumen  
öffnen



Niere sauber auskratzen



Kiemenstich  
–  
Handhaltung  
beachten



Forelle als  
Lebens-  
mittel



Tipps zum Betäuben eines Karpfens

- Es empfiehlt sich, dem gefangenen Karpfen vor dem Betäuben ein **nasses Handtuch über Kopf und Augen** zu legen. So wird verhindert, dass beim Betäubungsschlag die Kopfhaut platzt.
- Ein „blinder“ Karpfen verhält sich ruhiger.
- Bei „Karpfen blau“ löst sich sonst die Haut ab.
- Zweitens gibt das Handtuch einen **Schutz gegen den Hartstrahl** der ersten Rückenflosse.
- Nach dem Betäubungsschlag legt man den Karpfen auf die Seite und gibt einen weiteren Schlag über das Gehör. Hiermit wird das **Gleichgewichtsorgan ausgeschaltet**, der Karpfen bleibt ruhig liegen. (Tipp eines erfahrenen Fischzüchters)

Betäubungsschlag beim Karpfen

Augendrehreflex überprüfen



Haltegriff beim Karpfen

-  
Daumen ins Maul,  
Finger in die Kiemen



Kiemenschnitt beim Karpfen



Kiemenschnitt  
– hier lernt ein Teilnehmer



Kiemenschnitt  
– gesamte Kehle



Einstich im After





Mit allen Fingern hineinfassen



Mit der Hand die ganzen Innereien umfassen



Alle Innereien auf einmal herausziehen



Die zweikammrige Schwimmblase



Entfernen der  
Kiemen durch  
eine  
Drehbewegung  
der Hand



Jetzt noch den Bauchraum sauber auswaschen





Karkassen und Innereien



Arbeitsplatz muss noch gereinigt werden



## Das Filetieren von Karpfen

demonstriert von  
Fischzuchtbesitzer Sven Mayr  
Horgau (bei Augsburg)  
Februar 2010

Oberhalb der Wirbelsäule am Hals durchstechen



Mit scharfem, breitem Messer die Wirbelsäule entlang



Honigwabekratzer – weiches Filetirmesser –  
starkes Messer für die Rippen



Im Rücken einstechen, an der Wirbelsäule entlang schneiden



Rückenfilet abschneiden



Daumen im Fischmaul, Finger halten sich am Kiemendeckel fest



**Karpfenkopf abschneiden:**  
hinter dem Kiemebogen entlang schneiden, Wirbelsäule durchtrennen

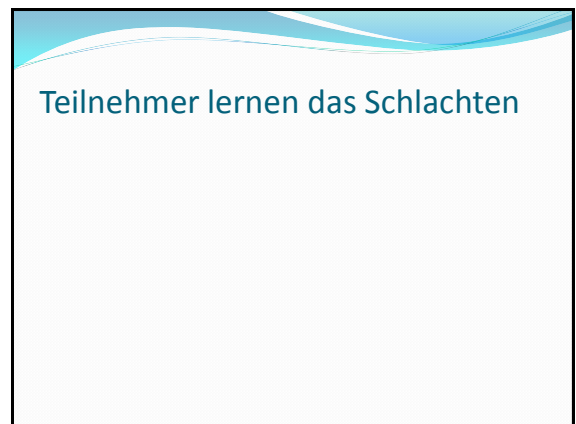


Rückenflosse abschneiden



Brustflosse entfernen





Erste Einweisungen



Der erste Schlag soll sitzen, also fest



Halten einer Forelle vor dem Ausnehmen



Immer zwei Mann – unter Aufsicht



Konzentration bei der Arbeit



Dieser Arbeitsplatz wird gleich aufgeräumt



Ein heißer  
Schluck  
wärmt  
innerlich,  
der  
Ausbilder  
ist  
zufrieden.  
Alles hat  
geklappt

