Projekt mit der Fischerei Plattenburg

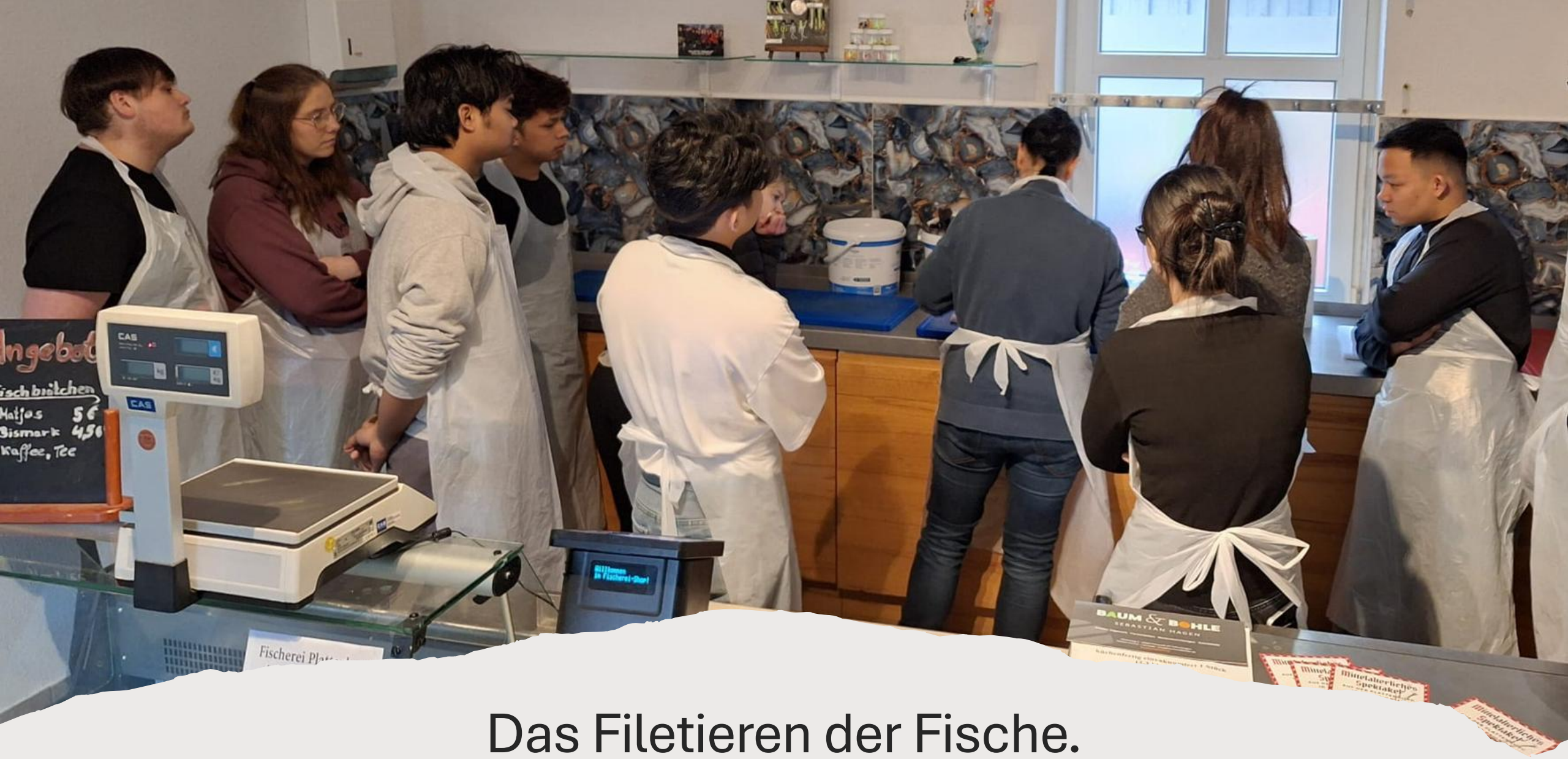
Fischer Andy und Dominik entnehmen Lebendfisch (Forellen) aus dem Hälterbecken und geben sie in den Transportbehälter.

Fachge-
rechtes
Betäuben
und Töten
der
Forellen.

Anschließend wurden die Forellen ausgenommen und gesäubert.
Die SuS haben dabei sehr genau darauf geachtet, dass die Galle nicht verletzt wurde.

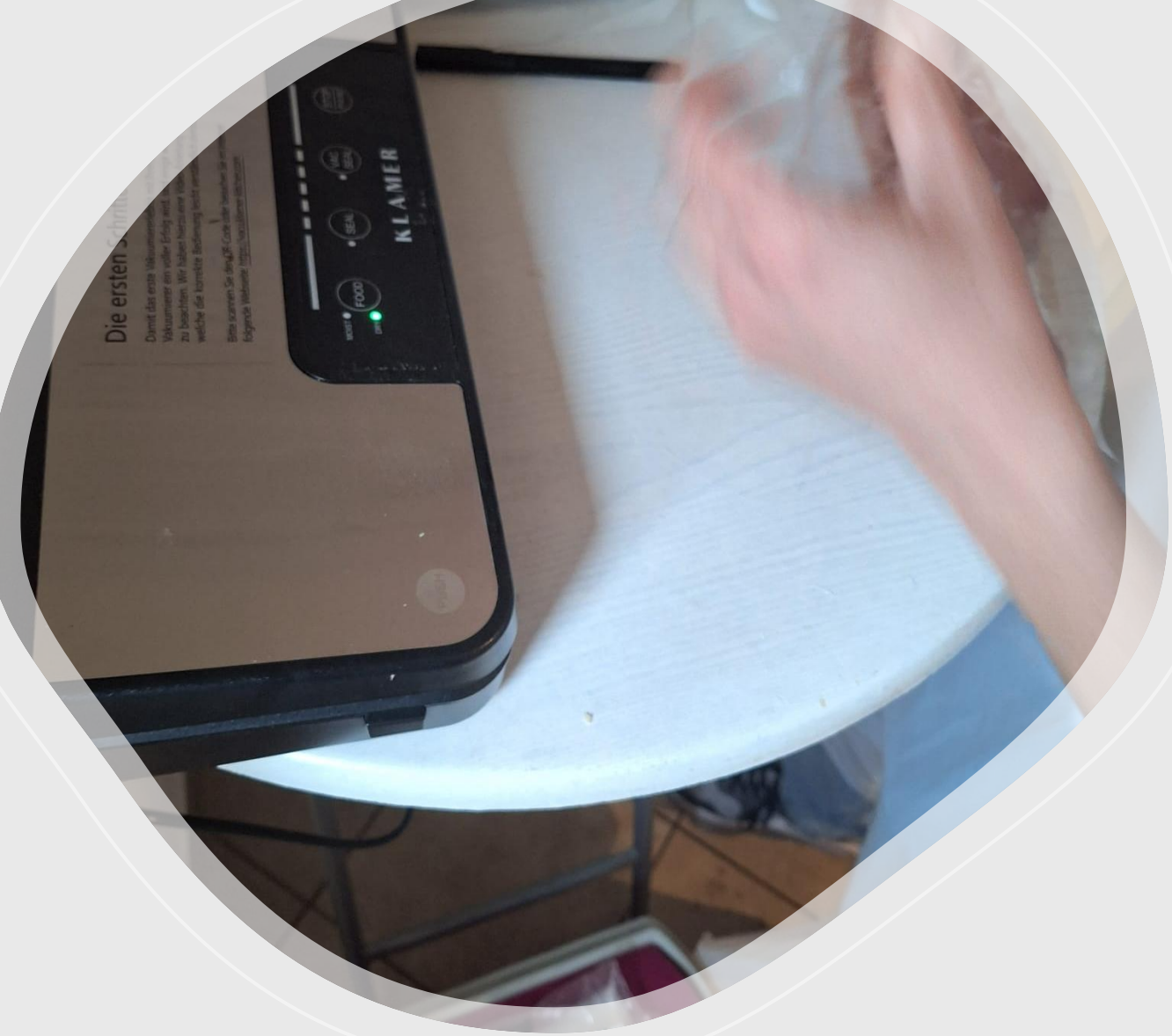
Im Inneren wurden auch „Schätze“ gefunden..

Die Totenstarre setzt langsam ein, durch langsames Bewegen des Fisches wird dieser wieder weich zur Weiterbearbeitung. Die Flecken entstehen durch übereinander lagernde Fische.



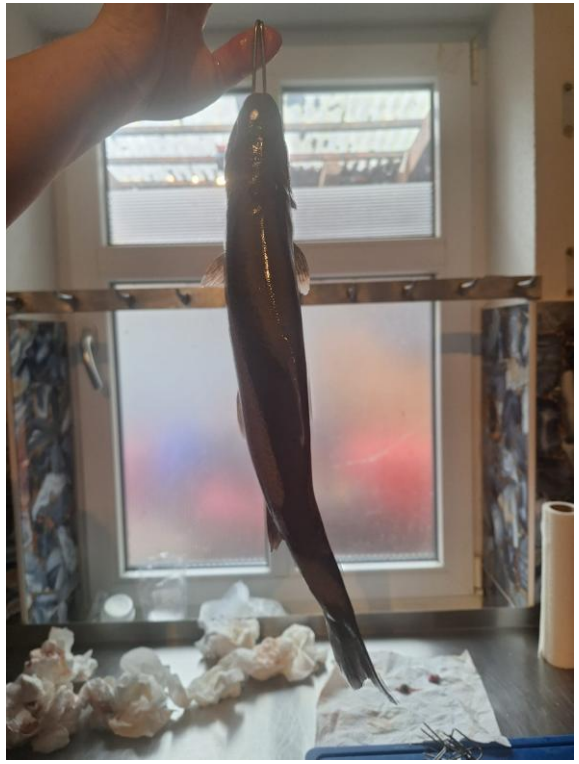
Das Filetieren der Fische.

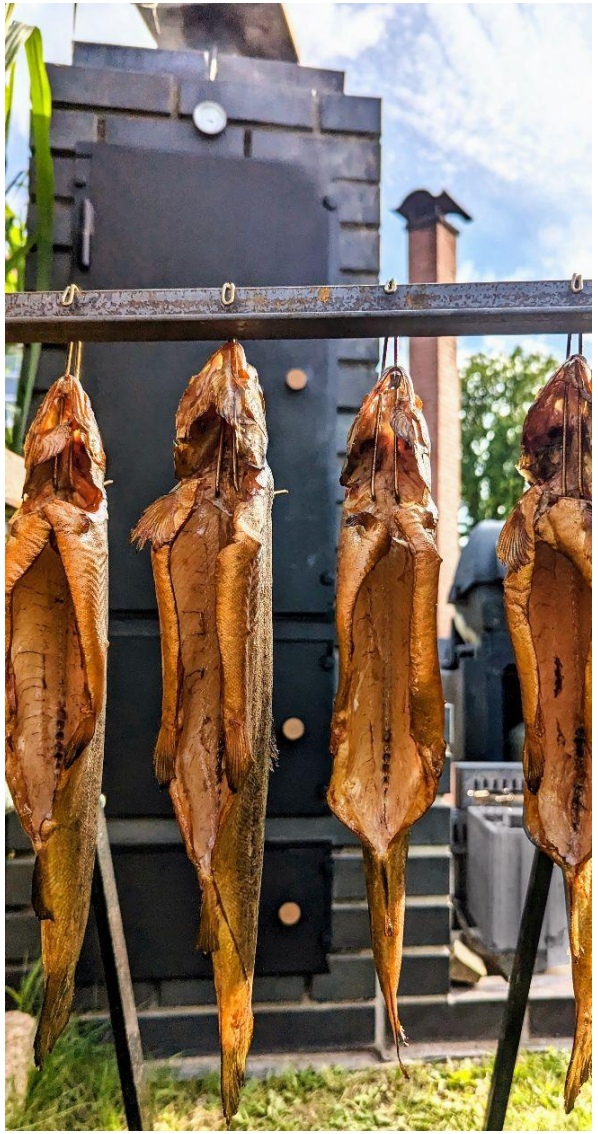
Filetieren von Kopf zum Schwanz, anschließend werden die Bauchgräten abgeschnitten und die Seitengräten (Stechgräten) mit der Grätenzange gezogen.



Für die Lagerung und den Transport wurden die Filets vakuumiert und beschriftet.

Nicht alle Forellen wurden filetiert..
5 Forellen wurden vorbereitet für das Heißräuchern (Entfernen der Augen und der Kiemen; Einsetzen der Haken links und rechts der Wirbelsäule).





So geht es mit den Forellen weiter.....