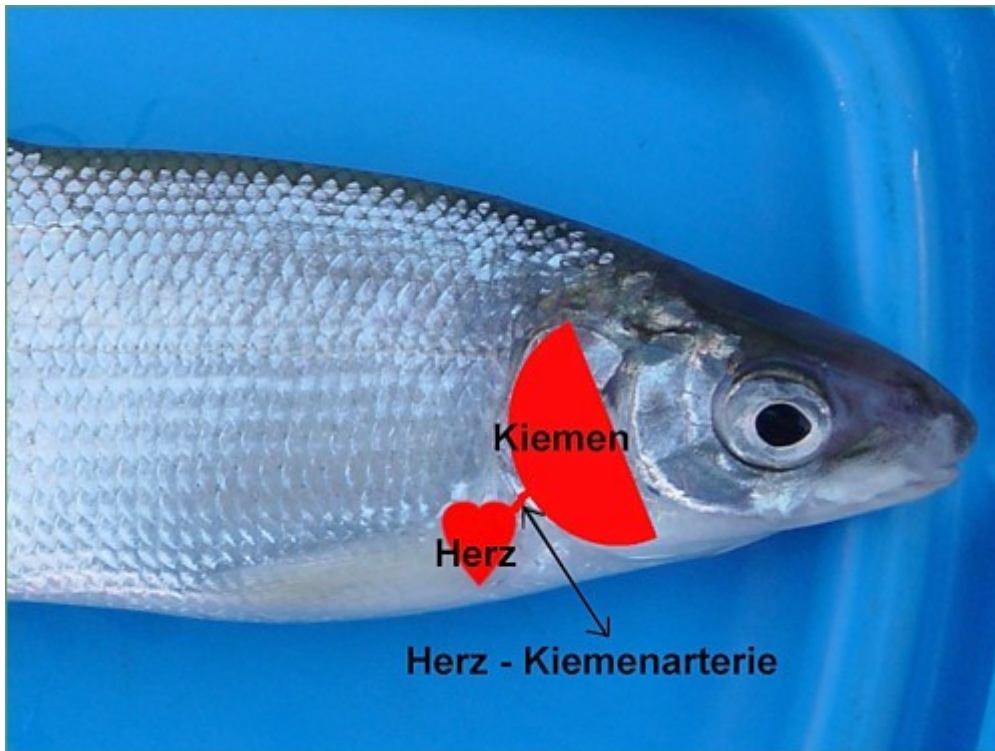


Der Kiemenschnitt

Bedingt durch das Neue CH - Tierschutzgesetz vom 01.09.2008 müssen alle für den Verzehr gefangenen Fische, ab dem 01.01.2009 (unter anderem) Mittels einem Betäubungsschlag auf den Hinterkopf und einem Kiemenschnitt getötet werden.

Merke: „Viele Wege führen nach Rom!“



Bevor man den Kiemenschnitt ansetzt, erhält der Fisch zwecks Betäubung einen kräftigen Schlag auf den Hinterkopf. Dann folgt der Kiemenschnitt und dabei geht es darum, dass die Herz – Kiemenarterie, notabene zwischen dem Herz und den Kiemen, durchtrennt wird. Somit wird die Blutversorgung augenblicklich unterbrochen und der Fisch blutet aus.

Beim korrekten Kiemenschnitt geht es also darum, die Herz – Kiemenarterie zu durchtrennen und nicht dem Fisch den halben Kopf abzuschneiden. Selbstverständlich kann ein Kiemenschnitt so ausgeführt werden, dass man die Kopfunterseite komplett durchschneidet. Dagegen spricht nichts, ausser, dass solche Fischbilder in einem öffentlichen Bereich (Internet, Magazine u.s.w.), sicher nicht gerade anschaulich daher kommen würden.

Und so geht das mit dem „fotogenen“ Kiemenschnitt:



Nach dem Betäubungsschlag den Fisch von oben her in die Hand nehmen.



Mit Zeigefinger und Daumen die Kiemendeckel anheben, so dass man die Kiemen deutlich sehen kann. Ein spitzes und scharfes Messer ca mittig am Kiemenbogen ansetzen und durchstechen.



Dann das Messer mit gefühlvollen Schneidebewegungen (vor und zurück) nach unten führen, bis die Herz – Kiemenarterie durchtrennt ist. Dies ist gut daran zu erkennen, wenn das Blut spritzt.

Diese Form von Kiemenschnitt ist nicht komplizierter als diejenige Welche, die dem Fisch den halben Kopf abtrennt, aber, genauso Tierschutzgesetz konform.

Quellenangabe:

geschrieben am: 17. April 2009 / RR

www.felchenfischer.ch