



Tips zur Vorbereitung von Fischtrophäen

Hat man einen Fisch gefangen und denkt an eine Präparation, sollte dieser **unbeschädigt bleiben**. Der zappelnde Fisch ist deshalb so schnell wie möglich auf einen weichen Untergrund (z.B. eine Wiese) zu legen, damit die Flossen und das Schuppenkleid auf rauhem Boden keinen Schaden nehmen. Ein paar Farbfotos machen! (z.B. eine Seite des Fisches, Rücken- und Bauchseite, gespreizte Flossen, das geöffnete Maul, **wichtig** das arttypische Auge.

Bevor der Fisch getötet wird, sei es für die Küche oder die Präparation **muss** er **betäubt** werden.

Den Schädel decken wir mit einem Tuch ab und führen einen Schlag mit einem stumpfen Gegenstand auf die Hirnpatie aus (würde der Schlag ohne das Tuch durchgeführt könnte die Kopfhaut aufplatzen!).

Hinter dem Kiemendeckel wird ein Stich mit einem schmalen Messer schräg nach unten durchgeführt, um das Herz zu treffen.

Der Fisch wurde so ohne sichtbare äußerliche Verletzung getötet.

Ganzpräparate:

- niemals den Fisch schuppen.
- nicht aufschneiden und ausweiden.

Kopfpräparate:

- nicht zu kurz abschneiden (der häufigste Fehler), Brustflosse am Körper anlegen und ein reichliches Stück zugeben, dann gerade abtrennen.

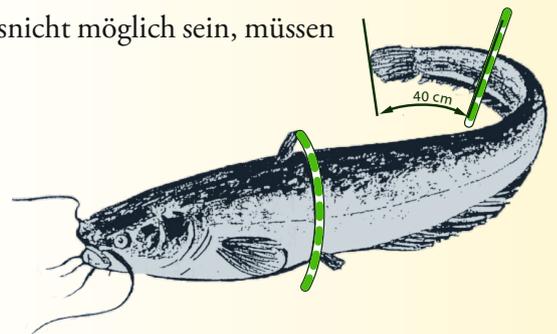
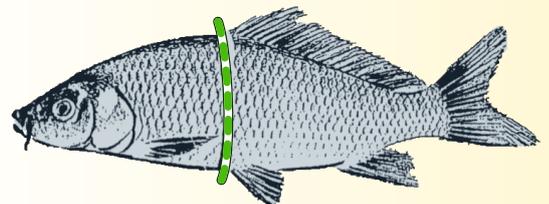
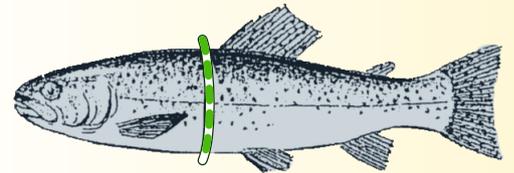
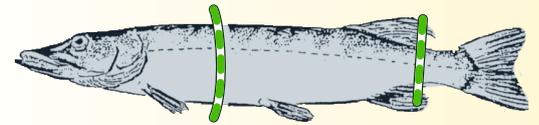
Kopf-Schwanz-Präparate:

- wie im vorigem beschrieben, braucht man den Kopf.
- beim Schwanz führt man den Schnitt vom Ende der Afterflosse durch (wie auf dem Bild).
- bei Welsen sollte der Schwanz schon eine Länge von 40 cm haben.

Den frischen Fisch kann man sofort zur Präparation bringen, sollte die nicht möglich sein, müssen Sie ihn einfrieren.

Weiterhin viel Erfolg beim Fischen!

Schnittführung in der Haut



Adresse:

Frank Pluntze / Einzelunternehmen
Rodelbergweg 8
12437 Berlin

Internet:

www.Praeparationswerkstatt.de

Telefon:

+49 (172) 31 51 44 8

E-Mail:

info@praeparationswerkstatt.de

