

## Sezieren von Fischen 2.6

### benötigtes Material pro Gruppe:

- Sezieranleitung – Praxismaterial 3.22 und 3.23
- 1 Forelle (Saibling), frisch gefangen und nicht ausgenommen!  
Max. 6 Stunden alt, ca. 25-35 dag
- 1 Sezierschere
- 1 Sezierpinzette
- 1 Fixiernadel
- Küchenrolle
- Behälter für die Abfälle
- 1 Unterlage aus Zeitung (ca. 10 Seiten)
- 1 Unterlage aus Alufolie, ca. so groß wie die Zeitung
- Geschirr- oder Handtücher
- Seife
- 2 weiße Blätter A4 und Schreibzeug je SchülerIn

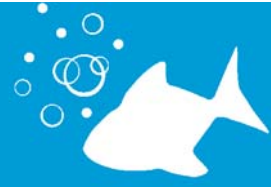
### ideale Jahreszeit:

Ganzjährig, ideal für die Arbeit im Winter

### zusätzliche Information:

- ▶ Kleinschuppige Fische wie Forellen oder Saiblinge eignen sich viel besser zum Sezieren als großschuppige Fische wie Karpfen. Außerdem sind Forellen zwischen 25 und 35 dag bereits geschlechtsreif, die Geschlechtsorgane sind dadurch normalerweise voll ausgebildet.
- ▶ Sollte die Zeitdauer zwischen Fang und Verbrauch länger als 6 Stunden dauern, ist es besser, die Fische einzeln einzufrieren. Forellen können bis zu 3 Monate problemlos eingefroren werden und brauchen ca. 3-4 Stunden, um vollständig aufzutauen.
- ▶ Bei ganz frisch gefangenen Fischen kann man u.U. noch die Herztätigkeit sehen – das ist ganz normal!
- ▶ Abfalleimer für die vier Müllsorten (Papier sauber, Metall, Biomüll und Restmüll) von Anfang an erhöhen die Arbeitshygiene ebenso wie genügend Seife und Handtücher für die Hände.
- ▶ Tipp für AnfängerInnen: Für den/die BetreuerIn ist es ratsam, vorher einmal eine Forelle zu sezieren, um ein Gefühl für die einzelnen Arbeitsschritte zu bekommen. Keine Angst – das Sezieren eines Fisches ist einfacher als Sie denken!





## 2.6a Sezieren einer Forelle für EinsteigerInnen

### Durchführung:

Problemlos ab der 4. Schulstufe möglich. Zeitaufwand ca. 1,5 Stunden.

Einteilung der Klasse in 2er-Gruppen, max. 6-8 Gruppen pro BetreuerIn. Ältere SchülerInnen (10.-12. Schulstufe) können den jüngeren assistieren.

Der Fisch wird zuerst von außen betrachtet und seine Körperteile – Praxismaterial 3.6 – benannt und erklärt. Jede/r SchülerIn fertigt eine Skizze nach Vorlage an.

Danach wird der Fisch nach der Sezieranleitung – Praxismaterial 3.22 und 3.23 – vorsichtig aufgeschnitten und präpariert. Von der Innenansicht ist ab der 10. Schulstufe eine Skizze anzufertigen. Als Vorlage können Praxismaterial 3.9 oder 3.12 dienen.

Die inneren Organe und deren Funktionsweise werden erklärt.



## 2.6b Sezieren von Fischen für Profis

### zusätzliches Material:

- Sezieranleitung aus dem Anhang „Sektion von Fischen für Profis“
- 1 Wanne mit Wachsboden, um den Fisch zu fixieren bzw. mit Wasser überdecken zu können
- 1 Pipette

### Vorbereitung:

Zur Vorbereitung ist die Aufarbeitung des Basiswissens unbedingt notwendig!

### Durchführung:

Für SchülerInnen ab der 11. Schulstufe. Zeitaufwand ca. 4 Stunden.

Vorgehensweise wie bei „Sezieren einer Forelle für EinsteigerInnen“, jedoch können bei SchülerInnen mit Vorkenntnissen auch karpfenartige Fische wie zB das Rotauge seziiert werden. Ideal geeignet für den Projektunterricht o.Ä.; Vorkenntnisse über Fische unbedingt notwendig.