## Ausflug zum Forellenhof an der Lotte

Im Rahmen unseres Praxisunterrichts besuchte unsere Klasse Kö25 den Forellenhof an der Lotte. Bei diesem Ausflug hatten wir die Möglichkeit, einen praktischen Einblick in die Haltung, Vorbereitung und Verarbeitung von Forellen zu bekommen. Dabei konnten wir unser theoretisches Wissen aus dem Unterricht durch eigene praktische Erfahrungen erweitern und verschiedene Arbeitsschritte selbst durchführen.



Zu Beginn erhielten wir von der Fischbiologin Miriam Maaß eine interessante Einführung in die fachgerechte Verarbeitung von Forellen. Sie erklärte uns zunächst, worauf bei der Vorbereitung und beim Umgang mit den Fischen besonders geachtet werden muss. Anschließend zeigte sie uns Schritt für Schritt, wie eine Forelle fachgerecht ausgenommen und anschließend filetiert wird.



Die Forellen waren zu diesem Zeitpunkt bereits betäubt, sodass wir selbst mit dem Ausnehmen beginnen konnten. Dabei entfernten wir vorsichtig die Innereien. Nach dem Ausnehmen wurde uns anschließend das fachgerechte Filetieren gezeigt. Mit einem Filetiermesser lernten wir, wie man die beiden Filets möglichst sauber vom Fischkörper löst. Dabei mussten wir besonders darauf achten, das Messer richtig zu führen und möglichst wenig Fleisch am Fischkörper zurückzulassen. Anschließend durften wir die Filets vakuumieren und beschriften. Im nächsten Praxisunterricht werden wir diese zubereiten und genießen.

Der Ausflug zum Forellenhof an der Lotte war für unsere Klasse eine interessante und lehrreiche Abwechslung zum normalen Unterricht. Durch die praktische Arbeit konnten wir die einzelnen Schritte der Fischverarbeitung selbst kennenlernen und unser Wissen über den fachgerechten Umgang mit Forellen erweitern. Besonders hilfreich war dabei die direkte Anleitung durch Frau Maaß, da wir die verschiedenen Arbeitsschritte nicht nur erklärt bekamen, sondern auch selbst ausprobieren konnten.

