

Wir sezieren eine Forelle

Endlich war es soweit, die Angel AG der Gesamtschule Kempen seziierte eine Forelle. Vor der Stunde waren wir schon sehr gespannt und als wir im Raum waren, bekamen wir nach ein paar Anweisungen unser Präparierbesteck.

Das bestand aus Pinzette, Schere, Präparier-Nadel und Skalpell. Dann holte unser Lehrer, Herr Ziemacki, die Forellen. Wir sollten als erstes die Forelle betasten und aufschreiben, wie sich die Haut und der Kiemendeckel anfühlt.



Danach betrachteten wir die Forelle etwas genauer und zeichneten die Forelle inklusive Seitenlinien-Organ und Flossen. Das hat schon viel Spaß gemacht, da es lustig war zu sehen was die anderen so zeichneten. Dann ging es los: Unser Lehrer bat uns zum Pult. Dort zeigte er uns wie wir die Forelle untersuchen sollen.





Nun waren wir in unseren 2er Teams vorbereitet und trennten als erstes den Kiemendeckel vorsichtig mit der Schere ab. Das war sehr schwierig, da der Kiemendeckel sehr hart war und wir die darunter liegenden Kiemenbögen nicht verletzen wollten. Wir waren fasziniert davon

wie die Kiemen aufgebaut sind. Als nächstes setzten wir mit der Schere am After an, um von da aus vorsichtig bis zu den Kiemen entlang zu schneiden. Dann sollten wir bis zur Seitenlinie hoch schneiden und das überschüssige Muskel-Haut-Stück heraus trennen. Jetzt konnten wir die ganzen inneren Organe sehen - das war alles sehr faszinierend! Wir hatten vorsichtig geschnitten und bei den meisten wurde kein Organ verletzt. Mich hat die Schwimmblase am meisten fasziniert. Manche waren so vorsichtig beim Sezieren, dass sogar noch Luft in der Schwimmblase war. Daraufhin holten wir Stück für Stück die Organe heraus und sahen: Magen, Darm, Leber, Niere, Galle, Herz und noch vieles mehr. Wir staunten, wie es in



so einem Fisch aussieht aber manchmal war es auch etwas komisch. Der Fisch von meinem Team hatte z.B. einen Stock im Magen. Dann war die Doppelstunde auch schon vorbei. Jetzt kam der weniger spannende teil „AUFFRÄUMEN“, der aber immer dazugehört. Dazu haben



wir unsere ganzen Fischreste entsorgt und unser Präparier besteck abgewaschen. Das war ein spannender Tag der Angel AG der Gesamtschule Kempen.