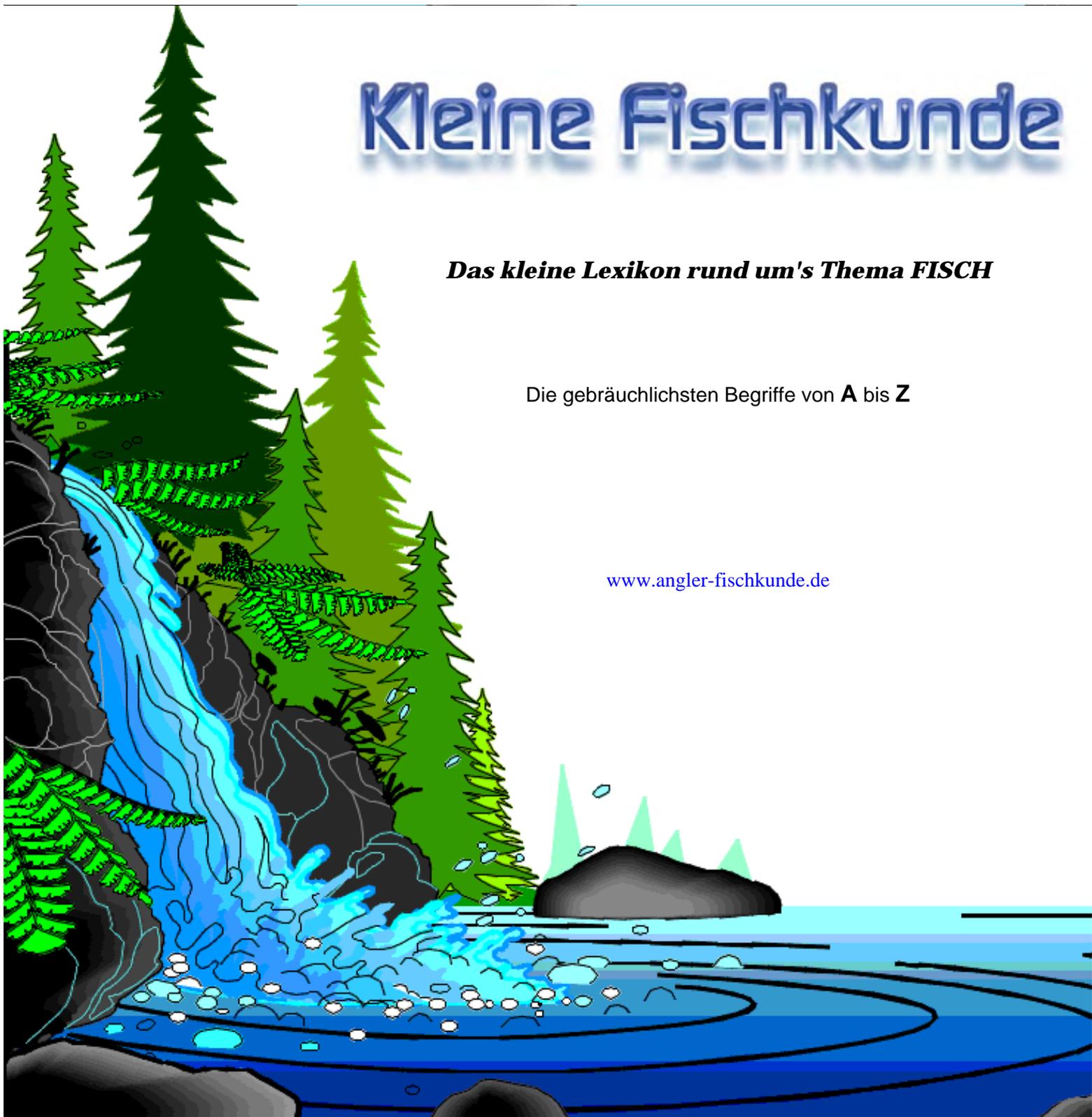


# Kleine Fischkunde

*Das kleine Lexikon rund um's Thema FISCH*

Die gebräuchlichsten Begriffe von **A** bis **Z**

[www.angler-fischkunde.de](http://www.angler-fischkunde.de)



A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

**A**

Aal  
Fluss-  
Meer-  
Aalbricke  
Aalbutt  
Aalrutte  
Aland(blecke)  
Alse  
Anchosen  
Anchovis  
Angler  
Appetitsild  
Äsche  
Austern  
Austenfisch

**B**

Bacalao  
Bachsaibling  
Barbe  
Barsch  
Fluß-  
See-  
Bartgrundelfisch  
Beluga  
Bismarckhering  
Blaufelchen  
Blaufisch  
Blei  
Brassen  
Bratbückling  
Bratfische  
Bratheringe  
Breitling  
Bricke  
Bromse  
Bückling  
Klein-  
Delikateß-  
-sfilet

**L**

Laberdan  
Lachs  
Lachsbückling  
Lachsforelle  
Lachshering  
Lamprete  
Languste  
Lebertran  
Leng  
Loup de mer  
Lotte  
Lumb  
Lumpfisch

**M**

Maifisch  
Mairenke  
Makrele  
Malossol  
Maräne  
Magaretenbutt  
Marinaden  
Fein-  
Kalt-  
Brat-  
Koch-  
Matjeshering  
Meeräsche  
Meerbarbe  
Merlan  
Miesmuschel  
Mülpe  
Muscheln

**N**

Nase  
Neunauge

**O**

Oktopus  
Ölsardinen

[Lachs-](#)  
[Lachshering](#)  
[Brat-](#)  
[Kipper](#)  
[Butterfisch](#)

## **D**

[Dampftran](#)  
[Delikateßhering](#)  
[Deutscher Kaviar](#)  
[Döbel](#)  
[Donaulachs](#)  
[Dornhai](#)  
[Dorsch](#)

## **E**

[Elritze](#)

## **F**

[Felchen](#)  
[Fischbein](#)  
[Fischdauerwaren](#)  
[Fische](#)  
    [gesalzene](#)  
    [getrocknete](#)  
[Fischeiweiß](#)  
[Fischfette](#)  
[Fisch-Filet](#)  
[Fischkarbonade](#)  
[Fischklöße](#)  
[Fischkonserven](#)  
[Fischleim](#)  
[Fischmehl](#)  
[Fischmilch](#)  
[Fischpasten](#)  
    [Anchovis-](#)  
    [Sardellen-](#)  
        [-butter](#)  
    [Herings-](#)  
    [Lachs-](#)  
        [-butter](#)  
    [Seelachs-](#)  
    [Seefisch-](#)  
    [Dorschleber-](#)  
    [Krabben-](#)  
    [Muschel-](#)  
[Fischräucherwaren](#)  
[Fischrogen](#)  
    [Kaviar](#)

## **P**

[Panzerkrebs](#)  
[Papageifisch](#)  
[Petermann](#)  
[Petermännchen](#)  
[Petersfisch](#)  
[Pilchard](#)  
[Plattfische](#)  
[Plötze](#)  
[Pökling](#)  
[Pollack](#)  
[Puttaal](#)

## **Q**

[Quappe](#)  
[Queller](#)

## **R**

[Rapfen](#)  
[Räucherdorsch](#)  
[Räucherfische](#)  
[Räucherhering](#)  
[Räuchern](#)  
[Räucherrollmops](#)  
[Red Snapper](#)  
[Renken](#)  
[Rheinanke](#)  
[Rheinsalm](#)  
[Ritterkrebs](#)  
[Rochen](#)  
[Rogen](#)  
[Rohrkarpfen](#)  
[Rollmops](#)  
[Romado](#)  
[Rotaugen](#)  
[Rotbarsch](#)  
[Rotfeder](#)  
[Rotforelle](#)  
[Rotkarpfen](#)  
[Rotscheer](#)  
[Rotzunge](#)  
[Rußnase](#)  
[Rutte](#)

## **S**

[Saibling](#)  
[Salm](#)  
[Salmling](#)

[Deutscher -](#)  
[Keta-Lachs-](#)  
[Geräucherter -](#)  
[Fischsalat](#)  
[Heringssalate](#)  
[Fischsalate](#)  
[Krabbensalat](#)  
[Fischsülze](#)  
[Fischtran](#)  
[Fischwaren](#)  
[Fischwurst](#)  
[Fleckheringe](#)  
[Fleckmakrelen](#)  
[Flunder](#)  
[Forelle](#)  
[Bach-](#)  
[See-](#)  
[Regenbogen-](#)  
[Lachs-](#)  
[Forellenstör](#)

## **G**

[Gabelbissen](#)  
[Garnelen](#)  
[Gewürzfische](#)  
[Glattbutt](#)  
[Goldbarsch](#)  
[Goldbutt](#)  
[Goldforelle](#)  
[Goldorte](#)  
[Granat](#)  
[Gräsling](#)  
[Graubutt](#)  
[Großkopf](#)  
[Grouper](#)  
[Grundeln](#)  
[Grundhai](#)  
[Gründling](#)

## **H**

[Haddock](#)  
[Haifische](#)  
[Hausen](#)  
[Hausenblase](#)  
[Hecht](#)  
[Hechtdorsch](#)  
[Heilbutt](#)  
[Hering](#)

[Sandfelchen](#)  
[Sardelle](#)  
[Sardellenpaste](#)  
[Sardine](#)  
[Schaltiere](#)  
[Scharbe](#)  
[Schellfisch](#)  
[Schied](#)  
[Schiel](#)  
[Schill](#)  
[Schillerlocken](#)  
[Schleie](#)  
[Schmerle](#)  
[Schnäpel](#)  
[Schneiderkarpfen](#)  
[Schollen](#)  
[Schertfisch](#)  
[Seeaal](#)  
[Seeforelle](#)  
[Seehase](#)  
[Seehecht](#)  
[Seelachs](#)  
[Seelaube](#)  
[Seeschwalbe](#)  
[Seestör](#)  
[Seeteufel](#)  
[Seewolf](#)  
[Seezunge](#)  
[Sepia](#)  
[Sild](#)  
[Spermazetiöl](#)  
[Spickaal](#)  
[Spierling](#)  
[Sprengling](#)  
[Sprotte](#)  
[Steinaal](#)  
[Steinbeißer](#)  
[Steinbutt](#)  
[Sterlet](#)  
[Stint](#)  
[Stockfisch](#)  
[Stör](#)  
[Stremellachs](#)  
[Streifenbrasse](#)  
[Strömling](#)  
[Strommaräne](#)  
[Struffbutt](#)

[Matjes-](#)  
[Voll-](#)  
[Leer-](#)  
[Salz-](#)  
[Lachs-](#)  
[Brat-](#)  
[Gelee-](#)

[Heringsbückling](#)

[Heringshai](#)

[Heringssalat](#)

[Hornhecht](#)

[Huchen](#)

[Hummer](#)

[Hundshai](#)

[Hundszunge](#)

## **I**

[Ihlen](#)

## **J**

[Juwel-Zackenbarsch](#)

## **K**

[Kabeljau](#)

[Kalbfisch](#)

[Karausche](#)

[Karpfen](#)

[Katfisch](#)

[Katzenhai](#)

[Kaulbarsch](#)

[Kaviar](#)

[Kieler Sprotten](#)

[Kipper](#)

[Kleiß](#)

[Kliesche](#)

[Klippfisch](#)

[Knurrhahn](#)

[Köhler](#)

[Krabben](#)

[Krake](#)

[Kräuterhering](#)

[Krebsbutter](#)

[Krebse](#)

[Krebserzeugnisse](#)

[Kreßling](#)

[Kronsardinen](#)

[Krustentiere](#)

## **T**

[Thunfisch](#)

[Tiefseekrabbe](#)

[Tilapia](#)

[Tintenfisch](#)

[Titling](#)

[Tran](#)

[Trüsche](#)

## **U**

[Ukelei](#)

## **V**

[Venusmuscheln](#)

[Victoriabarsch](#)

## **W**

[Wale](#)

[Walöl](#)

[Warat](#)

[Weißfelchen](#)

[Weißfisch](#)

[Weißling](#)

[Wels](#)

[Wittling](#)

[Wolfsbarsch](#)

[Wollhandkrabbe](#)

[Wrackheringe](#)

## **Z**

[Zackenbarsch](#)

[Zander](#)

[Zärte](#)

[Ziege](#)

[Zungen](#)

# Kleine Fischkunde A



- **Aal**, schlangenförmiger Fisch aus der Familie der Knochenfische (Teleostei). Die wichtigsten Arten sind der Flusaaal und der Meer- oder Seeaal.

Der Flusaaal (*Anguilla vulgaris*) laicht im Atlantischen Ozean etwa bei den Bermudas-Inseln, von wo die Brut zu den Flussmündungen wandert. Die dreijährigen, 7 cm langen, durchsichtigen *Glasaale* steigen dann flussaufwärts und machen eine 5-10-jährige Wachstumsperiode durch. In dieser Zeit färben sie sich allmählich dunkel. Der noch nicht geschlechtsreife *Gelb- oder Grünaal* ist auf dem Rücken olivgrün bis blauschwarz, am Bauch gelblichweiß gefärbt. Die Rückenflosse beginnt in der Mitte des Körpers und geht um das schmaler werdende, rundliche Körperende auf der Bauchseite bis zum After. Die Bauchflossen fehlen. Die sehr kleinen, nicht sichtbaren Schuppen sind in die Haut eingebettet. Nach der Kopfform unterscheidet man *Spitzköpfe* mit schmalen Kopf und *Breitköpfe*. Beide Arten haben einen überstehenden Unterkiefer. Am Ende der Wachstumsperiode verwandelt sich der Gelbaal in den *Blankaal* (auch Schwarz- oder Silberaal). Der Rücken wird dunkler, der Bauch weiß und Haut und Fleisch fester. Der Blankaal wandert dann wieder dem Meer zu, laicht dort und kehrt nicht mehr in die Flüsse zurück.



Der Blankaal wird bei uns am häufigsten gefangen; seine Größe ist sehr unterschiedlich. Die Männchen werden kaum länger als 50 cm und bis ¼ kg schwer, während die Weibchen Längen und Gewichte von 1¼ m bzw. 6 kg erreichen. Der kleiner bleibende Spitzkopf wird wegen seines feinen Geschmacks und zarten Fleisches höher geschätzt als der etwas gröbere Breitkopf. Die beste Qualität liefern Flusaaale von etwa 70 cm Länge und 1 kg Gewicht. Nicht ausgewachsene Aale stehen den Blankaalen an Qualität nicht nach.

Der Aal wird frisch, mariniert -> [Aalbricke](#) und in Gelee gegessen. Geräuchert kommt er als *Spickaal* in den Handel. Der Aal ist infolge seines hohen Fettgehaltes (25% und mehr) ziemlich schwer verdaulich.

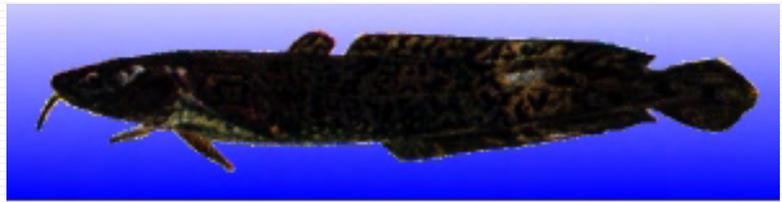
Der Meer- oder Seeaal (*Conger vulgaris*), ähnelt dem Flusaaal; er lebt vorwiegend in Küstengewässern, wird bisweilen über 3 m lang und bis 50 kg schwer. Im Gegensatz zum Flusaaal hat er einen überstehenden Oberkiefer und eine nahe dem Kopf beginnende Rückenflosse. Der Schwanz ist langgestreckt und zugespitzt. Das Fleisch ist grob und weniger schmackhaft als das des Flusaaales.



Vielfach werden auch der -> [Dornhai](#) bzw. Zubereitungen dieses Fisches als Seeaal bezeichnet.

- **Aalbricke**, kleiner, gebratener, in Würzessig marinierter Aal.
- **Aalbutt**, Bezeichnung für -> [Rotzunge](#) (Familie der Schollen).

- **Aalrutte**, Aalruppe, Aalquappe, Rutte, Trüsche (*Lota lota*), gehört zu den Kehl-Weichflossern und ist der einzige im Süßwasser vorkommende Vertreter der Dorschfamilie. Sie hat einen kleinen



Kopf mit breitem Maul und Bartfaden am Kinn, langen, seitlich zusammengedrückten Schwanz, kehlständige Bauchflossen und runde, zarte, kleine Schuppen. Die Farbe ist olivgrün, dunkelbraun marmoriert mit helleren Seiten. Die Aalrutte kommt weitverbreitet vor. Das Fleisch ist weiß, leicht verdaulich und wird geräuchert besonders geschätzt.

- **Aland(blecke)** (*Indus melanotus*), Fisch aus der Familie der Karpfen. Die rote Form ist unter dem Namen Goldorfe bekannt. Im Fischhandel ohne Bedeutung.

- **Else**, Bezeichnung für -> [Maifisch](#), Familie der Heringe.

- **Anchosen** sind *Sprotten* oder *Heringe*, die in Salz (Salzlake) und Zucker - bei Anchovis und Appetitsild auch unter Beigabe von Gewürzen - einen Reifungsprozess durchgemacht haben und mit einer gewürzreichen, auch zuckerhaltigen Salzlake oder einem gewürztem schmackhaften Aufguss versehen sind. Sie sind für beschränkte Zeit haltbar gemacht, müssen kühl gelagert werden und sind zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.

- **Anchovis** (*Anschivis*) ist die Bezeichnung für verschiedene Fischzubereitungen. In Deutschland und in den nordischen Ländern wird sie für ein Spezialfabrikat der -> [Anchosen](#), nämlich in Salz und Zucker unter Beigabe von *Gewürzen* zubereitete *Sprotten*, verwendet. Bei ausländischen Fabrikaten, insbesondere aus Italien und Frankreich, werden damit solche aus *Sardellen* (*Anchois*) bezeichnet, deren Zubereitung im Salzen besteht und daher eine ganz andere Zusammensetzung haben.

- **Angler**, -> [Seeteufel](#) (*Lophius piscatorius*), ist ein schmackhafter Seefisch, der oben braun, an der Unterseite weiß gefärbt ist. Er bewohnt den Atlantischen Ozean, die Nordsee, das Mittelmeer und kommt auch in den westlichen Teilen der Ostsee vor. Der Angler wird bis 1,80 m lang. Der Fisch kommt filetiert, auch geräuchert in den Handel.

- **Appetitsild** -> [Anchosen](#)

- **Äsche**, Äscher, Asch, Mailing, Gräsling, Kreßling, Strommaräne (*Thymallus vulgaris*), ist ein wohlschmeckender Flussfisch aus der Familie der Lachse, kommt jedoch selten auf den Markt. Die Äsche wird wie die Forelle zubereitet.



- **Austern** (*Ostrea edulis*) haben einen von einer zweiklappigen Schale umgebenen Körper. Sie gehören in der Ordnung der Weichtiere zu den Muscheln. Die Schalen sind unregelmäßig und ungleich. Die Austern sind an den westeuropäischen Küsten, im Mittelmeer und besonders an der Ostküste von Nordamerika weit verbreitet. Sie siedeln sich auf Fels- oder Sandbänken bis zu einer Tiefe von 40 m Kolonienweise an (Austernbänke). Zur Zucht von Austern werden solche Austernbänke auch künstlich angelegt. Derartige "Austernparks" befinden sich an der deutschen Nordseeküste und an den Küsten von England, Frankreich, Belgien, Holland und Nordamerika. Die etwas vom vierten Jahr an marktfähigen Austern werden von September bis April durch losbrechen - schaben von den Austernbänken gefangen. In den Monaten ohne "r" sind sie mager und unschmackhaft.

Die als nahrhafte Delikatesse geschätzte Auster wird frisch und unzubereitet gegessen; daneben wird sie auch gebacken oder gedämpft für Suppen, Pasteten und Ragouts verwendet. Vor dem Gebrauch müssen die Austern gründlich gewaschen

werden.

Nach der Art der Austernbänke unterscheidet man Felsen- und Sand- oder Lehmaustern. Die Felsenaustern sind im Geschmack vorteilhafter. Im Handel wird vielfach auch des Herkunftsland angegeben. Nach der Größe und Gleichmäßigkeit der Austern werden drei Qualitäten unterschieden: *Imperiales*, *erste* und *zweite Sorte*. Austern dürfen nur ganz frisch genossen und verarbeitet werden. Offene Muscheln müssen, da diese meist tot und gesundheitsschädlich sind, entfernt werden.

Die Austern werden in schwachem Salzwasser, in Fässern und sehr kühl transportiert und gelagert.

➤ **Austernfisch**, -> [Seewolf](#).

---



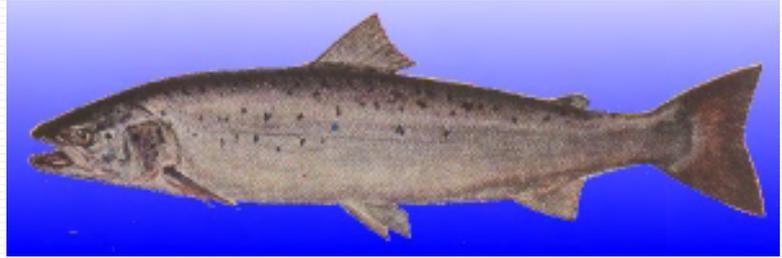
- **Dampftran**, durch Wasserdampf aus Fischlebern gewonnener -> [Lebertran](#).
  - **Delikateßhering**, mariniertes aus nicht entgrätetem, ausgenommenem, frischem Hering ohne Kopf. (-> [Marinaden](#).)
  - **Deutscher Kaviar**, gesalzener, auch unter Zusatz einer gewürzten Bindemasse hergerichteter Roggen (Eier) von See- und Süßwasserfischen.
  - **Döbel** (*Squalius cephalus*) ist ein in Mitteleuropa häufig vorkommender karpfenartiger Weißfisch. Er hat schwarz geränderte Schuppen, einen schwarzgrünen Rücken, die Seiten sind gelbgrün. Der Döbel ist für den Fischhandel ohne Bedeutung.
  - **Donaulachs**, Bezeichnung für -> [Huchen](#).
  - **Dornhai** (*Acanthias vulgaris*), auch unter dem Namen Dornfisch oder Seeaal (vgl. [Aal](#)) im Handel. Der zur Ordnung der Haie gehörende Knorpelfisch hat einen rundlichen Körper, aber im Gegensatz zum Aal kein Grätenskelett. Der Dornhai wird bis 1 m lang und 10 kg schwer. Das Fleisch ist rötlich gestreift. Der Dornhai ist der am zahlreichsten in europäischen, vor allen Dingen in britischen Gewässern vorkommender Hai.
- Die enthäuteten, von den Bauchseiten befreiten Rumpfstücke werden geräuchert, als Kochmarinaden in Gelee oder als Fischdauerwaren hergestellt. Die enthäuteten, ausgeschnittenen Bauchlappen werden geräuchert als *Schillerlocken* gehandelt
- **Dorsch** oder Kabeljau (*Gadus morrhua*) gehört zur Familie der Gadiden. Der Fisch wird in Skandinavien stets als Dorsch bezeichnet. In Deutschland findet man diesen Namen nur bei Fischen aus der Ostsee (Jung- oder Zwergform des Kabeljau), während solche aus der Nordsee und dem Atlantik als -> [Kabeljau](#) gehandelt werden. Er wird frisch und in verschiedenen Zubereitungen, geräuchert als *Räucherdorsch* (ganz oder in Stücken), gesalzen als *Laberdan*, getrocknet als *Stockfisch* und gesalzen und getrocknet als *Klippfisch* geliefert.
  - *Dorschleber* dient zur Gewinnung von Lebertran. Sie wird auch als *Dorschleberwurst* und *Dorschleberpastete* verarbeitet. (-> [Fischwurst](#))





■ **Laberdan**, gesalzener, in Fässer verpackter -> [Kabeljau](#).

■ **Lachs**, Salm (*Salmo salar*), ist ein zur Familie der Lachse gehörender Raubfisch mit gestrecktem, rundlichem Leib, verhältnismäßig kleinem Kopf und bis unter die Augen gespaltenem Maul. Färbung und Zeichnung sind je nach Geschlecht, Alter, Jahreszeit usw. verschieden. Im allgemeinen ist er auf dem Rücken blaugrün, seitlich und unten silberweiß gefärbt. Alle zur Familie der Lachse gehörenden Fische sind an der strahlenlosen Fettflosse zwischen Rücken- und Schwanzflosse zu erkennen.



Der das Eismeer, den nördlichen Atlantischen Ozean, die Nord- und Ostsee bewohnende Lachs wandert zum Laichen die Flüsse hin auf, weil sich seine Eier nur im fließenden Wasser reiner Quellbäche und Flüsse entwickeln. Der alljährlich in den Mündungen der großen Flüsse Europas erscheinende Lachs zieht zugweise stromaufwärts. Derselbe Fisch sucht meist wieder denselben Fluss auf. Stromschnellen und ähnliche Hindernisse überspringt der Lachs während seines Zuges. Zum Überwinden größerer Hindernisse werden in den Flüssen an Stauwehren usw. sogenannte Lachsleitern gebaut.

Der Lachs wird 1,5 bis 2 m lang und bis 45 kg schwer, ist jedoch meist viel kleiner und nur etwa 5 bis 10 kg schwer. Für den Lachs, der einer Schonzeit unterliegt, ist beim Fang eine Mindestgröße von 50 cm vorgeschrieben; die beste Handelsware bilden Fische von etwa 1,5 m Länge und 15 bis 20 kg Gewicht.

Das Fleisch des „zu Berge“ (stromaufwärts) ziehenden Fisches ist rötlich, sehr fett und wird hoch geschätzt. Das Fleisch des „zu Tal“ ziehenden Fisches ist nach der Eiablage und dadurch, dass die Lachse im Süßwasser nicht fressen, weichlich, mager und minderwertig. Die jungen Lachse ziehen nach etwa 16 Monaten dem Meere zu.

Im Stromgebiet der Donau fehlt der Lachs vollkommen (dort ist der dem Lachs sehr ähnliche -> [Huchen](#) heimisch), dagegen wird er in Nordamerika in großen Mengen gefangen.

Der Lachs kommt sowohl in frischem wie auch in be- und verarbeitetem Zustand in den Handel.

Gesalzener Lachs dient als Rohware für die Herstellung von Lachserzeugnissen. Die Verarbeitung aus frischem oder gesalzenerem Lachs erfolgt auf verschiedene Weise. Wird der Lachs geräuchert, so werden hergestellt:

Geräucherter Lachs, aus heißgeräuchertem Lachs. In Streifen geschnitten heißt er Stremellachs.

Räucherlachs, aus kaltgeräuchertem Lachs. Er wird meistens im Aufschnitt verkauft.

Geräucherter Lachs wird ferner zu Scheiben und Schnitzeln verarbeitet und in Öl eingelegt. Diese Ware trägt die Bezeichnung „Lachsscheiben in Öl“, „Lachsschnitzel in Öl“.

■ **Lachsbückling** ist ausgenommener, kaltgeräucherter Salzhering.

- **Lachsforelle**, nicht mehr übliche Bezeichnung für die Meerforelle und die rotfleischige Bachforelle. (-> [Forelle](#).)
- **Lachshering**, kalt geräucherter, gekehlt oder ungekehlt, nicht ausgenommener Salzhering.
- **Lamprete** (Fisch), Name für Meerneunauge. (-> [Neunauge](#).)
- **Langusten**, Panzerkrebse, Ritterkrebse (Loricata), sind scherenlose Krebse; der bekannteste Vertreter dieser Gattung ist die gemeine *Languste* (*Palinurus vulgaris*), auch *Stachelhummer* genannt, weil sie am ganzen Rücken mit langen Dornen versehen ist. Sie ist von rötlichvioletter Farbe, gelbflechtig, wird bis ½ m lang und bis 6 kg schwer. Die Languste findet sich am häufigsten im Mittelmeer, auch an der West- und Südküste von England und Irland. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

Beim Kochen wird die Languste rot. Der kräftige Schwanz muss bei der lebenden und gekochten Languste gekrümmt sein. Tiere mit gestrecktem Schwanz sind nicht zu genießen.

- **Lebertran** ist das aus den Lebern von Kabeljau, Dorsch und Schellfisch geschmolzene oder ausgepresste fette Öl. Der Lebertran wird vorwiegend aus Dorschlebern an Bord der Fischdampfer gewonnen, wo die Lebern sogleich mit Dampf ausgeschmolzen werden. Der so gewonnene Rohtran wird dann in Landanlagen in Separatohren von Wasser, Schmutz und Schleimstoffen befreit.

Lebertran ist ein trocknendes Öl und soll zu medizinischen Zwecken hell und klar sein und nur schwachen Fischgeruch haben. Das deutsche Arzneibuch bezeichnet als Lebertran (*Oleum Jecoris Aselli*):

„Das aus den frischen Lebern von *Gadus morrhua* und anderen *Gadus*-Arten durch Erwärmen mit Wasserdampf gewonnene Öl, das nach dem Abkühlen bis unter 0° von den leicht erstarrenden Anteilen getrennt ist. Lebertran enthält neben dem leicht verdaulichen Fett die Vitamine A und D, ferner wichtige Spurenelemente und wird gegen englische Krankheit (Rachitis), Skrofulose bei Kindern (besonders in Form wohlschmeckender Emulsionen), ferner auch als hochwertiges Stärkungsmittel verabreicht. Lebertran ist in sorgfältig gereinigten, trockenen, bis unter den Stopfen gefüllten, gut verschlossenen Gefäßen kühl und vor Licht geschützt aufzubewahren. Frischer Lebertran darf nicht zu älteren Lebertranresten gefüllt werden.

Für die Verwendung von Lebertran als Stärkungsmittel befinden sich zahlreiche Zubereitungen, z. B. Emulsionen mit Eiern und Fruchtsäften, im Handel. Der Lebertrangehalt der Emulsionen soll mindestens 40 % betragen. Lebertran wird auch äußerlich zur Wundheilung usw. in Form von Lebertransalben verwendet, geringere Sorten werden in der Sämischedergerberei, zu Schmierseifen und Schuhfetten gebraucht.

- **Leng**, Lengfisch (*Molva vulgaris*), Fisch aus der Familie der Dorsche, kommt in der ganzen Nordsee, besonders an den englischen Küsten, bei Island und an der Nordküste Norwegens vor.



Er hat einen langgestreckten, nahezu aalartigen Körper, einen dunklen Rücken, weißen Bauch und einen langen Bartfaden. Der ganze Fisch ist marmoriert gefleckt. Der Leng wird bis 2 m lang und 25 kg schwer. Er hat ziemlich grobes Fleisch.

Der blaue Leng (*Molva abyssorum*), eine ähnliche Art, lebt an der norwegischen Küste in 200-500 m Tiefe. Im Handel wird er auch Blaunaal genannt. Er ist ein guter Speisefisch.

- **Loup de mer** -> [Wolfsbarsch](#)
  - **Lotte**, Bezeichnung für -> [Angler](#); -> [Seeteufel](#)
  - **Lumb**, Brosme (*Brosmius brosme*), auch Seequappe genannt, gehört zur Familie der Dorsche, wird bis 1 m lang und sieht dem Leng ähnlich, hat jedoch nur eine Rückenflosse. Der Fisch hat weißes, schmackhaftes Fleisch. Er ist besonders auf den nordeuropäischen Fischmärkten vertreten.
  - **Lumpfisch**, Bezeichnung für -> [Seehase](#).
-



• **Kabeljau**, Dorsch (*Gadus morrhua*), gehört zur Familie der Dorsche. Er bewohnt den nördlichen Atlantischen Ozean, die Nord- und Ostsee. Nach dem Hering ist der Kabeljau der wichtigste Speisefisch. Er wird bis 1,5 m lang und bis 50 kg schwer, kommt aber stets erheblich kleiner und leichter auf den Markt. Im Handel werden die alten, großen Fische Kabeljau genannt, die kleineren und jüngeren auch Dorsch. Die in der Ostsee lebenden Tiere bleiben, auch wenn sie alt werden, klein und werden immer als Dorsche bezeichnet. Der Kabeljau hat einen etwas zurückstehenden Unterkiefer mit einem langen Bartfaden, ein bis drei Rückenflossen, zwei Afterflossen. Die Färbung ist oben und seitlich grünlich oder bräunlich mit dunklen Flecken, die aber nach dem Tode bald abblassen. Der Bauch und die Seitenlinie sind weiß, der Leib ist mit kleinen Schuppen bekleidet.



Wenn sie nicht frisch zum Versand gelangen, kommen die Fische auch geköpft, ausgeweidet, in zwei Hälften geschnitten und an der Luft getrocknet als Stockfisch in den Handel. Andere werden gesalzen und auf Klippen getrocknet (*Klippfische*) oder eingesalzen in Fässer verpackt (*Laberdan*).

Aus der Leber des Kabeljaus wird -> [Lebertran](#) gewonnen. Die Köpfe und die übrigen Abfälle werden in großen Fischmehlfabriken zu Fischmehl (Futtermehl) verarbeitet.

• **Kalbfisch**, Bezeichnung für geräucherten -> [Heringshai](#).

• **Karassche**, Schneiderkarpfen (*Carassius carassius*), ist ein Fisch aus der Familie der Karpfen, der in den Süßwässern Mittel- und Osteuropas, aber auch in den Brackwassern der Ostsee vorkommt. Die Karassche hat kurz vor der Schwanzflosse einen schwarzen Fleck, keine Barteln, braungrauen Rücken und wird bis zu 4 kg schwer. Sie wächst langsam; das



Fleisch ist wohlschmeckend. Eine kleinere Abart der Karassche, *Gibel* (Teichkarassche) genannt, wird nur 10-15 cm lang. Die Karassche ist sehr zählebig und kann in feuchtem Moos verpackt auch lebend versandt werden.

■ **Karpfen** (*Cyprinus carpio*) ist einer der feinsten Nutz- und Zuchtfische, ein Knochenfisch aus der Familie der Karpfen. Sein Fleisch ist gelbbrot und sehr fett, wohlschmeckend und leicht verdaulich. Der Karpfen wird bis 1 m lang und bis 15 kg schwer. Der Kopf ist groß und dick, das Maul hat vier Bartfäden, die Lippen sind stark, die Rückenflosse reicht über den halben



Körper. Bei edlen Sorten ist der Rücken stark gewölbt und dunkelblau, der Bauch und die unteren Seitenteile sind schmutziggelb, die Flossen rötlich. Hauptarten des Teichkarpfens sind der Spiegelkarpfen mit einzeln oder in Reihen stehenden, großen, glänzenden Schuppen, besonders in der Nähe der Seitenlinie, der Schuppenkarpfen mit gleichmäßig normaler Beschuppung und der schuppenlose Lederkarpfen.

Flusskarpfen sind von gestreckter Gestalt; für den Handel haben sie keine große Bedeutung, da der Karpfen fast ausschließlich in Teichen gezüchtet wird.

Am meisten wird der Karpfen von Dezember bis Januar gegessen (Weihnachts-, Neujahrskarpfen). Der Schlammgeruch und -geschmack, der den in Teichen gehaltenen Karpfen zuweilen anhaftet, ist durch 24-stündiges Einsetzen der Fische in reines, fließendes Wasser zu beseitigen.

■ **Katfisch**, Bezeichnung für -> [Steinbeißer](#)

■ **Katzenhai**, der kleingefleckte (*Scyllium canicula*) und der großgefleckte (*Sc. catulus*) sind gelbrötlich und bis 1 m lang. (-> [Haifische](#).)

Der *Hundshai*, Grauhai (*Galeus canis*), hat einen grauen Rücken ohne Flecke und ist etwa 1 m groß. Von ähnlicher Größe und bläulicher Farbe ist der *glatte Hai* (*Mustelus vulgaris*).

■ **Kaulbarsch** (*Acerina cernua*), Fisch aus der Familie der Barsche, der etwa 15-25 cm lang und ½ kg schwer wird. Rücken blaugrün mit feinen dunklen Flecken, Seiten gelbgrün, Bauch weißlich, Kopf kegelförmig mit großen Augen. Der vordere Teil der Rückenflosse trägt Stacheln. Der Kaulbarsch ist ein billiger Fisch, der in Ostdeutschland gern zu Fischsuppen verwendet wird.

■ **Kaviar** nennt man den gesalzenen Rogen (Fischeier) von Störarten. Teilweise werden auch Rogen anderer Fische zu Kaviar verarbeitet.

Kaviar hat einen sehr hohen Nährwert, ist aber wegen seines hohen Preises ein Luxusartikel. Er ist um so besser, je größer, durchscheinender und voller das "Korn" ist. Die Oberfläche muß trocken, Geruch und Geschmack müssen mild, fischartig (austernartig) sein. Die Farbe ist grau. Als verdorben gilt Kaviar, der zusammengeschrumpft, schmierig, schimmelig, vielleicht sogar ranzig und von saurem Geschmack ist.

Man unterscheidet echten Kaviar und Kaviarersatz. *Echter Kaviar* besteht aus den sturkhäutigen, großkörnigen Eiern der Störarten Russlands, vor allem von *Sterlet* und *Hausen*, die im Schwarzen und Kaspischen Meer und den dort einmündenden Flüssen leben. Die feinste Sorte ist der russische *Astrachan-Kaviar*, der als *Malossol* gehandelt wird. *Beluga-Kaviar* stammt vom Hausen. Echter Kaviar ist schwach gesalzen und mild im Geschmack.

*Kaviarersatz* sind alle anderen Kaviararten aus den Eiern von Süß- und Seewasserfischen.

- *Deutscher Kaviar* besteht aus frischem Regen vom Seehasen. Er ist feinkörnig und ergibt einen preiswerten und schmackhaften Kaviarersatz. Er wird gefärbt.
- *Roter Kaviar* oder *Keta-Kaviar* wird aus Lachsrogen hergestellt und ist nicht gefärbt.
- *Dorschrogenkaviar* und *Heringsrogenkaviar* werden ebenfalls gehandelt.

Kaviar verdirbt leicht und muss auf Eis gelegt werden. Zuweilen wird er mit Urotropin oder Benzoesäure konserviert.

- **Kieler Sprotten**, heißgeräucherte -> [Sprotten](#).
- **Kipper**, kaltgeräucherter, auseinandergeklappter, frischer Hering.
- **Kleiß**, Bezeichnung für -> [Glattbutt](#).
- **Kliesche**, Scharbe (*Pleuronectes limanda*), gehört zur Familie der Schollen. Die Haut ist gleichmäßig rau und von hellbräunlicher Farbe. Die Seitenlinie ist über der Brustflosse halbkreisförmig gebogen. Die Kliesche wird bis 40 cm groß; als Speisefisch weniger begehrt.
- **Klippfisch** wird aus Dorscharten, z. B. Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch und Seelachs, hergestellt. Der von Eingeweide und Kopf befreite Fisch wird der Länge nach zerteilt, nass oder trocken gesalzen und nach der Salzreife auf Klippen oder in Trockenkammern getrocknet. Klippfisch muss vor der Zubereitung etwa 30 Stunden gewässert werden. Als Lutefisch oder Pannfisch bezeichnet man einen unter Zusatz von Salzlake wieder aufgeweichten Klipp- oder Stockfisch.
- **Knurrhahn** wird oft mit ähnlichen Fischen verwechselt. Der Name Knurrhahn deutet die Fähigkeit dieser Fische an, knurrende Laute von sich zu geben. Der rote Knurrhahn (*Trigla hirundo*) auch Seeschwalbe und Petermann genannt, ist auf der oberen Körperhälfte lebhaft rot gefärbt, auch auf den schwärzlichen bis bläulichen Brustflossen hat er weiße oder rote Strahlen. Der graue Knurrhahn (*T. gurnardus*) ist etwa 30 cm lang und auf dem Rücken graubraun mit hellen Flecken. Er hat vor der Brustflosse ebenfalls drei fingerförmige Strahlen. Der graue Knurrhahn ist häufiger als der rote, ist aber auch erheblich billiger, da er klein ist und viel Abfall hat. Das Fleisch beider Arten ist wohlschmeckend.
- **Köhler**, Blaufisch (*Gadus virens*), auch Seelachs genannt (obwohl er mit dem echten Lachs nicht verwandt ist), gehört zur Familie der Dorsche. Er wird in der nördlichen Nordsee, an der norwegischen, schottischen und isländischen Küste gefangen. Sein Name rührt daher, dass sein Maul innen schwarz ist. Der Rücken ist schwarzgrün, die Seiten sind heller. Er wird etwa 75 cm lang. Köhler wird meist zu Seelachserzeugnissen (Lachsersatz), als Karbonadenfisch und in den Klippfischfabriken verarbeitet. Sein grau-rötliches Fleisch ist schmackhaft und billig, aber nicht dem des Kabeljaus gleichwertig.



- **Krabben**, naturwissenschaftlich die Bezeichnung für Strandkrabben, Taschenkrebse und andere in vielen Arten vorkommende Seekrebse (z. B. *Cancer pagarus*). Sie sind *Kurzschwanzkrebse*. Kleinere wie auch größere Arten werden in Küstengegenden viel gegessen. Besonders geschätzt ist die Strandkrabbe.

In den Küstengegenden wird die Bezeichnung "Krabben" auch für frische und zubereitete -> [Garnelen](#) (Granat) verwendet. Wegen der größeren Bedeutung dieser Art versteht man handelsüblich daher unter Krabben in erster Linie Garnelen. Man kennt folgende Krabbenerzeugnisse:

- *Krabben, Garnelen, Granat*, aus frisch nach dem Fang in kochsalzhaltigem Wasser gargekochten, an der Luft gekühlten, durch Einstreuen von Kochsalz für kürzere Zeit haltbar gemachten Krabben, Garnelen, Granat.
- *Krabbenfleisch* aus frisch nach dem Fang in kochsalzhaltigem Wasser gargekochten und an der Luft gekühlten Krabben, Garnelen, Granat. Es wird durch Entschälen gewonnen und durch Vermischen mit Kochsalz für kürzere Zeit haltbar gemacht.
- *Krabben in Dosen*, Krabbenkonserven, mit oder ohne Aufguss luftdicht verschlossenen Behältnissen gepacktes und durch haltbar gemachtes Krabbenfleisch.
- *Krabbenextrakt*, stark eingedickter Auszug aus vorbehandelten Krabben, Garnelen, Granat.
- *Krabbensalat*, aus Fleisch von Krabben, Garnelen, Granat. Man unterscheidet: Krabbensalat mit Mayonnaise, Krabben in Mayonnaise, aus 50 % Krabbenfleisch und 50% Mayonnaise (Salatmayonnaise). Krabbensalat mit Tunke, Krabben in Tunke, aus 50% Krabbenfleisch und 50% Tunke (Salattunke).

- **Krake** -> [Oktopus](#)

- **Kräuterhering** -> [Anchosen](#).

- **Krebsbutter** wird hergestellt aus ausgezogenen Teilen von abgekochten Flusskrebsarten oder aus Krebsmehl (-> [Krebserzeugnisse](#)) mit mindestens 50 % der Gesamtmasse Butterfett. Künstliche Färbung und Verwendung anderer Fette neben Butter ist unzulässig, ebenso dürfen Erzeugnisse, die aus Schalen, Scheren oder Beinen gekochter Krebse durch Sieden in Butter hergestellt sind, nicht als Krebsbutter gehandelt werden.

- **Krebse** sind wasserbewohnende, durch Kiemen atmende Gliederfüßler. Sie gehören zu den Krustentieren (Crustaceae). Für den Küchengebrauch dienen *Meerkrebse* (Hummer, Langusten) und *Süßwasserkrebse*. Der gewöhnliche *Flusskrebs* (*Astacus fluviatilis*) ist ein langschwänziger Zehnfüßler, besitzt zwei Paar Fühler, fünf Paar kräftige Brustbeine, von denen das erste zu Scheren



ausgebildet ist, eine ungegliederte Kopfbrust, gestielte Augen und einen wohlentwickelten Schwanz. Der Krebs erreicht eine Länge von etwa 20 cm. Er wächst langsam. Sein Panzer ist grünlichbraun, kommt aber in allen Farbtönen vor. Oft weist der Panzer schwarze Flecke auf, die durch Fadenpilze verursacht werden. Bei starkem Befall sind solche Krebse ungenießbar. Der Flusskrebs ist ein Allesfresser.

Der Krebs wirft den Panzer mehrmals im Jahre ab. Solche Häutungen finden im ersten Lebensjahre fünf- bis achtmal, im zweiten Lebensjahre drei- bis viermal statt. Später sind sie seltener, drei-, zwei- oder einmal im Sommer, je nach Alter des Tieres. Der neue Panzer erhärtet in kurzer Zeit und bietet bereits nach 24 Stunden einigen Schutz für den Krebs. Als Kalkquelle zur Bildung des neuen Panzers dienen die sich im Magen der Krebse aus Kalk bildenden *Krebsaugen*.

Der Geschmack des Krebsfleisches hängt von der Reinheit der Gewässer ab, in denen er sich aufhielt, und von der Fülle der Nahrungsaufnahme. Am besten schmecken Krebse in den Sommermonaten von Mai bis August. Ihr Fleisch ist saftig, zart und von eigenartig süßlichem Geschmack. Die Bereitung ist einfach: die lebenden Krebse werden schnell abgebürstet und einzeln bis zur Rotfärbung in kochendes Salzwasser gelegt. Sie sterben hier sofort ab. Das aus den Schalen entfernte Fleisch wird entweder unverändert genossen oder zu Pasteten, Aspiks usw. verarbeitet. Die Schalen werden vorsichtig bei nicht zu starker Hitze getrocknet, zerstoßen und zur Bereitung von Krebsuppen oder Soßen benutzt.

Hauptsorten sind der *Flusskrebs* oder *Edelkrebs*, nach der Häutung mit weichem Panzer als *Butterkrebs* bekannt und in diesem Zustand nicht zum Verbrauch geeignet, dann der *Bach-* oder *Steinkrebs* und der schmalscherige oder *Galizische Krebs*. Riesengattungen ihrer Familie sind der Hummer und die Languste (ohne Scheren). Für den Haushalt ist der Bachkrebs dem Flusskrebs vorzuziehen.

Beim Einkauf ist darauf zu achten, dass die Tiere nicht tot sind. Der gute Tafelkrebs muss beim Kochen gleichmäßig rot werden, minderwertige Sorten färben sich ungleichmäßig, meist nur undeutlich an der Oberfläche. Der Schwanz des frischen Krebses rollt sich beim Kochen nach innen ein, ein gestreckter Schwanz deutet auf ein gestorbenes Tier hin. Die Scheren des Krebses sind mit sandartigen Körnchen bedeckt, grobe Körner deuten auf minderwertige Suppenkrebse hin. Auf Geruch achten! Salmiakgeistgeruch deutet verdorbene Ware an. Lebende Krebse müssen an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden.

**Krebserzeugnisse** werden aus verschiedenen Flusskrebsarten hergestellt.

- *Krebsextrakt*, stark eingedickter Auszug aus vorbehandelten Flusskrebsarten.
- *Krebspulver*, aus gemahlene Schalen, Scheren und Fleisch von Flusskrebsarten.
- *Krebsmehl*, aus besonders feingemahlenem Krebspulver.
- *Krebsschwänze*, aus darmfreien Schwänzen von abgekochten Flusskrebsarten, die in luftdicht verschlossene Behältnisse gepackt und durch Erhitzen oder Einlegen in Salzlake haltbar gemacht sind.
- *Krebsscheren*, aus den abgelösten und in Salzlake eingelegten Scheren von abgekochten Flusskrebsen.
- *Krebsscheren*, aus von Schwanz und Scheren befreiten vorderen Körperhälften von abgekochten Flusskrebsen, getrocknet, auch in Packungen.
- *Krebssuppenmasse*, *-paste*, *-extrakt*, aus Krebsemehl unter Zusatz von Fett und Mehl.
- *Krebssuppe*, aus Krebssuppenmasse oder Krebsemehl unter Zusatz von geschmackgebenden Zutaten.
- *Kaiserkrebs* und *Taschenkrebse*, durch Erhitzen von frisch nach dem Fang in Salzwasser gargekochten Kaiser- bzw. Taschenkrebsen in luftdicht verschlossenen Behältnissen.

**Kreßling**, Fisch aus der Familie der Lachse. (-> [Äsche](#).)

- **Kronsardinen** sind -> [Marinaden](#) aus kleinen, ausgenommenen, nicht entgräteten Heringen ohne Kopf.
  - **Krustentiere**, Bezeichnung für die Krebstiere oder Krustazeen (-> [Schalentiere](#)).
-



- **Haddock**, smoked Haddock, ist kaltgeräucherter Schellfisch (aufgespaltet, ohne Kopf und Hauptgräte), besonders in England als Delikatesse geschätzt.
- **Haifische** gehören zu den Knorpelfischen. Sie haben ein knorpeliges Skelett und ein unterständiges Maul. Der Oberkiefer ragt weit über den Unterkiefer vor. Das Fleisch der Haie ist im allgemeinen wohlschmeckend; eine bekannte Delikatesse sind Haifischflossen. Die Haut der Fische lässt sich zu einem schönen, haltbaren Leder verarbeiten. Die Haifische sind in allen Meeren verbreitet und oft gefährliche Raubfische. Kleinere Arten sind Dornhai, Heringshai, Hundshai, Katzenhai und Glatthai.

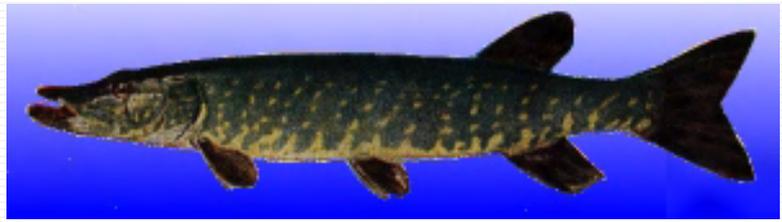
Katzenhaie, großfleckiger Katzenhai (*Scyllium catulus*) und kleinfleckiger Katzenhai (*Scyllium canicula*), erreichen eine Länge von 1 m bzw. ½ m. Sie leben an allen europäischen Küsten und sind die schlimmsten Feinde der Heringe.

Diese Haie kommen als ganze Fische nicht in den Handel, sondern meist in Stücken oder als Filet geräuchert oder irgendwie zugerichtet, stets aber abgezogen. Ihr Fleisch ist wohlschmeckend.

Zu den großen Arten gehören der Blauhai, der Menschenhai und der gemeine Hai, die 3-4 m, ja bis 9 m lang werden.
- **Hausen** (*Acipenser huso*) heißt der größte zur Familie der Störe gehörende Fisch. Er wird bis 9 m lang und bis zu 1400 kg schwer; sein Fleisch ist schmackhaft, sein Rogen liefert den vorzüglichen Beluga-Kaviar, und seine Schwimmblase (-> [Hausenblase](#)) ist Ausgangsstoff für eine treffliche Gallerte. Das Fleisch der Störe gilt geräuchert als Delikatesse. Der Hausen lebt im Kaspischen und Schwarzen Meer und in den dorthin mündenden Flüssen.
- **Hausenblase** ist die innere Haut der Schwimmblase mehrerer Störarten. Zu ihrer Gewinnung werden die frischen Blasen aufgeschnitten, von der äußeren Muskelhaut befreit, ausgewaschen und getrocknet. Durch Befeuchten der Haut mit Wasser, durch Übereinanderlegen, Rollen, Pressen und Schneiden entstehen die verschiedenen Handelsformen, wie Blätter-, Bücher-, Zungen-, Bänder- und Fadenhausenblase.

Die Hausenblase quillt in kaltem Wasser und löst sich in heißem Wasser oder warmem, verdünntem Alkohol. Sie findet Verwendung als Klärmittel für Getränke, zur Herstellung von Heftpflaster, auch Kitten für Glas und Porzellan. Es werden heute auch Schwimmblasen anderer Fische, z. B. vom Kabeljau, als Hausenblase in den Handel gebracht. Das echte Produkt ist sehr teuer.

- **Hecht** (*Esox lucius*) ist ein sehr gefräßiger Raubfisch, der zu den Knochenfischen gehört und im Süßwasser Mitteleuropas heimisch ist. Er wird bis 1 m lang und 30 kg schwer.



Der Hecht hat eine schlanke Gestalt, die Schnauze ist gestreckt, breit, abgeplattet, mit stark entwickelter Bezahnung; der Unterkiefer springt über den Oberteil der Schnauze vor. Der Rücken ist oliv- bis dunkelgrün, die Seite gelblich, der Bauch weiß.

Die einjährigen grünen Hechte nennt man *Grashechte*, gelb-glänzende Hechte *Goldhechte* und gelb- oder schwarzgefleckte Hechte *Hechtkönige*. Am wohlschmeckendsten sind die zwei-jährigen Hechte mit einem Gewicht von ungefähr 2 kg. Das Fleisch des Hechtes ist sehr schmackhaft, fest und weiß; junge Hechte sind besonders zart und leicht verdaulich. Hechte bis ¼ kg Gewicht werden meist gebraten, sonst wird der Hecht gedünstet, gedämpft, gekocht und gebacken.

- **Hechtdorsch**, unrichtige Bezeichnung für -> [Seehecht](#).

- **Heilbutt** (*Hippoglossus vulgaris*), Plattfisch aus der Familie der Schollen, ist ein Riese dieser Familie. Seine Länge schwankt zwischen 1½ und 2 m, sein Gewicht zwischen 100-200 kg. Die Unterseite ist rein weiß, die Oberseite licht- bis düsterbraun gefärbt. Als seine Heimat ist das Eismeer anzusehen.



Der Heilbutt ist ein sehr beehrter Fisch und wird besonders von Großküchen gern gekauft.

- **Hering** (*Clupea harengus*) ist der bekannteste und am meisten verzehrte Speisefisch. Der Hering ist ein langgestreckter, seitlich zusammengedrückter Knochenfisch mit leicht abfallenden Schuppen. Er hat eine tief gegabelte Schwanzflosse, eine mittelständige Rückenflosse, schmale Brust- und Bauchflossen sowie eine schmale Afterflosse.



Der Rücken ist blaugrün, Seiten und Bauch sind silberglänzend. Er wird bis 35 cm lang. Der Hering lebt in Schwärmen im Nördlichen Eismeer, im nördlichen Atlantischen Ozean, in der Nord- und in der Ostsee. Der Ostseehering der schwedischen Küste wird auch *Strömling* genannt.

Die Heringe der einzelnen Seegebiete sind verschieden groß; der Ostseehering ist der kleinste, holländische und englische Heringe sind mittelgroß, während die Heringe aus der Nordsee der skandinavischen Küste und der Shetlandinseln am größten sind. Die fettreichsten Heringe sind die von der englischen Küste und den Shetlandinseln sowie die Sommerheringe, die vor der norwegischen Küste gefangen werden.

Der Fischer unterscheidet den See- oder Herbsthering, der zwar mager, aber wohlschmeckend ist, und den Küsten- oder Frühjahrshering, der fetter, aber von geringerem Geschmack ist.

Nach dem Alter unterscheidet man:

- *Matjesheringe*, bei denen sich Rogen und Milch noch nicht gebildet haben (meist zweijährig);

- *Vollheringe* mit Milch und Roggen, vor dem Ablachen gefangen. Männliche Tiere heißen Milchner, weibliche Rogner;
- *Leerheringe* (Ihlen), ausgelaichte Tiere.

Der Heringsfang wird überwiegend auf hoher See betrieben. Die Flotte der Hochseefischerei fängt den Hering in großen, beutelartigen Netzen, die hinter dem Fischdampfer geschleppt werden (Schleppnetzfang). Die Heringe sterben sofort ab und werden im Laderaum in Eislagen gepackt.

Die große Herings- oder Loggerfischerei, die mit Motorschiffen betrieben wird, fischt mit Treibnetzen. Diese Netze werden in einer Länge bis zu 1 km seitlich ausgelegt und treiben in einer Höhe bis zu 2 m an Glaskugeln (Bojen). Die Fische fangen sich in den Maschen und bleiben hinter den Kiemen hängen. Nach dem Einhieven des Netzes werden die Heringe sortiert; dabei wird mit einem kleinen Schnitt unterhalb der Kehle ein Teil der Innereien herausgenommen (gekehlt). Die Heringe werden gesalzen, in Fässer (Kantjes) eingepackt und später in den Landbetrieben der Heringsfischerei in handelsübliche Fässer umgepackt.

Die Küstenfischerei (größere oder kleinere Fischkutter) betreibt den Heringsfang mit Treib- und Schwimmnetzen.

Nach der Verarbeitung unterscheidet man:

- *Salzheringe*, gekehrte Heringe mit Salz durchgearbeitet. Schichtweise werden sie in Tonnen gepackt und machen so einen Reifungsprozess durch, der je nach der Jahreszeit 8-14 Tage oder mehrere Monate dauert. Die Feststellung der Verkaufsfähigkeit erfolgt durch Geschmacksprobe.
- *Bücklinge* (Bücklinge), leicht gesalzen und geräuchert. Versand erfolgt in Holzkisten.
- *Lachsheringe*, geräucherte Salzheringe.
- *Marinaden*, in Essig eingelegt. (-> [Marinaden](#).)
- *Bratheringe*, paniert und gebraten, in Essig eingelegt.
- *Geleeheringe*, gekocht, in Gelee eingelegt.
- *Heringsdauerwaren* (Heringskonserven), z.B. Heringe in Tomatensoße, Heringe in Öl, in Senftunke, in Holsteiner Soße, ferner zahlreiche andere Arten (-> [Fischdauerwaren](#)). Die Bezeichnung Sardinen ist nicht zulässig.

Die Benennung „Fettheringe“ darf auch in Wortzusammensetzungen nur dann erfolgen, wenn die Dauerwaren aus fetten Heringen, deren Eingeweide reichlich mit Fettflomen behaftet waren, hergestellt sind.

Der Hering ist ein besonders wertvoller Fisch, da er sich durch hohen Fett- und Eiweißgehalt bei geringem Preis auszeichnet. Er ist daher der bei weitem am meisten gegessene Fisch. Im Jahre 1936 wurden in Deutschland je Kopf der Bevölkerung 6,4 kg Hering verzehrt.

Zur Familie der Heringe gehören auch Sprotten, Sardinen, Sardellen und Maifische.

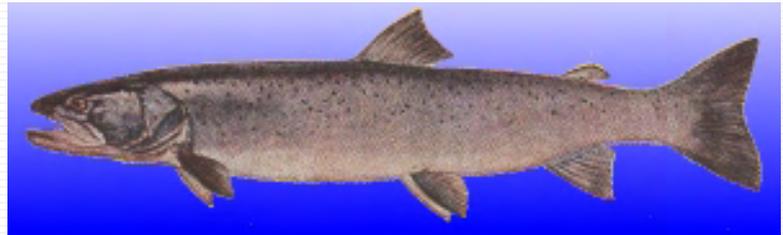
■ **Heringsbückling**, ausgenommener, kaltgeräucherter Salzhering.

➤ **Heringshai** (*Lamna cornubica*) lebt in der Nordsee, wird bis etwa 3 m lang und bis 200 kg schwer. Die Haut ist schuppenlos, der Rücken blaugrau. Er hat das charakteristische Maul der Haie. Das Fleisch ist hellrot und wohlschmeckend. Der Heringshai wird manchmal auch Seestör genannt. Heißgeräucherte Stücke und zerteilte Filets des Heringshaies sind auch als *Kalbfisch* im Handel.

➤ **Heringssalat** wird aus Salzheringen, gesalzenen Heringen oder geschnittenen oder gesäuerten Heringen nach vorbereitender Behandlung mit Würzen oder Gewürzen oder beiden und bestimmten pflanzlichen Beigaben, auch unter Zugabe von Essig oder Speiseöl, Mayonnaise oder Tunke, mit verschiedenen Zusammensetzungen hergestellt. Die pflanzlichen Bestandteile richten sich nach dem Geschmack der Verbraucher in den einzelnen Gegenden Deutschlands. (Näheres -> [Fischsalat](#).)

➤ **Hornhecht**, Hornfisch, Grünknochen, wird überwiegend geräuchert. Seine Eigenart besteht darin, daß er grüne Gräten hat.

➤ **Huchen**, Donaulachs (*Salmo hucho*), wird bis 2 m lang und bis 50kg schwer. Er lebt in der Donau und ist ein sehr geschätzter Fisch aus der Familie der Lachse. Sein Rücken ist grau, die hellen Seiten tragen schwarze Flecken und Punkte. Beliebter Fisch der Sportfischer.



➤ **Hummer** (*Homarus vulgaris*), ein Seekrebs, gehört zu der Ordnung der zehnfüßigen, langschwänzigen Krebse. Er wird 30-45 cm lang und einige Kilo schwer, sieht frisch graubraun bis grünschwarz und gekocht rot aus. Hummer ist eine Delikatesse und wird warm oder kalt verspeist; am wohlschmeckendsten ist das Fleisch der Brustschale.



Der Hummer kommt an den Nordseeküsten, in Deutschland bei Helgoland, aber auch in großen Mengen in Amerika vor. Er wird lebend, gekocht oder als Konserve in den Handel gebracht. Lebender Hummer ist sehr empfindlich und muss vor Kälte und Hitze geschützt werden. Die Scheren der Hummer müssen zusammengebunden werden, damit sich die Tiere nicht gegenseitig verletzen.

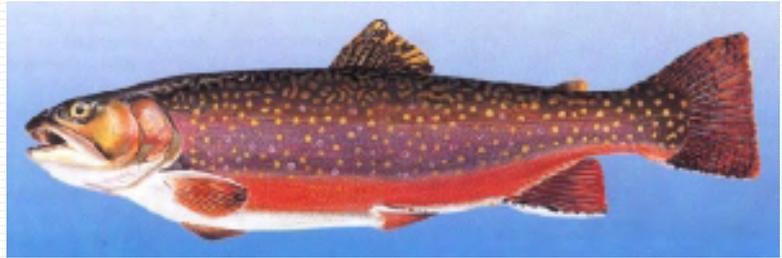
Beim Einkauf lebender Hummer ist darauf zu achten, dass der Schwanz eingezogen und die Biegung elastisch ist. Gestorbene Tiere dürfen nicht gegessen werden. Man tötet Hummer am besten durch Einwerfen in kochendes Wasser.

➤ **Hundshai**, Haiart von 1-2 m Länge. (-> [Katzenhai](#).)

➤ **Hundszunge**, Plattfisch aus der Familie der Schollen. (-> [Rotzunge](#).)

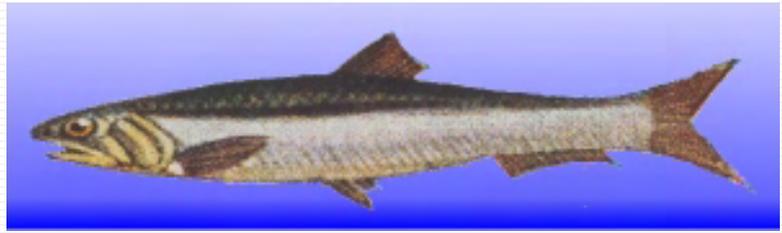


- **Saibling**, Saimling, Goldforelle, Rotforelle (*Salmo alpinus*), ist ein zur Familie der Lachse gehörender Fisch. Er ist sehr wechselnd gefärbt; am häufigsten ist der Rücken blaugrau, die Seiten sind gelblichweiß und der Bauch orangerot. Er wird 20-30 cm lang und ½ kg schwer; in Ausnahmefällen erreicht er 80 cm Länge und 10 kg Gewicht. Er lebt in den nördlichen Alpenseen und den Seen Nordeuropas, Nordamerikas und Russlands. Sehr ähnlich ist der -> [Bachsaibling](#) (*S. fontinalis*), der zuweilen in Teichen gezüchtet wird. Er ist aus Nordamerika eingeführt. Beide Fische sind sehr schmackhaft und besonders hoch geschätzt.



- **Salm**, Bezeichnung für -> [Lachs](#) ([Rheinsalm](#)).
- **Saimling** (Fisch), Bezeichnung für den -> [Saibling](#).
- **Sandfelchen** (Fisch), Spielart der -> [Renken](#).

- **Sardelle** (*Engraulis encrasicolus*) ist ein Meiner, fettreicher Fisch mit blauem Rücken und silberfarbigen, durch eine schwärzliche Linie vom Rücken getrennten Seiten; sie lebt im Mittelmeer und an der Westküste



Europas. Die Sardelle kommt eingesalzen in den Handel. Die gesalzene Sardelle wird in den Mittelmeerländern *Anchois* genannt. Sie sind nicht mit -> [Anchovis](#) zu verwechseln, die aus Sprotten hergestellt werden.

Bekannte Handelssorten sind holländische oder Brabanter Sardellen und Triester oder Mittelmeer-Sardellen.

- **Sardellenpaste**, fein zerkleinerte, zu einer Paste verriebene Sardellen. Das Fabrikat kommt in Tuben in den Handel. Zur Herstellung von *Sardellenbutter* werden fein zerkleinerte Sardellen oder Sardellenpaste mit schaumig geschlagener Butter verrührt. Den Zubereitungen werden meistens noch Paprika und andere Gewürze zugesetzt.

- **Sardine**, Pilchard (*Clupea pilchardus*) ist eine bis 25 cm lange (der Sardelle sehr ähnliche) Verwandte des Herings mit bläulich-grünem Rücken, weißem Bauch und großen Schuppen. Sardinen werden an den Küsten Italiens, Spaniens, Portugals, Frankreichs und



Amerikas gefangen, geköpft, ausgeweidet, dann gesalzen oder mariniert. Hauptsächlich werden sie aber gekocht und in Olivenöl eingelegt als Ölsardinen in den Handel gebracht. Keine Sardinen sind sogenannte russische Sardinen oder Kronsardinen; darunter versteht man geköpfte und ausgeweidete kleine Heringe aus der östlichen Ostsee, die in Essig mit scharfen Gewürzen mariniert werden. Nicht zulässig ist die Bezeichnung norwegische Sardinen für -> [Sprotten](#) oder ähnliche kleine Heringsfische.

■ **Schaltiere** oder Schalentiere ist eine Bezeichnung, unter der im Handel Krebse, Muscheln und Schildkröten zusammengefaßt werden.

■ **Scharbe** (Fisch), Bezeichnung für -> [Kliesche](#).

■ **Schellfisch** (*Gadus aeglefinus*) gehört zur Familie der Dorsche und ist einer der wichtigsten käuflichen Seefische; er wird bis 90 cm lang und 6 kg schwer. Seine Farbe ist auf dem Rücken graubraun, seitlich und am Bauch silberweiß mit schwarzer Seitenlinie und mit einem dunklen Fleck oberhalb der Brustflosse. Sonstige Merkmale: Oberkiefer vorspringend, Unterkiefer mit einem Bartfaden; drei Rücken- und zwei Afterflossen.



Der Schellfisch lebt in Scharen im nördlichen Atlantik, in der Nordsee, sehr selten in der westlichen Ostsee. Die deutschen Fangmengen stammen aus der Nordsee von Island, Nordnorwegen und der Barentsee. Er kommt im Februar und März an die Küste, um zu laichen, wird dann in Netzen oder mit Angeln gefangen und frisch, in Eis verpackt, eingesalzen oder geräuchert in den Handel gebracht. Sein Fleisch ist fein im Geschmack und daher sehr geschätzt. Schellfische eignen sich vorzüglich zum Dünsten, Braten und Backen, Überreste davon zur Herstellung von Fischsalat. Schellfisch wird auch mariniert gehandelt.

Der Schellfisch ist etwas kleiner und von gestreckterer Gestalt als der ihm nahe verwandte Kabeljau; auch in der Färbung unterscheiden sich die beiden Fische.

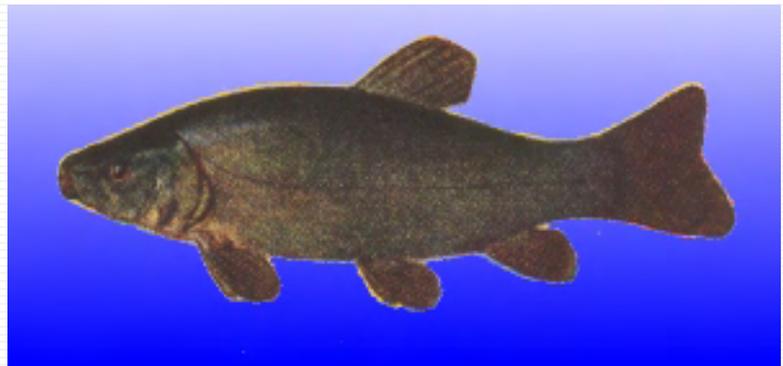
■ **Schied** (Fisch), Bezeichnung für -> [Rapfen](#).

■ **Schiel** (Fisch), Bezeichnung für -> [Zander](#).

■ **Schill** (Fisch), Bezeichnung für -> [Zander](#).

■ **Schillerlocken**, heißgeräucherte, enthäutete und ausgeschnittene Bauchlappen des -> [Dornhais](#).

■ **Schleie**, Schleiche (*Tinca vulgaris*), ist ein Süßwasserfisch aus der Familie der Karpfen, der meist 30 cm lang und ½ kg schwer in den Handel ist. Der Körper ist olivgrün, an den Seiten und unten heller, im allgemeinen aber ist die Farbe sehr veränderlich. Goldschleie hat rötlichgoldenen Schimmer und schwarze Flecken. Die Schleie hat



abgerundete Flossen, dicke, schleimige Haut und kleine Schuppen. Die männlichen Schleien sind an den stärkeren Bauchflossen zu erkennen. Die Schleien bevorzugen langsam fließendes und stehendes Gewässer mit schlammigem Grund und werden in Teichen gezüchtet. Das Fleisch ist zart, weiß, fett und sehr wohlschmeckend; die Haut ist lederartig und schwer verdaulich. Schleien, die aus schlammigen Gewässern stammen, haben oft einen unangenehmen Modergeschmack und müssen deshalb vor dem Schlachten mehrere Tage in klarem, fließendem Wasser gehalten werden.

■ **Schmerle** (Fisch), Bartgrundel (*Nemachilus barbatulus*), erreicht eine Länge von 15 cm; ihr Körper ist walzenförmig und trägt sechs Barteln am Maul. Sie kommt in Europa in seichten Bächen vor. Ihr Fleisch ist schmackhaft, jedoch für den Fischhandel ohne Bedeutung.

- **Schnäpel** (*Coregonus oxyrinchus*) ist ein zur Familie der Lachse gehöriger Fisch, dessen Heimat die Nord- und Ostsee ist. Von hier zieht er zum Laichen in die Haffe und Flüsse. Der Oberkiefer ragt weit vor. Der Rücken ist grünlichgrau, Seiten und Bauch sind weiß. Das Fleisch ist sehr schmackhaft.

Der *Ostseeschnäpel* (*C. lavaretus*) lebt in der östlichen Ostsee.

- **Schneiderkarpfen**, Bezeichnung für die -> [Karausche](#).

- **Schollen** (*Pleuronectes*), Fischfamilie aus der Abteilung der -> [Plattfische](#) mit elliptischem Körper und meist auf der rechten Seite liegenden Augen. Zu den Schollen gehören Heilbutt, Steinbutt, Glattbutt, Seezunge, Rotzunge, Flunder, Kliesche und der Goldbutt. Unter Scholle versteht man im Handel meist die gemeine Scholle, den -> [Goldbutt](#).

- **Schwertfisch** (lat. *Xiphias gladius*), schnell wie ein silberner Torpedo durchzieht der Schwertfisch alle wärmeren Ozeane dieser Erde. Auf der Jagd nach leckeren Fischschwärmen unternimmt er weite Wanderungen in Kauf, sogar bis nach Norwegen hinauf.



Der zu den makrelenartigen Großfischen zählende Schwertfisch ist ein Verwandter des Thunfisches. Dass er seinen Namen von dem schwertförmigen Fortsatz seines Oberkiefers erhalten hat, leuchtet auf den ersten Blick ein. Dieses riesige Schwert, das ein Drittel seiner gesamten Körperlänge einnimmt, benutzt er als Waffe, um seine Beute durch heftige Bewegungen zu betäuben und dann zu töten. Dazu gehören alle pelargischen Fische wie Heringe, Makrelen und Sardinen. Wenn er nicht fündig wird, taucht er aber auch in Tiefen bis zu 800 Metern ab, um Schwärme von Tiefseefischen zu jagen. Gejagt und gefangen werden Schwertfische mit Harpunen, Schlepp- oder Treibangeln; denn in Netzen richten sie großen Schaden an, wenn sie mit ihren riesigen Schwertern um sich schlagen. So wird auch verständlich, warum Schwertfische nur bei gutem Wetter – und nicht täglich – angelandet werden können. Auf den Fischmärkten im mediterranen Raum, wo der Schwertfisch hauptsächlich gefangen wird, ist er als Delikatesse sehr begehrt. Aber auch bei uns wird sein muskulöses, besonders zartes Fleisch mit dem kalbfleischähnlichen Geschmack sehr geschätzt. Aus der raffinierten Küche Frankreichs kommt unser Rezept *Schwertfisch in Pergament* gebacken, weil so der aromatische Geschmack versiegelt wird. Die Italiener bevorzugen ihren *Schwertfisch auf Florentiner Art* mit frischem Spinat und Knoblauchmayonnaise.

- **Seeaal**,
  - der in Küstengewässern lebende -> [Aal](#);
  - Handelsbezeichnung für -> [Dornhai](#).

- **Seeforelle**,
  - Forellenart (-> [Forelle](#));
  - Unzulässige Bezeichnung für -> [Petermännchen](#).

- **Seehase**, Lumpfisch (*Cyclopterus lumpus*), ist ein alle nördlichen Meere und besonders die Nord- und Ostsee bewohnender Fisch von etwa 60 cm Länge und 4-5 kg Gewicht. Der Leib des Fisches ist plump, die Bauchflosse zu einer breiten Haftscheibe verwachsen. Mit dieser saugt er sich nach Art eines Schröpfkopfes an Steinen und Felsen fest. Der Seehase ist als Speisefisch von untergeordneter Bedeutung. Sein Rogen wird aber zu deutschem Kaviar (Seefischkaviar) verarbeitet.
- **Seehecht** (*Merluccius vulgaris*), unrichtig auch Hechtdorsch. Der im Mittelmeer und Atlantischen Ozean lebende Fisch wird bis über 1 m lang und 15 kg schwer; er ist auf dem Rücken braun, am Bauch silberweiß gefärbt. Kennzeichnend sind ferner die schwarzen Punkte auf dem Rücken. Der Seehecht hat zartes, gelbliches Fleisch und wird vornehmlich frisch verzehrt.
- **Seelachs** ist die Handelsbezeichnung für den -> [Köhler](#). Er wird frisch verzehrt und auch wie folgt verarbeitet: Ganz und in Stücken geräuchert; in Öl eingelegt, nachdem er salzgar (genussfähig) gemacht, geräuchert oder angeräuchert und in Scheiben oder Schnitzel geschnitten worden ist. Diese Erzeugnisse sind für eine beschränkte Zeit haltbar gemacht, müssen kühl gelagert werden und sind zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt. Ihre Bezeichnung lautet: Seelachs, Seelachsscheiben, Seelachsschnitzel, Lachsersatz, gefärbt, in Öl. Auch entsprechende Zubereitungen des Pollack kommen als Seelachs in den Handel.
- **Seelaube** (Fisch), Bezeichnung für -> [Mairenke](#).
- **Seeschwalbe**, Bezeichnung für den Fisch -> [Knurrhahn](#).
- **Seestör**, Bezeichnung für -> [Heringshai](#).
- **Seeteufel**, -> [Angler](#), Lotte, (*Lophius piscatorius*).  
 Furchterregend sieht er aus, der Seeteufel mit seinem riesigen Kopf, den unansehnlichen Hautwucherungen und den Unheil verkündenden Stachelstrahlen, die aus seiner Rückenflosse ragen. Kein Wunder, dass er im Handel selten als ganzer Fisch angeboten wird! So abschreckend sein Äußeres sein mag, umso anziehender finden die besten Köche dieser Welt sein festes, köstliches Filet. Der bis zu zwei Meter lang und 40 Kilo schwer werdende Seeteufel ist ein Grundfisch, der in Küstenregionen und in Tiefen von über 1000 m lebt. Seine wichtigsten Verbreitungsgebiete sind der Nordatlantik und das Mittelmeer. Aber auch in den amerikanischen Gewässern, von Neufundland bis Brasilien und im Golf von Guinea bis in die Neuseelandzone, wird er gefischt. Der Seeteufel gehört zur Familie der Anglerfische, denn zum Anlocken seiner Beute benutzt er seinen ersten Stachelstrahl an der Rückenflosse, der direkt am Kopf vor seinem gewaltigen Maul sitzt. An Ende des Stachelstrahles befindet sich ein Hautfetzen, den der Seeteufel, gut getarnt und regungslos am Meeresboden liegend, wie einen Köder hin und her bewegt und so die bodennah lebenden Fische anlockt. Dann braucht er nur noch sein riesiges Maul zu öffnen, wobei ein solcher Sog entsteht, dass seine Beute blitzschnell darin verschwindet. Gefangen werden Seeteufel mit dem Schleppnetz oder mit Langleinen von Grundfisch-Trawlern. An Bord werden die meisten schon zum Verkauf vorbereitet: von Kopf, Haut und Innereien befreit. Ihr grätenloses, festes Filet erinnert geschmacklich an das Fleisch von Krustentieren und lässt sich unkompliziert zubereiten. Die Bäckchen des Seeteufels



gelten als Delikatesse.

- **Seewolf**, Katfisch, -> [Steinbeißer](#) (*Anarrhichas lupus*), im Handel auch Austernfisch genannt, wohin er meist ohne Kopf und abgezogen gelangt. Er hat einen rundlichen Kopf und ein Maul mit mächtigen, wolfsartigen Zähnen und einen glatten Körper mit helleren und dunkleren Querbinden. Er wird bis 1 m lang und ist ein guter und billiger Speisefisch.
- **Seezunge** (*Solea vulgaris*), zu den Plattfischen gehörend, ist langgestreckt, dunkelbraun, hat sehr kleine Schuppen und schiefes Maul. Die Rückenflosse beginnt an den Augen. Die Seezunge wird bis 50 cm lang. Hauptfangplatz ist die Nordsee. Sie gehört zu den besten Tafelfischen.



- **Sepia**,
  - Bezeichnung für eine Tintenfischart;
  - Malerfarbe, die aus seinem Tintenbeutel gewonnen wird. (-> [Tintenfisch](#).)
- **Sild**, Appetitsild, wird aus Filet von Anchovis hergestellt. (-> [Anchosen](#).)
- **Spermazetiöl**, fettes Öl aus dem Kopfe des Pottwals. (-> [Walrat](#).)
- **Spickaal**, geräucherter Flussaal.
- **Spierling** (Fisch), Bezeichnung für -> [Stint](#).
- **Sprengling**, Bezeichnung für die -> [Äsche](#).

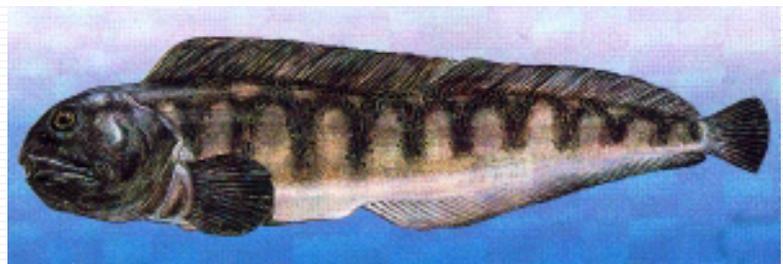
- **Sprotte**, Breitling (*Clupeasprattus*), ist ein heringsartiger Fisch von 15-25 cm Länge. Häufig werden junge Heringe als Sprotten gehandelt. Der Hering ist aber im ganzen schlanker als die Sprotte. Die Sprotte wird von November



bis Februar in der Nord- und Ostsee, hauptsächlich an den Mündungen der Elbe, Weser, Jade, Eider und an der belgischen Küste gefangen. Sprotten werden meist geräuchert. Bekannt sind die *Kieler Sprotten*. Mit einem Gemisch von Zucker, Salz und Gewürzen zubereitet kommen die Sprotten als -> [Anchovis](#) in den Handel.

- **Steinaal**, Handelsbezeichnung für den -> [Dornhai](#).

- **Steinbeißer**, -> [Seewolf](#), Katfisch, (*lat.:* *Anarrhichas lupus*). Besonders schön ist er nicht mit seinem dicken, runden Kopf und dem furchteinflößenden Gebiss, mit dem er Muscheln und Austern mühelos knacken kann. Das hat ihm



auch den Namen *Steinbeißer* eingebracht. Diesen "Wolfszähnen" und seinem quer gestreiften Körper verdankt er auch den Beinamen *Gestreifter Seewolf*. Und damit nicht genug: Im Handel wird der bis zu 20 Kilogramm schwere Steinbeißer, nicht zuletzt wegen seines unschönen Aussehens, in Koteletts und Filets geteilt. So wird er dann als *Karbonadenfisch* oder *Loup-Filet* angeboten, was zur Verwechslung mit dem *Loup de mer*, dem -> [Wolfsbarsch](#), führen kann. Und um die Verwirrung komplett zu machen: Auch die Bezeichnung *Katfisch* ist für den Steinbeißer durchaus üblich. Und wer jetzt an Catfisch denkt, liegt falsch: Das ist nämlich der amerikanische Wels, ebenfalls ein Süßwasserbewohner, der hauptsächlich aus der Zucht kommt und zu deutsch *Katzenwels* heißt, weil sein Kopf mit den Barthaaren dem einer Katze gleicht. Der

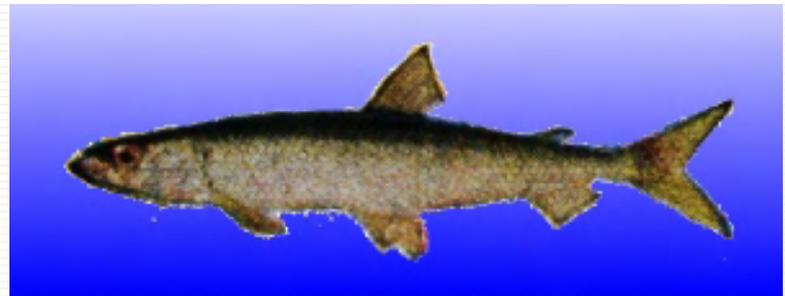
Steinbeißer gehört zu den barschartigen Fischen und liebt es kalt. Bei Wassertemperaturen bis 14° C fühlt er sich besonders wohl, und so lebt er in den kalten Bereichen des Nordatlantiks: Von Spitzbergen bis zum Weißen Meer, an skandinavischen Küsten und in der Nordsee, an der Südküste Grönlands, von Westgrönland bis zum Cape Cod, dem "Kabeljaukap" im amerikanischen Massachusetts. Als Einzelgänger bevorzugt der Steinbeißer steinigen Grund, bisweilen auch Sand oder schlammige Böden, wo er Seeigel und größere Krebse findet. Am liebsten jedoch knackt er Schnecken, Muscheln und Austern. Kein Wunder, dass uns auch sein Fleisch hervorragend schmeckt. Es ist weiß, fest und relativ fett, so dass es zum Braten und Backen ideal geeignet ist.

■ **Steinbutt** (*Rhombus maximus*), Plattfisch aus der Familie der Schollen. Die Augenseite ist höckerig (Steine), die Färbung ein verschiedenartiges Braun. Die Länge kann mehr als 1 m, das Gewicht bis 35 kg betragen. Der Steinbutt lebt in der Nord- und Ostsee, an den europäischen Küsten des Atlantischen Ozeans und im Mittelmeer. Wegen seines wohlschmeckenden, festen Fleisches ist der Steinbutt hochgeschätzt. In Deutschland gilt er neben der -> [Seezunge](#) als feinsten Seefisch.



■ **Sterlet** (*Acipenser ruthenus*), Fisch aus der Familie der Störe, lebt in den Flüssen des Schwarzen und Kaspischen Meeres und wird bis 1 m lang und 6 kg schwer. Er ist ein geschätzter Speisefisch und liefert echten Kaviar.

■ **Stint**, Spierling (*Osmerus eperlanus*), ist ein 10-20 cm langer, fast durchscheinender Fisch aus der Familie der Lachse mit glanzlosen, großen Schuppen. Er kommt in den Haffern der Ostsee (Kurisches Haff), in den Küstengebieten von Ost- und



Nordsee, im Brack- und Süßwasser vor. In frischem Zustand hat sein Fleisch einen gurkenähnlichen Geruch. Er ist sehr billig und, wenn richtig zubereitet, ein schmackhafter Fisch. Er wird heiß geräuchert, mariniert und in Gelee eingelegt.

■ **Stockfische** sind ausgenommene, gereinigte Magerfische (z.B. Kabeljau, Schellfisch, Köhler), die ohne Salzung an der Luft getrocknet werden.

Man unterscheidet verschiedene Erzeugnisse: *Rotscheer* ist gespaltener, *Titling* ist ganzer, ungespaltener Stockfisch; *Russenfisch* ist so gespalten, dass Kopf- und Schwanzenden noch zusammenhängen. Die Bedeutung des Stockfisches hat mit der Verbesserung der Transportmittel und der Einführung von Kühlwagen und -räumen stark abgenommen.

Stockfisch muss vor dem Genuss gewässert werden. Zur Förderung der Quellung wird die Ware mit Alkalien, insbesondere mit Soda und Kalk behandelt.

• **Stör** (Acipenserstuno) bewohnt den Atlantischen Ozean, das Schwarze Meer, das Mittelmeer und deren Zuflüsse. Er ist oben bräunlich. unten weiß und wird etwa 2-4 m lang. Zum Laichen wandert er flussaufwärts. Der Körper ist mit fünf Längsreihen großer Knochenschilder, die der Haut aufgelagert sind, bedeckt. Der Kopf ist gestreckt und trägt vier Bartfäden an der Unterseite des Maules. Das Fleisch ist wohlschmeckend und kommt frisch, geräuchert und gesalzen in den Handel.

Aus dem Rogen des Störs und seiner Verwandten (Hausen und Sterlet) bereitet man - > [Kaviar](#). Seine Schwimmblase liefert -> [Hausenblase](#).

• **Stremellachs**, in Streifen geschnittener, heißgeräucherter -> [Lachs](#).

• **Streifenbrasse**, dieser barschartige Fisch zählt zu der Familie der Meerbrassen (Sparidae), der noch weitere ausgezeichnete Speisefische angehören. Die Streifenbrasse hat relativ weiches, zartes Fleisch, das zum Braten und Grillen, Backen und Dünsten gut geeignet ist.

Die Streifenbrasse hat einen hohen Rücken, und ihr Körper ist seitlich zusammengepresst. Wegen dieser auffälligen Form wurde sie früher auch "Seekarpfen" genannt. Typisch ist die lange Rückenflosse, die elf harte, spitze Stachelstrahlen besitzt. Mit ihrer silbergrauen Färbung sehen die Tiere trotz der dunkelroten bis bräunlichen Stirn recht unscheinbar aus. Weil manche Weibchen feine Längsstreifen haben und damit etwas anderes aussehen als Männchen, hat man sie früher für eine eigene Fischart gehalten. Streifenbrassen können bis zu 60 cm groß werden, erreichen meist aber nur 35-40 cm. Sie sind standorttreu und leben gesellig im flachen Wasser vor den Küsten. Dort halten sie sich über felsigem Grund oder Sandbänken auf. Während jüngerer Tiere die oberen Wasserschichten bevorzugen, steigen größere Exemplare 100 Meter und tiefer hinab. Ihr Verbreitungsgebiet reicht von Angola an der afrikanischen Westküste bis nach Südnorwegen. Am häufigsten sind Streifenbrassen jedoch im Mittelmeer anzutreffen. Die Laichzeit dauert von März bis Mai. Das Männchen legt eine Leichgrube im Sandboden an und bewacht den Laich und die Jungen. Wie alle Meerbrassen sind auch Streifenbrassen Zwitter. Als Weibchen geboren, verwandeln sie sich in höherem Lebensalter in Männchen. Als Allesfresser ernähren sie sich von Krustentieren, Würmern und Weichtieren. Mit ihren kleinen, scharfen Schneidezähnen raspeln sie auch gerne Algen von den Steinen. Man fängt sie mit Angeln und Reusen.

• **Strömling**, Bezeichnung für den kleinen Hering der Ostsee.

• **Strommaräne** (Fisch), Bezeichnung für -> [Äsche](#).

• **Struffbutt**, Bezeichnung für -> [Flunder](#).

---



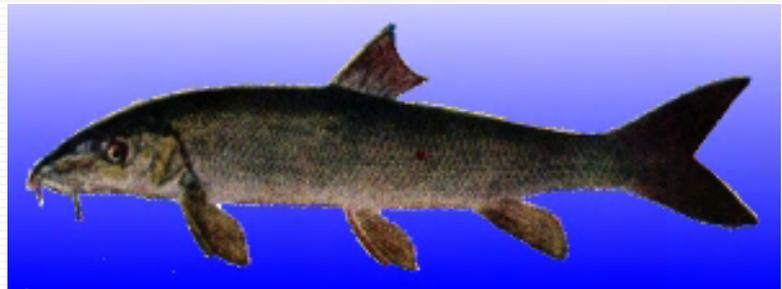
■ **Bacalao**, -> [Stockfisch](#)

■ **Bachsaibling** (lat. *Salvelinus fontinalis*), die ursprüngliche Heimat liegt im Osten Nordamerikas. Von dort kam der Bachsaibling nach Europa. In seiner neuen Heimat wird er heute fast ausschließlich in Teichwirtschaften

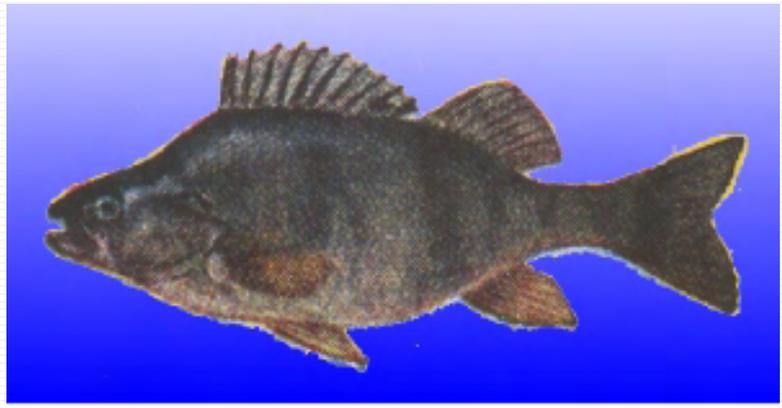


gezüchtet. Bei uns galt der sensible Bachsaibling lange Zeit als sehr kostbar und konnte nur von wenigen Genießern geschätzt werden. Zumal die unempfindlichere Regenbogenforelle den sehr anspruchsvollen Bachsaibling fast verdrängt hat. Der Bachsaibling gehört zu den Lachsfischen und stellt nämlich sehr hohe Ansprüche an die Wasserqualität. Er bevorzugt kalte, sauerstoffreiche Fließgewässer mit einer starken Strömung. Diese Voraussetzungen erschwerten die Zucht des Bachsaiblings, so dass die unempfindlicheren und auch ertragreicheren Regenbogenforellen ihn fast verdrängt hatten. Erst im Jahre 1884 fing man in Europa an, den Bachsaibling in Teichwirtschaften zu züchten. Damals wurde der Bachsaibling vor allem in der Fastenzeit, wenn kein Fleisch gegessen werden durfte, auf den Tafeln der Klöster und in den Küchen der Grundherren als seltene Delikatesse geschätzt. Wer als *Schwarzangler* mit einem Bachsaibling erwischt wurde, musste mit einer strengen Bestrafung rechnen. Gut, dass diese Zeiten vorbei sind und heute jeder in den Genuss seines feinen und sehr schmackhaften Fleisches kommen kann. Von ähnlicher Fleischqualität sind übrigens auch die sogenannten *Tigerfische*, die das Produkt eines amourösen Abenteurers zwischen einem Bachsaibling und einer Bachforelle sind. Zwei Rezepte haben wir aus dem vielfältigen Angebot der Zubereitungsmöglichkeiten für Sie ausgewählt. Die *Saiblingspäckchen auf Champignon-Gurkenrahm* eignen sich, als kleine Portion, auch hervorragend als Vorspeise. Die ganzen *Bachsaiblinge mit Lorbeer* zeigen Ihren unverfälschten puren Geschmack. -> [Saibling](#)

■ **Barbe**, Barbine (*Barbus fluviatilis*), ist ein Süßwasserfisch aus der Familie der Karpfen mit schlanker Körperform und olivgrünen Rücken. Die Barbe wird bis 70 cm lang und bis 4 kg schwer. Sie ist sehr grätig, aber wohlschmeckend. Während der Leichzeit von Mai bis Juni soll der Rogen giftig wirken.



- **Barsch**, Bars, Stechbarsch, Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), gehört zu den Stachelflossern und ist ein gefräßiger Raubfisch. Er ist in Europa, Nordasien und Nordamerika verbreitet. In Deutschland kommt er zahlreich in Flüssen und Seen vor. Sein Kopf ist kegelförmig, der Körper gelb, grünlich schimmernd, Rücken dunkelgrün mit schwärzlichen Querstreifen, Bauch hell bis weiß, Bauch- und Afterflossen rotgelb; charakteristisch ist ein dunkler Fleck am Ende der ersten Rückenflosse. Sein Fleisch ist fest, weiß und sehr schmackhaft. Der Barsch wird selten über 1 kg schwer.



Der *Seebarsch* (*Labrax lupus*) wird hauptsächlich im Mittelmeer, im Atlantischen Ozean und an den Küsten Englands gefangen. Er wird bis zu 10 kg schwer und findet ebenfalls als Nahrungsmittel Verwendung.

- **Bartgrundelfisch** -> [Schmerlen](#)
- **Beluga**, Kaviar vom Hausen. (-> [Kaviar](#))
- **Bismarckheringe**, Kaltmarinade aus entgräteten, ausgenommenen Heringen ohne Kopf.
- **Blaufelchen**, Spielart der -> [Renken](#) (Lachsfische)
- **Blaufisch**, Bezeichnung für -> [Köhler](#), Familie der Dorsche.

- **Blei**, Brasse, Brachsen (*Abramis brama*), gehört zur Familie der Karpfen. Der Blei wird 40-60 cm lang und 4-6 kg schwer, ist auf dem Oberkopf und Rücken schwärzlich, an den beiden Seiten silberglänzend, am Bauch weiß mit blaugrauen Flossen, lebt gesellig in Flüssen und tiefen Seen Europas bis zu den Alpen. Das Fleisch ist wohlschmeckend, jedoch bei jüngeren Bleien grätig. Das Fleisch wird auch geräuchert verzehrt. Hauptfangzeit: Herbst und Winter (Eisfischerei).



- **Brassen**. 1. *Süßwasserfische* aus der Familie der Karpfen. -> [Blei](#).
  - In der Abteilung der barschartigen Fische sind in der Familie der Brassen (Sparidae) *Meeresfische* zusammengefasst, die im deutschen Fischhandel keine Rolle spielen.
- **Bratbückling** ist ein im Wege der Kalträucherung hergestelltes Erzeugnis aus angesalzenerm, frischem Hering.
- **Bratfische** sind verschieden vorbereitete frische Fische oder Fischteile, die mit oder ohne Panierung in Öl und/oder Fett gebraten oder gebacken werden; ohne Öl oder Fett werden sie geröstet und warm verzehrt oder mit einem Essig-Salz-Aufguss oder mit Tunke als Bratmarinade in Dosen eingelegt (-> [Marinaden](#)). Sie sind nur beschränkt haltbar.
- **Bratheringe** sind verschieden vorbereitete frische (grüne) Heringe, die in gleicher Weise wie -> [Bratfische](#) behandelt werden.
- **Breitling**, heringsartiger Fisch, Bezeichnung für -> [Sprotte](#).

- **Bricke.** Bezeichnung für -> [Neunauge](#).
- **Bromse**, gehört zu der Familie der Dorsche. (-> [Lumb.](#))
- **Bückling**, Bücking, Pökling, ist ein frischer (grüner), auch leicht gesalzener oder gefrorener, heiß geräucherter, unausgenommener Hering. Bücklinge schmecken herzhaft, sind appetitanregend und sehr bekömmlich. Sie kommen in Kistenverpackt auf den Markt. Die besten Bücklinge gibt es im Hochsommer. Man kennt folgende Sonderarten:
  - *Kleinbücklinge*, *Kleinstbücklinge*, aus kleinen, unausgenommenen Hering mit Kopf.
  - *Delikatessbücklinge*, aus ausgenommenem Hering ohne Kopf.
  - *Bücklingsfilet*, aus Heringsfilet.

Bücklinge werden entsprechend der Fangsaison für Heringe in den Monaten Februar, März, Juni, August bis November geliefert.

*Nicht* als Bückling bezeichnet man geräuchert Heringe, die aus Salzheringen durch Kalträucherung hergestellt werden. Zu diesen gehören:

- *Heringsbückling*, *Lachsbückling* aus ausgenommenem Salzhering.
- *Räucherhering*, *Lachshering* aus gekehrtem oder ungekehrtem, nicht ausgenommenem Salzhering.
- *Bückling* aus angesalzenem, frischem Hering.
- *Kipper* aus auseinandergeklapptem, frischem Hering.

- **Butterfisch**, unter dieser Bezeichnung werden unterschiedliche, nicht miteinander verwandte Arten mit unterschiedlichen Verbreitungsgebieten geführt.

Als "Butterfisch" werden fälschlicherweise bei uns Schlangemakrelen verkauft, die in den Leitsätzen für Fische, Krebs und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (Fassung 1994) (Deutschen Lebensmittelbuch) mit der Verkehrsbezeichnung "Buttermakrele" geführt werden. Von diesen "Buttermakrelen", Familie Gempylidae (Schlangemakrelen), kommen z. Zt. nur die Arten *Ruvettus* und *Lepidocybium* aus Südafrika bei uns auf dem Markt vor. Gefangen werden diese Arten als Beifang in der Thunfischfischerei.

Übersicht: Buttermakrele: -*Lepidocybium flavobrunneum* (Gempylidae), -Mittelmeer; -*Ruvettus pretiosus* (Gempylidae), -Südatlantik; -*Thyrstitis atun* (Gempylidae), -Südpazifik; -*Rexea solandri* (Gempylidae), -Südpazifik, u.a. Neuseeland.

Weiterhin wird die in Nordeuropa verbreitete Art *Pholis gunnellus* aus der Familie der Pholididae als "Butterfisch" bezeichnet. Für die Fischerei und den Handel ist diese Art allerdings bedeutungslos.

Als "Butterfisch" (Verkehrsbezeichnung), bzw. "Amerikanischer Butterfisch" werden auch die Arten aus der Familie der Stromateidae (*Poronotus sp.*, *Peprilus triacantus*, *Stromateus fiatola*) bezeichnet. Auch diese Arten sind für die Fischerei, bzw. für die Vermarktung ohne Bedeutung.



- **Rapfen**, Schied, Mülpe, Rappen (*Aspius rapax*), ist ein zur Familie der Karpfen zählender Raubfisch, der bis 70 cm lang und 6 kg schwer wird. Außer im Rheingebiet ist er weit verbreitet. Das Fleisch hat sehr viel spitze Gräten.
- **Räucherdorsch**, kleiner, junger Kabeljau, der wie Bückling geräuchert in den Handel kommt.
- **Räucherfische** sind Erzeugnisse aus Fischen und Fischteilen, die im Wege der Heißräucherung (Räucherung von kurzer Dauer bei stärkerer Erhitzung) oder Kalträucherung (Räucherung von längerer Dauer bei geringerer Erhitzung) hergestellt sind (-> [Räuchern](#)). Zur Heißräucherung gelangen frische oder nur leicht gesalzene Fische oder Fischteile. Zur Kalträucherung können nur stark gepökelte, salzgare Fische oder Fischteile verwendet werden, da sie sonst durch die tieferen Räuchertemperaturen allein nicht gar und genussfähig werden. Kalt geräucherte Fische besitzen längere Haltbarkeit als heiß geräucherte.

Durch Heißräucherung werden hergestellt: Aus Heringen, die frisch (grün), auch leicht gesalzen oder gefroren zur Verarbeitung gelangen:

- *Bücklinge* aus unausgenommenen Heringen mit Kopf;
- *Kleine Bücklinge, Kleinstbücklinge* aus kleinen, unausgenommenen Heringen mit Kopf;
- *Delikatessbücklinge* aus ausgenommenen Heringen ohne Kopf;
- *Bücklingsfilet* aus Heringsfilet;
- *Fleckheringe* aus gespaltenen, auseinandergeklappten Heringen;
- *Räucherrollmops* aus gerolltem Heringsfilet, auch mit pflanzlichen und Gewürzbeigaben, die 20 % des Gesamtgewichtes nicht übersteigen dürfen.

Aus Sprotten, Breitlingen, die frisch (grün), auch leicht gesalzen oder gefroren zur Verarbeitung gelangen:

- *Sprotten, geräucherte Sprotten, Räuchersprotten* aus unausgenommenen Fischen mit Kopf,

Räucherfische aus folgenden frischen, ganzen, ausgenommenen Fischen:

- Schellfisch; Wittling, Merlan; Kabeljau, Dorsch; Leugfisch, Leng; Seehase (abgezogen); Aalrutte; Dornfisch, Dornhai, Seeaal; Petermännchen; Knurrhahn; Scholle, Goldbutt; Flunder, Graubutt, Struffbutt; Scharbe, Kliesche; Aal; Maifisch; Makrele; Fleckmakrele; Maräne, Schnäpel; Zährte; Hornhecht, Hornfisch; Plötz; Blei; Ziege;

Geräucherte Fischstücke aus:

- Schellfisch; Wittling, Merlan; Kabeljau, Dorsch; Seelachs, Köhler, Blaufisch; Pollack; Seehecht; Rotbarsch, Goldbarsch; Leng, Lengfisch; Seehase (abgezogen); Seewolf, Steinbeißer, Kattfisch, Austernfisch; Angler, Seeteufel; Dornfisch, Seeaal; Scholle, Goldbutt; Flunder, Graubutt, Struffbutt; Heilbutt; Rochen; Thunfisch; Kalbfisch: Heringshai oder Grauhai, Hundshai; Stör (oder anderen Störarten); Lachs (Stremellachs) oder anderen Lachsarten; Lumb.

Geräucherte Fischhälften (Filet):

- Angler, Seeteufel, aus enthäutetem Filet von Angler; Schillerlocke, aus enthäuteten, ausgeschnittenen Bauchlappen des Dornhaies;
- Rotbarsch, Goldbarsch, aus nicht enthäuteten Filets dieser Fische; auch in Streifen geschnitten;
- Kalbfisch, aus zerteilten Filets des Heringshais oder des Grauhaies, Hundshaies.

Durch Kalträucherung werden hergestellt:

- *Heringsbückling*, Lachsbückling aus ausgenommenen Salzheringen;
- *Räucherhering*, Lachshering aus nicht ausgenommenen Salzheringen;
- *Bratbückling* aus angesalzenen, frischen Heringen;
- *Kipper* aus auseinandergeklappten, frischen Heringen;
- *Haddock* aus Schellfisch, aufgespalten ohne Kopf und Hauptgräte;
- *Lachs* aus frischen oder gesalzenen Lachshälften oder Meerforellen
- *Thunfisch* aus Stücken von ausgenommenem Thunfisch
- *Heilbutt* aus Stücken von gesalzene Heilbutt.

■ **Räucherhering**, kalt geräucherter, nicht ausgenommener Salzhering.

■ **Räuchern** dient zum Haltbarmachen von Fleisch- und Fischwaren und zur Erzielung eines bestimmten Geschmacks. Zum Räuchern werden trockene Holzspäne (z. B. Buche, Wacholder) angezündet, zum Glimmen gebracht und die Waren in den sich entwickelnden Rauch gehängt.

Der durch Verbrennen von Holzspänen bei geringer Luftzufuhr entwickelte Rauch enthält Phenole, Ameisensäure, Essigsäure, Formaldehyd und andere organische Verbindungen, die bakterientötend wirken und den charakteristischen Geschmack erzeugen. Schnell räuchern wird durch Behandeln mit Holzessig erzielt. Heute wird zum Räuchern meist Laubbolz verwendet, da die Dämpfe von Nadelhölzern leicht einen Geruch und Geschmack nach Terpentin geben. Man unterscheidet Kalträucherei (2-4 Tage, bei Fischen 1-2 Tage, bei 18-26°) und Heißräucherei (einige Stunden bei ca. 800 und darüber).

In der neuesten Zeit ist man in Großbetrieben dazu übergegangen, statt Holzräucherei gasbeheizte Räucheröfen zu verwenden. Diesen Öfen wird dann der an anderer Stelle erzeugte Rauch zugeführt, während die im Gasofen erzeugte Heißluft das Trocknen ausführt. Man erreicht so gleichmäßigeres Arbeiten und Ersparnis an Heiz- und Räucherhölzern.

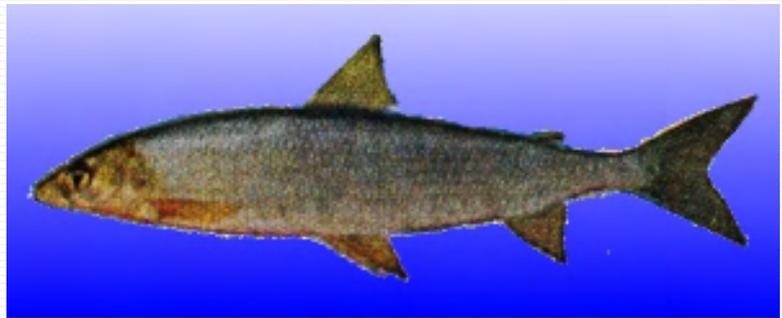
■ **Räucherrollmops** -> [Räucherfische](#).

- **Red Snapper** Der Red Snapper wird bei uns auch "Roter Schnapper" genannt. Wie sein Name zustande gekommen ist, lässt sich einerseits leicht nachvollziehen, wenn man diesen schönen Fisch vor sich sieht; die Farbskala des Red Snappers geht von



einem rosa-silbrigen Schimmer über pink bis zu einem hellen Rot. Selbst die Flossen bilden dieses Farbenspiel. Nur an der Basis der Brustflossen befindet sich ein schwarzer Fleck. Auf den Namen Schnapper wurde er andererseits getauft, weil er ein großes Maul hat. In der Karibik sagt man, wenn ein Red Snapper in den Kochtopf kommt, dann gleitet er mit hörbarem Laut schnappend in den Sud. Aus seiner Familie (*Lutjanidae*) ist der Red Snapper auf der Speisekarte der begehrteste Vertreter. Kein Wunder, denn helles, fein-aromatisches, festes Fleisch und nur wenige, aber gut erkennbare Gräten; das ist der Fisch, für den man gern traumhafte Rezepte – und das nicht nur in der Südsee – zaubert.

- **Renken** gehören zu den Lachsfischen, die an der sogenannten Fettflosse ohne Flossenstrahlen zwischen Rücken- und Schwanzflosse zu erkennen sind. Sie leben in zahlreichen Spielarten besonders in den Seen des nördlichen Alpenrandes. Geschätzt wird vor allem

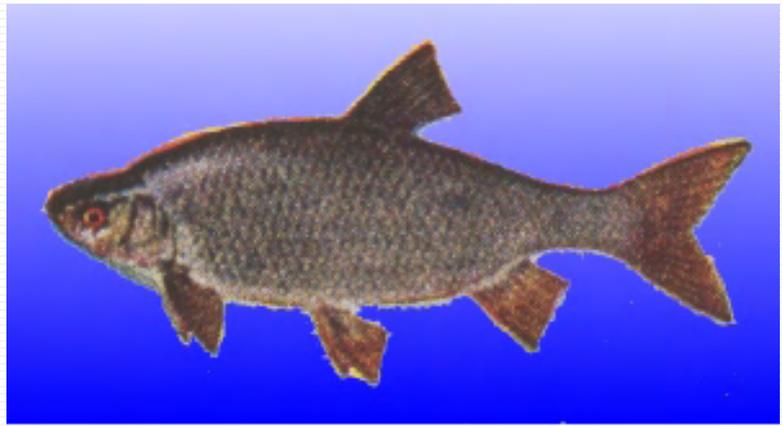


der Blaufelchen, Rheinanke (Coregonus Wartmanni) des Boden- und Traunsees, der bis 50 cm lang und 1 kg schwer wird.

Die Bodenrenken, Weißfelchen, Sandfelchen (*C. fera*) unterscheiden sich von den ersteren nur gering (größerer Kopf), sind aber weniger geschätzt. Zu der Gattung der Renken rechnen auch die -> [Maränen](#).

- **Rheinanke** (Fisch), Spielart der -> [Renken](#).
- **Rheinsalm**, Bezeichnung für Rhein-Lachs. (-> [Lachs](#).)
- **Ritterkrebs**, Bezeichnung für die scherenlose -> [Languste](#).
- **Rochen** (Rajidae) sind Knorpelfische mit flachem, scheibenartigem Leib und gewöhnlich sehr langem, dünnem, peitschenartigem Schwanz. Sie leben vor allen Dingen in flachen Küstengewässern, sind aber auch in offener See anzutreffen. Als Speisefische haben sie wegen des wenig schmackhaften Fleisches geringere Bedeutung. Sie kommen in erster Linie in Frankreich, Belgien und Holland auf den Markt. Besondere Arten sind der *Nagel-* oder *Stachelroche*, der *Glatt-* und der *Sternroche*. Zuweilen kommen geräucherte Teile in den Handel.
- **Rogen** sind die Eier der Knochenfische. Von manchen Fischarten werden die gesalzenen Eier als -> [Kaviar](#) gehandelt.
- **Rohrkarpfen** nennt man eine zur Familie der Karpfen gehörende Fischgattung (*Leuciscus*).
- **Rollmops** ist ein der Länge nach geteilter, entgräteter und zusammengerollter Hering, der mit einem Holzstäbchen durchstoßen, mariniert und in Blechdosen in den Handel gebracht wird. (-> [Marinaden](#).)
- **Romado**, zu den -> [Meeräschen](#) gehörender Fisch.

➤ **Rotauge**, Rotkarpfen (*Rutilus rutilus*), ist ein zur Familie der Karpfen gehörender Fisch. Er ist auf dem Rücken graugrün, an den Seiten gelblich, an den Bauch-, After- und Schwanzflossen blutrot gefärbt. Die goldgelbe Iris des Auges trägt einen roten Punkt. Der Fisch ähnelt sehr der - > [Plötze](#), die auch dieselben Namen wie das Rotauge trägt; er wird 20-30 cm lang und 0,5-0,8 kg schwer. Das Fleisch ist grätenreich.



➤ **Rotbarsch**, Goldbarsch (*Sebastes norvegicus*), ist ein durchschnittlich 50-60 cm langer Fisch, von lebhaft glänzender orange- bis ziegel-roter Farbe und stark mit Stacheln versehen. Wird Rotbarsch längere Zeit der Luft ausgesetzt, so verblasst die rote Farbe und geht in Grau über. Dies beeinflusst aber keineswegs die Qualität des Fisches. Rotbarsch ist sehr schmackhaft. Er wird auch entgrätet als Filet oder geräuchert gehandelt. Der Rotbarsch lebt häufig in den größeren Tiefen der Nordsee und wird besonders bei Island gefangen. Er bringt lebende Junge zur Welt.

➤ **Rotfeder** (*Scardinius erythrophthalmus*), isst und hat keine rote Iris wie das Rotauge. Außerdem kann man die beiden Arten leicht unterscheiden weil bei der Rotfeder die Rückenflosse nicht genau oberhalb der Bauchflossen sitzt, welches beim - > [Rotauge](#) der Fall ist.

➤ **Rotforelle**, Bezeichnung für -> [Saibling](#).

➤ **Rotkarpfen**, Bezeichnung für -> [Rotauge](#).

➤ **Rotscheer** ist gespaltener -> [Stockfisch](#).

➤ **Rotzungen** sind zu den Plattfischen gehörende Fische aus der Familie der Schollen. *Echte Rotzunge* (*Pleuronectes microcephalus*) wird im Handel auch Limonde, Nordseelimonde, glatte oder fette Rotzunge genannt. Sie ist rotbraun mit hellen Streifen. Die Augen stehen auf der rechten Seite senkrecht übereinander. Die Rückenflosse endet über den Augen. Kopf und Maul sind sehr klein. Sie wird 40-50 cm lang.

*Hundszunge*, *Nordseerotzunge*, Aalbutt (*Pleuronectes cynoglossus*), wird 30-50 cm lang, bis 1 kg schwer. Sie ist graubraun mit schwärzlicher Brustflosse und graubläulichen Flossensäumen. Die Augen stehen schräg übereinander. Die Rückenflosse beginnt hinter den Augen.

Rotzungen werden als Ersatz für die echte -> [Seezunge](#) angeboten, ohne jedoch deren Güte zu erreichen.

*Falsche Rotzunge*, Flügelbutt, Blendling (*Lepidorhombus whiff*), ist ein ziemlich schlanker Fisch, bis 1½ kg schwer, gelblichbraun bis braun, mit rauer Beschuppung und mit über der Brustflosse stark ausgebogener Seitenlinie. Er gehört ebenfalls zur Familie der Schollen und kommt oft fälschlich unter der Bezeichnung Rotzunge in den Handel.

➤ **Rußnase** (Fisch), Bezeichnung für -> [Zärte](#).

➤ **Rutte** -> [Aalrutte](#).

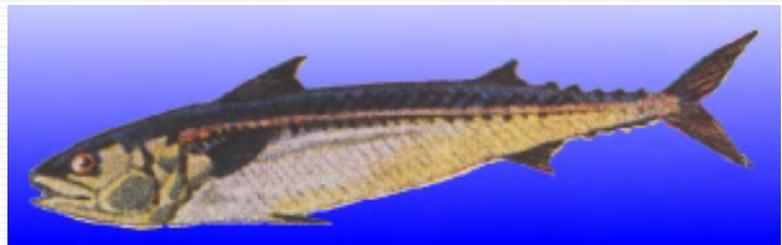


- **Maifisch**, Alse (*Alosa vulgaris*), ist ein Fisch aus der Familie der Heringe. Er bewohnt die europäischen Meere und steigt zum Laichen in die Flüsse auf. Sein Fleisch ist vor der Laichzeit zart, wohlschmeckend und geschätzt. Den Maifisch erkennt man an dem metallisch blaugrünen Rücken, den golden glänzenden Seiten, dem weißen Bauch und schwarzbraunen Fleck hinter den Kiemen. Der ganze, ausgenommene Fisch kommt geräuchert in den Handel.

Auch der Ostseeschnäpel, ein lachsartiger Fisch, kommt zuweilen unter dem Namen Maifisch in den Handel.

- **Mairenke**, Schiedling, Seelaube (*Alburnus mento*), lebt in den bayrischen Seen und osteuropäischen Gewässern. Sie gehört zur Karpfenfamilie und wird 15-25 cm lang; der Rücken ist dunkelgrün., der Bauch silberfarben.

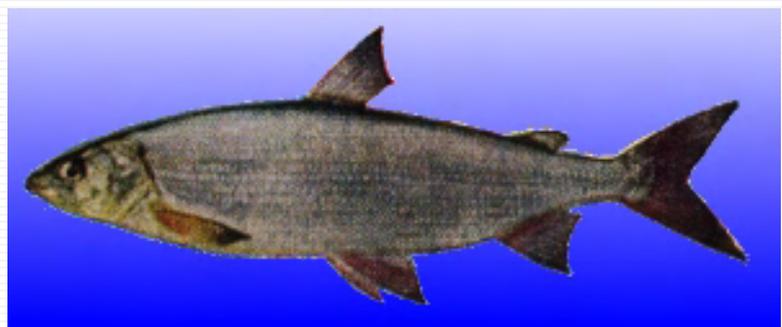
- **Makrele** (*Scomber scomber*) ist ein Seefisch von großem Fettgehalt. Sie hat einen langgestreckten, kleinschuppigen Körper, der eine Länge von 50 cm und ein Gewicht von 1 kg erreicht. Ihr Rücken ist stahlblau mit dunklen Querstreifen; Seiten und Bauch sind weiß. Laichzeit: Juli bis September. Die Makrele bewohnt das Mittelmeer, den Atlantischen Ozean, Nord- und Ostsee; sie wird auch an den Flussmündungen von Elbe und Weser gefangen. Das Fleisch der Makrele ist rötlich und eignet sich gut zum Dünsten und Braten. Im Handel ist sie frisch, geräuchert, in Gelee (Kochmarinade) und haltbar hergestellt als Fischdauerware zu haben.



Geräuchert geht sie auch unter dem Namen Lachsmakrele und fälschlich Lachsforelle. Die im Rheinland gegessene -> [Nase](#) wird dort fälschlich Makrele genannt.

- **Malossol**, eine Bezeichnung für echten russischen -> [Kaviar](#).

- **Maräne** gehört zu den lachsartigen Fischen. Man erkennt die Maränen (wie alle zur Familie der Lachse gehörigen Fische) an der Fettflosse, die gerade über der Afterflosse steht. Sie sind silbrig gefärbt, fleckenlos. Ihr Fleisch ist sehr fein und wohlschmeckend.



Verschiedene Arten sind: Kleine Maräne (*Coregonus albula*), wird 12-35 cm lang und lebt in Landseen am Rande der Ostsee; Große Maräne (*C. maraena*), zu der auch der Ostseeschnäpel rechnet, wird 40 bis 90 cm lang und kommt gleichfalls in den Binnenseen des Ostseegebietes vor (Madüsee bei Stettin).

- **Margaretenbutt** (Fisch), Bezeichnung für -> [Glattbutt](#).

■ **Marinaden** sind Fische oder Fischteile, die mit Salz und organischen Genusssäuren (Essig-, Milchsäure oder anderen) unter Zugabe von Würzen, gewürzreichen Aufgüssen, Marinaden-Mayonnaise, Tunke oder Öl hergestellt sind. Sie sind für eine beschränkte Zeit haltbar gemacht, müssen kühl gelagert werden und sind zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.

- *Feinmarinaden* sind aus besonders ausgewählter frischer Rohware und mit besonders wertvollen Zutaten hergestellte und mit schmackhaften Aufgüssen, Marinaden-Mayonnaise, Tunke oder Öl versehene Marinaden, die ohne Verwendung von Bleichmitteln, süßstoffhaltigem Essig oder anderen süßstoffhaltigen Zutaten zubereitet sind.

Es werden unterschieden: Kaltmarinaden, Bratmarinaden und Kochmarinaden.

- *Kaltmarinaden* sind frische oder gesalzene Fische oder Fischteile, die durch Einwirkung einer Lösung von Säure (Essig-, Milch- oder anderer organischer Genusssäure) und Salz oder durch Räucherung gar (genussfähig) gemacht und mit oder ohne pflanzliche Beigaben (z. B. Gurken, Zwiebeln) und Würzstoffe mit Gewürzen und Essig-Salz-Aufguss, Marinadenmayonnaise, Tunke oder Öl versehen sind.

Als Kaltmarinaden werden hergestellt:

- *Bismarckheringe*: aus entgräteten, ausgenommenen frischen Heringen ohne Kopf.
- *Delikatessheringe*: aus nicht entgräteten, ausgenommenen frischen Heringen ohne Kopf.
- *Heringsfilet*: aus entgrätetem, auch enthäutetem Filet von Heringen.
- *Saure Heringe, marinierte Heringe*: aus ausgenommenen Salzheringen mit und ohne Kopf.
- *Heringsfiletstücke, Heringsappetithäppchen*: aus zerteilten Heringsfilets.
- *Heringshappen*: aus nicht entgräteten Stücken von ausgenommenen Heringen.
- *Rollmops*: aus entgräteten Heringen ohne Kopf und Schwanz, gerollt, mit pflanzlichen und Gewürzbeigaben, die 20 % des Fischgewichtes nicht überschreiten.
- *Gabelrollmops*: Rollmops unter Verwendung von kleinen Heringen.
- *Marinierte Delikatessbücklinge*: aus geräucherten, ausgenommenen Heringen ohne Kopf.
- *Marinierter Räucherrollmops*: aus geräuchertem, gerolltem Heringsfilet, auch mit pflanzlichen und Gewürzbeigaben bis zu 20% des Gesamtgewichtes.
- *Kronsardinen*: aus kleinen, nicht entgräteten, ausgenommenen Heringen ohne Kopf.
- *Marinierte Sprotten*: aus geköpften, ausgenommenen Sprotten.
- *Marinierter Stint (Osmerus eperlanus)*: aus geköpftem, ausgenommenem Stint.

- Bratmarinaden sind verschieden vorbereitete frische Fische oder Fischteile, die mit oder ohne Panierung, in Öl und/oder Fett gebraten oder gebacken oder ohne Öl oder Fett geröstet und mit Essig-Salz-Aufguss oder Tunke versehen sind. Als Bratmarinaden werden hergestellt:
  - Bratheringe, ausgenommen, ohne Kopf,
  - Bratheringe, nicht ausgenommen, ohne Kopf,
  - Bratheringe, nicht ausgenommen, mit Kopf.

Die Bezeichnung „Ausgenommen, ohne Kopf“ usw. muss mindestens in der halben Schrifthöhe wie das Wort „Bratheringe“ angebracht werden. Ferner werden hergestellt:

- Bratheringshappen,
- Bratheringshäppchen,
- Bratrollmops,
- Bratschellfisch,
- Bratscholle,
- Bratgoldbutt,
- Bratflunder,
- Bratscharbe,
- Bratkliesche,
- Brathomfisch,
- Bratstint,
- Brataal,
- Aalbricken,
- Bratneunauge.
- Fischkotelett: aus Stücken von Seefischen. Gebratene Fischklöße: aus geformtem Fischfleisch mit Zusatz von Binde- und Dickungsmitteln, Würzstoffen, mit oder ohne Zugabe von Fetten. Der Anteil des Fischfleisches muss mindestens 60 % betragen.

Sind die genannten Artikel geröstet, so sind sie entsprechend zu bezeichnen.

- Kochmarinaden sind verschieden vorbereitete, gekochte oder gedämpfte frische Fische oder Fischteile mit Tunke oder einem Aufguss gelöster Gelatine, die mit Zusätzen von Genusssäuren, Salz und Gewürzen oder Gewürzauszügen versehen sind. Als Kochmarinaden werden hergestellt:
  - In Gelee: Hering, Brathering (ausgenommener), Bratheringsfilet, Rollmops, Bratrollmops, Delikatessbückling, Bücklingsfilet, Räucherrollmops, geräucherter Seefisch, Aal, Domfisch, Lachs, Meerforelle, Neunauge, Maifisch, Makrele, Hornfisch, Stint, Krabben, Seemuscheln. Ferner werden hergestellt:
    - Aal in Tunke: aus Stücken von ausgenommenem, größerem Aal ohne Kopf.
    - Fischsülze: aus fein zerkleinertem Seefischfleisch. Der Fischanteil muss mindestens 75 % betragen.

Soweit nichts anderes vorgeschrieben ist, beträgt der Fischanteil bei

Kochmarinaden mindestens 50 % des Gesamtgewichtes.

• **Matjeshering** ist junger, fetter Hering, bei dem sich Rogen oder Milch noch nicht gebildet haben. Er kommt mildgesalzen in den Handel; sein Fischgewebewasser muss weniger als 20 % Salz aufweisen.

• **Meeräsche**, *Gemeine Meeräsche*, Granäsche (*Mugil capito*) und *Dicklippige Meeräsche* (*Mugil cheb*) sind beide 30-40 cm groß, am Rücken blaugrau und kommen vom Mittelmeer bis zur Nordsee vor. Das zarte und fette Fleisch wird eingesalzen, mariniert und geräuchert. Die dritte Art ist der *Großkopf*, Romado (*Mugil cephalus*), der im Mittelmeer lebt. Sein Fleisch ist sehr geschätzt.

• **Meerbarbe** (Mullidae) ist der Begriff für eine weitverbreitete Familie bodengebundener, barschartige Fische. Die meisten Mitglieder der Familie haben eine blassrosa Grundfärbung, die sich bei Aufregung in ein intensives Rot vertieft. Einige Arten haben gelbe Streifen; die meisten können die Farbe wechseln, von gefleckt und streifen bis einfarbig.



55 Arten leben in den warmen Küstengewässern aller Meere; aber auch im Brackwasser der Flussmündungen. Auffälligstes Merkmal sind zwei lange Barteln unter dem Kinn. Diese Tastorgane setzen sie auf der Suche nach der Nahrung ein. Ihr Körper ist lang gestreckt und mit leichten, kammartigen Schuppen bedeckt.

Die *rote Meerbarbe* (*Mullus barbatus*) wird auch Rotbarbe und in Frankreich *rouget barbet* genannt. Sie lebt hauptsächlich im Mittelmeer sowie an der Küsten Spaniens, Frankreichs, Englands und Nordwest-Afrikas. Ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich bis ins schwarze Meer und in die warmen Zonen des Atlantiks. Sie erreicht eine Größe von 30 cm und wird bis zu 500 g schwer. Ihr Fleisch ist grätenarm, mager, fest und sehr schmackhaft. Ihr rotgefärbter Rücken hat einen grünlichen Schimmer, an den Seiten ist sie silbrig-weiß. Sie lebt gesellig in kleineren Schwärmen auf Sand- und Schlammgründen in nur 2 bis 20 Meter Tiefe; im Sommer in Küstennähe, vom Herbst bis zum Frühjahr auch im tieferen Wasser. Bei Feinschmeckern ist sie überaus beliebt und zählt zu den teuersten Fischen des Mittelmeeres.

Die *Streifenbarbe* oder gestreifte Meerbarbe (*Mullus surmuletus*) trägt drei bis vier gelbe horizontale Streifen an den Seiten und kann bis zu 50 cm groß werden. Sie lebt bevorzugt im Bereich felsiger Küsten - an der europäischen Atlantikküste bis zum Englischen Kanal. Ihre Zubereitung ist ebenso einfach wie die der roten Meerbarbe.

• **Merlan**, Wittling, Weißling (*Gadus merlangus*), gehört zur Familie der Dorsche und ähnelt den kleineren Schellfischen. Die Handelsware ist 20-35 cm lang. Der Merlan wird in der Nordsee und der westlichen Ostsee gefangen. Sein Rücken ist rötlich bis bräunlich gefärbt. Oberhalb der Brustflosse hat er - wie der Schellfisch - einen kleinen, dunklen Fleck. Während Schellfische einen Bartfaden haben, besitzt der Merlan keinen oder nur einen sehr unentwickelten. Das Fleisch des Merlans ist sehr zart und von feinstem Geschmack.



■ **Miesmuschel**, Pfahlmuschel, in der See lebende Muschelart. (-> [Muscheln](#).)

■ **Mülpe** (Fisch), Bezeichnung für -> [Rapfen](#).

■ **Muscheln** sind im Wasser lebende zweischalige Weichtiere. Von den vielen in der See lebenden Muschelarten wird außer der -> [Auster](#) in Deutschland nur noch die Miesmuschel oder Pfahlmuschel (*Mytilus edulis*) als Nahrungsmittel verwertet. Die Miesmuschel hat zwei dunkelblaue bis bräunliche oder schwarze Schalen; auf der Innenseite sind die Schalen bläulichweiß. Die Muschel ist weißlich, gelb, rotgelb bis braun und lebt in der Nord- und Ostsee. Sie wird an der holländischen Küste gezüchtet, bildet aber auch im Wattenmeer zwischen den Ostfriesischen Inseln und dem Festlande große natürliche Bänke. Die Miesmuschel wird vom Herbst bis Frühjahr gegessen. Im Ausland ist sie als Nahrungsmittel erheblich bekannter als bei uns, vor allem in Frankreich, Holland und England.



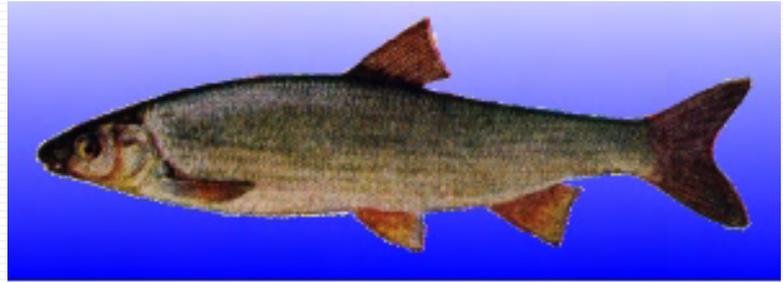
Beim Einkauf achte man auf folgendes: Miesmuscheln müssen stets geschlossen sein, einen reinen Seegeruch haben und dürfen sich erst in heißem Wasser öffnen. Sie haben eine gleichmäßige dunkle Farbe. Giftige Muscheln sind heller und haben eine leicht zerbrechliche Schale. Man gibt beim Kochen zweckmäßig eine geschälte Zwiebel hinzu, die sich bei Gegenwart von giftigen Muscheln schwarz färbt.

Seemuschelerzeugnisse:

- Seemuschelfleisch, leicht gesalzen, aus Seemuscheln, Miesmuscheln, Pfahlmuscheln, die gereinigt und in Salzwasser gekocht sind.
  - Seemuschelfleisch mariniert, und zwar mit Essig-Aufguss und mit Tunke als Kaltmarinade und in Gelee als Kochmarinade hergestellt.
  - Wird die Ware durch Erhitzen haltbar gemacht, so handelt es sich um eine Fischdauerware.
  - Lebende Seemuscheln (Miesmuscheln) dürfen zu Speisezwecken nur frisch, in sauberem, sandfreiem Zustand und ohne starke Besetzung mit Seepocken in den Verkehr gebracht werden. Die Ware ist als handelsüblich anzusehen, wenn mindestens 65 % der Muscheln eine Länge über 55 mm aufweisen. Vom 1. April bis 30. September dürfen Seemuscheln nicht in den Verkehr gebracht werden.
  - Als Kulturmuscheln dürfen nur solche lebenden Seemuscheln bezeichnet werden, die von ordnungsgemäß angelegten und bearbeiteten Seemuschelbänken gewonnen werden und bestimmten Anforderungen hinsichtlich der Güte (z.B. Mindestfleischgehalt) entsprechen.
-



➤ **Nase**, Näsling, Schnabel (*Chondrostoma nasus*), ist ein auf dem Rücken schwärzlichgrün, an Seiten und Bauch silberweiß gefärbter Weißfisch aus der Familie der Karpfen. Er wird 30-40 cm lang, ist sehr grätenreich und nicht besonders schmackhaft. Der Fisch lebt im Flussgebiet von Rhein und Donau und wird auch in der Oder und Weichsel gefangen.



Im Rheinland wird die Nase auch fälschlich -> [Makrele](#) genannt.

➤ **Neunauge**, Flussneunauge, Bricke (*Petromyzon fluviatilis*), Bachneunauge oder Zwergbricke (*P. planum*), Meerneunauge, Lamprete (*P. marinus*), gehören nicht zu den Fischen, sondern sind Vertreter der Rundmäuler, die ein knorpeliges Skelett haben. Der Körper der Neunaugen ist aalartig, das Saugmaul kreisförmig ohne Bartfäden. Charakteristisch sind sieben von außen sichtbare Kiemenöffnungen, die fälschlich als Augen angesehen werden und zusammen mit Nasenöffnung und Auge auf jeder Körperseite neun Augen vortäuschen.

Am bekanntesten ist das Flussneunauge. Es wird 30-40 cm lang, ist oben grünlichblau, an den Seiten gelblich; die hintere Rückenflosse ist eckig (verläuft in die Schwanzflosse). Laichzeit April und Mai. Es wird zahlreich in der Elbe, Weser und deren Zuflüssen gefangen. Das Fleisch ist wohlschmeckend und wird gebraten und mariniert verzehrt. Die Neunaugen müssen nach dem Waschen etwa fünf Stunden gut mit Salz bestreut stehen, um das giftige Hautsekret (Ausscheidungsstoff) unschädlich zu machen. Sie kommen dann aus der Salzlake direkt in die Braterei, wo sie meist über Kohlenfeuer auf eisernen Rosten gebraten werden.

Die verschiedenen Arten werden nach dem Ort ihres Aufenthalts benannt: Fluss-, Bach- und Meerneunauge.





■ **Gabelbissen** -> [Anchosen](#).

■ **Garnelen**, Granat (Carididae), sind gelblichgraue bis grünlichbraune langschwänzige Krebse, die 4-9 cm lang werden. Sie werden in Norddeutschland auch -> [Krabben](#) genannt, wenngleich dies nicht zutreffend ist. Ihr Fleisch ist wohlschmeckend und bekömmlich; man muss sie aber frisch kochen, da längeres Stehen sie ungenießbar macht. Beim Kochen in Salzwasser werden Nordseegarnelen nicht rot, sondern behalten fast ihre graue Farbe.



Die Ostseegarnelen sind etwas größer als die Nordseegarnelen. Farbe grauweiß mit roten Punkten. Sie werden beim Kochen rot, die Nordseegarnele hat im Handel eine größere Bedeutung als die Ostseegarnele. Mitunter wird an Stelle der Ostseegarnele auch die Norwegische Tiefseekrabbe verwendet, die etwas größer als die Ostseegarnele ist und sich beim Kochen auch rot färbt.

Beide Arten kommen auch konserviert - gesalzen oder in Gelee - in den Handel. Für Konserven werden bis 0,9% Borsäure als Konservierungsmittel geduldet. Getrocknet und gemahlen (Granatmehl) dienen Garnelen als Vogel- und Fischfutter und als Dünger.

■ **Gewürzfische** -> [Anchosen](#).

■ **Glattbutt**, Kleiß, Margaretenbutt (*Rhombus laevis*), gehört zu den Schollen, hat eine glatte Haut mit wenig Schuppen. Er wird bis zu 40 cm lang und etwa 3 kg schwer. Die Handelsware ist meist 1 bis 1½ kg schwer. Glattbutt ist ziemlich billig und weniger wertvoll als der Steinbutt.

■ **Goldbarsch**, Bezeichnung für -> [Rotbarsch](#).

■ **Goldbutt**, Gemeine Scholle (*Pleuronectes platessa*), ein zu den Schollen gehörender Plattfisch, wird bis 70 cm lang und 7 kg schwer. Die Farbe ist wechselnd, meist braun oder grau, rot gefleckt (daher der Name), auf der Bauchseite weiß; die Haut ist glatt oder schwach rau. Er kommt in der Nord- und Ostsee vor und wird frisch oder geräuchert gehandelt.



■ **Goldforelle**, lachsartiger Fisch, Name für -> [Saibling](#).

■ **Goldorte** (Fisch), rote Form des -> [Aland](#).

■ **Granat**, Bezeichnung für -> [Garnelen](#).

■ **Gräsling**, Bezeichnung für -> [Äsche](#), Familie der Lachse.

■ **Graubutt**, Bezeichnung für -> [Flunder](#).

■ **Großkopf**, Fisch der Familie -> [Meeräsche](#).

■ **Grouper**, Bezeichnung für -> [Juwel-Zackenbarsch](#)

- **Grundeln**, Bezeichnung für den -> [Gründling](#).
  - **Grundhai**, Handelsbezeichnung für -> [Dornhai](#).
  - **Gründling**, Grundeln, Kresse, Kreßling, Greßling (*Gobio fluviatilis*), ist ein bis 15 cm langer, in Süddeutschland und Frankreich viel gegessener, wohlschmeckender Fisch aus der Familie der Karpfenfische, der in fast allen europäischen Seen und Flüssen vorkommt. Der Fisch ist als Köderfisch beliebt.
-



- **Felchen**, wertvoller Fisch aus der Familie der Lachse. (-> [Renken](#).)
- **Fischbein** wird aus den im Rachen der Wale befindlichen Barten (hornartige Platten) gewonnen. Die Barten werden in Streifen gespalten, getrocknet, geschabt und poliert. Fischbein wird zu Stöcken, Kammwaren u. dgl. benutzt. Das Fischbein ist heute weitgehend durch Kunststoffe verdrängt worden.
- **Fischdauerwaren** sind Fische oder Fischteile, die nach verschiedenen Verfahren vorbehandelt, mit oder ohne Aufgüsse, Tunken oder Speiseöl, auch mit Beilagen in luftdicht verschlossene Behältnisse gepackt und durch Erhitzen im Autoklav haltbar gemacht (sterilisiert) sind.

Als Fischdauerwaren werden vornehmlich Heringe, Sardinen, ferner Pilchard, Sprotten sowie Makrelen, Thunfisch, Lachs, Aal, Heilbutt, Maifisch und schließlich Dorsch und davon Dorschleber hergestellt.

Die Zubereitungen sind sehr vielfältig. Entsprechend der in Deutschland üblichen Geschmacksrichtung überwiegt die Beigabe von Tunken, aber auch Zubereitungen in Öl, im eigenen Saft und in Kraftbrühe sind üblich. Sie sind ferner sehr oft geräuchert und gebraten anzutreffen.

Die Fischdauerwaren sind unter Angabe der Fischart, die Tunken nach ihrem geschmackgebenden Hauptbestandteil zu bezeichnen.

Bei Verwendung bereits zubereiteter Fischwaren werden dem Fischnamen entsprechende Bezeichnungen (-> [Fischwaren](#)) hinzugefügt.

- **Fische** sind Wirbeltiere, welche durch Kiemen atmen und sich durch Flossen fortbewegen, also dem Leben im Wasser angepasst sind. Die meisten pflanzen sich durch Eier fort, und zwar legt das Weibchen auf einmal große Mengen von sehr kleinen Eiern (Laich, Rogen). Die Haut der Fische ist bei den meisten Formen mit Schuppen bedeckt. Gewöhnlich besitzen die Fische eine mit Luft angefüllte Schwimmblase.

Fische stellen ein wertvolles Nahrungsmittel dar; sie sind reich an vollwertigem Eiweiß, hochwertigen Lipoiden (Cholesterin, Lecithin), wichtigen Mineralsalzen (Kalk, Phosphor, Eisen, Jod) und, soweit sie fettreich sind, auch an Vitaminen. Der Wassergehalt des Fischfleisches ist höher als der des Fleisches von Warmblütern. Fische sind bei richtiger Zubereitung bekömmlich und auch für Kranke leicht verdaulich. Die Sättigungswirkung ist wegen der leichten Verdaulichkeit und des hohen Wassergehaltes nicht so groß wie bei Fleisch. Bei der Zubereitung empfiehlt es sich, den Fisch zu dünsten, dämpfen, braten oder zu backen. Das Kochen ist wegen der starken Auslaugung weniger vorteilhaft. Die Zubereitungsarten für Fische sind außerordentlich vielfältig.

Das Fleisch der meisten Fische ist weiß, beim Lachs rot. Durch hohen Gehalt an Fett sind ausgezeichnet: Flussaal (Fettgehalt 25% und mehr in der frischen Substanz), Lachs, Hering, Maifisch; arm an Fett (weniger als 1% in der frischen Substanz) sind: Schellfisch, Kabeljau, Hecht, Barsch, Flunder, Seezungen, Forelle. Von allen Fischen wird der Hering am meisten verzehrt, dann folgen wohl Schellfisch und Kabeljau.

Einzelheiten über die wichtigsten Fische siehe unter deren Namen und auf den Abbildungen der Tafeln Fische.

Im Handel werden die Fische in *See-* und *Süßwasserfische* eingeteilt, die Süßwasserfische wieder in *Fluss-* und *Teichfische*. Diese Trennung ist allerdings nicht

scharf durchzuführen, da Süßwasserfische bisweilen auch im Wattenmeer oder in der See leben und Seefische häufig in die Flüsse wandern. Seefische kommen im allgemeinen tot und ausgeweidet in den Handel, während Süßwasserfische, und zwar vornehmlich die Teichfische, lebend gehandelt werden. Die in unseren Flüssen frei lebenden Fische bezeichnet man auch als Wildfische, während die Teichfische gezüchtet und gemästet werden. Teichfische müssen vor dem Schlachten einige Zeit in fließendem Wasser gehalten werden, da sie unter Umständen einen Schlammgeschmack haben können.

Die wichtigsten *Nutzfische* des *Meeres* sind: Die Blankfische (Heringe, heringsartige Fische, Sprotten, Sardinen), die Rundfische (Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Lengfisch, Rotbarsch, Makrele) und die Plattfische (Scholle, Flunder, Seezunge).

Die wichtigsten *Nutzfische* der *Binnengewässer* sind: Karpfen, Schleie, Barsch, Blei, Plötze, Lachs, Zander, Hecht, Aal, Forelle.

Von der Fischwirtschaft nicht zu trennen ist Fang und Verarbeitung von Krusten- und Schalentieren.

*Lebende Fische* dürfen nur in Wasserbehältern befördert und aufbewahrt werden. Dem Wasserbehälter muss genügend Frischluft zugeführt werden. Luftschnappen der Fische an der Wasseroberfläche deutet auf Sauerstoffmangel im Wasser hin (Notatmung). In Verkaufsstellen und Gaststätten dürfen die Wasserbehälter nur so weit mit lebenden Fischen gefüllt werden, dass keine Notatmung eintritt. Fische müssen vor dem Schlachten betäubt werden; sofort nach der Betäubung sind sie zu töten.

*Aale* und *Plattfische* (Schollen, Flundern, Seezungen) dürfen auch ohne Wasserbehälter bei genügend feuchter Verpackung versandt werden. Sie brauchen vor dem Schlachten nicht betäubt zu werden, der Kopf muss ihnen abgeschnitten oder die Eingeweide müssen herausgenommen werden.

*Krustentiere* (Krebse usw.) dürfen nicht auf Eisstücken lebend ausgestellt werden. Man muss sie so töten, dass sie möglichst einzeln in kochendes Wasser geworfen werden. Das Herausreißen des Darmes bei lebenden Tieren ist verboten.

Beim Einkauf der Fische achte man auf Größe, Abfall und Frische der Fische. Erkennungszeichen: Kiemen rot, Augen klar, Färbung frisch, Fleisch fest, Haut feucht, Schuppen fest, Geruch angenehm frisch. Da frische Fische elastisches Fleisch haben, kann man die Fingerdruckprobe anwenden: Mit den Fingern den Fisch etwas drücken; die Druckstelle muss sehr bald verschwinden (diese Probe ist nur ein Behelf und nicht unbedingt ausschlaggebend). Beim Einkauf von lebenden Fischen beobachte man das Schwimmen. Der Fisch darf nicht auf Rücken oder Seite schwimmen, sonst ist er kurz vor dem Verenden. Kauft man tote Süßwasserfische, dann lege man sie horizontal auf die gekrümmte Hand. Der Fisch darf sich nicht durchbiegen, sonst ist er alt. Das Fleisch der Fische darf nicht tranig riechen, auch nicht schleimig oder schmierig sein. Kurz nach der Laichzeit gefangene Fische sind mager.

*Frischfische* (z. B. Schellfisch, Kabeljau, Rotbarsch, Forelle, Lachs, Karpfen usw.) sind leicht verderblich und müssen auch bei *Lagerung auf Eis* bald nach dem Schlachten verzehrt werden.

Zur längeren Haltbarmachung von Frischfisch dienen geeignete *Gefrierverfahren*, durch welche die Qualität des Fisches möglichst nicht beeinträchtigt werden darf.

Frischfische kommen ganz, heute jedoch vorwiegend als Filet, z.T. auch in Stücken in den Handel.

Alle be- und verarbeiteten Fischereierzeugnisse außer Fischmehl, Salzheringen, Fischfilet, sowie gekühltem oder gefrorenem Fisch und Fischfilet bezeichnet man als ->

## Fischwaren.

- **Fische, gesalzene**, sind Fische oder Fischteile, die durch Einsalzen gar (genussfähig) und für einige Zeit haltbar gemacht sind. Es werden hergestellt:
  - *Salz- und Matjeshering*: aus unausgenommenem, auch gekehltem frischem Hering;
  - *Sardellen, Salzsardellen*: aus ausgenommenen oder nicht ausgenommenen Sardellen;
  - *Sardellenfilets*: aus entgräteten Hälften von Sardellen;
  - *Sardellenringe*: aus gerollten Sardellenfilets, auch mit je einer eingerollten Kaper.
  - *Laberdan*: aus ausgenommenem Kabeljau.
- **Fische, getrocknete**, sind Fische, die durch Trocknen für einige Zeit haltbar gemacht sind. Es werden hergestellt: Klippfisch, Stockfisch, Titling und Rotscheer.
- **Fischeiweiß** wird aus frischen Fischen oder Fischteilen und Krustentieren durch Vorbehandlung, Aufschließung und weitere Behandlung, insbesondere durch Entfernung der Fette und Leimsubstanzen, gewonnen. Dadurch wird der unangenehme Fischgeruch beseitigt. Derartige Erzeugnisse dienen als Ersatz für Hühnereiweiß. Es kann in einigen Fällen auch an Stelle von Kasein in der Technik verwendet werden, z.B. bei der Herstellung von Kunststoffen.
- **Fischfette** sind aus Fischen oder Fischteilen durch Ausschmelzen und/oder Extrahieren (Ausziehen) gewonnene Fette und Öle (Trane), die durch weitere Verarbeitung, wie Reinigung, Härtung usw., für menschliche Genusszwecke brauchbar gemacht werden. Man stellt her: Heringsöl, Sprottenöl, Stichlingsöl, ferner Leberöl oder Lebertran aus frischen Lebern von Kabeljau, Dorsch, Köhler, Pollack oder Schellfisch.

Lebertran wird überwiegend als Medizinallebertran, in geringerer Qualität zur Herstellung von Viehlebertranemulsion verwendet.
- **Fisch-Filet**, Filets, ist das Fleisch von Fischen, das dadurch gewonnen wird, dass der Fisch geköpft, vom Schwanz befreit, in der Länge zerteilt und entgrätet wird, wobei das Filet enthäutet oder nicht enthäutet sein kann.
- **Fischkarbonade** und *Fischkotelett* ist das Fleisch von Fischen, das dadurch gewonnen ist, dass der Fisch geköpft, vom Schwanz befreit und in der Querrichtung zerteilt wird.
- **Fischklöße** sind zu Klößen oder Klopsen geformte, gekochte oder gebratene Erzeugnisse aus Fischfleisch mit Zusatz von Binde- und Dickungsmitteln, Würzstoffen, mit oder ohne Zugabe von Fetten oder Ölen. Der Fischanteil beträgt mindestens 60%. Sie werden in luftdicht verschlossene Behältnisse gepackt und sind für kürzere oder durch Sterilisation für längere Zeit haltbar gemacht.
- **Fischkonserven** sind die in luftdicht verschlossene Behältnisse gepackten und für längere oder kürzere Zeit haltbar gemachten Fischwaren.

Nur die in den geschlossenen Dosen durch Erhitzen im Autoklaven (Sterilisieren) behandelten Fischwaren sind -> [Fischdauerwaren](#), d.h. für längere Zeit haltbar.

Alle übrigen Konserven, z. B. Marinaden, Seelachserzeugnisse in Öl, Anchosen usw. sind - auch bei Zusatz von chemischen Konservierungsmitteln - nur für kurze Zeit haltbar, müssen kühl gelagert werden und sind zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.

- + **Fischleim** wird durch Auskochen von Fischabfällen, z. B. Köpfen, Gräten, Eingeweiden, mit Wasser hergestellt. Den besten Fischleim liefert die -> [Hausenblase](#), die innere Haut der Schwimmblase von Störarten. Es kommen auch solche anderer Fische als Fischleim in den Handel. Hausenblase wird zu *Englisch Pflaster*, zum Klären von Getränken, für Kette und Appreturen verwendet. Gewöhnlicher Fischleim hat starken Fischgeruch und findet als Tischler- und Appreturleim Verwendung.
- + **Fischmehl** wird durch Trocknen und Vermahlen von Fischabfällen und nicht verkaufsfähigen Fischen hergestellt. Es dient vor allem als Vieh- und Geflügelfutter. Aus einwandfreien und sorgfältig gereinigten Fischen werden nach Spezialverfahren heute auch monatelang haltbare Speisefischmehle hergestellt, die von guten geschmacklichen Eigenschaften sind. Einwandfreie Fischmehle lassen sich auch zu Brühpasten u. dgl. verarbeiten, die keinerlei Fischgeschmack mehr haben.
- + **Fischmilch** wird aus dem Sperma von See- und Süßwasserfischen hergerichtet, das unter Beigabe von Salz haltbar gemacht wird.
- + **Fischpasten** werden aus ausgenommenen, gereinigten, von Köpfen, Flossen, Schwänzen, Schuppen und weitestgehend von Gräten befreiten frischen Fischen oder gesalzene Fischen oder Fischteilen hergestellt. Diese werden maschinell fein zerkleinert, mit oder ohne Fett oder Speiseöl sowie unter Zusatz von Gewürzen und Würzen verarbeitet.

Es werden folgende Sorten hergestellt:

  - *Anchovispasten* aus ausgenommenen Anchovis.
  - *Sardellenpaste* aus Sardellen.
  - *Sardellenbutter* aus Sardellen und mindestens 33% Butterfett.
  - *Heringspaste* aus frischen oder gesalzene Heringen.
  - *Lachspaste* aus geräucherten Schnitzeln von Lachs oder Meerforelle.
  - *Lachsbutter* aus Lachs oder Meerforelle und mindestens 33% Butterfett.
  - *Seelachspaste* aus geräucherten Schnitzeln von Blaufisch, Köhler oder Pollack.
  - *Seefischpaste* aus Fleisch von Magerfischen mit Fischrogen und mehr als 5% Fischmilch.
  - *Dorschleberpaste* aus zerkleinerten, frischen, von der Galle befreiten Lebern vom Dorsch. Ölgehalt mindestens 30%.
  - *Krabbenpaste* aus Fleisch von Krabben (Garnelen oder Granat).
  - *Muschelpaste* aus Fleisch von Seemuseln.
- + **Fischräucherwaren** sind Erzeugnisse aus Fischen oder Fischteilen, die im Wege der *Heißräucherung* (Räucherung von kürzerer Dauer bei stärkerer Erhitzung) oder *Kalträucherung* (Räucherung von längerer Dauer bei geringerer Erhitzung) hergestellt sind. (-> [Räucherfische](#).)
- + **Fischrogen** sind die Eier von weiblichen See- und Süßwasserfischen. Aus Fischrogen werden hergestellt:

  - *Kaviar*, aus gesalzenem Rogen von Störarten; er kommt schwach gesalzen (Malossol, 3% Salz), stark gesalzen (Faßerau, 10-12% Salz) und auch gepresst in den Handel.
  - *Deutscher Kaviar* aus Seefischrogen vom Seehasen, Dorsch oder Kabeljau, kleinkörnig und meist dunkel grau-grün gefärbt.
  - *Keta-Lachsrogen*, großkörnig und lachsrot.
  - *Geräucherter Rogen*, aus vorgesalzenem, kalt oder heiß geräuchertem Rogen von See- und Süßwasserfischen.



**Fischsalat**, auch in Gelee, wird aus entgräteten Fischteilen, mit Ausnahme von Rogen und Milch, hergestellt. Er wird nach vorbereitender Behandlung mit Würzen oder Gewürzen oder beiden und mit bestimmten pflanzlichen Beigaben, auch unter Zugabe von Essig oder Speiseöl, Mayonnaise oder Tunke verarbeitet. Dabei hat eine gleichmäßige Durchmischung des Salats zu erfolgen. Es werden hergestellt:

- *Heringssalate* aus Salzheringen, gesalzene Heringen oder geschnittenen und gesäuerten Heringen mit verschiedenen Zusammensetzungen. Die Verwendung von Kohl, Kraut und Rüben mit Ausnahme von roten und weißen Rüben ist nicht zugelassen. Ein Zusatz von Äpfeln und Kartoffelsalat ist nur zulässig, wenn die Salate in offenen Gebinden geliefert werden.

*Heringssalat trocken*, ohne Mayonnaise oder Tunke. Zusammensetzung: mindestens 20% der Gesamtmasse Heringsfleisch, im übrigen aus Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Kapern, Gewürzen und gegebenenfalls roten oder weißen Rüben und geringen Mengen Öl.

*Heringssalat mit Mayonnaise*. Zusammensetzung: mindestens 20% der Gesamtmasse Heringsfleisch, mindestens 20% Mayonnaise (Salatmayonnaise), im übrigen aus Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Kapern, Gewürzen und gegebenenfalls roten oder weißen Rüben.

*Heringssalat mit Tunke*. Zusammensetzung: mindestens 20% Heringsfleisch, höchstens 30% Tunke (Salattunke), im übrigen aus Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Kapern, Gewürzen und gegebenenfalls roten oder weißen Rüben.

*Heringsstipp mit Mayonnaise*. Zusammensetzung: mindestens 50% Heringsfleisch, mindestens 20% Mayonnaise (Salatmayonnaise), im übrigen aus Zwiebeln und Gurken.

*Heringsstipp mit Tunke*. Zusammensetzung: mindestens 50% Heringsfleisch, höchstens 30% Tunke (Salattunke), im übrigen aus Zwiebeln und Gurken. Die Verwendung von Kronsardinen, marinierten Sprotten und Anchovis zu Heringsstipp ist nicht zulässig.

*Delikatessheringssalat* aus zerkleinerten, enthäuteten Bismarckheringen. Zusammensetzung wie bei Heringssalat mit Mayonnaise (Salatmayonnaise).

*Matjessalat* aus enthäuteten Filets von Matjesheringen. Zusammensetzung: mindestens 50% Heringsfleisch, im übrigen aus Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Kapern, Gewürzen und geringen Mengen Öl.

*Häckerle* aus fein zerkleinerten, enthäuteten Filets von Matjes oder Salzheringen oder Filets von gesalzene Frischheringen mit Zwiebeln oder Mayonnaise und Tunke (Salattunke).

- *Fischsalate* aus zerkleinertem, gekochtem Magerfischfleisch. Die Verwendung von Kohl, Kraut oder Rüben, mit Ausnahme von roten und weißen Rüben, ist nicht zugelassen. Man unterscheidet:

*Fischsalat* aus mindestens 30% gekochtem Seefischfleisch, im übrigen aus Gemüse und Gewürzen, gegebenenfalls auch unter Zugabe von Mayonnaise (Salatmayonnaise) oder Tunke (Salattunke).

*Fischsalat in Gelee* aus mindestens 30% gekochtem Seefischfleisch, im übrigen aus Gemüse und Gewürzen, gegebenenfalls auch unter Zugabe von Mayonnaise (Salatmayonnaise) oder Tunke (Salattunke) mit Gelatineaufguss.

- *Krabbensalat* mit *Mayonnaise* oder mit *Tunke* aus Fleisch von Krabben (Garnelen oder Granat). (-> [Krabben](#).)

Fischsalate gehören zu den leicht verderblichen Fischwaren, die nicht lange aufbewahrt werden können, sondern für den täglichen Verkauf bestimmt sind.

■ **Fischsülze** wird hergestellt aus fein zerkleinertem, gekochtem Seefischfleisch. Der Fischanteil muss mindestens 75% betragen. (-> [Marinaden](#), [Kochmarinaden](#).)

■ **Fischtran** -> [Tran](#).

■ **Fischwaren** sind alle be- und verarbeiteten Fischereierzeugnisse außer Fischmehl, Salzheringen, Fischfilet sowie gekühltem oder gefrorenem Fisch und Fischfilet.

Die durch besondere Verfahren (Konservierungsverfahren) für mehr oder weniger lange Zeit haltbar gemachten Fische werden im allgemeinen zuvor geköpft, ausgeweidet, entgrätet und gewaschen.

Zu den Fischwaren gehören auch konservierte Zubereitungen von Krebsen, Hummern und Krabben sowie Fischpasten, Fischwurst und Fischrogen.

Die wichtigsten Verfahren zur Haltbarmachung sind: Trocknen, Salzen, Räuchern, Einlegen und Sterilisieren.

- **Trocknen.** Das Trocknen gehört zu den ältesten Verfahren der Haltbarmachung von Magerfischen (Kabeljau, Schellfisch, Köhler). Es wird sowohl im Freien bei Wind und Sonne, als auch technisch in Trockenkammern vorgenommen. (-> [Fische, getrocknete](#).)

Getrocknete Fische müssen vor der Zubereitung eingeweicht werden.

- **Salzen.** Einsalzen kommt in erster Linie für Fettfische (Heringe, Sardellen, Lachse) zur Anwendung und wird häufig schon auf See vorgenommen. Das Salzen (Pökeln) bewirkt nicht nur die Haltbarmachung, sondern gleichzeitig auch eine Reifung der Fische. (-> [Fische, gesalzene](#).)

- **Räuchern.** Geräucherte Fische (-> [Räucherfische](#)) haben nur beschränkte Haltbarkeit. Sie müssen trocken und kühl aufbewahrt und vor Wärme (Sonne) und Frost geschützt werden. Kisten mit Räucherfisch sind so zu stapeln, dass Luftzutritt von allen Seiten erfolgen kann.

Man unterscheidet *Kalträucherung* (1-2 Tage bei 18-26° und *Heißräucherung* (einige Stunden bei 80° und darüber). (-> [Räuchern](#)).

- **Einlegen.** Die zahlreichen Methoden des Einlegens von Fischen oder Fischteilen in Essig, Öl, Tunken, Gelee usw. sind sehr verschiedenartig, weil sie nicht nur der Haltbarmachung, sondern gleichzeitig in besonderem Maße der Erzielung des gewünschten Geschmacks dienen. Die verschiedenartigen Erzeugnisse sind: -> [Marinaden](#), -> [Lachs](#) und -> [Seelachs](#) (Lachsersatz) in Öl, -> [Anchosen](#) und -> [Fischdauerwaren](#). (Siehe unter den Stichwörtern.)

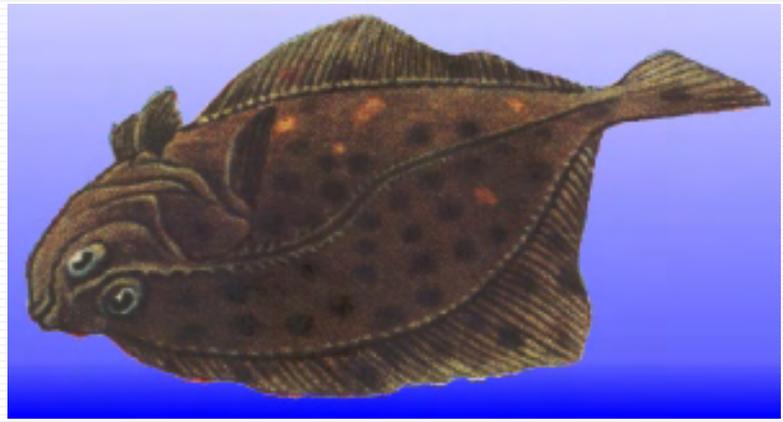
■ **Fischwurst** wird aus entgrätetem und fein zerkleinertem Fischfleisch mit oder ohne Zugabe von Speck oder Fett, Gewürzen und Zutaten hergestellt. Sie kann an- oder durchgeräuchert sein und wird in Natur- oder Kunstdärme oder auch in luftdicht verschlossene Behältnisse gefüllt. Der Zusatz von Konservierungsmitteln ist nicht zulässig, derjenige von Farbstoffen noch umstritten.

Als besondere Erzeugnisse ragen hervor:

- **Dorschleberwurst, Dorschleberpaste**, aus zerkleinerten frischen oder abgepressten, von der Galle befreiten Lebern vom Dorsch. Dieses Erzeugnis wird sterilisiert.

■ **Fleckheringe** und **Fleckmakrelen** sind geteilte, auseinandergeklappte, heißgeräucherte Heringe bzw. Makrelen.

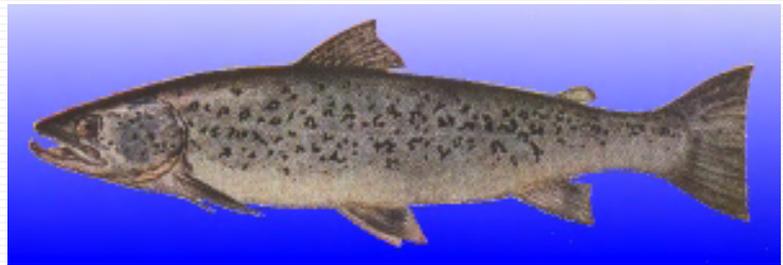
- **Flunder**, Rauhfunder, Struifbutt, Graubutt (*Pleuronectes flesus*), Fisch aus der Abteilung der Plattfische. Sie ist mit der Scholle verwandt, 30-50 cm lang und sieht ihr ähnlich, unterscheidet sich aber von ihr durch die rauere Beschuppung. Die Augenseite ist braungrau, veränderlich, selten mit roten Flecken. Unter den Flossen und an der wenig gebogenen Seitenlinie befinden sich reihenweise Knochenhöckerchen.



Die Flundern leben in der Nord- und Ostsee, wandern aber auch in die Flüsse (Elbbutt, Weserbutt, Sandbutt). Sie sind frisch und geräuchert im Handel.

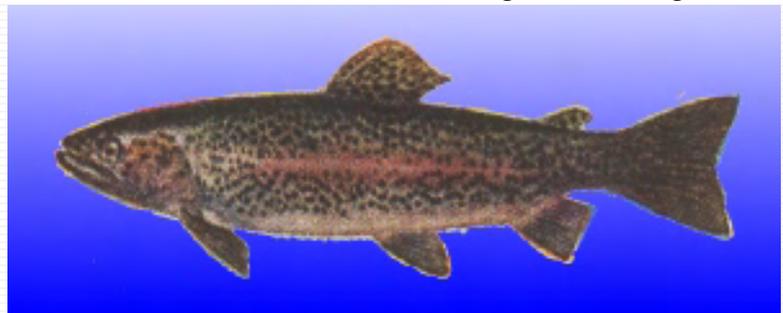
- **Forelle**, *Bachforelle* (*Salmo fario*) ist ein Süßwasserfisch und gehört zur Familie der Lachse; sie wird 40 cm lang und bis 3 kg schwer. Die Farbe ist je nach Art des Vorkommens verschieden. Die Haut ist meist gefleckt, Rücken olivgrün bis schwarz, Seiten grünlich, Bauch hellgelb bis weiß, dunkle und blutrote Augenflecke in hellem Hof. Die Schuppen sind klein. Das Fleisch ist besonders zart und wohlschmeckend, am besten von Mai bis Juli. Mit der zunehmenden Verbreitung von Forellenzuchtanlagen ist sie das ganze Jahr über leicht erhältlich. Die Forelle gilt in der Küche als feinstes Tafelfisch, z. B. blaugekocht oder gebacken. Sie muss aber ganz frisch gekauft werden, da sie sich nicht allzu lange hält. Die Forelle lebt in klaren, kalten Gewässern in ganz Europa.

- Die *Seeforelle* (*Salmo lacustris*) und die *Meerforelle* (*Salmo trutta*) sind nach neuerer Auffassung nur Formen der *Bachforelle*, die sich dem Leben im See bzw. im Meer und Fluss angepasst haben. Beide Formen erreichen eine erhebliche Größe (bis etwa 15 kg Gewicht).



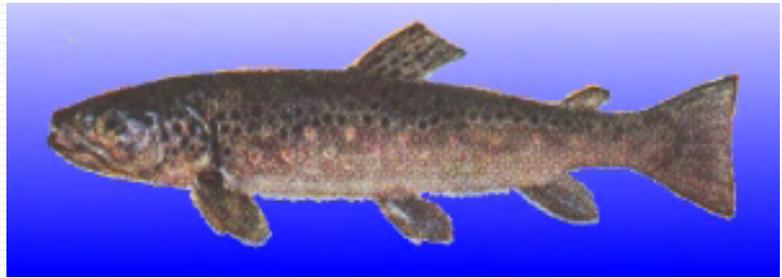
Die *Seeforelle* bewohnt die Alpen- und Hochalpenseen, die *Meerforelle* die Nord- und Ostsee, von wo sie zum Laichen in die Flüsse aufsteigt. Vom Lachs ist die *Meerforelle* nicht leicht zu unterscheiden. Ihr Fleisch ist ebenfalls rot und dem des Lachses gleichwertig.

- Die *Regenbogenforelle* (*Salmo irideus*) ist bei uns aus Nordamerika eingeführt. Sie verträgt wärmeres und sauerstoffärmeres Wasser als die *Bachforelle* und ist daher für Teichwirtschaften besonders geeignet und dort die



überwiegend gezogene Forelle. Ihr Fleisch ist bei zweckmäßiger Fütterung sehr schmackhaft.

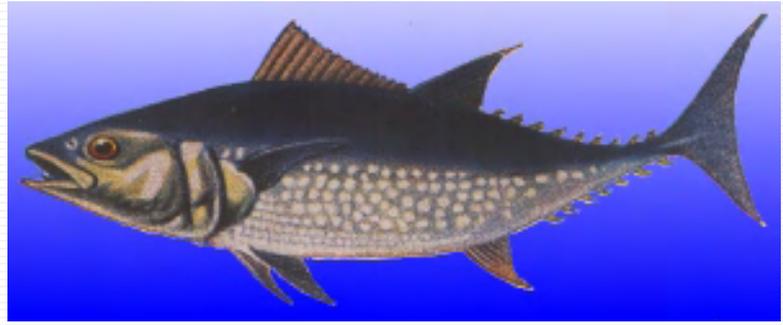
- *Lachsforelle* ist eine fälschliche Bezeichnung für Meerforelle und rotfleischige Bachforellen.



- **Forellenstör**, unzulässige Bezeichnung für das geräucherte Filet vom -> [Angler](#).
-

# Kleine Fischkunde T

- **Thunfisch**, Thun (*Thynnus thynnus*), ist ein zu den Makrelen gehörender Fisch. Er erreicht bis 4 m Länge und Gewichte von mehreren 100 kg. Er lebt im Mittelmeer und Atlantik, kommt aber zuweilen in die Nord- und Ostsee. Zur Frühjahrszeit nähert er sich der Küste, um zu laichen, und wird dann in



Massen, besonders in den italienischen Küstengewässern, gefangen. Das Fleisch, das dem des Rindes ähnlich ist, wird meist frisch als Filet verzehrt, aber auch getrocknet oder eingesalzen. Thunfisch in Öl kommt als Delikatesse in Büchsen in den Handel.

- **Tiefseekrabbe** -> [Garnele](#).

- **Tilapia** (*Oreochromis spec.*) ist eigentlich der Name für eine Sammelbezeichnung für über 1000 Fischarten, die zur Familie der Buntbarsche gehören. Sie kommen in den Flüssen und Seen der tropischen und subtropischen Gebieten von Afrika, Madagaskar, Südamerika und Asien vor. Wirtschaftlich sind nur rund 30 Arten interessant.



Für die erfolgreiche Zucht wurde der Tilapia erst vor relativ kurzer Zeit entdeckt. Man lernte jetzt sein ursprüngliches Maximalgewicht von 300 g auf rund 500 g zu bringen. Das sind rund 300 g leckeren, festen Fleisches mit einem leicht nussigen Geschmack.

Die meisten Tilapia-Arten haben rein weißes Fleisch. Doch auch der Rote Tilapia, zu erkennen am rötlichen Schuppenkleid und rosa Filet, erfreut sich immer stärkerer Beliebtheit. Die größte Bedeutung aber hat der Nil-Tilapia. Sein kompakter, rundlicher Körper ist braungrau und hat eine lange, durchgängige Rückenflosse; gefolgt vom helleren Mosambik-Tilapia mit seinen dunklen Längsstreifen.

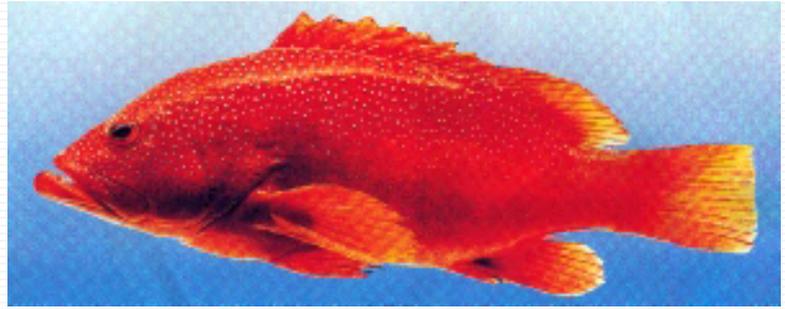
- **Tintenfisch** (*Sepia officinalis*) ist ein Weichtier mit zahlreichen Fangarmen, das an den Küsten und in den Tiefen der wärmeren Meere lebt. Der Tintenfisch, auch Tintenschnecke genannt, wird in Italien viel gefangen und verzehrt. Besonders geröstet hat der Tintenfisch einen angenehmen Geschmack. Bei eiliger Flucht spritzt er einen tintenähnlichen Saft aus, der das Meerwasser undurchsichtig macht und den Fisch tarnt. Dieser Farbstoff wird auch von gefangenen Tintenfischen gewonnen, mit Gummi arabikum verarbeitet und als Sepiafarbe für die Malerei gehandelt. Aus den häufig an den Küsten der Meere angeschwemmten Rückenschalen gestorbener Tintenfische, die man Sepiaschalen nennt, werden Formen zum Gießen von Goldarbeiten hergestellt. Singvögeln dienen die Sepiaschalen zum Wetzen der Schnäbel. Sie werden auch zu Zahnpulver zerrieben und dienen ferner als Poliermittel.

- **Titling** ist ganzer, ungespaltener Stockfisch.

- **Tran** ist das von Fischen und den Säugetieren des Meeres (Wal, Robbe, Seehund) stammende Fett. Die größte wirtschaftliche Bedeutung hat der gereinigte Waltran, das *Walöl*. Der Wal wird unmittelbar nach dem Fang auf offener See zerlegt; der abgetrennte Speck wird auf besonders eingerichteten Schiffen mit Wasserdampf ausgeschmolzen. Der gelbliche, dickflüssige Tran hat starken Fischgeschmack und wenig angenehmen Geruch. Er wird bei uns nicht direkt für Speisezwecke gebraucht, sondern durch Reinigungsverfahren und Anlagerung von Wasserstoff geruch- und geschmackfrei gemacht. Je nach der Menge des angelagerten Wasserstoffes erhält man dabei mehr oder weniger feste Fette, die wichtige Rohstoffe für die Margarine- und Seifenindustrie sind. Dagegen dienen Rohtrane in geringem Umfang als Hilfsmittel bei der Lederherstellung, ferner für Schuhfette, Wagenschmierer und dergleichen.  
*Lebertran* stammt aus den Lebern von Dorscharten. (-> [Lebertran](#).)
  - **Trüsche** (Fisch), Bezeichnung für -> [Aalrutte](#).
-



**Juwel-Zackenbarsch** (*Cephalopholis miniata*), dieser zur Familie der Sägebarsche gehörende exotische Raubfisch im rotleuchtenden Gewand ist außergewöhnlich schön. Er lebt hauptsächlich in den Korallenriffen des Indischen Ozeans und ist ein guter Bekannter der Taucher und



Sportfischer. Er ist nämlich nicht scheu und hält sich nur in Tiefen bis zu 100 Metern auf. Dennoch ist ein Zackenbarsch vor seinen Feinden recht gut geschützt, weil er sich wie ein Verwandlungskünstler seiner Umgebung farblich anpassen kann. Zur Familie der Sägebarsche (*lat.: Serranidae*) gehören 50 Gattungen und über 400 Arten. Die Zackenbarsche, auch *Grouper* genannt, sind wohl die schönsten ihrer Art. Sie kommen in allen gemäßigten und tropischen Meeren vor, leben küstennah in Korallen- und Felsriffen und werden sicher ihrer schillernden Farben wegen auch der *Juwelenbarsch* genannt. Ihr Lebensraum macht den Fang ausgesprochen schwierig. Deshalb sind die Fischereierträge auch nicht sehr bedeutend, so dass sie nicht regelmäßig in den Handel kommen. Zumal die meisten Fänge aus der Sportfischerei kommen. Zackenbarsche sind selbst raffinierte Jäger und Meister des Hinterhalts. Gut getarnt lauern sie in Korallen und Riffen und schnellen aus dem Versteck, wenn ein Fisch, Krebs oder wirbelloses Tierchen als willkommene Beute naht. Eine erstaunliche Besonderheit der Zackenbarsche ist, dass sich die Weibchen nach der Eiablage, im Alter von sieben bis zehn Jahren, in Männchen verwandeln und dann deren Aufgaben der Fortpflanzung übernehmen – so einfach sind also Partnerschaftsprobleme auszuschließen. Der Juwelen-Zackenbarsch wird bis zu 50 cm groß und hat wie alle seine Verwandten eine lange, einheitliche Rückenflosse. Sein festes, weißes Fleisch schmeckt vorzüglich und ist zum Dünsten, Braten und Backen bestens geeignet. Aber auch in Suppen, Eintöpfen und Schmorgerichten ist der Zackenbarsch ein, "Juwel". Übrigens, als flexibler Verwandlungskünstler lässt er je nach Bedarf, Punkte oder Streifen auf der Haut erscheinen, die bei der Zubereitung leider verschwinden.

---



■ **Panzerkrebs**, Bezeichnung für die schwanzlose -> [Languste](#).

■ **Papageifisch** (*Scarus rubroviolaceus*), farbenprächtig und bunt schillernd erobert dieser Exote die Herzen der Fischliebhaber. Der Papageifisch kann blau, rot, beige oder gepunktet sein und an der Schwanzflosse eine rote Färbung haben. Diese Unterschiede haben allerdings keinen Einfluss auf ihre geschmackliche Qualität, weil sie lediglich von der speziellen Art und



ihrer Umgebung abhängen. Sie leben an bunten Korallenriffen und passen sich zur Tarnung farblich an. Papageifische gehören zur artenreichen Familie der Scaridae und leben in tropischen Meeren. Ihr Verbreitungsgebiet ist auf den Indischen Ozean beschränkt, von Ostafrika bis zum Indomalayischen Archipel. Ihren Namen haben Sie nicht von der Farbenpracht, sondern von ihren Zähnen, die einem Papageienschnabel ähneln. Damit kratzen sie Kleingetier und Algen von den Korallen. Meistens kommen sie in kleineren Schwärmen vor und leben gern in Gesellschaft anderer Korallenfische. Der farbenprächtigste dieser Arten wird bei uns angeboten, nämlich der sogenannte Nasenhöcker-Papageifisch. Er kann bis zu 66 cm lang werden und 2 bis 3 Kilo Gewicht erreichen. Die Männchen sind sehr bunt mit allen Schattierungen in blau-türkis und haben direkt über der oberen Zahnplatte ein gelbes Band. Die überwiegend roten Weibchen schwimmen meist in Gruppen um ein Männchen, den beneidenswerten "Haremsmeister", zu dem sie selbst auch einmal werden. Denn alle Papageifische durchlaufen in ihrem Leben eine Geschlechtsumwandlung: Als Weibchen geboren, verwandeln sie sich später in Männchen. Ihrer hübschen Farben wegen werden Papageifische meist im Ganzen angeboten. Sie sollten nicht geschuppt werden, weil die Farbpigmente direkt am Schuppenansatz sitzen und somit ihre schillernde Farbenpracht zerstört würde. Gegart sind die großen Schuppen und auch die wenigen dicken Gräten im schneeweißen Filet des bunten Fisches gut sichtbar und leicht zu entfernen.

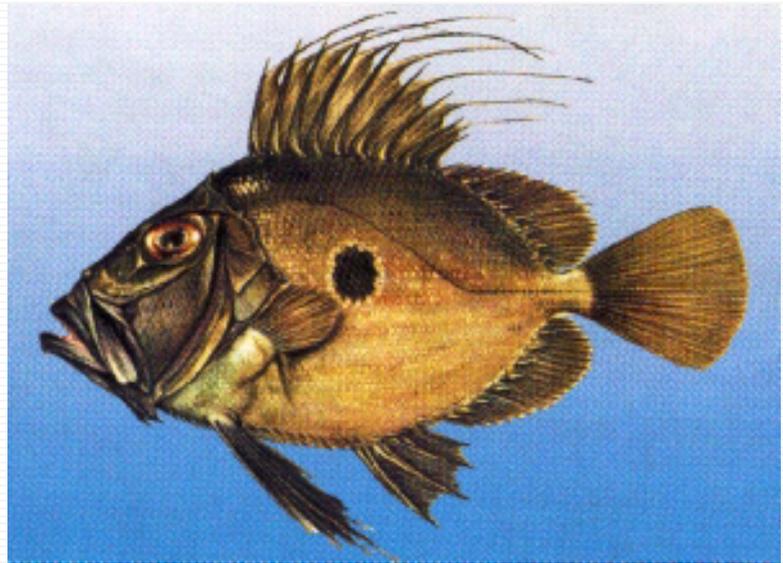
■ **Petermann** (Fisch), Bezeichnung für den -> [Knurrhahn](#).

■ **Petermännchen** (*Trachinus draco*). Dieser 30-50 cm lange Fisch mit gelbgrauen Streifen lebt bevorzugt an sandigen Stellen des Atlantischen Ozeans, der Nord- und Ostsee und nähert sich zum Laichen dem flachen Strande. Der Kopf ist von unten nach oben abgeschrägt. In der Rückenflosse und im Kiemendeckel hat er mit Giftdrüsen verbundene Stacheln, die schmerzhaft Verletzungen hervorrufen können. Der Fisch ist wohlschmeckend. Im Handel wird das Petermännchen irreführend oft als „Seeforelle“ bezeichnet.



### **Petersfisch** (lat.: Zeus faber).

Sagenumwoben ist der Petersfisch. Sein Hauptmerkmal - ein dunkler Fleck mit hellem Außenring auf beiden Seiten - ist der Legende nach der Fingerabdruck des heiligen Petrus. Als dieser vor 2000 Jahren über den See Genezareth fuhr, entfiel ihm ein Zinsgroschen, den sich der Fisch schnappte. Doch Petrus griff sofort zu und holte sich das Geldstück zurück. So blieben seine Fingerabdrücke als Mal zurück. Gourmets greifen beim Petersfisch ebenfalls zu; denn diese



Delikatesse ist ausgesprochen selten im Handel. Sein Fleisch ist ein einziger Wohlgeschmack. In den Mittelmeerländern heißt er auch *St. Petersfisch* oder *Saint Pierre*. Bei uns wird er oft *Heringskönig* genannt, weil er langsam und majestätisch den Heringschwärmen folgt, von denen er sich hauptsächlich ernährt. Er erreicht eine maximale Länge von 70 cm, wird höchstens 8 kg schwer und ist fast so rund wie eine Scheibe. Gern lebt er allein oder in kleinen Gruppen in Küstennähe, wo er sich auch von Sardinen, Sprotten, Ährenfischen und Krebsen ernährt. Seine derbe, graue bis gelblich-braune Haut ist schuppenfrei. Zum Schwimmen benutzt er kaum seine Flossen, er lässt sich lieber dahintreiben. Er legt sich wie die Scholle auf die Seite, vor allem, wenn er in Strandnähe kleinen Plattfischen nachstellt. In der Nordsee und in den nordischen Meeren ist der Petersfisch selten; an den Atlantikküsten und im Mittelmeer hingegen häufig anzutreffen. Sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich von den Britischen Inseln bis nach Südafrika. Er wird außerdem bei Neuseeland, Australien und Japan gefangen. In den Handel kommt er mit einem Gewicht von 800 Gramm bis 1,5 kg bei einer Größe von 30 - 40 cm, wobei sein großer, imposanter Kopf allein zwei Drittel des Gewichtes ausmacht. Sein festes, weißes und sehr köstliches Fleisch brachte ihm in Frankreich den Namen "Poule de mer", Meerhühnchen, ein.



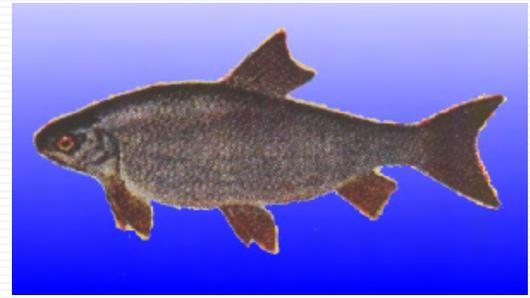
**Pilchard**, Bezeichnung für die -> [Sardine](#).



**Plattfische**, Schollen (Pleuronectidae), sind durch flachen, seitlich zusammengedrückten Leib und die auf einer Körperseite liegenden Augen gekennzeichnet. Bei den auf der Seite schwimmenden Fischen ist die dem Meeresboden zugerichtete „Blindseite“ ungefärbt, während die dem Licht zugewandte Augenseite verschiedenartige Färbung aufweist. Die Haut der Fische ist je nach Spielart glatt oder rau und meistens wenig geschuppt. Am verbreitetsten sind sie in der gemäßigten Zone. Sie leben vorzüglich in der See, gewisse Arten wandern aber auch in die Flüsse. Von diesen Fischen gibt es etwa 200 Spielarten, die sich alle durch wohlschmeckendes, zartes, fettreiches Fleisch auszeichnen und daher beliebte Konsumfische sind.

Die wichtigsten Arten sind: Scholle, Flunder, Butt, Kliesche, Heilbutt, Steinbutt, Glattbutt und -> [Zungen](#).

• **Plötze**, Rotaugen, Rotfeder (*Leuciscus rutilus*), ist ein zur Familie der Karpfen gehörender Fisch. Die Plötze wird bis 30 cm lang und wiegt bis 1,5 kg. Der Rücken ist olivgrün, der Bauch weiß. Sie hat rote Bauch- und Afterflossen, ist sehr grätenreich, wird aber viel gegessen. Häufig wird sie mit dem echten -> [Rotaugen](#), dem sie sehr ähnlich sieht, verwechselt.



• **Pöckling**, Bezeichnung für -> [Bückling](#).

• **Pollack**, Gelbes Kohlmaul (*Gadus pollachius*), Fisch aus der Familie der Dorsche, ähnelt dem -> [Köhler](#), hat aber ein rötlich-weißes Maul mit stark verkürztem Oberkiefer und gelbliche Brustflossen. Er wird bis 1 m lang. Das Fleisch ist von gutem Geschmack. Der Pollack ist etwas feiner als der Köhler. Er wird wie dieser als -> [Seelachs](#) gehandelt.

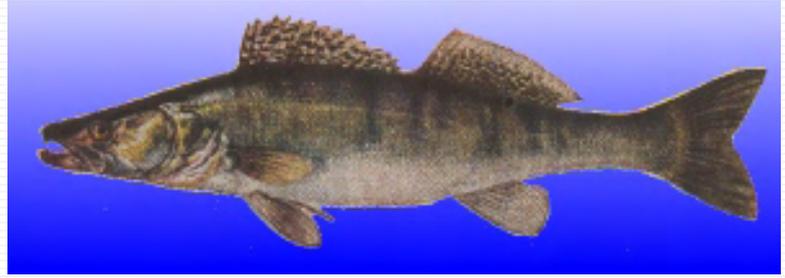
• **Puttaal** (Fisch), Bezeichnung für -> [Aalrutte](#).

---



➤ **Zackenbarsch** -> [Juwel-Zackenbarsch](#)

➤ **Zander**, Fogosch (Bezeichnung in Ungarn und Österreich), Schiel, Schill (*Lucioperca sandra*), ist ein im Süßwasser lebender Raubfisch aus der Familie der Barsche, der sich hauptsächlich von kleineren Fischen (Weißfischen usw.) ernährt. Er hat eine



schlanke Gestalt, wird bis 80 cm lang und bis 2 kg schwer. Kennzeichen: Zwei Rückenflossen, die vordere mit Stachelstrahlen, Rücken grünlich-grau, Bauch hell, die Seiten gelblich-weiß und von metallischem Glanz, Rückenflossen oft gefleckt. Seine Laichzeit ist April/Juni, sein Aufenthaltsort Elb-, Donau-, Oder- und Weichselgebiet; er wird auch in den Haffen und den salzarmen Teilen der Ostsee gefangen. Das Fleisch des Zanders ist weiß, zart, weich, saftig, sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Der sogenannte "See"zander ist keine besondere Art des Zanders. Er stammt aus den gleichen Gebieten wie der gewöhnliche Zander.

➤ **Zärte**, Blau-, Rußnase (*Abramis vimba*), gehört zu den Brassern aus der Familie der Karpfen, lebt in der Nord-, Ostsee und im Schwarzen Meer und steigt zum Laichen in die Flüsse. Sie wird 40 cm lang und ½ kg schwer. Das Maul springt mit der verlängerten und verdickten Nase (daher der Name) sehr weit vor.

➤ **Ziege** (*Pelecus cultratus*) ist ein kleiner, essbarer Süßwasserfisch.

➤ **Zungen**, Bezeichnung für gewisse Plattfischarten, z. B. -> [Seezunge](#) und [Rotzunge](#).

---



- **Wale** (Cetacea) sind keine Fische, sondern warmblütige Säugetiere, die lebende Junge zur Welt bringen und in den Meeren des Nord- und vor allem des Südpols leben. Einzelne Arten erreichen außerordentliche Größen. Der Blauwal (*Balaenoptera musculus*) ist das größte lebende Säugetier; er wird bis 30 m lang und 150 Tonnen schwer.

Der Walfang wird mit Walfangschiffen durchgeführt, die sofort an Bord mit der Verarbeitung des Wals beginnen (Walkocherei). Das wichtigste aus dem Wal gewonnene Erzeugnis ist das Walöl (-> [Tran](#)); die Knochen werden zu Knochenmehl verarbeitet, das Fleisch dient der Ernährung oder wird als Fleischmehl zu Viehfutter und dergleichen verwendet. Im Kopf des Pottwals befindet sich das Spermöl, das den -> [Walrat](#) liefert. Vom Pottwal stammt auch die Ambra. Die Barten des Bartenwals liefern das -> [Fischbein](#).

- **Walöl**, gereinigter (raffinierter) Waltran. (-> [Tran](#).)
- **Walrat** ist ein blendendweißes, perlmutterglänzendes, blättriges, zerreibbares Wachs ohne Geruch und Geschmack, das für kosmetische Salben und Pomaden, als Wäscheglanzmittel, für feine Seifen und besonders für Kerzen (England) Verwendung findet. Er stammt vom Pottwal. Dieser besitzt Höhlungen im Kopf und einen vom Kopf bis zum Schwanz verlaufenden Kanal, die beim lebenden Tier mit dem gelblichen Spermazetiöl (Spermöl) gefüllt sind. Nach dem Tode des Tieres scheidet sich aus dieser Flüssigkeit ungefähr 1/3 als fester Walrat ab und lässt sich von dem flüssig bleibenden Teil durch Abpressen trennen. Das zurückbleibende Öl verwendet man als Schmieröl.
- **Weißfelchen** (Fisch), eine Renkenart. (-> [Renken](#).)
- **Weißfisch**, Bezeichnung für -> [Ukeley](#). Als Weißfische werden auch die meisten Vertreter der Familie der Karpfen bezeichnet.
- **Weißling** (Fisch), Bezeichnung für -> [Merlan](#).

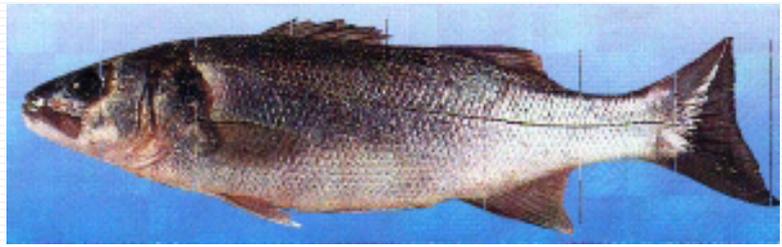
- **Wels** (*Silurus glanis*) ist nach dem Stör der größte Süßwasserfisch der mitteleuropäischen Gewässer. Er ist schuppenlos, trägt zwei sehr lange Fühlfäden am Oberkiefer und vier kurze Bartfäden am Unterkiefer. Der Wels wird 1-3 m lang und etwa 200 kg schwer. Er hat eine hell-oder dunkelmarmorierte Färbung. Wegen seiner Größe wird der Wels meist ½-kiloweise ausgewogen.



Der Zwergwels (*Amiurus nebulosus*), der in Nordamerika in Teichen gezüchtet wird, wird bis 30 cm lang. Er hat orangefarbenes, wohlschmeckendes Fleisch.

- **Wittling** (Fisch), Bezeichnung für -> [Merlan](#).

- **Wolfsbarsch** (*Dicentrarchus labrax*), langsam wird er seltener, der elegante Wolfs- oder Seebarsch mit seinem mageren, bei Feinschmeckern hoch begehrten, festen und grätenarmen Fleisch. Seinen legendären Ruf



- verdankt er unseren fischbegeisterten französischen Nachbarn, die ihn als *Loup de mer* auf keiner Speisekarte missen wollen. Verständlich, denn das Fleisch dieses wendigen Räubers ist ausgezeichnet. Der Wolfsbarsch aus der Familie der Streifenbarsche lebt in kleinen Trupps an den wärmeren Küsten Europas. Er zieht vom Schwarzen Meer durchs Mittelmeer in den östlichen Atlantik bis nach Südengland und Irland. Der bis zu einem Meter lang und 12 kg schwer werdende Wolfsbarsch liebt die flachen und felsigen Küstenregionen dieser Gebiete. Hier patrouilliert er, auch mal allein, und stößt blitzschnell in beuteträchtige Fischschwärme hinein. Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Sardinen, kleinen Ährenfischen und Würmern, aber auch leckere Krustentiere und zartes Muschelfleisch verschmäht er nicht. Von den Fischern wird er gezielt mit Reusen oder Mehrfachangeln gefischt. In der Stell- und Schleppnetzfisherei ist er meist nur Beifang. Die Wildbestände des Wolfsbarsches sind in den letzten Jahrzehnten, vor allem im Mittelmeerraum, übermäßig befishet worden und daher stark zurückgegangen. Erfolgreiche Zuchten in den zahlreichen Farmen Spaniens, Griechenlands, der Türkei und Italiens sorgen dafür, dass dieser edle Fisch weiterhin in den vielen Restaurants im Mittelmeerraum auf den Speisekarten steht. Dort wird er, mit frischen Kräutern gegrillt oder im Salzmantel gebacken und flambiert, dem Gast serviert.
- **Wollhandkrabbe**, chinesische Wollhandkrabbe (*Eriocheir sinensis*), ist ein Kurzschwanzkrebs. Sie ist an den Fortsetzungen des fünften Beinpaars dicht behaart, so dass sie leicht erkennbar ist. Die Wollhandkrabbe wurde in Deutschland vor einigen Jahren eingeschleppt und hat sich in unseren Flüssen sehr stark vermehrt. Die Wollhandkrabbe wird ungefähr handgroß, das Fleisch ist von angenehmem Geschmack. Während man in den ersten Jahren mit der Wollhandkrabbe nichts anzufangen wusste, hat man jetzt gelernt, sie zu verwerten. Größere Mengen lassen sich zu Fischmehl verarbeiten und dienen dann als Futter- und Düngemittel. Man tötet die Wollhandkrabbe, indem man sie wie den Krebs in kochendes Salzwasser wirft. Nach einer Viertelstunde färbt sie sich langsam rot, dann ist sie gar und essbar. Die Wollhandkrabbe schädigt die Fischerei dadurch, dass sie die Nahrungstiere der Fische verzehrt. Ihre Bekämpfung ist daher notwendig.
  - **Wrackheringe** sind beschädigte -> [Heringe](#).
-

# Kleine Fischkunde U

---



- **Ukelei**, Weißfisch (*Alburnus lucidus*), gehört zur Familie der Karpfen. Er ist 10-12 cm lang, am Rücken grünlichblau, an den Seiten und am Bauch silberglänzend. Aus den Schuppen wird durch Kochen mit Ammoniak die sogenannte Perlenessenz (*Essence d'Orient*) zur Herstellung künstlicher Perlen gewonnen. Sonst dient er als Köder beim Angeln und wird stellenweise geräuchert gehandelt.
-



- Der achtarmige **Oktopus**, auch als Krake und auf spanisch als Pulpo bekannt, ist ein Weichtier, also mit Schnecken und Muscheln verwandt. Als Einsiedler liebt er die felsigen, weltweiten Küsten wärmerer Meere. Er gehört zur großen Familie der Tintenfische und ist, im Gegensatz zum Kalmar, ein Kopffüßler, weil seine Fangarme direkt am Kopf sitzen.



In der Mitte dieser Fangarme, den sogenannten Tentakeln, liegt das hornige, einem Papageienschnabel ähnliche Maul, mit dem er seine Beute mundgerecht zerlegt. Ein Oktopus verbringt seine meiste Zeit in Höhlen und Felsspalten, die er mit Steinen und Muschelschalen tarnt. Wie alle Tintenfische, geht auch der Oktopus nachts auf die Jagd, wobei er sich mit seinen Tentakeln geschickt am felsigen Meeresgrund fortbewegt. Hier erbeutet er Krebstiere, Muscheln und Fische. Seine kräftigen Arme, die mit je zwei Reihen Saugnäpfen besetzt sind, können sogar dem gut gepanzerten Hummer gefährlich werden.

Gegen seine Feinde, zumeist größere Raubfische, schützt sich durch rasche Farbwechsel - angepasst an seine jeweilige Umgebung. Wird ein Oktopus angegriffen, saugt er Wasser in seine Mantelhöhle und stößt es mit aller Kraft wieder aus. Durch den so erzeugten Rückstoß kann er sich blitzschnell fortbewegen. Gleichzeitig leert er seine Tintendrüse. Im Schutz dieser Farbwolke, die dem Angreifer den Körper eines Feindes vor- täuscht, kann er unbemerkt entkommen.

In der Küche des Mittelmeerraumes, aber auch in Japan, gilt der bis zu 1,30 Meter lang werdende Meeresbewohner aufgrund seines zarten, Weißen Fleisches als Delikatesse. In Stücke geschnitten, wird es dort zuvor blanchiert, dann geschmort, gekocht oder köstlich mariniert.

- Ölsardinen** sind als sterilisierte Konserven im Handel. Am besten sind die von Juli bis September gefangenen Sardinen. Die von Kopf und Eingeweide befreiten, gesalzene Sardinen werden nach dem Waschen und kurzer Behandlung in Salzlake mit Dampf gargekocht, in Büchsen mit Speiseöl (z. B. Olivenöl) übergossen und in den luftdicht verschlossenen Behältnissen im Autoklaven sterilisiert.

Die Sardinenindustrie ist standortgebunden, da die Sardinen schnell verarbeitet werden müssen.

# Kleine Fischkunde E

---



- **Elritze**, Spierling (*Phoxinus phoxinus*), ist ein Kleiner, ca. 10 cm langer Fisch aus der Familie der Karpfen. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, hat aber einen bitteren Beigeschmack. Für den Fischhandel ist die Elritze ohne Bedeutung.
- 
- 

# Kleine Fischkunde Q

---



- **Quappe** (Fisch), Bezeichnung für -> [Aalrutte](#).
  - **Queller** (*salicornia europaea*), Das Gänsefußgewächse (chenopodiaceae) wächst auf den Salzslickböden (Salzwiesen und Watt) an Nord- und Ostsee.
-

# Kleine Fischkunde I

---



- **Ihlen**, Bezeichnung für abgelaichte, ungefüllte Salzheringe. (-> [Heringe](#).)
-



➤ **Venusmuscheln** (*Veneridae*) wachsen an den Küsten in fast allen Meeren und bilden mit über 500 Arten eine riesengroße Familie. Ihr Lebensraum sind sandige und schlammige Böden, in die sie sich eingraben, um vor dem Feind sicher zu sein. Hat eine hungrige Dorade oder ein räuberischer Steinbeißer sie dort aufgespürt, können sie sich mit ihrem Springfuß oft aus der Gefahrenzone schleudern. Diesen sportlichen Springfuß "fahren" Venusmuscheln direkt aus ihrem Gelenk an der Schale aus. Er ist lang, fingerförmig abgeknickt und dient ihnen auch dazu, sich springend fortzubewegen. Ausgestreckt auf festem Untergrund setzen sie ihn zum Sprung an, der sie bis zu 50 cm weit schleudern kann. Damit nicht genug: Dieses flotte Gelenk benutzen die Venusmuscheln auch, um sich in den Boden zu wühlen oder schlicht, um sich fröhlich hüpfend neue "Weidegründe" zu suchen. Ihre Nahrung nehmen sie beim Atmen zu sich. Dabei filtern ihre Kiemen das sauerstoffhaltige Wasser und sortieren gleichzeitig leckeres Plankton und freischwebende Teilchen aus. Die bekannteste und in den südlichen Ländern beliebteste Art ist die strahlige Venusmuschel. Alle haben eine festwandige und porzellanartige Rippenschale und sind oft bunt gezeichnet. Von März bis November werden die kleinen Leckerbissen entweder von Schiffen aus mit einem Rechensieb vom Meeresboden geerntet oder in Küstennähe mit einer Muschelharke aus ihrem Versteck geholt. Denn die *Vongola*, wie die Italiener sie nennen, wird gern als Belag auf Pizzen und Paella, aber auch auf Pasta und im Meeresfrüchte-Salat serviert. Ihren Ruhm verdankt die Venusmuschel übrigens nicht der Liebesgöttin auf Boticellis bekanntem Gemälde "die Geburt der Venus", die einer riesigen Pilgermuschel entsteigt.



➤ **Victoriaseebarsch** ist ein Süßwasserfisch und wird gefangen im Victoriasee in Afrika, der ungefähr die Größe Bayerns hat. Der See bietet auch heute noch tiefes, klares, sauberes Wasser und dadurch einen bedeutenden Fischreichtum. Trotz steigender Exportquoten ist der Fischbesatz im Victoriasee weitgehend unverändert. Das feste, helle rosa Fleisch des Barsches lässt alles mit sich machen, was die Küche zulässt: Braten, Kochen, Dünsten, Grillen, Einlegen. Er hat einen relativ starken Eigengeschmack und ist deshalb vom Tipp für Feinschmecker zur Delikatesse für die breite Masse avanciert. Er wird aus Afrika inzwischen frisch und tiefgefroren in alle Teile der Welt exportiert (es gibt bisher nur wenige Zuchtfarmen für den Victoriabarsch), besonders nach Belgien, Frankreich, Deutschland und den USA, aber auch nach Italien und Spanien. Hauptumschlagsplätze in Deutschland sind heute Bremerhaven, Frankfurt und Hamburg.

Der Victoriabarsch weist eine der höchsten Konzentrationen der gesunden Omega-3-Fettsäuren aller auf dem Weltmarkt vorhandenen Speisefische auf.

