

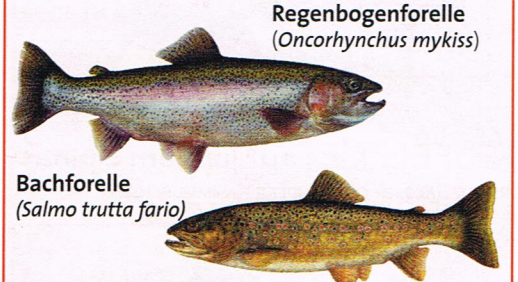
Von den SALMONIDEN,

der lachsartigen Fischfamilie

Die Familie der Lachsartigen (Salmonidae) ist groß und umfasst über 150 verschiedene Arten, die überwiegend aus klaren, kühlen und sauerstoffreichen Gewässern stammen. Neben Lachsen, Forellen, Saiblingen, Maränen und Stinten gehören Huchen und Äschen dazu. Eines haben sie alle gemeinsam: Sie tragen ein markantes Erkennungszeichen, die sogenannte Fettflosse zwischen Rücken- und Schwanzflosse. Es gibt viele „Wanderer“ unter den Lachsartigen. Sie leben im Meer und ziehen zum Laichen in die Flüsse, wechseln also vom Meerwasser ins Süßwasser. Und als Jungfisch zurück ins Meer.

Man nennt sie anadrome Wanderfische im Gegensatz zum Aal, dem katadromen Wanderer, der sich als Blankaal aus den Flüssen ins Meer aufmacht, um in der Sargassosee östlich von Florida im Salzwasser zu laichen. Beim Wechsel von Süß- zu Meerwasser und umgekehrt, ändert sich ihr Erscheinungsbild deutlich. So haben viele Arten im Süßwasser Farbe aufgelegt und begnügen sich im Meer mit einem eleganten silbernen Schein. Hier stellen wir Ihnen die bekanntesten Arten vor, die Sie im Handel finden. Und die Geschichte der Farmfische haben wir für Groß und Klein auf den folgenden Seiten beschrieben.

DIE FORELLEN



Sie sind fester Bestandteil in unserer Fischtheke. Die Ursprungsforelle ist in Deutschland die Bachforelle, die heimische Schöne mit den roten Punkten – bis 1881 die Regenbogenforelle aus Nordamerika bei uns eingeführt wurde, die bis heute durch schnelleres Wachstum, ihre Robustheit und Widerstandsfähigkeit besticht. Dennoch erlebt die Bachforelle derzeit in der heimischen Produktion ein „Come back“ im Regionalmarketing. Die Meer- (*Salmo trutta trutta*) und Seeforelle (*Salmo trutta lacustris*) spielen im Handel eine untergeordnete Rolle. Laut Fischinformationszentrum (FIZ) stehen die Forellen mit 3–4 Prozent Anteil an der sechsten Stelle beim Fischverzehr in Deutschland.

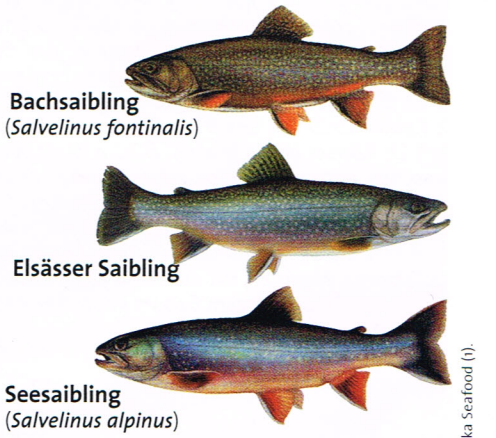
DIE LACHSFORELLE

Sie sind keine Lachse, sondern eine Handelsbezeichnung für große, rotfleischig gezüchtete Regenbogenforellen (*Oncorhynchus mykiss*).



DIE SAIBLINGE

Die Saiblinge erfreuen sich im Fischhandel aufgrund ihrer ansprechenden Zeichnung und Fleischqualität zunehmender Beliebtheit. Unterschieden werden der Seesaibling und der Bachsaibling, der ebenfalls ein Einwanderer aus Nordamerika ist. Im Handel finden wir überwiegend den Elsässer Saibling, eine hübsch gezeichnete, schönwüchsige Kreuzung aus dem Bach- und Seesaibling.



DER STINT

„Die Stinte sind da“, heißt es meist zum Jahreswechsel, wenn die kleinsten (12 cm) Salmoniden zum Laichen die Weser und die Elbe hochziehen. Im Fischhandel sind Stinte (*Osmerus eperlanus*) von Januar bis März gefragt. Und die Gastronomen kaufen die kleinen Fische, ausgenommen oder rund und setzen sie als Delikatesse auf die Karte, in Butter und Speck gebraten. Auch Fische legen manchmal Gerüche auf: Das „Gurkenparfüm“ der Stinte ist bekannt!

Illustrationen: Pescars, Kunstverlag Berlin (9); Foto: Alaska Seafood (6)

DER ATLANTISCHE LACHS

Er hat einen hohen Anteil an unserem Sortiment im Handel. Laut Fischinformationszentrum (FIZ) steht Lachs an dritter Stelle beim Fischverzehr in Deutschland. Während Wildlachse eher selten angeboten werden, finden wir im Handel manche Farmlachse aus Schottland und Irland, die meisten aber aus Norwegen. In den Gehegen werden die Zuchtlachse kontrolliert aufgezogen. Ihre rötliche Fleischfärbung erhalten sie, im Gegensatz zu Wildlachsen, über ihr Futter. Zudem ahmen die Farmer den Lebenszyklus der Lachse nach, indem



sie ihr Jungstadium auch im Süßwasser stattfinden lassen, und nach einem Jahr werden sie ins Meerwasser in Netzgehege umgesetzt. Bei guter Pflege und Fütterung samt Gesundheitskontrollen können sie nach ca. 18 Monaten geerntet werden.

DER PAZIFISCHE LACHS

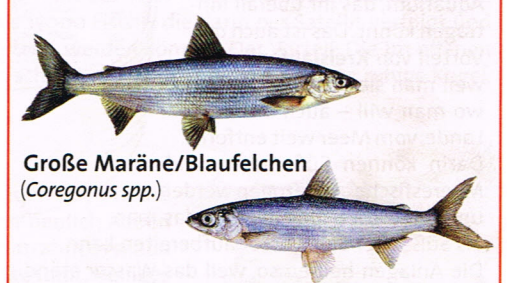


Rot- oder Buckellachs

Die Pazifischen Lachse kommen meist geräuchert als Wildlachse in unsere Feinkosttheken. Zu ihnen gehören die fünf beliebtesten Arten: Sockeye (*O. nerka*), Coho (*O. kisutch*), King (*O. tshawytscha*), Keta (*O. keta*) und Rot- oder Buckellachs (*O. gorbuscha*). Das *O.* steht für „*Oncorhynchus*“, das aus dem Griechischen von „onco“ Haken und „rhinos“ Nase kommt. Es verweist auf die Kieferveränderungen in der Laichzeit – dann haben Lachse „Hakennasen“. Damit nicht genug: Anders als die Atlantischen Lachse laichen Pazifische nur ein einziges Mal und lassen vor Ort ihr Leben für die Kinder. So sorgen die Eltern für ein hohes Aufkommen an Nährtieren für ihre Fischlarven – die Gelehrten nennen die einmalige Fortpflanzung *semelpar*.

DIE MARÄNEN

Gefangen in großen, kalten, tiefen Seen, sind Maränen begehrte Kandidaten für den Frische- und Räucherbereich. Es haben sich zahlreiche regionale Lokalformen dieser Fischart gebildet, die es den Gelehrten schwer machen, jede einzelne zu bestimmen. Grob unterscheidet man die Große Maräne und die Kleine, die auch als Silbermaräne bekannt ist. Einige Züchter sind bereits in der Lage, Maränen ganzjährig aus Aquakultur anzubieten. Was in Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein als Großmaräne und Edelmaräne oder auch Schnäpel bekannt ist, heißt im Süden Felchen und Renke.



Große Maräne/Blaufelchen (*Coregonus* spp.)
Kleine Maräne/Silbermaräne (*Coregonus albula*)