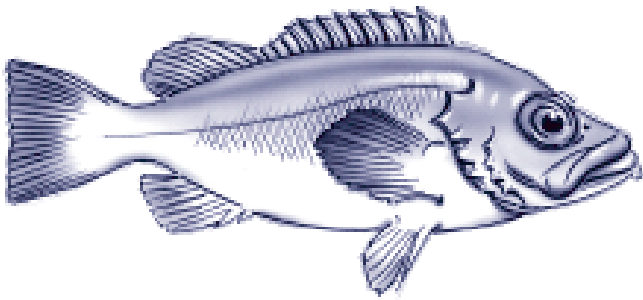


Rotbarsch



Lebensweise

Die Rotbarsche gehören zu den Knochenfischen und werden zur Familie der Panzerwangen gezählt. Eine biologische Besonderheit dieser Fische: Die weiblichen Tiere bringen lebende Jungtiere zur Welt. Die Eier reifen im Leib der Muttertiere heran, zwischen März und Juni werden bis zu 150.000 Larven geboren. Rotbarsche ernähren sich von Garnelen, Krabben und kleinen Fischen wie Heringen, Loden und Jungdorschen. Sie wachsen ungewöhnlich langsam, können aber bis zu 50 Jahre alt werden. In diesem Alter messen Rotbarsche etwa einen Meter und wiegen rd. 12 Kilogramm.

Aussehen / Erkennungsmerkmale

Auffällig ist die Rotfärbung der Fische, die ihnen auch den Namen gab. Sie sind leuchtend rot mit einigen dunkleren Marmorierungen auf dem Rücken und einem hellen Rosa auf dem Bauch. Die Maulhöhlen sind hellrot gefärbt. Ein weiteres Merkmal sind die harten, festsitzenden Schuppen mit den leicht zugespitzten Dornen am hinteren Rand, wodurch sich die Fische sehr rau anfühlen.

Herkunft

Die Rotbarsche leben in Schwärmen hauptsächlich im Nord-Atlantik und bevorzugen Wassertemperaturen zwischen 3 und 8 Grad Celsius und Tiefen bis zu 1.000 Meter. Wichtigste Aufenthaltsräume sind das europäische Nordmeer von Spitzbergen über Island, Grönland bis zu den Färöern und südliche Zonen bei Schottland, Westirland, im Skagerrak und vor der schwedischen Westküste.

Lat. **Sebastes sp.**

D **Rotbarsch**

GB **Ocean perch, Redfish**

E **Gallineta**

I **Scorfano di Norvegia**

F **Rascasse du Nord, Sébaste, Chèvre**

Fangmethoden

Wichtigstes Fanggeschirr der Rotbarschfischerei ist das Schleppnetz, das in den letzten Jahrzehnten technisch auch für den Einsatz in größeren Tiefen weiterentwickelt wurde. Zur Schonung von Jungfischen, die für die langfristige Bestandserhaltung besonders wichtig sind, haben Wissenschaftler größere Maschenweiten und den Einbau von Fluchtfenstern in die Netze empfohlen, durch die die Jungtiere hindurchschlüpfen können. Ende Oktober 1997 einigten sich die für die Fischerei zuständigen EU-Minister auf eine Neufassung der Verordnung über technische Maßnahmen zum Schutz der Bestände.

Wirtschaftliche Bedeutung

Von den vier im Nord-Atlantik vorkommenden Rotbarscharten sind zwei fischereilich interessant: *Sebastes marinus* (Flachsee-Rotbarsch, auch Rotbarsch oder Goldbarsch genannt) und *Sebastes mentella* (Tiefsee-Rotbarsch). Für die deutsche Fischwirtschaft sind die Rotbarsche wegen ihrer Beliebtheit beim Verbraucher von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Sie rangieren mit an vorderster Stelle. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Produktarten:

- frisch, ganz oder filetiert
- als „Stückchenfisch“, heißgeräuchert
- tiefgekühlte Fischportionen / Filets



Charakter von Rotbarschfilet

Rotbarschfleisch ist fest, von rotweißem Aussehen und ausgesprochen wohlschmeckend. Es enthält kaum Fett.

Nährwerte und Energie von 100 g Rotbarsch

(verzehrbarer Anteil) mittlere Gehalte und Schwankungsbreite (soweit vorhanden)

Grundzusammensetzung:

Wasser	76,0	(73–81)	%
Eiweiß	18,5	(16,8–21,7)	%
Fett	3,8	(0,6–8,4)	%

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Summe	0,42	mg
-------	------	----

Cholesterol	55	mg
--------------------	-----------	-----------

Mineralstoffe

Natrium	80	mg
Kalium	308	mg
Calcium	22	mg

Spurenelemente

Jod	99	µg
Fluor	0,2	mg
Phosphor	201	mg
Eisen	0,7	mg

Vitamine

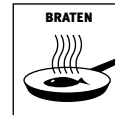
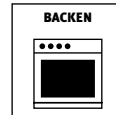
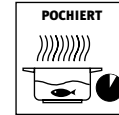
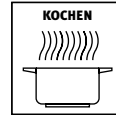
Vitamin A	12	µg
Vitamin B1	0,11	µg
Vitamin B2	0,08	µg

Energie

Kilojoule	479
-----------	-----

Zubereitungsmethoden:

- Kochen
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie
- Pochieren
- Backen
- Braten



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Tel.: (0 40) 38 92 597

Fax: (0 40) 38 98 554

