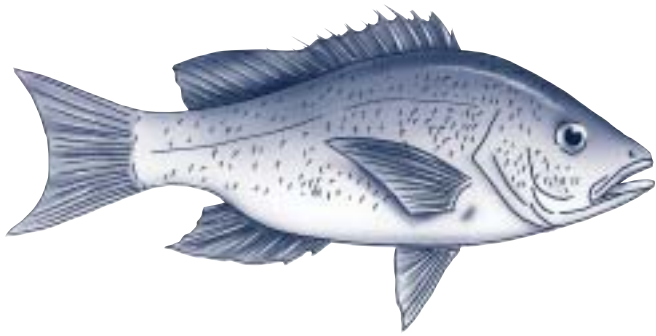


Schnapper / Red Snapper



Lebensweise

Schnapper ist die Bezeichnung für die große Fischfamilie der Lutjaniden, die ca. 185 Arten umfasst und die in praktisch allen subtropischen Meeren vorkommen. Sie zählen zur sehr artenreichen Ordnung der Barschartigen. Es sind Raubfische, die sich überwiegend von Fischen und Krebstiere, z. T. aber auch von Plankton ernähren. Ihre Nahrung erbeuten sie durch plötzliches Zupacken, worin auch der Name begründet ist. Die größten Vertreter werden bis zu einem Meter lang und über 20 Kilogramm schwer. Je nach Art können sie zwischen 4 und 21 Jahre alt werden.

Der bekannteste (wenn auch nicht am meisten gehandelte Vertreter dieser Familie) ist der unter dem wissenschaftlichen Namen *Lutjanus campechanus* bekannte „Nördliche Schnapper“; nur diese Art darf in den USA unter dem Namen „Red Snapper“ gehandelt werden. In Deutschland ist die Handelsbezeichnung „Red Snapper“ oder auch „Roter Schnapper“ nur für die Art *Lutjanus malabaricus* zugelassen. Für alle anderen Arten lautet die zulässige Handelsbezeichnung „Schnapper“ oder auch „Snapper“. Landläufig werden knapp ein Dutzend Arten, deren Körper eine rote oder bräunliche Grundfärbung aufweist, als „Red Snapper“ bezeichnet.

Die „Red Snapper“ sind wie alle Schnapper Riffbewohner. Sie leben in tropischen und subtropischen Gewässern in Tiefen zwischen 10 bis 190 Meter. Die erwachsenen Fische leben in der Tiefe über steinigem Boden, während die Jungfische flacheres Wasser in der Regel mit sandigem oder schlammigem Untergrund bevorzugen. Hauptnahrung dieser Raubfische sind Fische, Garnelen, Krebse, Schneckenwürmer, Tintenfische und einige Planktonarten. In der Literatur wird darauf hingewiesen, dass der Verzehr von Schnapper-Fleisch die sogenannte „Ciguatera-Toxikosis“ (u. a. mit Durchfall und Erbrechen) auslösen kann, die möglicherweise von der Cigua-Schnecke, einem Beutetier des „Red Snapper“, verursacht wird.

| | | | |
|------|---|---|-------------------|
| Lat. | Lutjanidae | F | Vivaneau campèche |
| D | Schnapper, Roter Schnapper, Red Snapper | E | Pargo del Golfo |
| GB | Red snapper | I | Lutiano rosso |

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Wichtigste Erkennungsmerkmale der Schnapper sind ihr dreieckiger Kopf mit einem tief gespaltenen Maul, das auch die Aufnahme relativ großer Beutetiere ermöglicht, sowie die konkav ausgekehrte Schwanzflosse. Charakteristisch sind außerdem die übergroß wirkende „Hasenzähnen“ im Maul, mit denen sie ihre Beute sicher festhalten können. Zeichnung und Färbung des Körpers sind je nach Art verschieden.

Herkunft

Alle auf dem deutschen Markt angebotenen Schnapper werden importiert. Hauptverbreitungsgebiet ist der indopazifische Raum sowie die warmen Zonen des Westatlantiks von Carolina bis Brasilien mit Schwergewicht Karibik.

Wirtschaftliche Bedeutung

Für den Fischverbrauch der Deutschen spielen Schnapper keine gewichtige Rolle – in den USA dagegen ist der „Red Snapper“ Marktführer unter den Speisefischen und Synonym für guten Fisch. Was seine Dominanz ausmacht: Er vereint in sich alle Vorzüge, die der nordamerikanische Konsument verlangt: festes, trockenes, weißes Fleisch, einfache Handhabung (er besitzt nur wenige und große Gräten), und er eignet sich für alle Garmethoden. Diesen Vorzügen verdankt der „Red Snapper“ auch seine wachsende Beliebtheit bei deutschen Verbrauchern.

Aus den Fangstatistiken liegen nur wenig aktuelle und verlässliche Informationen vor. Fest steht aber, dass diese Fischart in amerikanischen Gewässern stark genutzt wird und Maßnahmen zu ihrem Schutz eingeleitet wurden. Auch die Garnelenfischerei, die als Ursache für die Zerstörung von Jung-Snapper-Beständen erachtet wird, wurde eingeschränkt. – Eine ausgeprägte Fangsaison gibt es nicht, der „Red Snapper“ wird praktisch ganzjährig angeboten.

Nährwerte und Energie von 100 g Red Snapper

(verzehrbarer Anteil, Schwankungsbreite)

Grundzusammensetzung:

| | | |
|-------------|------|----|
| Wasser | 81,4 | g |
| Eiweiß | 20,0 | g |
| Fett | 2,6 | g |
| Cholesterol | 84,0 | mg |

Mineralstoffe:

| | | |
|---------|-----|----|
| Natrium | 145 | mg |
| Calcium | 73 | mg |

Vitamine:

| | | |
|-----------|----|-----|
| Vitamin A | 68 | RE* |
| Vitamin C | 4 | mg |

Energie:

| | |
|--------------|-----|
| Kilojoule | 434 |
| Kilokalorien | 104 |

*(RE= Retinol-Äquivalent)

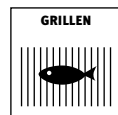
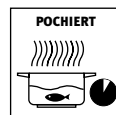
Produktarten:

- frisch als Filet
- geräuchert
- tiefgefroren als Filet



Zubereitungsmethoden:

- Braten
- Pochieren
- Dünsten
- Grillen



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: (040) 38 92 597
Fax: (040) 38 98 554

