

Der Kabeljau und seine Sippe : die wichtigsten Speisefische und ihr Fang

Autor(en): **Pietschmann, Victor**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik**

Band (Jahr): **7 (1952)**

Heft 12

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-654442>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der KABELJAU und seine SIPPE

Die wichtigsten Speisefische und ihr Fang

Von Dr. Victor Pietschmann

DK 639.223

In der Reihe der Tiere, die für die gesamte Menschheit oder doch für die Bewohnerschaft großer Teile der Erde überragende Bedeutung besitzen, ist auch eine Anzahl von Fischen zu nennen, die es mit gutem Recht verdienen, neben Rind, Schaf, Ziege und Schwein, neben Pferd, Esel und Kamel, neben der bunten Schar des Hausgeflügels, also den Tieren, die man gewöhnlich als Haustiere bezeichnet, gleichberechtigt mit in erster Reihe genannt zu werden.

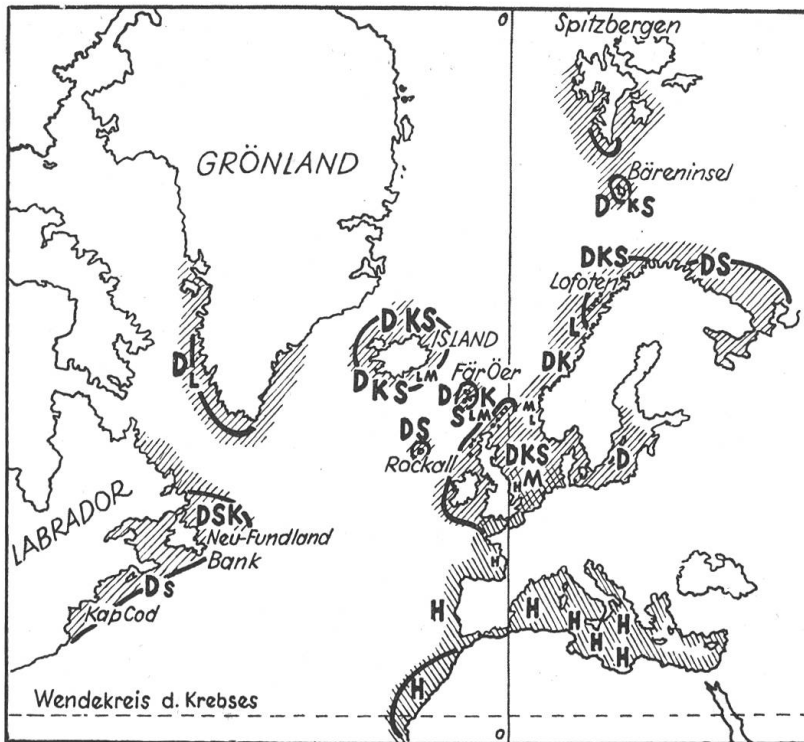
Wenn auch unter den Fischen dem Karpfen oft eine besonders hervorragende Rolle in dieser Beziehung zugewiesen wird — und zwar mit vollem Recht —, eine Rolle, die ihm sogar den Beinamen des „Haustieres unter den Fischen“ eingetragen hat, so gibt es doch noch zwei Gruppen unter den Fischen, die ihn an Bedeutung als Nahrungsquelle für den Menschen zweifellos übertreffen: den Hering und den Kabeljau und deren Verwandte; während der Thunfisch und seine Verwandten ihm an solcher Bedeutung zumindest gleichzukommen vermögen. Vom Kabeljau und seiner Sippe soll nun hier die Rede sein.

Er ist der Hauptvertreter einer Familie von Fischen, die unter dem Namen der Schellfischartigen (Gadidae) zusammengefaßt werden und mit Ausnahme einer einzigen Gattung typische Bewohner des Meeres sind. Unstreitig die wichtigste Art der Familie für den Menschen ist der Kabeljau. Er hat einen ziemlich großen Kopf mit unterständigem großem Mund und großen Augen, die auf den Aufenthalt in lichtarmen Wasserschichten hinweisen. Ein schlanker, aber muskelkräftiger, spindelförmiger Körper, dessen Rück-

ken und Flanken olivgrüne oder bräunliche, zuweilen auch rotbraune Bronzefarbe mit kleinen messinggelben Fleckchen ziert, während der Bauch milchweiß gefärbt ist, wird von kleinen festanliegenden Schuppen bedeckt und trägt drei gut entwickelte, verschieden lange Rücken- und zwei ähnliche Afterflossen. — Die Körperform und die Zahl der Rücken- und Afterflossen hat der Kabeljau gemeinsam mit seinen nächsten Anverwandten. Unter diesen besitzen der Schellfisch und der Köhler kaum geringere Bedeutung als Speisefisch als er. Der erstere ist auf Rücken und Flanken in zartes Grauviolett gekleidet und trägt einen großen



An den nördlichen Küsten, vor Island, Grönland, Neufundland und Spitzbergen liegen die Hauptfanggebiete der wichtigsten Speisefische. In Sturm, Nebel und Kälte sind hier die Fischer am Werk, einen wichtigen Beitrag zur Welternährung sicherzustellen



Karte des Hauptlebensraumes und der wichtigsten Fanggebiete von Kabeljau (D), Köhler (K), Schellfisch (S), Leng (L), Merlan (M) und Seehecht (H). Die jeweilig wichtigsten Arten für den Fang an den einzelnen Fangplätzen sind durch größere Buchstaben hervorgehoben

- ▨ Hauptverbreitungsraum des Seehechtes
- ▨ „ „ der anderen Arten

Die wichtigsten Fanggebiete sind durch eine schwarze Umfassungslinie gekennzeichnet

schwärzlichen Achselfleck: den Fingerabdruck des Fischerapostels Petrus, der ihn dem Herrn zur Speisung der Zehntausend überreichte, wie die Fischer wohl sagen. Der Köhler dagegen prangt in dunklem, gegen den Bauch zu in Silberweiß übergehendem Moosgrün, das durch die milchweiß durchziehende Seitenlinie noch besonders wirkungsvoll hervorgehoben wird.

Diesen drei Arten gegenüber tritt die Bedeutung eines weiteren nahen Verwandten, des ähnlich gestalteten und gleich befloßten, eintönig grau- oder olivgrün gefärbten Merlans oder Wittlings wesentlich zurück, zumal er mit einer Länge unter 30 cm zu den kleineren Fischen gehört. Er ist aber immerhin auch ein häufiger Fisch unserer Märkte.

Durch ihre drei Rücken- und zwei Afterflossen unterscheiden sich diese vier Schellfischarten von einer fünften, dem länglichen Seehecht, der nur zwei Rückenflossen — eine kurze vordere und eine sehr langgestreckte hintere — und eine lange Afterflosse besitzt.

Auch er tritt auf unseren Märkten gegenüber dem Kabeljau, Köhler und Schellfisch an Bedeutung stark zurück, ist dagegen im Gebiet des Mittelmeeres einer der häufigsten und wegen seines zarten Fleisches auch sehr geschätzten Speisefische (der „Merluzzo“ der Italiener).

Zwei Rückenflossen — gleichfalls eine kurze vordere und eine sehr lange hintere — sowie eine lange Afterflosse besitzt auch eine ausgesprochen nordische Schellfischart, der Leng, der mit seiner langgestreckten, walzenähnlichen Gestalt fast an einen dicken, kurzen Aal erinnern könnte. Sein Fleisch wird auch bei uns sehr hoch gewertet, er kommt jedoch im Vergleich zu den erstgenannten Fischen nur spärlich auf unsere Märkte.

Es ist wohl auch kennzeichnend für die hohe weiträumige wirtschaftliche Bedeutung dieser Fischarten, daß manche von ihnen neben dem hier genannten volkstümlichen Namen einen oder auch mehrere andere tragen, die entweder in bestimmten Gebieten gebräuchlich sind, oder aber sich auf einzelne Lebensabschnitte der betreffenden Art (z. B. Jungtiere) oder Verarbeitungsarten beziehen. Am stärksten ist

dies begreiflicherweise beim Kabeljau der Fall. Er führt auch den Namen „Dorsch“, wobei zu bemerken ist, daß diese Benennung vornehmlich für den Ostsee-Kabeljau, aber auch für kleinere, also junge Tiere der Nordsee gebraucht wird. Ein anderer Name, der freilich weniger allgemeine Verbreitung besitzt, ist die Bezeichnung Laberdan für den in Salzlake gepökelten Fisch, die angeblich von dem Namen des großen schottischen Fischereihafens Aberdeen herzu-leiten ist: dort spielt natürlich der Kabeljau auch eine besonders große, wichtige Rolle. — „Stockfisch“ und „Klippfisch“, zwei andere Bezeichnungen, weisen darauf hin, daß der Kabeljau seine wirklich weltweite wirtschaftliche Bedeutung vor allem dem Einsalz- und Trocknungsverfahren verdankt, das, seit Jahrhunderten geübt, eine haltbare Ware schuf, die die Versendung bis in die entlegensten Gebiete der Erde gestattet; insbesondere natürlich in solche, in denen die katholische Kirche mit ihrem Freitagsfastengebot die Bevölkerung zur

Verwendung billiger, immer zur Verfügung stehender Fischnahrung führte. Das ist ja vor allem auch in Lateinamerika der Fall, wohin der Kabeljau (unter dem in allen spanischen Ländern gebräuchlichen, wohl aus diesem Worte verballhornten Namen „Baccalao“) in riesigen Massen ausgeführt wird. — Bekanntlich erfolgt die Haltbarmachung des Kabeljaus seit je an den Küsten der nordischen Fangländer entweder durch einfache Lufttrocknung, die durch Aufhängen der geköpften, gespaltenen und „entgräteten“ Tiere auf stangengestützten Gerüsten durchgeführt wird, oder noch einfacher durch Auflegen der vorher eingesalzenen, sonst gleich behandelten Tiere auf den Uferfelsen, den Klippen. Der Ausdruck *Klippfisch*, der sich wohl im besonderen auf die letztere Bearbeitungsart bezieht, soll aber tatsächlich von einem alten Wortstamm herrühren, der „spalten“ bedeutet.

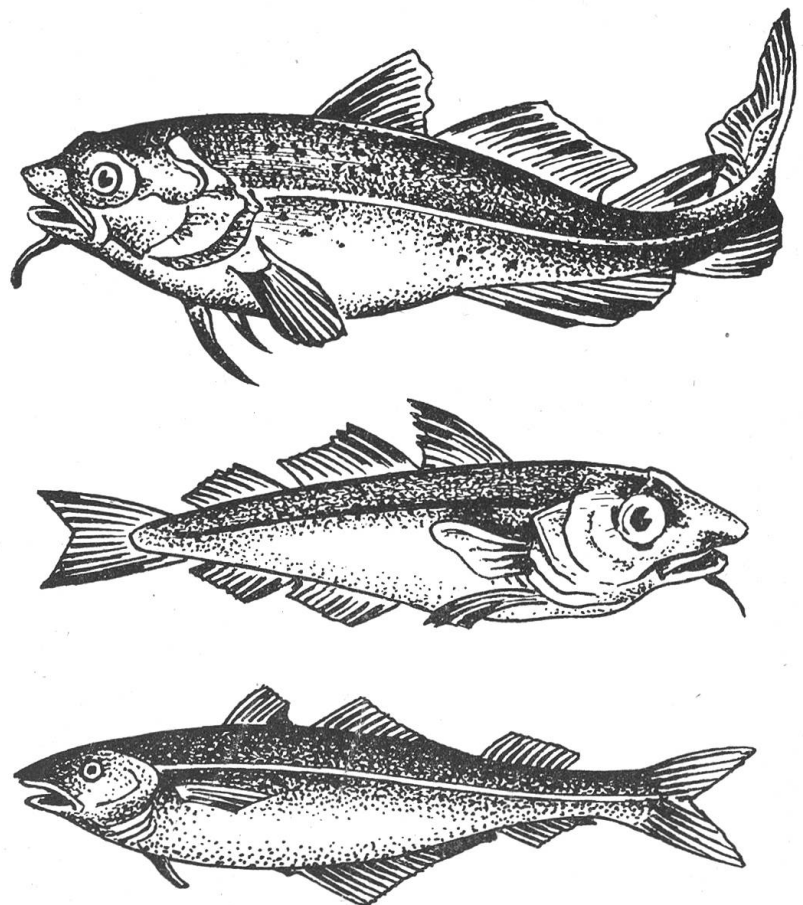
Eine andere, weniger harmlose Bewandnis hat es mit dem Namen „Seeschill“, der eine Zeitlang recht häufig auf den Fischmärkten, insbesondere des Binnenlandes, einzubürgern versucht wurde, dessen Gebrauch gegenwärtig aber hoffentlich wohl überall durch gesetzliche Bestimmungen, beziehungsweise Verordnungen untersagt ist. Dieser Name, von skrupellosem Händlergeist erfunden, sollte den ahnungslosen Fischkäufern eine besonders schmackhafte und zarte Fischart, die natürlich um teureren Preis angeboten wurde, vorspiegeln, war aber nichts anderes als eben ein willkürlich eingeführter Decknamen für Kabeljau (etwa der besonders phantastischen Bezeichnung „Forellenstör“ für geräucherten Angler oder „Schwarzforelle“ für Schleie vergleichbar). Und es ist keine Übertreibung oder Erfindung, sondern Tatsache, die vielfach beobachtet worden ist, daß dieser bessere „Seeschill“ den vertrauensseligen Kunden aus genau demselben Behältnis herausgeholt wurde, das die Kabeljaus für die klügeren oder sparsameren enthielt.

Einem ähnlichen Beweggrund ist wohl auch die leider bereits eingebürgerte Bezeichnung „Seelachs“ für den Köhler entsprungen. Mit dem Edelfisch festlicher Tafeln hat der biedere Köhler, dessen Verdienste um

die Ernährung großer Bevölkerungskreise keineswegs geschmälert werden sollen, in keiner Hinsicht etwas zu tun. Es sei denn, daß sie beide Fische sind. Auch die Farbe des Fleisches, die beim Köhler zum Unterschied von dem rein weißen Fleisch des Schellfisches und des Kabeljaus etwas graulich getönt ist, unterscheidet ihn stark vom Lachs; und es bedarf erst der Färbung mit lachsroten Teerfarbstoffen, um aus dünnen Schnitten Köhlerfleisches die im Handel gebräuchlichen „Lachsschnitten (gefärbt)“ zu machen¹⁾.

Die Schellfischartigen haben ein weites Verbreitungsgebiet. Die, von denen hier die Rede ist, bevölkern mit ihren gewaltigen Heeren, die zuweilen meilenweite dichtgeschlossene Schwärme bilden, die nördlichen kalten Teile des Atlantischen Ozeans zwischen Europa und Amerika. An den Küsten Neufundlands findet man sie ebenso in unabsehbaren Scharen wie in der Umgebung Islands, in den Gewässern der Bäreninsel, des Nordkaps, der Lofoten und

¹⁾ Es möge nicht unerwähnt bleiben, daß man in letzter Zeit alle mit Teerfarben gefärbten Lebensmittel unter Umständen für krebsfördernd hält.



Die drei wichtigsten Speisefische des Meeres. Von oben: Kabeljau, Schellfisch und Köhler



Das Trocknen von Kabeljaus auf dem Deck eines Fischdampfers

des Weißen Meeres. Nach Süden reicht ihr Lebensgebiet bis an die Küsten Englands und Irlands, sie bevölkern die Nordsee und die Ostsee; und überall sind sie — zum Teil seit Jahrhunderten — Gegenstand blühender Fischerei, die Tausenden und aber Tausenden Lebensunterhalt, ja Lebensgrundlage gegeben hat und gibt. Alljährlich birgt sie viele Hunderte von Millionen Kilogramm Fischfleisch aus dem Meere und daneben den heilkräftigen Lebertran, der ja vor allem aus den Lebern von Kabeljau und Schellfisch — daher die medizinische Bezeichnung „oleum jecoris aselli“ — gewonnen wird. Die alte Neufundland- und die Islandfischerei nicht weniger wie die an den Küsten Norwegens haben weltweite Bedeutung erlangt. Und jeder, der einmal die Gelegenheit hatte, längs der malerischen Küste Norwegens nach Norden zu fahren, wird sich auch der vielen, vielen Plätze erinnern, an denen die Felsen der Schären und des Festlandes bedeckt waren mit den weißlichen gespaltenen Körpern dieser Fangbeuten oder wo sich auf lange Strecken die Gestelle erhoben, an denen sie zur Trocknung leise im Winde baumelten.

Die alten Zeiten kannten hauptsächlich die *Langleinenfischerei* auf Kabeljau und Schellfisch, die übrigens auch heute noch in Nord- und Ostsee im Schwange ist. Insbesondere aber war sie für die alte Neufundland- und Islandfischerei kennzeichnend. Mit dem Aufkommen der Fischdampfer trat an ihre Stelle immer entscheidender der Fang mit dem Grundschnepnetz, der gegenwärtig so ziemlich überall überragende Bedeutung besitzt, zum Teil sogar ausschließlich das Fangfeld be-

herrscht. Ungeheure Mengen bringen, wie schon erwähnt, alljährlich die starken, flinken Trawler an die Küsten. Und wäre die Fruchtbarkeit dieser Fische nicht so erstaunlich groß, wie sie in Wahrheit ist, es wäre kaum denkbar, daß sie ihrer allmählichen Vernichtung durch den Menschen entgehen könnten. Da aber ein einziges volleres Weibchen eines Kabeljaus die Riesenzahl von vier Millionen Eiern — und darüber — aufweist, ist gegen die Gefahr der Überfischung doch ein ganz gewaltiger Schutz der Natur gegeben.

Gleichwohl ist es auch hier ein Gebot vernünftiger Verwertung der von der See in schier märchenhafter Fülle gespendeten Schätze, wenn danach getrachtet wird, durch umfangreiche Untersuchungen klare Erkenntnis des Lebens und der Lebensbedingungen dieser Tiere zu erhalten und danach die Bestimmungen festzulegen, die ihren Fang in zweckmäßiger Weise regeln sollen.

Zum Schluß sei noch einer Fischart gedacht, die man in gewisser Beziehung als „räudiges Schaf“ dieser Familie bezeichnen könnte: der *Trüsche* oder *Quappe*. Sie hat das behagliche Süßwasser dem Aufenthalt im weiten Meer vorgezogen und bewohnt die Tiefen unserer heimischen Gewässer, vor allem der Seen, in denen sie als arger Laichräuber gefürchtet, wegen ihres sehr schmackhaften Fleisches aber doch auch sehr geschätzt ist. Ihr breiter, niedriger Kopf mit dem langen Kinnbartel, ihr rundlicher, an einen kurzen dicken Aal erinnernder, in lebhaften Schängelungen schwimmender Körper, der, mit kleinen, festen Schuppen bedeckt, auf braunem Grund hellgelbe oder dunkle Marmorierung zeigt, macht sie zu einem der charakteristischsten Fische unserer Heimat. Den Riesenheeren ihrer meeresbewohnenden Verwandten gegenüber kann sie aber natürlich kaum irgendeine Berechtigung auf Wichtigkeit für die menschliche Ernährung in Anspruch nehmen.