

Kabeljau / Dorsch



Lat.	Gadus morhua	DK	Torsk
D	Kabeljau / Dorsch	F	Morue, Cabillaud
E	Bacalao	NL	Kabeljauw, Gul
N	Torsk, Skrei	S	Torsk
GB	Cod / Atlantic Cod		

Lebensweise

Als Jungfisch wird er Dorsch genannt, und Kabeljau als älterer, laichreifer Fisch. Er gehört zu der Gruppe der sog. Gadeidae. Der Dorsch ist ein Wanderfisch, der stark von Umwelteinflüssen abhängig ist. Wenn sie auf Nahrungssuche sind, halten sich die Fische in kälteren Regionen auf, zum Laichen ziehen sie gen Süden in wärmere Regionen. Die Jungfische ernähren sich von Kleintieren wie Krebsen, Muscheln, Krabben und Kleinfischen. Der ausgewachsene Kabeljau ist ein Räuber, der sogar He-ringsschwärme kilometerweit verfolgt. Dorsche wachsen sehr schnell (im 1. Jahr auf 14 cm, im 2. bis auf 28 cm, im 5. auf 54 cm Länge). Die durchschnittliche Größe eines ausgewachsenen Kabeljaus ist 60 cm und sein Durchschnittsgewicht 2,5 kg. Vereinzelt gibt es auch Exemplare, die bis zu 1,5 Meter lang, 40 kg schwer und 25 Jahre alt werden.

Aussehen / Erkennungsmerkmale

Charakteristisch für den Dorsch oder Kabeljau ist der kräftige Bartfaden am Unterkiefer und der vorstehende Oberkiefer. Weitere Kennzeichen sind die hell abgesetzte Seitenlinie, die dunkle Marmorierung der Flanken und die fast gerade abgeschnittene Schwanzflosse. Die Grundfarbe der verschiedenen Dorscharten kann je nach Lebensraum stark variieren. So findet man in Seegrasregionen grau-grüne bis olivgrüne Exemplare (Seegrasdorsche), in Algengebieten rötliche bis goldbraune (Rotdorsche) und in sandigen Zonen graue und sandfarbene Fische (Sanddorsche).

Herkunft

Lebensraum des Kabeljaus ist fast der gesamte Nordatlantik bis hinab zum 45. Breitengrad, das Europäische Nordmeer, Labrador- und Barentssee, eingeschlossen das Weiße Meer. Die wichtigsten Fangnationen sind: Norwegen, Island, Dänemark, Großbritannien, Russland, Kanada und USA.

Fangmethoden

Auf den Kabeljau werden alle bekannten Fangmethoden angewendet. Da er zu den Konsumfischen gehört, fängt man große Mengen mit Schleppnetzen, Stellnetzen und Ringwaden, aber auch mit Leinenfischerei. Auch die Sportangler mögen gerne den Dorsch, weil er sich mit der Wurfangel leicht angeln lässt.

Wirtschaftliche Bedeutung

Für die deutsche Fischwirtschaft ist Dorsch / Kabeljau wegen seiner Beliebtheit beim Verbraucher von großer Bedeutung. Er rangiert in der Beliebtheitskala mit an vorderster Stelle. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Produktarten:

- frisch als kleiner, ganzer Dorsch oder als Filet
- tiefgefroren
- geräuchert
- getrocknet (gesalzen oder ungesalzen)
- Konserven (Dorschrogenprodukt, Dorschleberpastete)



Was sonst noch in ihm steckt.....

Dorsch ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch „Medizin“. Früher sprach man ihm aufgrund seines hohen Vitamingehaltes (Vitamin A und D) wunder-same Heilkräfte zu, heute wird er in der pharma-zeutischen Industrie als Stärkungsmittel verwen-det. Die Dorschleber war es auch, die der nor-we-gische Apotheker Peter Möller als Grundlage für Lebertran verwendete. In den 50er Jahren war Lebertran ein beliebter Vitaminspender für Kinder mit Vitaminmangel.

Nährwerte und Energie von 100 g Kabeljau

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

Grundzusammensetzung:

Wasser	81 (72–84)	%
Eiweiß	16,9 (15,0–19,6)	%
Fett	0,6 (1,0–2,4)	%

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Summe): 0,26 mg

Cholesterol: 40 (20–57) mg

Mineralstoffe:

Natrium	72	mg
Kalium	356	mg
Calcium	24	mg

Spurenelemente:

Jod	120	µg
Selen	30	µg
Phosphor	184	mg
Magnesium	25	mg

Vitamine:

Vitamin A	9*	µg
Vitamin B1	57	µg
Vitamin B2	40	µg
Niacin	2,0	mg
Vitamin C	nur in Spuren	
* die Leber enthält ca 15.000 µg/100g		

Energie:

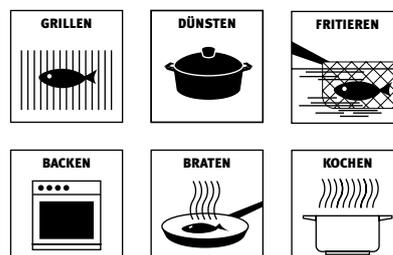
Kilojoule	342
-----------	-----

Lange Tradition als Trockenfisch

Der Name „Dorsch“ bedeutet Dörrfisch. Schon bei den Wikingern hatte getrockneter Kabeljau als Nahrungsmittel und Handelsware große Bedeutung. Bei den nordischen Völkern, insbe-sondere den Norwegern, ist er es heute noch. Dort kann man Dorsche sehen, die über Stangen hängend (Stockfisch) oder auf den Klippen aus-gelegt (Klippfisch) in der Luft trocknen. Das Auf-schneiden, Salzen und Trocknen ist eine der äl-testen bekannten Methoden zur Konservierung von Fisch. Stock- und Klippfisch werden vor allem in südliche Länder exportiert, wo der Kabeljau in dieser Angebotsform lange haltbar ist. Vor dem Kochen wird der Fisch gewässert, damit er wie-der Feuchtigkeit aufnimmt und wie frischer Fisch verarbeitet werden kann.

Zubereitungsmethoden:

- Grillen (Kotelett)
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie (Filet, ganze Fische oder Kotelett)
- Backen und Braten (als Filet in der Pfanne oder Friteuse, als ganzer Fisch in Pfanne, Friteuse, Bratbeutel/Bratrohr)
- Kochen (Klipp- oder Stockfisch)



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: (0 40) 38 92 597
Fax: (0 40) 38 98 554

