

Rotbarsch

- Ⓐ *Sebastes sp.*
- Ⓓ *Rotbarsch*
- Ⓒ *Ocean perch, Redfish*
- Ⓔ *Gallineta*
- Ⓘ *Scorfano di Norvegia*
- Ⓕ *Rascasse du Nord, Sébaste, Chèvre*



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, Lodden 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.

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 EUMinister auf eine Neufassung der Verordnung über technische Maßnahmen zum Schutz der Bestände.

Rotbarsch

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“)

Charakter von Rotbarschfilet

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

Produktarten

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



Frisch



Geräuchert



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

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



Kochen



Dünsten in Folie



Pochieren



Backen



Braten

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

