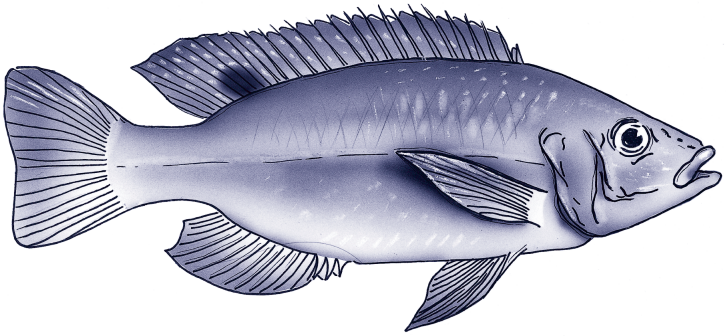
Tilapia



Lat.	Oreochromis spec.	F	Tilapia
D	Tilapia	E	Tilapia
GB	Tilapia	I	Tilapia

Lebensweise

Die unter dem Namen Tilapia zusammengefaßten Fische gehören zur Familie der Buntbarsche (Cichliden), die mit etwa 1.000 Arten in den Gewässern der tropischen und subtropischen Gebiete von Afrika, Madagaskar, Südamerika und Asien beheimatet sind. Verbreitungsschwerpunkt ist Afrika, wo allein etwa 700 Arten vorkommen.

Der Tilapia stammt ursprünglich aus dem Nilgebiet (Oreochromis niloticus) und taucht schon früh in der Geschichte auf. So soll mit diesem Fisch Jesus die Fünftausend gespeist haben. Vielfach wird der Tilapia auch St.-Peter-Fisch, der Fisch des biblischen Fischers, genannt. In Israel wird Tilapia heute in Kibbuzim gezüchtet und gilt als populärster Fisch des Landes.

Der Fisch liebt Wassertemperaturen zwischen 20 und 30 Grad Celsius, ist äußerst kälteempfindlich, stellt bei tieferen Temperaturen Gewichtszunahme und Wachstum ein und geht ein, wenn das Wasser noch kälter wird. Bei idealen Temperaturen gedeiht und wächst er schnell, da er ein ausgezeichneter Futterverwerter ist – die meisten Tilapiaarten sind Pflanzenfresser. Der Nil-Tilapia erreicht schnell ein Gewicht von 2,5 bis sechs Kilogramm und eine Größe von einem halben Meter.

Die Tiere werden schon nach einem halben Jahr geschlechtsreif und brüten in den Tropen alle sechs bis acht Wochen. In der Paarungszeit baut das Männchen ein Nest, das er gegen Konkurrenz verteidigt und in dem er die Eier befruchtet. Pro Kilogramm Gewicht legt das Weibchen rund 1.500 Eier ab. Je nach Spezies – Boden- oder Maulbrüter – entwickeln sich die Larven am Boden oder im Maul des Weibchens. Die Larven sind extrem durchsetzungsfähig.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Die Körperformen variieren je nach Art von hechtähnlich bis scheibenförmig.

Der Nil-Tilapia hat eine kompakte, rundliche Form. Der Körper ist braungrau mit dunklen Querbinden. Haupterkennungsmerkmal ist seine lange, durchgängige Rückenflosse, die aus dem Zusammenwachsen zweier einzelner Rückenflossen entstanden ist. Auffallend sind auch die kräftig ausgebildeten Brustflossen und die starke Afterflosse.

Der Mosambik-Tilapia ist dagegen am Körper heller getönt, der Rücken ist dunkel, und entlang der Seitenlinie verlaufen dunkle Längsstreifen. Im Unterschied zum Nil-Tilapia besitzt diese Spezies zwei aneinanderstoßende, aber unterscheidbare Rückenflossen.

Da die verschiedenen Tilapia-Arten sich untereinander kreuzen und auch von Züchtern ständig gekreuzt werden, sind die Erscheinungsbilder äußerst vielfältig und die Farbtönungen zahllos.

Herkunft

Wildfänge machen heute weniger als die Hälfte der Tilapia-Produktion aus und werden überwiegend lokal in den Fangregionen verbraucht. Als Speisefische für die entfernteren Märkte finden nur die größer werdenden Arten des Tilapia Verwendung. Wegen der Unberechenbarkeit der Qualität der Wildfänge (z. B. oft Algenbeigeschmack) werden sie in Aquakulturen gezüchtet. Sie gehören zu den erfolgreichsten Zuchtfischen der letzten Jahrzehnte. Als Fische der tropischen und subtropischen Gewässer werden sie vor allem in Salz- sowie in Süßwasserkulturen in den Ländern der Dritten Welt gezüchtet, aber auch in vielen anderen Ländern, z. B. in den USA.

Die Tilapien für den deutschen bzw. europäischen Markt stammen aus Farmen in China, Taiwan (größter Exporteur), Lateinamerika/Karibik, Philippinen, Mexiko/USA, Thailand, Afrika, Indonesien oder Ägypten (keine Rangfolge).

Fangmethoden

Wildfänge erfolgen per Netz. Die in Farmen gezüchteten Fische werden mit den je nach Ausrüstungsstand des Zuchtbetriebs gebräuchlichen Techniken „geerntet“.

Nährwerte und Energie von 100 g Tilapia

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

Grundzusammensetzung:		
Wasser	79,5	g
Eiweiß	19,5	g
Fett	1,0	g
davon Omega-3-Fett	0,9	g
Cholesterin:	**55**	**mg**
Mineralstoffe:		
Natrium	37	mg
Kalium	363	mg
Calcium	6	mg
Spurenelemente:		
Eisen	0,5	mg
Energie:		
Kilokalorien	93	

Wirtschaftliche Bedeutung

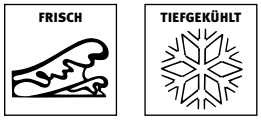
Während Tilapia von Kennern als kommender „Fisch des Jahrtausends“ bezeichnet wird, in den USA mit rd. 45.000 Tonnen pro Jahr und rasant wachsendem Verkauf bereits außerordentlich erfolgreich ist, halten sich Bekanntheitsgrad und Beliebtheit des Produktes in Europa derzeit noch in Grenzen. Aber auch nach Ansicht der Welternährungsorganisation FAO werden die Tilapien für die europäischen Märkte immer wichtiger.

Das weiche und süße Fleisch des Tilapia wird, so die Einschätzung der FAO, für sogenannte ethnische und exotische Zubereitungen an Bedeutung gewinnen. Wichtigster Konsummarkt in Europa ist Großbritannien. Taiwan als eines der größten Tilapia-Lieferländer für Europa exportierte z.B. 1997 rd. 1.650 Tonnen, über 1.000 Tonnen gingen allein nach England.

Die Niederlande nahmen 234 Tonnen ab, Belgien 165 Tonnen und Italien 66 Tonnen, nur fünf Tonnen gingen nach Deutschland. Für die zunehmende wirtschaftliche Bedeutung dieser Buntbarschgattung in der Aquakultur (heute produzieren bereits 85 Länder Tilapien) sprechen vor allem die leichte Vermehrbarkeit dank der Robustheit und Krankheitsunanfälligkeit der Tilapien, ihre überdurchschnittlich gute Futterverwertung sowie ihre Bereitschaft, überwiegend pflanzliches Futter zu fressen, dessen Verfügbarkeit weniger begrenzt ist als die tierischer Futteranteile.

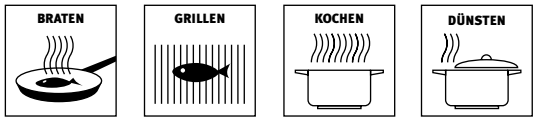
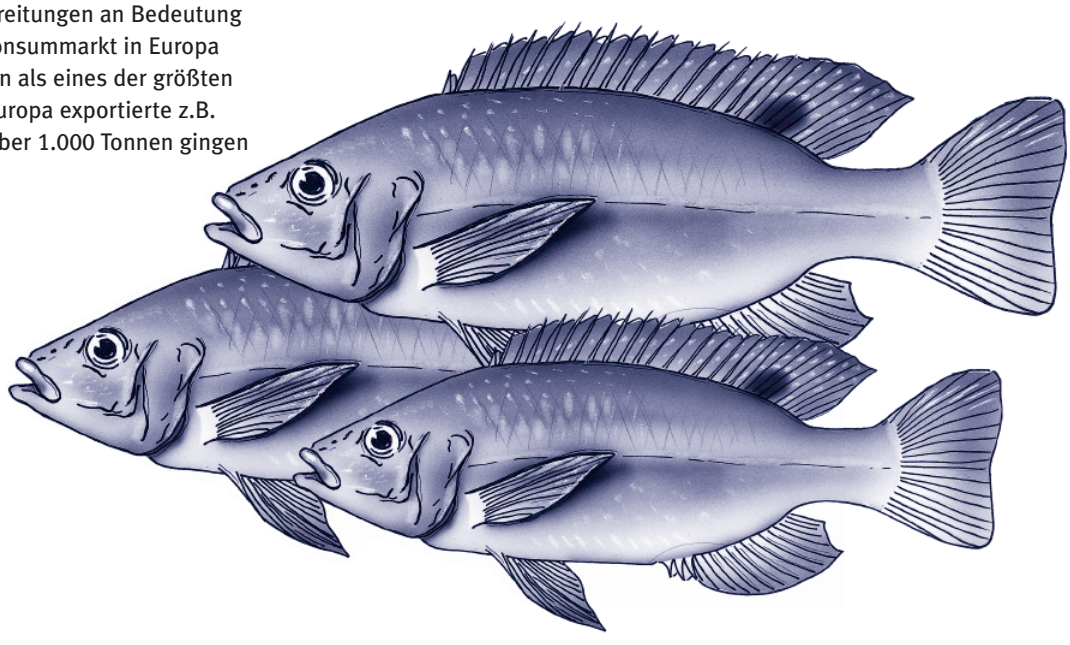
Produktarten

- frisch vom Eis, ganz oder Filets
- tiefgefroren



Zubereitungsmethoden

- Braten
- Grillen
- Kochen
- Dünsten



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