

Alaska-Seelachs



- Lat.** Theragra chalcogramma
- D** Alaska-Seelachs
- GB** Pollock, Alaska pollock
- F** lieu de l'Alaska, morue du Pacifique occidental
- E** abadejo de Alaska, colin de Alaska
- I** merluzzo dell' Alasca, pollack d'Alasca

Lebensweise

Der Alaska-Seelachs ist eine „Neuentdeckung“ der Fischerei. Als Speisefisch wurde er erstmals 1984 gefangen und angelandet. Heute spielt er in der Versorgung der Weltbevölkerung mit Fisch eine äußerst wichtige Rolle.

Immerhin hat der zur Familie der dorschartigen Fische gehörende Alaska-Seelachs schon einen wissenschaftlichen Namen: *Theragra chalcogramma*. Angelsachsen nennen ihn Alaska pollock, gelegentlich auch Walleye pollock oder Bigeye pollock. Im deutschsprachigen Raum hat sich die Bezeichnung Alaska-Seelachs durchgesetzt. Dieser Name wird inzwischen auch einheitlich auf den Verpackungen der fischverarbeitenden Wirtschaft und auf Speisekarten der Gastronomie verwendet.

Der Alaska-Seelachs lebt im Nordpazifik in Bodennähe zwischen 30 und 400 Meter Bodentiefe. Er ernährt sich von Bodentieren, Sandaalen, Heringen und kleinen Lachsen. Die erste Reife erreicht er mit 3 – 4 Jahren bei einer Körperlänge von 30 – 40 cm. Seine Fruchtbarkeit ist enorm, besonders bei älteren Fischen. Sie können jährlich 500.000 bis zu 15 Mio. Eier legen.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Die Verwandtschaft mit dem Kabeljau und anderen dorschartigen Fischen ist dem Alaska-Seelachs auch körperlich anzusehen. Er hat einen langgestreckten Körperbau, weite Kiemenöffnungen sowie je einen Bartfaden an der Unterlippe und unter dem Kopfansatz. Die Bauchflosse ist durchgehend und die Rückenflossen sind kaum voneinander getrennt. Hinter den Kiemen und an der Kehle sitzen die Seitenflossen. Den Körper ziert eine elegant geschwungene Seitenlinie. Der Alaska-Seelachs ist ein relativ kleiner Fisch, der etwa 80 cm lang wird. Er kann bis zu 15 Jahre alt werden.

Herkunft

Lebensraum des Alaska-Seelachs sind die Randgebiete des nördlichen Pazifiks – von Japan und Mittelkalifornien bis hoch in das Beringmeer und in den Golf von Alaska. Dort gibt es ihn in großen Vorkommen. Die Hauptfangnationen sind die USA und Russland.

Alaska-Seelachs wird nicht von der deutschen Fischerei befischt, sondern wird, meist tiefgefroren, importiert. Sein vor einigen Jahren gewaltiger Bestand von 9 – 12 Mio. Tonnen ist in den letzten Jahren zurückgegangen. Mit einer Jahresfangmenge von ca. 3,5 Mio. Tonnen gehört er jedoch immer noch zu den meist gefangenen Fischarten.

Fangmethoden

Alaska-Seelachs wird mit pelagischen Netzen gefangen. Die Fänge werden meist bereits auf See filetiert und tiefgefroren. Hierfür sind die Trawler mit Kühl- und Frostanlagen ausgerüstet. Sie können mehrere Wochen oder sogar Monate auf See bleiben.

Zwei US-amerikanische Fischereien sind seit dem Jahr 2005 MSC-zertifiziert und bieten somit eine zusätzliche Garantie für eine nachhaltige Fischerei.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die großen Vorkommen und Fangmengen machen Alaska-Seelachs zu einem preiswerten Konsumfisch von hoher Qualität, der angesichts der weltweit steigenden Fischpreise sehr begehrt ist – so auch in Deutschland. Fast urplötzlich tauchte der Alaska-Seelachs Ende der 80er Jahre auf dem deutschen Markt als preiswerte Alternative insbesondere zu Kabeljau auf. Heute liegt Alaska-Seelachs in Deutschland mit ganz vorne in der Hitliste der beliebtesten Seefischarten. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Nährwerte und Energie von 100 g Alaska-Seelachs

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

Grundzusammensetzung:

Wasser	81,2	(80,0–83,0)	%
Eiweiß	16,7	(14,7–18,9)	%
Fett	0,8	(0,2–1,0)	%

Mineralstoffe: 1,1 g

davon:

Kalium	428	mg
Magnesium	57	mg
Calcium	8	mg

Spurenelemente

Phosphor	376	mg
----------	-----	----

Vitamine

Vitamin B1	170,0	µg
Vitamin B2	170,0	µg
Vitamin B12	1,17	µg
Folsäure	3,30	µg

Energie

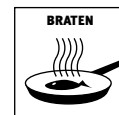
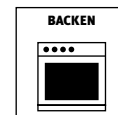
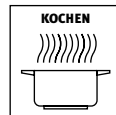
Kilojoule	314
-----------	-----

Charakter von Alaska-Seelachs

Kein Fischliebhaber hat Alaska-Seelachs in Deutschland auf einer Frischfischtheke in voller Größe gesehen – gegessen und genossen hat ihn aber schon jeder. Das besonders zarte, weiß bis leicht rosa aussehende Fleisch ist so fein, daß es bereits unmittelbar nach dem Fang auf dem Verarbeitungsschiff verarbeitet werden muß. Dabei werden durch Schockfrostung bei minus 32 Grad Celsius gefrorene Filetblöcke hergestellt, die nach der Anlandung von der fischverarbeitenden Industrie als Rohware eingesetzt und zu tiefgefrorenen Endprodukten (z.B. Fischstäbchen, Alaska-Seelachs-Menüs) weiterverarbeitet werden.

Zubereitungsmethoden:

- Kochen
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie
- Backen in der Pfanne oder Friteuse
- Braten



Copyright:

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

Produktarten:

- tiefgekühlte Portionen (paniert / unpaniert / Menüs)

