

Goldbrasse / Dorade

- Ⓐ *Sparus auratus*
- Ⓓ Goldbrasse,
Dorade
- Ⓒ Gilthead Sea bream,
Sea bream
- Ⓕ *Dorade royale*
- Ⓔ *Dorada,*
pargo dorado
- Ⓘ *Orata*



Aussehen/Erkennungsmerkmale

Die Goldbrasse oder Dorade zählt zu den Meerbrassen, Sparidae, der Familie der Barschartigen. Diese Familie umfasst ca. 200 Arten, die in allen warmen und gemäßigten Küstengewässern vorkommen.

Die Goldbrasse hat den für Meerbrassen typischen hochrückigen, seitlich zusammengedrückten Körper. Die vordere Hälfte der Rückenflosse ist mit Stachelstrahlen bewehrt, die hintere Hälfte mit Gliederstrahlen. Besonderes Kennzeichen der Goldbrasse ist der goldene Fleck auf beiden Wangen, dem sie auch ihren Namen verdankt. Zwischen den Augen befindet sich außerdem ein goldgelber Querstreifen.

Seit alters her ist die Goldbrasse einer der wertvollsten Mittelmeerfische. Sie wurde von der griechischen Göttin Aphrodite als heilig angesehen – ob wegen ihrer Schönheit oder ihres außergewöhnlichen Zwitterdaseins, ist jedoch ungeklärt.

Herkunft

Die Dorade ist „der“ typische Mittelmeerfisch. Sie ist jedoch auch im Nordostatlantik und im Schwarzen Meer beheimatet.

Angesichts der Beliebtheit als Speisefisch wurde vor einigen Jahren begonnen, die Goldbrasse in Meeresgehegen zu züchten. Als für die Zucht am geeignetsten zeigen sich dabei die Mittelmeerküsten, während Versuche am Atlantik sich als für diese Fischart weniger geeignet erwiesen. Bedeutungsvollste Zuchtgebiete sind heute Griechenland, die Türkei, Spanien und Italien.

Lebensweise

Als Speisefisch besonders geschätzt, ist die Goldbrasse eine der kleineren Arten der Meerbrassenfamilie. Maximal wird sie bis zu 70 cm lang und 2,5 kg schwer. Sie bevorzugt das seichte Wasser und lebt überwiegend in Tiefen von weniger als 30 Metern. Im Frühjahr fühlt sie sich in Brackwasserzonen am wohlsten.

Goldbrassen ernähren sich von Fischen, Muscheln, Seeigeln, Krebsen (die sie mit ihren starken Fang-, Mahl- und Schneidezähnen knacken können) sowie von Weichtieren und Pflanzen.

Eine biologische Besonderheit dieser Meerbrassenart: Es gibt keine rein weiblichen und männlichen Tiere, denn die Goldbrasse wird als protandrischer Zwitter geboren, d. h., in jungen Jahren sind die Doraden zunächst alle Männchen, mit zunehmender Körpergröße entwickeln sie dann weibliche Geschlechtsorgane.

Goldbrasse / Dorade

Fangmethoden

Wild lebende Goldbrassen werden mit dem Schleppnetz und der Angel gefangen.

Aufzucht in Aquakulturen

Schon im 1. Jahrhundert vor Christus wurden im Römischen Reich Doraden gezüchtet. Hierfür wurden sie z. B. in speziell angelegten Meerwasserteichen oder abgesperrten Lagunenbereichen gehalten. Jedoch gelang Wissenschaftlern erst in den frühen 80er-Jahren des 20. Jahrhunderts die vollständige Reproduktion, so dass keine Wildtiere mehr aus der Natur entnommen werden mussten. Doraden eignen sich sowohl für die Aufzucht in extensiven bzw. semi-extensiven Systemen, z. B. in natürlichen Lagunen oder Teichen, als auch für die Aufzucht in intensiven Systemen, wie landgestützten Anlagen oder Offshore-Netzgehegen. Weitere Details zur Aufzucht in Aquakulturen unter www.aquakulturinfo.de.

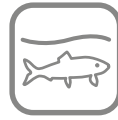
Wirtschaftliche Bedeutung

Goldbrassen oder Doraden zählen nicht zu den „Massenfischen“, haben im Mittelmeerraum aber wirtschaftliche Bedeutung, weil sich für sie gute Preise erzielen lassen. Mit den Zuchterfolgen in der Aquakultur ist diese Fischart noch bedeutungsvoller geworden. Aktuelle Schätzungen zufolge betragen die Wildfänge von Goldbrassen 7.500 Jahrestonnen, während in den Aquakulturen bereits annähernd 175.000 Jahrestonnen (Jahr 2013, lt. FAO) produziert werden.

Produktarten

Goldbrassen werden überwiegend

- frisch als ganzer Fisch sowie als
- frische Filets angeboten.



Frisch



Filet

Zubereitungsmethoden

- Dünsten
- Kochen
- Braten
- Grillen



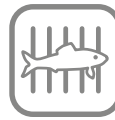
Dünsten



Kochen



Braten



Grillen

Nährwerte von 100 g Goldbrasse / Dorade *

(verzehrbare Anteil)

Grundzusammensetzung:

Wasser	74,9 g
Eiweiß	19,7 g
Fett	1,9 g
davon Omega-3-Fettsäuren	0,4 mg

Kalorien **96 kcal**

* Über den Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen, Mineralstoffen und Energiewert liegen keine Angaben vor.



© Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133, 22767 Hamburg
Tel.: 040 389 25 97
Fax: 040 389 85 54
www.fischinfo.de

Stand: Februar 2016