

Hummer



- Ⓐ *Homarus gammarus*,
Homarus vulgaris
- Ⓓ *Hummer*
- Ⓒ *Lobster*
- Ⓘ *Astice, lupo di mare*,
elefante di mare
- Ⓔ *Bogavante, lubrigante*
- Ⓕ *Homard*

Lebensweise

Hummer gehören zu den sogenannten Krebsoder Krustentieren; zoologisch gesehen zählen die Krebstiere zu den Gliederfüßlern.

Hummer sind wohl die auffälligsten, teuersten und begehrtesten Krebstiere des Nordatlantiks. Sie sind Höhlenbewohner, brauchen kühlere Gewässer mit felsigem Untergrund, wo sie sich tagsüber in Höhlen, Felsspalten und -löchern oder in Steinhäufen aufhalten und nachts auf die Jagd gehen. Ihre Nahrung besteht aus Muscheln, Borstenwürmern und manchmal auch aus den eigenen Artgenossen, denn der Hummer ist ein Kannibale.

Hummer leben in zwei bis vierzig Meter Tiefe und stellen an ihren Wohnbereich hohe Anforderungen: Bei einer Wassertemperatur von unter 5 Grad Celsius verweigern sie die Nahrungsaufnahme, bei Wärme-graden von 20 bis 22 Grad oder mehr gehen sie zugrunde. Hummer sind seßhafte Tiere: Beobachtungen markierter Hummer über längere Zeit zeigten, daß sie sich höchstens im Umkreis von 4 bis 5 Kilometern um ihren Standort bewegen.

Die Temperaturempfindlichkeit steuert auch die Fortpflanzung. Sie ist nur bei Temperaturen von etwas über 15 Grad Celsius in salzreichem Wasser möglich. Hummer wachsen sehr langsam, wobei sie sich regelmäßig häuten. Erst mit etwa sechs Jahren werden sie geschlechtsreif. Die Männchen sind dann rund 18 Zentimeter lang, die Weibchen etwa 22 Zentimeter, das Gewicht liegt dann bei 350 Gramm.

Unmittelbar nach der Häutung der Weibchen findet im Spätsommer die Paarung und damit die Übergabe des Samenpaketes statt, das über den Winter in einer Samenblase des Weibchens aufbewahrt wird. Erst im darauffolgenden Sommer erfolgt die Befruchtung. Das Weibchen legt dann zwischen 5.000 und 40.000 Eier ab. Die Tragezeit dauert je nach Wassertemperatur 10 bis 12 Monate. Die sieben bis acht Millimeter langen Hummerlarven schwimmen 14 Tage lang frei im Wasser und gehen nach drei Häutungen zum Leben am Boden über.

Hummer können eine maximale Länge von 75 Zentimetern und ein Gewicht von vier Kilogramm erreichen. Die durchschnittliche Fanggröße beträgt jedoch etwa 30 Zentimeter mit einem Gewicht von rund einem Kilogramm.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Das auffallendste Körper-Merkmal des Hummers sind die gewaltigen Scheren des ersten Beinpaars, die ihm sein charakteristisches Aussehen verleihen. Sie können bei alten Tieren so groß werden, daß sie mehr als die Hälfte des Körpergewichtes ausmachen.

Die Scheren sind auch ungleich gebaut. Die eine ist mit scharfen Zähnen ausgerüstet und dient vor allem dem Ergreifen von Nahrung und dem Zerschneiden weicherer Nahrungsteile. Die andere, der Form eines Nußknackers ähnelnde, Schere wird zum Zertrümmern harter Gegenstände wie Muscheln oder Schnecken benutzt. Beide Werkzeuge dienen auch als äußerst wirksame Verteidigungswaffen, die in alle Richtungen bewegt und mitunter auch für den Menschen gefährlich werden können. Außerhalb des Wassers verhindert ihr hohes Gewicht allerdings flinke Scherenbewegungen. Eine Kuriosität: Auch unter den Hummern gibt es Rechts- und Linkshänder.

Herkunft

Das Verbreitungsgebiet des europäischen Hummers erstreckt sich von Norwegen bis zum Mittelmeer. Das jährliche Fangergebnis beträgt etwa 3 – 4.000 Tonnen, wobei die besten Fanggebiete rund um Großbritannien liegen. Viele traditionelle Fangregionen sind aufgrund der großen Nachfrage fast „leergefischt“. Der europäische Hummer deckt heute kaum noch 20 % des Bedarfs in Europa; die Lücken füllen Importe aus den USA und Kanada (American lobster, *Homarus americanus*). In Norwegen und Amerika werden Versuche unternommen, Hummer zu züchten.

Hummer

Fangmethoden

Zum Schutz der vorhandenen Bestände wurden vielfach Schonvorschriften und Mindestmaße für den Fang (21 Zentimeter) festgelegt. Aufgrund ihrer Lebensweise können Hummer nur mit speziellen Hummerkörben gefangen werden, die mit Ködern bestückt sind. Die Korbreusen sind so gebaut, daß die Hummer zwar hinein, aber nicht wieder hinaus können.

Da Hummer zum größten Teil lebend gehandelt werden, sind Transport und Lagerung nicht einfach. Nach dem Fang werden sie meist lebend in meerwasserdurchströmten Behältern aufbewahrt. Der Transport erfolgt dann in Kisten, die mit Luftlöchern versehen und mit Stroh oder Holzwolle gepolstert sind. Aus Kanada werden Hummer aber auch gekocht, tiefgefroren oder als Hummerfleischkonserven eingeführt. Große Importeure stellen z. T. selbst Hummerfleischprodukte her.

In Deutschland ist das Töten nur durch Abkochen erlaubt. Dazu muß der Hummer mit dem Kopf voran in eine ausreichende Menge kochenden Wassers (oder Suds) gegeben werden, so daß er ganz bedeckt ist. Beim Kochen verfärben sich die Tiere rot, weil nur die roten Pigmente in der Schale hitzebeständig sind.

Wirtschaftliche Bedeutung

Der Hummermarkt stellt nur ein kleines Segment der gesamten Fischwirtschaft dar. Da die Hummervorkommen begrenzt sind, Hummer als Delikatesse aber einen ausgezeichneten Ruf genießen und die Nachfrage groß ist, lassen sich für sie hohe Preise erzielen. Sie machen auch die aufwendige Fang- und Transportmethode verständlich sowie Versuche, Hummer auch in der Aquakultur zu züchten.

Produktarten

- frisch, als ganzes Tier
- gekocht, ganz oder in Teilen
- tiefgefroren, ganz oder in Teilen
- Vollkonserven



Frisch



Xxxxx



Tiefgekühlt



Konserven

Zubereitungsmethoden

- Kochen



Kochen



Nährwerte und Energie von 100 g Hummerfleisch

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

Grundzusammensetzung:

| | |
|--------|----------------------|
| Wasser | 80,0 (78,0 – 85,0) % |
| Eiweiß | 15,9 (14,0 – 18,8) % |
| Fett | 1,9 (1,8 – 1,9) % |

Cholesterol: 85 mg

Hochungesättigte Fettsäuren:
Summe 0,40 mg

Mineralstoffe:

| | |
|-----------|--------|
| Natrium | 270 mg |
| Kalium | 220 mg |
| Calcium | 24 mg |
| Magnesium | 61 mg |

Spurenelemente:

| | |
|----------|--------|
| Phosphor | 234 mg |
| Eisen | 1,0 mg |

Vitamine:

| | |
|------------|--------|
| Vitamin B1 | 130 µg |
| Vitamin B2 | 88 µg |

Energie:
Kilojoule 398