

Seeteufel

- Ⓐ *Lophius piscatorius*
- Ⓓ Seeteufel, Angler, Lotte
- Ⓒ Angler, Monk, Sea Devil, Frogfish
- Ⓕ Baudroie, Lotte de mer
- Ⓔ Rape
- Ⓘ *Rana pescatrice*



Aussehen und Erkennungsmerkmale

Dominierend am Seeteufel ist der gewaltige, breite Kopf, der überproportional groß ist und bis zu 50 % des Gesamtgewichts des Fisches ausmachen kann. Insbesondere stehen die kleinen Augen auf der Kopfoberseite in Kontrast zu dem riesigen Maul und den bedrohlichen ersten Rückenflossenstrahlen, die antennenartig auf der Schnauze sitzen. Direkt hinter dem Kopf steht die dritte „Antenne“, „mittschiffs“ befindet sich eine dreistrahlige Stachelrückenflosse, die dem Seeteufel das Aussehen eines Drachens gibt. Dahinter folgt eine gefiederte Rückenflosse, die fast bis zur Schwanzflossenwurzel reicht. Zwischen Kopf und Rumpf sitzen seitlich schwingengleiche Bauchflossen.

Das Maul ist so breit, wie der ganze Kopf. Es ermöglicht dem Seeteufel, Meerestiere zu verschlingen, die fast so groß sind wie er selbst. Die spitzen, rückwärts gerichteten Fangzähne lassen sich nach hinten umbiegen, erleichtern so das Verschlingen der Beute und verhindern zugleich deren Zurückgleiten und Entkommen. Der erste Rückenflossenstrahl direkt hinter der Oberlippe ist frei beweglich; an seiner Spitze befindet sich ein kleiner fleischiger Hautlappen, der wie ein vom Wind zerfranster Wimpel aussieht und u. a. dem Anlocken der Beute dient.

Als Kiemenöffnungen dienen jeweils zwei kleine Schlitze dicht hinter den Bauchflossen. Die Haut des Seeteufels ist schuppenfrei und weich. Am ganzen Körper befinden sich zahlreiche wie wild gewucherte Hautanhängsel, die das „erstaunliche Bild“ des Fisches noch verstärken. Der Rücken des Fisches ist bräunlich bis rötlich und mit dunklen Flecken versehen. Die Bauchseite ist bis auf die schwarze Brustflossenkante weiß.

In der Fischerei dominieren drei Seeteufelarten. Bei uns ist es der Seeteufel oder Lotte (Lat. *Lophius piscatorius*), der eine Länge von bis zu zwei Metern und ein Gewicht von bis zu 40 Kilogramm erreichen kann.

Daneben gibt es den kleinfüßigen Seeteufel (*Lophius budegassa*), der bis zu 70 Zentimeter lang wird. Vorwiegend an der amerikanischen Atlantikküste ist die Heimat des Amerikanischen Seeteufels (*Lophius americanus*), der bis 1,2 Meter erreicht und als Monkfish (Mönchsfisch) bekannt ist.

Herkunft

Seeteufel leben in vielen Meeren. Zu den wichtigsten Verbreitungsgebieten gehört der Nordatlantik sowie das Mittelmeer. Zu ihnen gehören auch die amerikanischen Gewässer von Neufundland bis Brasilien, sowie der Golf von Guinea bis in die Neuseelandzone. Bei uns angebotene Seeteufel stammen vorwiegend aus dem Nordostatlantik.

Lebensweise

Der Seeteufel ist ein seiner Umgebung gut angepasster Grundfisch, der in Küstenregionen und bis in Tiefen von über 1.000 Metern lebt, sowohl über Sandböden wie auch über Schlammgründen. Der Seeteufel gehört zu den Raubfischen. Seine Hauptnahrung bilden Seeaal, Knurrhähne, Rochen und andere bodennah lebende Fische. Beim Fang benutzt er seinen ersten Rückenflossenstrahl als „Angel“, mit der er seine Beute anlockt. Ist das Opfer nahe genug herangekommen, schnappt er mit seinem riesigen Maul zu. Aber auch andere Tiere sind vor dem Seeteufel nicht sicher; sogar Tauchvögel wurden bereits in seinem Magen gefunden.

In unseren Breiten laicht der Seeteufel in der Zeit zwischen April und Juni vorwiegend nördlich, westlich und südlich der Britischen Inseln in über 400 Meter Tiefe. Dort laicht er ca. eine Million Eier ab, die

Seeteufel

zunächst in ein acht bis zehn Meter langes und 15 bis 45 Zentimeter breites violettes Schleimband eingebettet sind. Diese Laichmassen treiben während ihrer Entwicklung frei im Wasser, werden durch den Wellengang in Bruchstücke zerrissen und durch die Strömung weit abgetrieben. Die bizarr aussehenden Larven leben bis zu einer Länge von sechs bis acht Zentimetern pelagisch und gehen dann im flacheren Wasser zum Leben am Boden über. Mit zunehmendem Alter suchen sie dann auch die größeren Tiefen auf.

Fangmethoden

Gefangen wird der Seeteufel von Grundfisch-Trawlern mit dem Schleppnetz oder mit Langleinen. Die Fische werden meist schon an Bord zum Verkauf vorbereitet, d. h. der Kopf wird entfernt, der Fisch enthäutet und ausgenommen.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die europäischen Anlandungen halten sich mengenmäßig in Grenzen. Der Marktanteil in Deutschland betrug im Jahr 2013 ca. 0,5 %. Kenner schätzen besonders das feine Eigenaroma des mageren, weißen Fleisches, welches nahezu grätenfrei ist.



Produktarten

- frisch
- tiefgekühlt
teils mit und ohne Kopf, auch gehäutet



Frisch



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

- Braten
- Dünsten
- Garen in Folie
- Pochieren
- Grillen



Braten



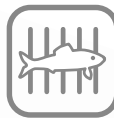
Dünsten



Dünsten in Folie



Pochieren



Grillen

Nährwerte und Energie von 100 g Seeteufel

(verzehrbarer Anteil)
mittlere Werte

Grundzusammensetzung:

Eiweiß	20,3 g
Fett	4,6 g

Mineralstoffe:

Natrium	180 mg
---------	--------

Energie:

Kalorien	88 kcal
----------	---------