



denn.....
die Natur war vor uns

PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

STECKBRIEF SKREI-FISCH

Arktischer Winterkabeljau / jährlich nur von Januar bis Ende März verfügbar

Der SKREI-Fisch ist der geschlechtsreife arktische Kabeljau und gehört zu der Familie der Dorsche. Er ist eine Delikatesse, die für nur maximal ca. 8 Wochen pro Jahr verfügbar ist.

In den 90er Jahren waren die norwegischen Kabeljaubestände in ihrer Existenz bedroht. Doch die Norweger entwickelten ein Nachhaltigkeitskonzept, das zwar für Fischer viele Herausforderungen brachte, jedoch die Bestände der Fische sicherte. Gefischt wird nämlich nur die Menge, die auch wieder nachwächst. Eine feste Fangquote sorgt dafür, dass die Skreibestände sich nicht deutlich verkleinern.

Mittlerweile gehört der norwegische SKREI so zu den größten und nachhaltigsten Kabeljaubeständen der Welt. Nach dem Laichen kehren etwa 90 Prozent der Fische im April wieder zurück in die 800 Kilometer entfernte Barentssee.

„SKREI“- der Ausdruck wurde von den Wikingern ins norwegische übernommen und bedeutet „wandern“.

Jedes Jahr im Januar beginnen große Schwärme von ausgewachsenen ca. 5-7 Jahre alten und ca. 60 kg schweren, geschlechtsreifen Winterkabeljaufischen ihre erste ca. 800 km lange Reise, von der eiskalten Barentssee vor die nordnorwegische Lofoten Inselgruppe, um dort im März zu Laichen.

Tosende Stürme, starke Strömungen und eisige Kälte erschweren den Fang, so wird meistens mit Langleinen und handangeln gefischt was die Ressourcen schon. Was anderes ist auch nicht erlaubt. Der SKREI schwimmt auf einer Tiefe von 40 – 100m. Zwischen Anfang und Mitte April treten die Fische nach dem Ablaichen wieder den Heimweg an und somit endet die SKREI- Zeit gegen Ende April.

Ganze Fische für den Fischhandel sind in der Regel zwischen 5–10 kg schwer. Pro Saison laicht ein SKREI zwischen 2,5 und 5 Millionen Eier. Sein Fleisch ist schneeweiß und fest und ist besonders aromatisch. Durch seine lange Reise ist er fettarm und hat einen hohen Wert an Proteinen, Spurenelementen und hochwertigen gesunden Omega 3 Fettsäuren.



*denn.....
die Natur war vor uns*

Nach bestem Gewissen für meine Freunde und Gäste des kulinarischen Genusses
recherchiert! www.peter-scharff.de

Mein Küchen-Tipp:

Mit diesem Fisch geht alles: Pochieren, grillen, braten, backen, Tatar, Ceviche, Püree,...

