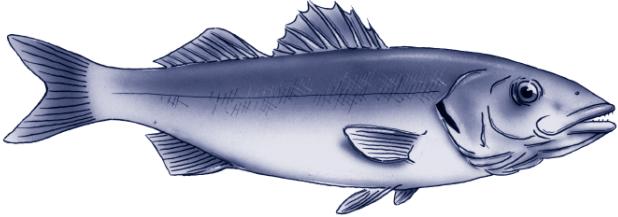


Wolfsbarsch



Lat.	Dicentrarchus labrax	F	Loup (de mer), Loubine, Bar
D	Wolfsbarsch, Seebarsch	E	Lubina, Robaliza Róbalo
GB	Bass	I	Spigola, Branzino

Lebensweise

Der Wolfs- oder Seebarsch gehört zur Familie der Meerbarsche. Er ist ein sehr gefräßiger Raubfisch, der sich meist in kleinen Schwärmen nahe der Felsenküsten und in größeren Flussmündungen aufhält. Im Winter zieht er sich in etwas tiefere Zonen zurück. Er jagt andere Fische und ernährt sich hauptsächlich von Kleinheringen und anderen Schwarmfischen.

Laichzeit ist in den Monaten Mai bis August. Die Eier treiben zunächst frei im Meer bis die Larven schlüpfen. Die weiblichen Tiere erreichen mit zwei Jahren eine Körperlänge von etwa 20 Zentimetern, mit fünf Jahren messen sie rd. 40 Zentimeter; Männchen wachsen langsamer.

Wolfsbarsche werden etwa 80 Zentimeter lang und haben dann ein Gewicht von 5 bis 7 Kilogramm; Weibchen können im ausgewachsenen Zustand 10 Kilogramm schwer werden.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Der Wolfsbarsch ist auf dem Rücken dunkelgrau-silbrig gefärbt, die Bauchseite ist hellsilbrig. Die beiden Rückenflossen sind gleich lang, doch kann die stachelige vordere Flosse hartstrahlig aufgerichtet werden. Besonderes Erkennungszeichen ist auch der auffallend schwarze Fleck auf den Kiemendeckeln.

Herkunft

Das Hauptverbreitungsgebiet des Wolfsbarsches liegt südlich der Britischen Inseln. Zu finden ist er aber auch an der Atlantikküste von Südnorwegen, Süd-Island, Nordsee bis Nordafrika und den Kanarischen Inseln, ebenso an den Küsten der Mittelmeerländer sowie im Schwarzen Meer.

Der Großteil der auf den europäischen Markt kommenden Wolfsbarsche stammt allerdings nicht aus Wildfängen, sondern aus Aquakulturanlagen, insbesondere aus den Fischfarmen der Mittelmeerländer. Auch in Deutschland gibt es inzwischen Testanlagen zur Wolfsbarsch-Zucht. Dabei handelt es sich um geschlossene Aquakulturen mit See-Wasserkreislauf, in denen computergesteuert die optimalen Klimabedingungen für die Zucht geschaffen werden.

Fangmethoden

Wildlebende Wolfsbarsche werden von Sportanglern mit der Angel gefangen. In der Berufsfischerei benutzt man überwiegend Stellnetze und Reusen.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die Wildfänge von Wolfsbarsch bewegen sich in einer Größenordnung von jährlich rd. 5.000 Tonnen. Die Zucht machte den Fisch schließlich über lokale Märkte in den Fanggebieten hinaus besser verfügbar und erhöhte seine wirtschaftliche Bedeutung. Die Ernte aus den Farmen am Mittelmeer liegt heute bei etwa 35.000 Tonnen pro Jahr.

Gemessen am gesamten Fischverbrauch spielt der Wolfsbarsch eine Randrolle. Da der Fisch grätenarm ist und der feine, milde Geschmack seines Fleisches hoch geschätzt wird, wurde er bei uns aber zu einem bedeutenden Element der feineren Fischküche.

Nährwerte von 100 g Wolfsbarsch*

(verzehrbarer Anteil)

Grundzusammensetzung:

Wasser	78,2 g
Eiweiß	19,3 g
Fett	2,5 g
davon Omega-3-Fettsäuren	0,5 mg

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

Produktarten

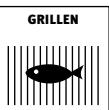
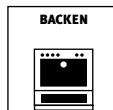
Wolfsbarsch gibt es in Deutschland als

- ganzen Fisch
- Filet frisch und gefroren



Zubereitungsmethoden

- Backen
- Braten
- Dünsten
- Grillen



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: (0 40) 38 92 597
Fax: (0 40) 38 98 554

