

Die Forelle - frischer Genuss aus heimischen Gewässern

In einem Bächlein helle, da schoß in froher Eil. Die launische Forelle vorüber wie ein Pfeil. Ich stand an dem Gestade und sah in süßer Ruh. Des muntern Fischleins Bade im klaren Bächlein zu. (Christian Friedrich Daniel Schubart, 1739-1791)



In einem Bächlein helle, da schoß in froher Eil. Die launische Forelle vorüber wie ein Pfeil. Ich stand an dem Gestade und sah in süßer Ruh. Des muntern Fischleins Bade im klaren Bächlein zu. Christian Friedrich Daniel Schubart, 1739-1791

Herkunft und Lebensweise

Die Forelle gehört zu den Lachsfischen. Wir finden sie im Atlantik, in Nord- und Ostsee und in vielen Flüssen und Seen. Forellen gibt es vom hohen Norden in Island bis in den Süden Europas in Spanien und in den Westen Europas in Russland. Vom Menschen wurde sie auch in den restlichen Erdteilen eingeführt. Je nach Lebensweise unterscheiden wir zwischen anadrom wandernden Meerforellen und den in Süßwasser lebenden Bachforellen und Seeforellen. Im Süßwasser bevorzugen alle Arten Flüsse, Seen und Bäche mit kaltem, klarem und sauerstoffreichem Wasser. Die Wanderforellen ziehen nach ein bis fünf Jahren ins Meer, wo sie in Küstennähe bleiben. Forellen sind kräftiger gebaut als die verwandten Lachse. Meer- und Seeforellen werden durchschnittlich 80 Zentimeter lang und 15 Kilogramm schwer, wobei es aber auch deutlich größere Exemplare gibt. Bachforellen werden selten größer als 60 Zentimeter. Ihre Färbung ist sehr variabel und verändert sich im Laufe ihres Lebens, wobei sie sich mit der Zeit immer mehr dem Gewässergrund anpassen.

Lachsforelle ist die Handelsbezeichnung für große, rote Forellen. Sie weisen ein Gewicht von mehr als 1,5 Kilogramm auf. Durch die Ernährung mit Bachflohkrebsen nehmen sie den natürlichen Farbstoff Astaxanthin auf, der ihrem Fleisch eine rötliche Färbung verleiht. Auch Zuchtforellen können durch spezielles Futter diese Färbung erhalten.



Fang oder Zucht

Mit einer Produktion von etwa 25.000 Tonnen pro Jahr ist die Forelle die bedeutendste Fischart der deutschen Binnenfischerei. Zusätzlich wird fast die gleiche Menge nach Deutschland importiert, hauptsächlich aus Skandinavien, aber auch aus Frankreich, Spanien und Italien. Dabei spielt die Aquakultur eine wichtige Rolle. Hierbei werden die Forellen in durchströmten Teichen mit mindestens dreifachem Wasseraustausch am Tag gehalten. Der ökologische Aspekt bei der Forellenzucht ist allerdings umstritten. Damit eine Forelle ein Kilogramm Gewicht zunimmt, muss sie sechs Kilogramm Frischfleisch fressen. Das wird durch Trockenfutter mit einem hohen Eiweißanteil aus Fisch- und Federmehl und Geflügelabfällen ersetzt. Seuchen und Parasiten sind ein hohes Risiko für Fischfarmen. Vor allem in Süddeutschland trifft man vielerorts auf Forellenteichwirtschaft. Die Gewässer Fränkischen Schweiz, des Fichtelgebirges, des Frankenwaldes und des Coburger Raumes sind bekannt für ihre reichen Forellenbestände. Die Wisent, der Hauptfluss der Fränkischen Schweiz, soll die höchste Besatzdichte an Bachforellen in Europa aufweisen. In der Coburger Domänenverwaltung wurden schon 1830 Bachforellen künstlich vermehrt. Heute trifft man hier an fast jeder Ecke auf Teichwirte. Die Teichlandschaften haben sich zu Biotopen entwickelt, die seltenen Pflanzen und Tierarten einen Lebensraum bieten. Forellen werden vor allem in der Sportfischerei gerne geangelt. In der Teichwirtschaft werden sie mit Keschern oder Netzen aus den Teichen gefischt.



Einkauf und Verwendung

Forellen werden lebend, frisch, geräuchert, gebeizt und tiefgefroren angeboten. Aus heimischen Zuchtbetrieben werden Forellen lebend, frisch und geräuchert gehandelt und oft direkt in den Zuchtbetrieben verkauft. Fast die Hälfte der Importe sind tiefgefroren. Eine klassische Spezialität ist die geräucherte Forelle. Frisch geräuchert als Ganzes oder als Filet werden Räucherforellen von Feinschmeckern geschätzt. Räucherfisch sollte kühl und luftig aufbewahrt werden. Ist kein kühler Raum vorhanden, kann man ihn auch im Kühlschrank aufbewahren, sollte ihn dann aber mindestens eine Stunde vor dem Verzehr herausnehmen, damit sich sein Aroma voll entfalten kann. Das Fleisch der Forelle ist hell und zart mit einem feinen Geschmack. Die Verwendungsmöglichkeiten von Forellen in der Küche sind vielfältig. Backen, braten, dünsten, kochen, grillen – alles ist möglich. Am Bekanntesten sind wohl „Forelle Müllerin“, und „Forelle blau“.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de