

Lachs



Lebensweise

Der atlantische Lachs (*Salmo salar*) wie auch seine fünf qualitätsmäßig grundverschiedenen „Vettern“ der pazifischen Lachse, die der Gattung *Oncorhynchus* angehören, laichen ausschließlich im Süßwasser ab und verbringen in diesem auch ihre Jugendphase. Daher werden sie zu den Süßwasserfischen gerechnet. Je nach Art und klimatischen Bedingungen bleiben die kleinen Lachse in freier Natur bis zur Abwanderungsfähigkeit ins Meer bis zu vier, fünf Jahren im Oberlauf der Flüsse. Danach wandern sie zum Meer ab. Nach einer kurzen Umgewöhnungszeit in den Flußmündungen nehmen die Fische durch die Meereskost schnell zu. Nahe der Meeresoberfläche streifen sie als Raubfische umher und ernähren sich von Kleinfischen (wie von Heringen und Sprotten) und Krebsstieren. Nach 1 bis 4 Jahren im Meer wandern die Lachse in ihre Heimatgewässer zum Laichen zurück – genau dorthin, wo sie aufgewachsen sind. Beobachtungen haben gezeigt, daß Wege von tausenden Kilometern zurückgelegt werden mit Durchschnittsgeschwindigkeiten von 50 bis 100 Kilometern am Tag. Auf ihrem Weg zu den Laichplätzen haben die Fische oft große Hindernisse zu überwinden, wie Wasserfälle, die sie durch kräftige Schwanzschläge und Sprünge überwinden. Um ihnen den Aufstieg zu erleichtern, wurden vielfach künstliche Lachstreppen oder Lachsleitern angelegt. Die kräftigen und mit enormen Fettreserven ausgestatteten Laichtiere verlieren während der Heimwanderung und dem Abbläichen bis zu 40 Prozent ihres Gewichts. Im Gegensatz zum atlantischen Lachs (*Salmo salar*), der bis zu vier-, fünfmal abbläichen kann, sterben sämtliche pazifischen Lachse (*Oncorhynchus* sp.) nach dem ersten Laichvorgang ab.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Kennzeichnend für alle lachsartigen Fische ist die sogenannte Fettflosse, eine dicke, strahlenlose Hautfalte auf dem Schwanzstiel (zwischen Rücken- und Schwanzflosse). Die ins Meer abwandernden kleinen Lachse durchlaufen eine physiologische Veränderung, die es ihnen ermöglicht, im Meerwasser mit 28–32 ‰ Salzgehalt zu leben. Dieser Vorgang der Smoltifizierung verändert auch das Erscheinungsbild der jetzt „Smolt“ genannten kleinen Lachse. Sie verlieren ihre dunkel gefärbten Streifen und erhalten ein silbriges Aussehen mit dunklem Rücken.

| | | | |
|-------------|---|----------|---------------------------|
| Lat. | Salmo salar Oncorhynchus | F | Saumon, atlantique |
| D | Lachs, atlantischer Lachs, pazifischer | E | Salmón |
| GB | Salmon | I | Salmone |

Beim Herannahen der Geschlechtsreife und der darauf folgenden Laichwanderung aus dem Meer und dem Aufstieg in die „Geburtsflüsse“ legen die bis dahin silberblanken Lachse mit dunkelblauem Rücken je nach Art ihre Laichtracht mit oliv bis braun gefärbtem Rücken und gelb/rötlichen Seiten an. Der zu diesem Zeitpunkt farbenprächtigste Vertreter der Lachse ist der pazifische Sockeye oder Rotlachs, der, wie der Name ausdrückt, annähernd scharlachrot in die in den nördlichen Pazifik führenden Flüsse zum Laichen aufsteigt. Neben der durch Hormone gesteuerten farblichen Veränderung der Hautfarbe bilden sich zu diesem Zeitpunkt bei den Männchen ausgeprägte, nach oben stehende Enden des Unterkiefers aus. Beim männlichen pazifischen Pink-/Buckellachs bildet sich außerdem während der Laichzeit ein überdimensionaler Höcker – daher die Bezeichnung – auf dem Rücken aus.

Das durchschnittliche Alter eines Lachses bis zur Geschlechtsreife beträgt je nach Art 2–4 Jahre

Herkunft

Der Lebensraum des atlantischen Lachses (*Salmo salar*) mit einem weltweiten Fangaufkommen von nur noch 5.000 Tonnen pro Jahr beschränkt sich auf den Nordatlantik und in die dahin mündenden Flüsse. Die fünf pazifischen Lachse bevölkern ausschließlich den nördlichen Pazifik und die darin mündenden Flüsse. Das Fangaufkommen liegt bei rund 800.000 Tonnen pro Jahr.

Bezüglich des natürlichen Aufkommens der atlantischen Lachse – die noch vor hundert Jahren auch in mitteleuropäischen Flüssen zu finden waren – ist ein dramatischer Rückgang der Fänge zu verzeichnen. Dies hat dazu geführt, daß selbst vor der amerikanischen wie der kanadischen Ostküste, ja sogar entlang der norwegischen Küste ein zeitlich begrenztes, totales Fangverbot erlassen wurde. Entsprechend selten kommen daher echte atlantische Wildlachse in den Handel.

In der weltweiten Aquakultur dagegen zeigt die Produktion von atlantischem Lachs enorme Zuwachsraten. In den im Meer verankerten Netzgehegen, die ein Produktionsvolumen von bis zu 10.000 m³ erreichen, wachsen die Lachse bis zur Marktreife heran. Nur diese Form der Produktion gewährleistet eine ganzjährige Versorgung des

weltweiten Marktes mit qualitativ hochwertigem atlantischem Lachs in der vom jeweiligen Kunden gewünschten Größe.

Die Erbrütung der Fischeier erfolgt in klarem Süßwasser. Nach einem Jahr können die 12 bis 15 cm großen Jungfische Salzwasser vertragen und werden in die Netzgehege ausgesetzt. Dort durchläuft der Lachs eine zwei- bis dreijährige Wachstumsphase im Meer unter natürlichen Bedingungen in Ebbe und Flut. Durch Zufütterung eines ausgewogenen, mit Vitaminen und Mineralstoffen versehenen Futters wachsen die Lachse kontrolliert heran. Hergestellt wird das Futter aus Fischarten, die für die menschliche Ernährung ungeeignet sind. Die Zugabe von Garnelen oder spezifischen Futterkomponenten sorgt für die rosa Lachsfarbe. Die Länder mit der bedeutendsten Lachszucht sind Norwegen, Chile, Schottland und Irland.

Fangmethoden

Pazifische Lachse werden unter anderem mit Stellnetzen und Langleinen gefangen. Langleinen sind kilometerlange, schwimmende Angelleinen, deren Haken mit Heringen beködert werden.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die Popularität beim Verbraucher und damit die wirtschaftliche Bedeutung des Lachses haben in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Möglich wurde dies durch den Ausbau der Aquakulturen für Lachs. Unter den in der Bundesrepublik Deutschland beliebtesten Speisefischen nimmt der Lachs einen vorderen Rang ein. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Produktarten

- frisch mit und ohne Kopf
- in Scheiben (Karbonade, Lachssteak)
- Filet mit und ohne Haut
- tiefgefroren
- geräuchert
- gebeizt (Graved Lachs)

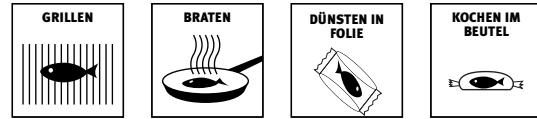


Copyright:

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

Zubereitungsmethoden

- Grillen
- Braten
- Dünsten in Folie
- Kochen im Beutel



Nährwerte und Energie von 100 g atlantischem Lachs

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

Grundzusammensetzung:

| | | |
|--------|------|---|
| Wasser | 75,0 | % |
| Eiweiß | 19,9 | % |
| Fett | 13,6 | % |

Cholesterol 60 mg

Mineralstoffe:

| | | |
|---------|-----|----|
| Natrium | 51 | mg |
| Kalium | 371 | mg |
| Calcium | 13 | mg |

Spurenelemente

| | | |
|----------|------|----|
| Fluor | 0,58 | mg |
| Phosphor | 266 | mg |
| Eisen | 1 | mg |

Vitamine

| | | |
|------------|------|----|
| Vitamin A | 65,0 | µg |
| Vitamin B1 | 0,17 | µg |
| Vitamin B2 | 0,17 | µg |

Energie

Kilojoule 907

