

FISCHBILDER LEXIKON

BAND 2
MEERESFISCHE



Dem sehr erfolgreichen ersten Lexikon-Band „Süßwasserfische“ läßt der John Jahr Verlag mit diesem Buch das Lexikon über die wichtigsten angelbaren Meeresfische Deutschlands und der benachbarten europäischen Länder folgen.

Im wesentlichen beruht das Material des Buches auf Veröffentlichungen in der internationalen Sportfischer-Zeitschrift BLINKER, die im gleichen Verlag erscheint.

Der Autor, Carl Werner Schmid-Luchs, ist der führende Fachmann auf dem Gebiet des Meeresangelns in Deutschland. Zahlreiche Artikel und Fotos zum Thema Meeresangeln aus seiner Hand erscheinen seit Jahren regelmäßig in der Fach- und Publikumspresse, und auf vielen Reisen hat er als Journalist und Sportfischer alle Zentren des Meeresfischens in Europa aus persönlicher Erfahrung kennengelernt.

Der vorliegende Band folgt im großen und ganzen dem gleichen Konzept wie das Lexikon über die Süßwasserfische. Einzigartige Farbfotos zeigen die 34 wichtigsten Fischarten für den Meeresangler, so farbgenau, lebendig und schön, als wären sie gerade eben aus dem Wasser geholt worden. Zu jedem doppelseitigen Farbbild gehören zwei Seiten Text. Eine behandelt die Biologie des Fisches, untergliedert in die Abschnitte Erkennungsmerkmale, Lebensraum, Standplätze und Lebensweise, Nahrung, Laichzeit und Fortpflanzung, Wachstum, Alter und fischereiliche Bedeutung, Biologische Besonderheiten. Die andere Seite bringt alle wissenswerten sportfischereilichen Tatsachen in den Abschnitten Fangzeiten, Fangmethoden, Geräte und Köder, Anhieb, Drill und Landung, Rekordgrößen.

Das Buch behandelt sämtliche wichtigen angelbaren Meeresfische Deutschlands und alle interessanten Sportfische des Meeres, denen der Meeresangler auf Reisen in das benachbarte europäische Ausland häufig begegnet.

Ein Buch
der Internationalen
Sportfischerzeitschrift
Blinker

Carl Werner Schmidt-Luchs

**FISCH
BILDER
LEXIKON**
BAND 2
MEERESFISCHE

Ein Buch
der Internationalen
Sportfischerzeitschrift
Blinker

© Copyright 1976
John Jahr Verlag,
Postfach 103 346, 2 Hamburg 1.
Alle Rechte, auch die der Übersetzung, der Verfilmung,
des Vortrags, der Rundfunksendung und Fernsehübertragung
sowie der fotomechanischen Wiedergabe vorbehalten.
Layout und Schutzumschlag: Ingolf Schweigardt.
Satz: Alfred Utesch, Hamburg.
Lithographie und Druck: Brillant Offset GmbH & Co., Hamburg.
Bindung: Ladstetter, Hamburg.
ISBN 3-570-05842-5
Titelfoto: Steinbutt, Carl Werner Schmidt-Luchs

Inhalt

Dorschfische

Dorsch	Seiten	13 – 16
Köhler		17 – 20
Leng		21 – 24
Pollack		25 – 28
Schellfisch		29 – 32
Wittling		33 – 36

Plattfische

Kliesche	Seiten	41 – 44
Flunder		45 – 48
Heilbutt		49 – 52
Steinbutt		53 – 56
Scholle		57 – 60

Bodenfische

Aalmutter	Seiten	65 – 68
Conger		69 – 72
Katfisch		73 – 76
Knurrhahn		77 – 80
Seeskorpion		81 – 84

Freiwasserfische

Hering	Seiten	89 – 92
Hornhecht		93 – 96
Makrele		97 – 100
Meeräsche		101 – 104
Stöcker		105 – 108

Haie und Rochen

Blauhai	Seiten	113 – 116
Dornhai		117 – 120
Glattrochen		121 – 124
Heringshai		125 – 128
Hundshai		129 – 132
Katzenhai		133 – 136
Nagelrochen		137 – 140

Barschfische

Lippfische	Seiten	145 – 148
Meerbrassen		149 – 152
Rotbarsch		153 – 156
Wolfsbarsch		157 – 160

Big-Game-Fische

Schwertfisch	Seiten	165 – 168
Thunfische		169 – 172

Bildquellennachweis:

Burkel Dr., D. L.: Glattrochen, Heilbutt, Schellfisch · Hansen, J. P.: Blauhai, Dorsch, Gestreifter Katfisch, Leng, Pollack · Howes, B.: Meerbrassen · Jagusch, H.: Aalmutter, Flunder, Seeskorpion · Jahr, A.: Köhler, Thunfisch · Menchi Dr., A.: Wolfsbarsch · Millman, M.: Grauer Knurrhahn, Heringshai, Lippfisch, Nagelrochen · Quedens, G.: Hornhecht · Schmidt-Luchs, C.W.: Conger, Dornhai, Großgefleckter Katzenhai, Hering, Hundshai, Kliesche, Meeräsche, Rotbarsch, Scholle, Schwertfisch, Steinbutt, Stöcker, Wittling · Schweigardt, I.: Makrele.

Vorwort

Das Angeln im Meer findet von Jahr zu Jahr immer mehr begeisterte Freunde. Die Flotte der mietbaren Angelboote wächst ständig, das Angebot an nationalen und internationalen Hochsee- und Brandungs-Angelfestivals wird alljährlich größer, und die Zahl der daran teilnehmenden Angler nimmt laufend zu. Der allgemeine Trend zu immer mehr Freizeit und zur aktiven Nutzung dieser Freizeit, verbunden mit dem Auto als günstiges Transportmittel zur Küste, läßt immer mehr Angler ans Meer kommen. Sie entfliehen den oft beengten, von vielen Auflagen und Beschränkungen reglementierten Verhältnissen am Süßwasser. Sie wollen Fische fangen aus reinem, größtenteils noch unverschmutztem Wasser der weiten, offenen See; Fische, die daheim überdies noch eine wertvolle Bereicherung für die Küche werden können.

Aus bescheidenen Anfängen Ende der 50er-Jahre, als entlang der Ostseeküste die ersten kleineren mietbaren Angelboote angeboten wurden, hat sich inzwischen eine Flotte von über 80 Booten entwickelt. Es wird nicht mehr lange dauern und über 10 000 Angler werden an jedem sommerlichen Wochenende in der Ost- und Nordsee vom Boot aus fischen, die zahlreichen Brandungsangler nicht eingerechnet. Auch im Ausland vollzieht sich diese Entwicklung ähnlich sprunghaft, vor allem in den klassischen Ländern der Hochseeangelei, in England, Irland und Norwegen. Die USA melden ein enorm wachsendes Interesse am Hochseeangeln. 1970 fischten etwa 9 Millionen Amerikaner in der See, 1973 waren es allein für einen Teilbereich der Ostküste schon fast 11 Millionen Angler.

Mit der steigenden Nachfrage wachsen auch die Angebote nicht nur an Booten, sondern auch an Serviceleistungen aller Art, an speziellen Hochseeangelgeräten und Zubehör und nicht zuletzt auch an anglerischer Literatur. Auch dieses Buch ist eine Antwort auf die stark gestiegene Frage nach Information über die Fische des Meeres und die speziellen Angeltechniken der Brandungs- und Hochseeangelei. Ich bin der Redaktion und dem Verlag des BLINKER dankbar, daß sie mir die Möglichkeit gaben, nach der Herausgabe meiner ersten Bücher über „Das Angeln im Meer vor westdeutschen Küsten“ in den Jahren 1969/74, mich ein weiteres Mal in Buchform an meine Freunde, die Hochseeangler, wenden zu

können. Im Fischbilder-Lexikon habe ich mich nicht nur auf die angelbaren Seefische vor unseren Küsten beschränkt, sondern den Blick auch auf unsere unmittelbaren Nachbarn gerichtet, um den Urlaubsanglern, deren Zahl ebenfalls von Jahr zu Jahr steigt, Hinweise auf die ganz beträchtlich erweiterten Fangmöglichkeiten im Ausland zu geben. Die hier aufgeführten Fischarten umfassen die häufigsten und begehrtesten angelbaren Seefische Westeuropas vom Mittelmeer über die atlantische Küste Portugals bis hinauf nach Nordnorwegen und Island. In diesen Gebieten werden Fische gefangen, die bei uns nie oder nur höchst selten erbeutet werden, weil sie den Flachwasserbezirk der Deutschen Bucht oder die ausgesübte Ostsee meiden. Während in unseren deutschen Gewässern nur etwa ein Dutzend Fischarten zur ständigen Beute der Angler zählen, sind beispielsweise in der irischen Rekordliste der angelbaren Seefische 56 verschiedene Arten genannt.

Das Lexikon erhebt natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, und selten erbeutete Fische wurden hier nicht beschrieben. Auch fehlt hier der Raum, um auf die vielen, oft schwierig feststellbaren Unterscheidungsmerkmale der einzelnen Arten einiger Großfamilien unter den Seefischen einzugehen, so z. B. bei den Rochen, Meerbrassen, Meeräschen und Lippfischen. Ich habe versucht, mich auf die wichtigsten Vertreter dieser Familien zu beschränken und möchte jeden, dem an mehr Information gelegen ist, auf die wissenschaftlich fundierten und auch für Laien gut lesbaren Veröffentlichungen über die europäischen Fische verweisen, insbesondere auf die sehr gründlichen Bearbeitungen von Wheeler für die Atlantikfische und von Bini für die Fische des Mittelmeerraumes. (Siehe auch das Literaturverzeichnis auf der übernächsten Seite). Die Namensgebung wurde einheitlich der von der UNESCO 1973 in Paris herausgegebenen Checkliste der Seefische entlehnt. Dabei wurde bewußt auf Namen, die oft nur im lokalen Bereich des Urlaubsortes Geltung haben, verzichtet und statt dessen die offiziellen nationalen Markthandelsnamen der Seefische genannt. Zahlreiche Rekordgewichtsangaben wurden den sehr gewissenhaft geführten britischen und irischen Rekordlisten entnommen und die dort angegebenen pounds- und ounces-Angaben beibehalten. Zur

Umrechnung sei erwähnt, daß 1 lbs = 453,6 g und 1 oz = 28,5 g betragen. Das Hochseeangeln ist eines der letzten kleinen Abenteuer, die uns im immer enger werdenden Freiheitsraum unserer Welt verblieben sind. Um uns die prickelnde Lust an diesem Abenteuer zu erhalten, möchte ich an das Verantwortungsbewußtsein aller Hochseeangler appellieren und sie auffordern, nur die Fische zu töten, die auch wirklich verwertet werden, die Mindestmaßvorschriften und Laichschongebiete zu respektieren, die Berufsfischer nicht zu behindern und sich in Vereinen und internationalen Vereinigungen für erweiterte Schutz- und Schonmaßnahmen nicht nur für die Fische, sondern für alle Tiere und Pflanzen der See, ja für das Wasser selbst, tatkräftig und verantwortlich einzusetzen. Auf lange Sicht wird es klüger sein, einen laichreifen, 40pfündigen Dorsch, dessen bis zu 8 Millionen Eier über 10 Pfund ausmachen können, nicht zu gaffen, sondern vorsichtig zu keschern, zu wiegen und wieder zurückzusetzen, statt ihn und seinen Laich in der Küche enden zu lassen.

Carl Werner Schmidt-Luchs

Literaturverzeichnis

- Andersson, K. A., Fiskar och Fiske i Norden, Stockholm 1954
Bini, G., Atlante dei pesci delle Coste italiane, Band I bis IX, Mailand, 1968–1972
Dietrich, G. und Ulrich, J., Atlas zur Ozeanographie, Mannheim, 1967
Duncker, G. und Ladiges, W., Die Fische der Nordmark, Hamburg, 1960
Ehrenbaum, E., Naturgeschichte und wirtschaftliche Bedeutung der Seefische Nordeuropas, Stuttgart, 1936
Housby, T., The Rubby-Dubby Trail, London, 1972
Hureau, J. C. und Monod, Th., Check-list of the Fishes of the North-Eastern Atlantic and the Mediterranean (CLOFNAM), Paris, 1973
Jahresberichte der deutschen Fischwirtschaft, Berlin
Lythgoe, J. und G., Meeresfische, München, 1974
McClane, A. J., McClane's Standard Fishing Encyclopedia, New York, 1965
Muus, B. J. und Dahlström, P., Meeresfische in Farben, München, 1965
Schmidt-Luchs, C. W., Das Angeln im Meer vor westdeutschen Küsten, Bd. I und II, Hamburg, 1974/75
Stocker, H., The Modern Sea Angler, London, 1972
Wheat, P., Popular Sea Fishing, London, 1968
Wheeler, A., The Fishes of the British Isles and North-West Europe, London, 1969
Wranglers, A., Sea Angling, Feltham (England), 1968

Dorschfische



Dorsch, Köhler, Leng, Pollack, Schellfisch, Wittling

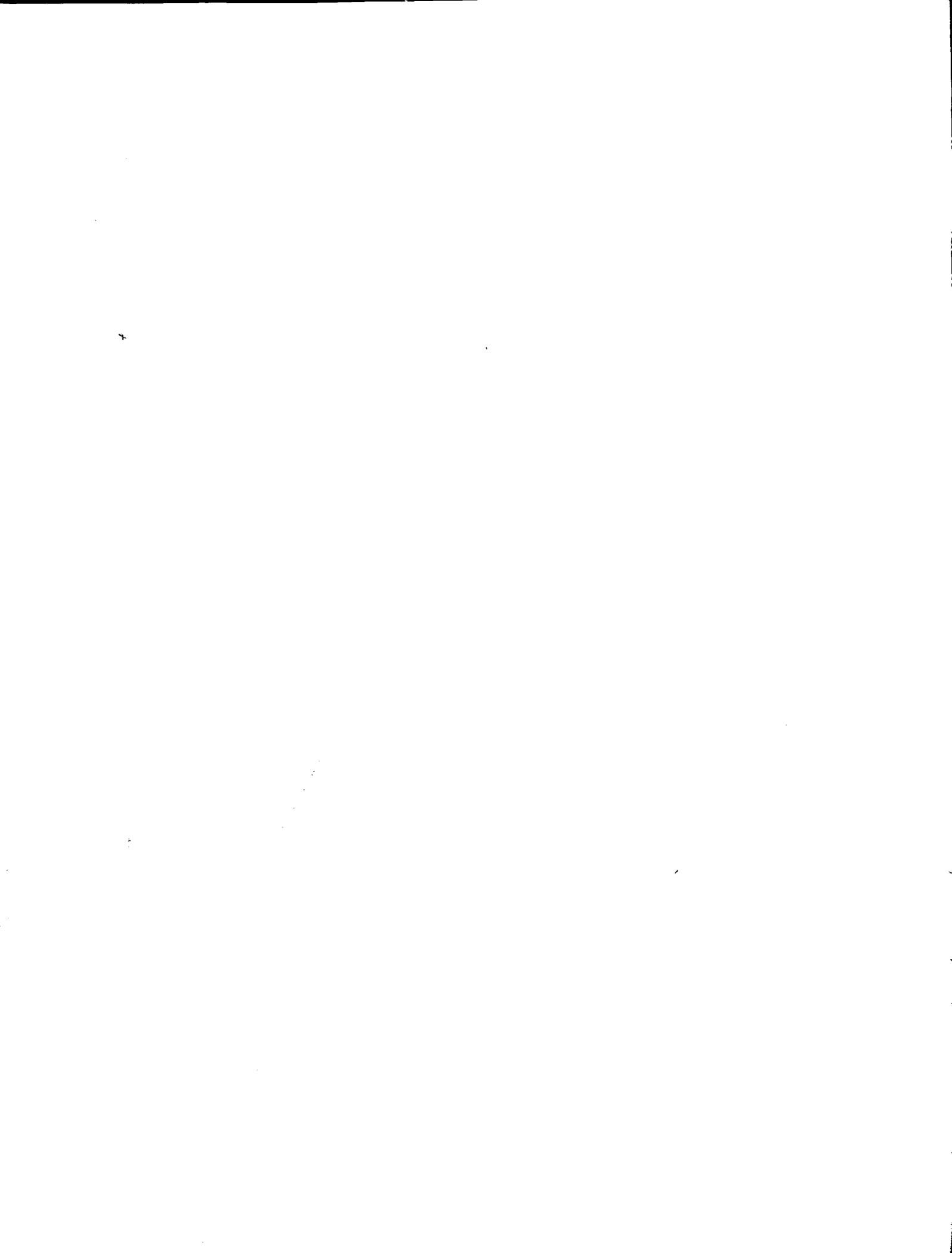
Diese in unserem Seegebiet zu 6 Familien zusammengefaßte Gruppe der „Weichflosser“ ist für die westeuropäischen Angler wegen ihrer Häufigkeit von größter Bedeutung. Die im folgenden Abschnitt beschriebenen Fische gehören alle zur eigentlichen Dorschfamilie (Gadidae), die in unserem Gebiet in 39 Arten wissenschaftlich unterteilt wird. Allen gemeinsam ist der glatte, stachellose Körperbau mit meistens nur sehr winzigen, tief in der Haut sitzenden Schuppen und die mehr oder weniger stark entwickelten Tastorgane in Form von Barteln am Kopf. Charakteristisch für diese hier beschriebenen Fische ist die dreiteilige Rückenflosse; nur der Leng macht mit zwei Rückenflossen eine Ausnahme.

Die Dorschfische sind über alle Ozeane verbreitet. Aber der größte Artenreichtum findet sich im Nordatlantik und hier, wie überall, vor allem in den gemäßigten und kalten Bezirken bis an die Grenze der arktischen Eismassen. Die meisten Arten leben im Bereich der Festlandschelfe; nur wenige finden sich in Tiefen von 1000 Metern und mehr.

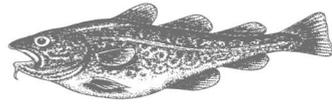
Dorschfische bilden Schwärme, die vor allem zur Laichzeit gewaltige Ausmaße annehmen. Besonders Dorsch und Köhler sind unruhige Wanderer, während Leng und Pollack in kleineren Gruppen mehr standorttreu in enger begrenzten Gebieten leben.

Für die westeuropäischen Nationen haben die Dorschfische größte wirtschaftliche Bedeutung erlangt. Von den im Jahr 1973 von deutschen Fischern angelandeten 455.613 t Seefischen betrug der Anteil von nur 3 Dorscharten allein 236.898 t (Dorsch = 115.163; Köhler = 90.328 t; Schellfisch = 13.224 t).

Für die Angler Nordwesteuropas ist kaum eine zweite Fischgruppe von gleich großer Bedeutung, denn die dorschartigen Flossenträger gehören zu ihrer häufigsten Beute. Der Fanganteil dürfte im Norden der britischen Inseln gewiß 60% und vor der norwegischen Küste 90% ausmachen; in der Ostsee ist allein der Dorsch der absolut wichtigste Fisch für die Angler. Würde er dort fehlen, käme vermutlich die gesamte Hochseeangerei in diesem Raum zum Erliegen.



Dorsch



Wissenschaftliche Bezeichnung: *Gadus morhua* (L.)
Weitere deutsche Namen: Kabeljau (bei den Fischern gebräuchlich für die laichreifen großen Exemplare).

Ausländische Namen: Amerik. und engl.: cod; dän.: torsk; finn.: turska; franz.: morue, cabillaud; holl.: kabeljauw; isl.: thorskur, fiskir; poln.: watlusz; russ.: treska; norw.: torsk, skrei (laichreife D.), gjedd (jüngere D. im Norden); schwed.: torsk, kabeljå.

Erkennungsmerkmale

Entlang der nordatlantischen Küsten kennt jeder Angler diesen bedeutendsten Vertreter der Gadus-Familie. Nur bei den Jugendformen kann es manchmal Verwechslungen mit dem Wittling oder Pollack geben. Charakteristische Merkmale des Dorsches sind ein kräftiger Bartfaden am Unterkiefer, eine über den Unterkiefer vorspringende Schnauze, eine in der Regel hell abgesetzte Seitenlinie und eine am Ende fast gerade abgeschnittene Schwanzflosse. Typisch ist auch die ausgeprägte Marmorierung vor allem der Flanken. Zahlreiche dunklere Flecken sind über die Grundfärbung verstreut. Die Grundfarbe ist außerordentlich verschieden; der Dorsch paßt sich sehr geschickt der Umgebung an. Aus Sandzonen werden hell- bis dunkelgraue, über Seegrasgebieten grau-olive und aus Tangwäldern der Laminaria-Arten oft goldbraune, ja sogar rötliche, kupfern glänzende Fische gefangen.

Lebensraum

Fast das gesamte nordatlantische Schelfgebiet bis hinab zum 45. Breitengrad, das Europäische Nordmeer, die Labrador- und Barents See mit Einschluß des Weißen Meeres werden vom Dorsch bewohnt. Er bevorzugt kaltes Wasser zwischen 2 und 10 Grad als Lebensraum und dringt im Norden über Spitzbergen hinaus bis an die Packeisgrenze vor. Nach Süden wandert er mit der kalten arktischen Unterströmung bisweilen bis an die Küsten Nordportugals. Zu den Hauptfanggebieten zählen die Küsten West- und Ostgrönlands, die Neufundlandbänke, die Gewässer um Island und den Färöern, die Lofoten-Inseln und die Murmanküste.

Standplätze und Lebensweise

Schon der fingerlange, halbjährige Dorsch verläßt die höheren Wasserschichten und beginnt ein grundnahes Leben. Die Abkömmlinge der „seßhaften“ Fjord- und Küstendorsche leben dann in Tiefen von 5 bis 200 m, die Abkömmlinge der fischereilich weit wichtigeren umherziehenden Dorschstämme der hohen See leben dann in Tiefen bis zu etwa 600 m. Nach der Geschlechtsreife unternehmen die zuletzt genannten Dorschstämme sehr weite Wanderungen, die sie stets von ihren bevorzugten Jagdgebieten wieder zurück zu ihren Laichgebieten führen. Markierungen haben bewiesen, daß die vor der norwegischen Küste laichenden Dorsche vor allem in die Barentssee und von dort bis nach Spitzbergen wandern, während die isländischen Dorsche teils zu den Färöern, teils zu den grönländischen Küsten ziehen. Die Dorsche vor unserer Ostseeküste gelten als stationäre, also seßhafte Rasse, die nur innerhalb ihres Aufenthaltgebietes kleinere Wanderungen unternimmt und auch dort laicht. In der Regel schwärmen die Dorsche in kleinen Trupps gleicher Körperlänge umher. Vor, während und kurz nach der Laichzeit sind die Dorschschwärme am dichtesten, während der wärmeren Sommermonate zerstreuen sie sich. Bevorzugte Standplätze für den Dorsch gibt es nicht. Der Fisch wird immer dort zu finden sein, wo er seine Nahrung aufspürt. Das kann bei der Verfolgung von Spierlingen über Sandgrund sein oder bei der Jagd auf Krabben und Schnecken über algenbewachsenem, steinigem Grund. Er dringt sogar zeitweilig in Brackwassergebiete vor, wenn das Nahrungsangebot dort entsprechend groß ist (Travemünde, Schleimünde, Cuxhaven).

Nahrung

Der Dorsch ist ein Allesfresser.

Er verschmäht weder bis zu apfelgroße Krabben noch Garnelen oder Krebse, die er sämtlich unzerkaut mit dem Panzer hinunterschlingt, noch macht er Halt vor Würmern, Seesternen und Fischen aller Art. Vor allem die massenhaft vorkommenden Arten wie: Heringe, Sprotten und Sandspierlinge (*Ammodytes*), in arktischen Gewässern die Lode, (*Mallotus villosus*) eine Verwandte des Stintes, fallen ihm zum Opfer.

Laichzeit und Fortpflanzung

Die Hauptlaichzeit vor unseren Küsten fällt in die Monate Februar und März. Schon im Spätherbst rotten sich die Dorsche zu Laichschwärmen zusammen und ziehen im Laufe des Winters in Gebiete größerer Tiefe. Der Dorsch gehört mit zu den fruchtbarsten Fischen. Ein ausgewachsener Rogner kann in einem Jahr bis zu 9 Mill. Eier ablaichen. Überdies hat man beobachtet, daß die Dorsche beim Laichen paarweise zusammenschwimmen und mit kräftigen Schwanzschlägen Eier und Sperma durchmischen, was sicherlich zu einer hohen Befruchtungsquote beiträgt. Aus den nahe der Oberfläche schwimmenden Eiern entwickeln sich in 2 bis 4 Wochen (bei ca. 6 Grad Wassertemperatur) die 4 mm langen Larven.

Wachstum, Alter

Bis zur Geschlechtsreife ist der Dorsch schnellwüchsig. Für die Nordsee werden für das Ende des 1. bis 6. Wachstumjahres folgende Körperlängen angegeben: 18, 36, 55, 68, 78 und 89 cm.

Die Dorsche der westlichen Ostsee wachsen etwas langsamer; schon über 40 cm lange Dorsche sind hier geschlechtsreif, während die Nordseedorische ab 60 cm, die Nordmeer- und Atlantikdorsche erst ab 70 cm reif sind. Dorsche von über 1 m Länge dürften in der Regel über 10 Jahre alt sein; man schätzt das maximale Alter auf 25 Jahre. Solche Fische können Längen bis zu 150 cm und mehr erreichen (Neufundland, Island). Fischereilich zählt der Dorsch neben dem Hering zu den absolut wichtigsten Fischen auf der ganzen Welt. Die Gesamtfangmenge beläuft sich im Nordatlantik auf durchschnittlich 1,5 Mill. Tonnen jährlich. Am Fang sind hauptsächlich die Trawler der Russen, Kanadier, Isländer und Norweger beteiligt.

Biologische Besonderheiten

Mißbildungen des Kopfes und Verkrümmungen der Wirbelsäule kommen verhältnismäßig häufig vor. Das scheint sich aber nicht immer zum Nachteil der Dorsche auszuwirken, denn die mißgebildeten Fische sind oft von erstaunlicher Größe. Beachtenswert ist der lange Totenstarreverlauf, der eine besonders lange Haltbarkeit des Dorschfleisches bedingt. Im Gegensatz zu vielen anderen Seefischen löst sich die Starre bei 17 Grad Außentemperatur nach rund 30 Stunden. Das Fleisch hat erst dann seinen besten geschmacklichen Wert. Deshalb sollte man kellerlagerte Dorsche erst am nächsten Tag, kühlstrahlengelagerte Dorsche erst zwei Tage nach dem Fang zubereiten. Als Köder wird Dorschfleisch von fast allen anderen Fischen verschmäht.

