

# Scholle



## LEBENSWEISE

Die Scholle, auch Goldbutt genannt, ist der bei uns bekannteste und wichtigste Vertreter der Plattfische. Wegen ihres bevorzugten Lebensraums am Meeresboden wird sie den Grundfischen zugerechnet. Ihr Lebensraum ist der Meeresboden, an den sich die Scholle als echte Tarnungskünstlerin farblich anpassen kann und in den sie sich bei Gefahr eingräbt. Dann sind nur noch ihre Augen zu sehen, mit denen sie ringsum alles im Blick hat – denn eines der Augen kann nach vorne und das andere gleichzeitig nach hinten sehen

## OPTIK

Schollen tragen ihre Augen auf der rechten Körperflanke. Ihre braune Haut ist mit charakteristischen rötlichen Punkten versehen. Schollen sind durchschnittlich 30 cm lang und 500 g leicht, dennoch können ausgewachsene Schollen eine Länge von 95 cm und ein Gewicht von 7 kg erreichen! Anders als die Flunder fühlt sich die Scholle durch ihre auffallend kleinen Schuppen völlig glatt an. Zwischen den Augen hat sie eine leistenartige Verdickung aus knöchernen Höckern. Die (obere) Augenseite des platten, ovalen Fischkörpers variiert je nach Untergrund in den verschiedensten Brauntönungen mit hell- bis dunkelroten Flecken, die bei laichreifen Tieren zusätzlich hell gesäumt sind. Die Unterseite – die sogenannte Blindseite – ist weiß, gelegentlich mit dunklen Flecken.

## HERKUNFT

Schollen leben im Nordostatlantik vom Weißmeer bis Gibraltar, im Mittelmeer und im Schwarzen Meer. Hauptverbreitungsgebiet ist die Nordsee, der Skagerrak, Kattegat, die Beltsee und die westliche Ostsee bis etwa zur Linie Gotland-Danzig.

## GESCHMACK

Das feste und weiße Fleisch der Scholle verfügt über einen kräftigen, aber dennoch feinen und delikaten Geschmack.

## DIE MAISCHOLLE

Besonders begehrt bei Schollenfans ist die sogenannte Maischolle. Hier handelt es sich aber nicht, wie viele meinen, um eine besondere Sorte! Maischollen sind einfach die noch jungen und besonders saftigen Schollen, die im Frühjahr gefangen werden. Experten raten allerdings, mit dem Genuss von Scholle bis Ende Juli zu warten: Dann schmeckt sie aromatischer, weil sie sich vom Laichen erholen konnten.