

Seelachs



OPTIK

Der Seelachs (Köhler) ist ein naher Verwandter des Dorschs oder Kabeljaus und des Pollacks, aber von eleganterer Erscheinung. Der Körperbau ist langgestreckt und von dunkler Färbung. Der Rücken ist fast schwarz und von einem dunkelolivenen Schimmer überzogen. Die Maulhöhle ist ebenfalls schwärzlich. Die Flossen sind grau, die Bauchseite ist weißlich. Zu seinen besonderen Erkennungsmerkmalen gehört der auffallend weit vorstehende Unterkiefer.

LEBENSWEISE

Der Seelachs ist ein Schwarmfisch und lebt in kalten und gemäßigten Meeresregionen in grundnahen Wasserschichten, aber auch pelagisch (freischwimmend) in der Wassermittle. Er ist ein Räuber. Die Jungfische leben meist getrennt von den Erwachsenen dicht an der Küste oder in Fjorden. Sie ernähren sich von Hüpferlingen, Leuchtgarnelen und Fischbrut. Die erwachsenen Tiere sind ausgesprochene Fischräuber und jagen Heringe, Sprotten und im Nordmeer Lodden. Der Seelachs oder Köhler wird in der Regel bis zu 70 cm lang. Es gibt aber auch Ausnahmen von 130 cm Länge und 30 kg Gewicht. Die Fische können über 25 Jahre alt werden.

GESCHMACK & ZUBEREITUNG

Der Seelachs gehört zu den drei beliebtesten Speisefischen in Deutschland. Das perlgraue Fleisch des Seelachs ist mager und hat einen charakteristischeren Geschmack als die meisten anderen weißen Fische. Es eignet sich daher gut für die Zubereitung mit kräftigen Zutaten und Beilagen. Das Fleisch hat eine feste Struktur und lässt sich daher gut braten.

SAISON

Prinzipiell ist Seelachs das ganze Jahr über erhältlich. Die Hauptfangsaison liegt allerdings zwischen Oktober und Februar.

WISSENSWERTES

Der Name „Seelachs“ ist eine Erfindung der Lebensmittelindustrie. Fischer und Angler benennen ihn i. d. R. mit seinem eigentlichen und auch fachlich einwandfreien Namen "Köhler". Köhler und Lachs haben also wenig gemeinsam – der eine ist mager und hat perlgraues Fleisch, der andere strotzt vor Fett und besitzt rosa gefärbtes Fleisch. Wie kommt der Köhler aber nun zu dem Namen Seelachs? Die Erklärung liegt 100 Jahre zurück: Als der Erste Weltkrieg ausbrach, stockte der Import für den bereits damals beliebten Lachs. Die findige Ehefrau eines Cuxhavener Lachshändlers soll nach Ersatz gesucht und mit anderen Fischen experimentiert haben. Dabei wurde sie auf den Köhler aufmerksam, der bis dato ein Mauerblümchendasein geführt hatte. Doch es gab ihn reichlich und er punktete durch sein ebenfalls festes Fleisch. Kurzerhand wurde er gesalzen, geräuchert, in Scheiben geschnitten und das Fleisch rot gefärbt. Damit war der Lachsersatz erfunden, der sich unter dem edel klingenden Namen "Seelachs" zum Verkaufsschlager entwickelte. Inzwischen hat sich Seelachs von seinem Vorbild freigeschwommen: Er ist ein wichtiger Speisefisch und dient längst nicht mehr nur als Lachsersatz.