

Alaska-Seelachs

- (Lat.) *Theragra chalcogramma*,
- (D) Alaska-Seelachs
- (GB) Pollock, Alaska pollock
- (F) lieu de l'Alaska, morue du Pacifique occidental
- (E) abadejo de Alaska, colin de Alaska
- (I) merluzzo dell'Alasca, pollack d'Alasca



Der Alaska-Seelachs (lat. Bez. *Theragra chalcogramma*, *Gadus chalcogrammus*) wird in Deutschland auch als Alaska-Pollack oder Pazifischer Pollack angeboten. Er gehört zur Familie der dorschartigen Fische (Gadiformes), wie z. B. auch Kabeljau, Schellfisch und See-lachs. Mit dem Lachs ist er dagegen nicht verwandt.

Aussehen und Erkennungsmerkmale

Die Verwandtschaft mit dem Kabeljau und anderen dorschartigen Fischen ist dem Alaska-Seelachs anzusehen. Er hat einen langgestreckten Körperbau, weite Kiemenöffnungen sowie je einen Bartfaden an der Unterlippe und unter dem Kopfansatz. Die Bauchflosse ist durchgehend und die Rückenflossen sind kaum voneinander getrennt. Hinter den Kiemen und an der Kehle sitzen die Seitenflossen. Den Körper ziert eine elegant geschwungene Seitenlinie. Der Alaska-Seelachs ist ein relativ kleiner Fisch, der bis zu 80 cm lang wird. Er kann bis zu 15 Jahre alt werden.

Herkunft und Lebensweise

In den FAO-Fanggebieten 61 und 67 leben 12 Bestände, die sich über den Nordpazifik von Zentralkalifornien bis in die östliche Beringsee, entlang des Aleutischen Beckens, über Kamtschatka bis in die See von Ochotsk verteilen.

Alaska-Seelachs ist ein am Boden lebender (demersaler) Schwarmfisch, er hält sich in Tiefen von 30 bis 400 m, max. 1000 m auf. Insbesondere nachts wandern die Fische zum Fressen auch an die Oberfläche.

Im Sommer halten sich die Fische meist in küstennäheren Regionen auf. Dagegen überwintern sie in größeren Tiefen küstenferner Bereiche.

Im Alter von 3 bis 4 Jahren wird der Alaska-Seelachs geschlechtsreif. Je nach Region variieren die Laichzeiten zwischen Januar bis August. Die Weibchen geben pro Laichsaison bis zu 2 Millionen Eier ab. Die Larven schlüpfen nach etwa 1 bis 3 Wochen in einer Tiefe von 100 bis 250 m und steigen dann in flacheres Wasser von etwa 30 m auf. Die Larven ernähren sich hauptsächlich von winzigen Krebstieren. Ausgewachsene Fische ernähren sich von Krill sowie Fischen wie Sandaalen, Heringen und kleinen Lachsen, aber auch Bodentieren.

Fangmethoden

Alaska-Seelachs wird mit pelagische Netzen gefangen. Die Hauptfangnationen sind die USA und Russland. Über den Zustand der einzelnen Alaska-Seelachs-Bestände gibt die Datenbank www.fischbestaende-online.de jeweils aktuelle Informationen.

Wirtschaftliche Bedeutung

Der Alaska-Seelachs ist noch eine relativ junge Entdeckung auf den Speisetellern. Bis Mitte der 80er Jahre wurde er meist nur als Tierfutter verwendet. Ende der 80er Jahr änderte sich das, als er als Alternative zu Kabeljau eingesetzt wurde und seitdem insbesondere zur Herstellung von Fischstäbchen und Schlemmerfilets verwendet wird. Alaska-Seelachs liegt seit vielen Jahren auf Platz 1 der meist verzehrten Speisefische in Deutschland.

Kein Fischliebhaber kann Alaska-Seelachs in Deutschland auf einer Frischfischtheke oder in einer Kühltruhe in voller Größe sehen, da er nur als Filet angeboten wird. Das besonders zarte, weiß bis leicht rosa aussehende Fleisch wird bereits unmittelbar nach dem

Alaska-Seelachs

Fang auf dem Schiff verarbeitet. Hierzu werden die Fische geköpft, ausgenommen und filetiert, um dann in Blöcken bei minus 32 Grad Celsius schockgefrostet zu werden. Die Blöcke werden nach der Anlandung von der fischverarbeitenden Industrie als Rohware verwendet und meistens zu tiefgefrorenen Endprodukten verarbeitet, z. B. Fischstäbchen, Schlemmerfilets oder zu zusammengesetzten Portionsfilets.

In einem anderen Verfahren werden die Fische auf dem Fangschiff geköpft und ausgenommen und dann sofort bei minus 32 Grad Celsius tiefgefroren. Per Transportschiff gelangen die tiefgefrorenen ausgenommenen Fische z. B. nach China, wo sie per Handarbeit ebenfalls zu Fischblöcken oder Einzelfilets verarbeitet werden, bevor sie dann ihre Reise zu den fischverarbeitenden Unternehmen in aller Welt fortsetzen.

Alaska-Seelachs bildet auch einen wichtigen Rohstoff für die Herstellung von Surimierzeugnissen.

Produktarten

- Tiefgekühlt
- Surimi
- Lachsersatz



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

- Backen
- Braten



Backen



Braten

Nährwerte u. Energie von 100 g Alaska-Seelachs

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

Grundzusammensetzung:

Wasser	81,2 (80,0 – 83,0) %
Eiweiß	16,7 (14,7 – 18,9) %
Fett	0,8 (0,2 – 1,0) %

Mineralstoffe: 1,1 g

davon:	
Kalium	428 mg
Magnesium	57 mg
Calcium	8 mg

Spurenelemente:

Phosphor	376 mg
----------	--------

Vitamine:

Vitamin B1	170,0 µg
Vitamin B2	170,0 µg
Vitamin B12	1,17 µg
Folsäure	3,30 µg

Energie:

Kilojoule	314
-----------	-----

