



Aal

Saison: In der Ostsee von August bis November, Zuchtaal ganzjährig.

Größe: Weibchen bis zu 150 cm, Männchen bis zu 50 cm

Der Fisch: Aale laichen im Sargasso-Meer vor der Küste Floridas. Die Aallarven werden dann von Strömungen über den ganzen Atlantik bis nach Europa getrieben. Während der drei Jahre dauernden Reise Richtung Norden verwandeln sich die Larven in durchsichtige Glasaale von ca. 7 cm Länge. Diese Glasaale wandern dann ins Süßwasser und wechseln ihre Farbe, um zu Gelbaalen zu werden. Wenn sie nach etwa 10 Jahren voll ausgewachsen sind, ändernd sie nochmals ihre Farbe und werden zu Blankaalen mit einem glänzend schwarzen Rücken und einer blassen Bauchseite. In diesem Alter wandern sie ins offene Meer und verschwinden aus den Küstengewässern.

Fischfang: Mit Langleinen, Reusen oder Bundgarnen an allen europäischen Küsten.

Verwendung: Aal wird frisch oder geräuchert angeboten. Er wird von vielen Menschen als große Delikatesse betrachtet.

Nährstoffgehalt: Aal ist extrem reich an Omega-3-Fettsäuren und enthält mehr als 5 g pro 100 g. Er ist auch eine sehr gute Vitamin A- Quelle.

zurück

[ukash kart](#) |