



Makrele

Saison: April bis November

Größe: Bis zu 66 cm, aber selten länger als 40 cm

Der Fisch: Die Makrele ist ein pelagischer Fisch, der sehr schnell schwimmen kann und im Sommer und im Herbst in großen Schwärmen entlang der Küste Norwegens bis in den Skagerrak, die Nordsee und den südlichen Teil der norwegischen See wandert. In Europa teilt man die Makrelenfamilie in zwei Hauptbestände: Ein Teil lebt westlich der britischen Inseln, der andere in der Nordsee und im Skagerrak. Fischfang: Jedes Jahr werden in Norwegen 140.000 bis 160.000 Tonnen Makrelen angelandet, von denen der größte Teil aus atlantischen Makrelen besteht, die im Sommer in die Nordsee und in den Skagerrak gewandert sind. Gegen Ende des Jahres schwimmen die voll ausgewachsenen Fische aus der Nordsee zu ihren Laichgründen westlich und südwestlich von Irland zurück, wo sie im März mit dem Laichen anfangen. Der Großteil des kommerziellen Makrelenfangs findet in den Sommermonaten statt.

Fanggeräte: Purse-Wadennetze, pelagische Schleppnetze, Netze und Schleppangeln

Verwendung: Die Makrele wird frisch, gefroren, gesalzen, geräuchert und in Dosen angeboten.

Nährstoffgehalt: Im Frühjahr ist der Fettgehalt der Makrele gering (ungefähr 3%), wohingegen im Herbst gefangene Makrelen bis zu 30% Fett enthalten können und damit auch große Mengen an Omega-3-Fettsäuren. Die Makrele ist außer-dem eine wertvolle Quelle von Vitamin D und B12.

[zurück](#) [ukash kart](#) |