



Dorsch

Saison: Die beste Qualität hat der Dorsch in den Monaten September bis April.

Größe: Bis zu 150 cm

Der Fisch: In der Ostsee gibt es zwei Dorschbestände: den westlichen Bestand mit der Laichzeit von Februar bis April und den östlichen Bestand mit der Laichzeit Mai bis Juli. Die Grenze der Bestände liegt etwa bei der Insel Bornholm.

Fischfang: Dorschfischerei wird in der Ostsee zusammen mit dem Fang anderer Speisefische ganzjährig betrieben.

Fanggeräte: Grundschleppnetz, Langleine, Stellnetz, Handangel, Reuse

Verwendung: Dorsch ist vielseitig verwendbar und gilt als einer unserer besten Speisefische. Er eignet sich für sämtliche Zubereitungsarten. Er kommt frisch, tiefgefroren und als Filet auf den Markt. Nebenerzeugnisse sind Lebertran und Roggen.

Nährstoffgehalt: Kabeljau ist ein guter Proteinspender, der auch Vitamin B12 und Selen sowie Natrium und Kalium in einem günstigen Verhältnis enthält.

[zurück](#) [ukash kart](#) |