

Skrei von den Lofoten: Der arktische Winterkabeljau

Den arktischen Winterkabeljau, gibt es immer nur in Norwegen und immer nur im Winter. Der Edelfisch, auch hierzulande hochgeschätzt, wird ausschließlich in den Wintermonaten in Norwegen gefangen und ist nur von Anfang Januar bis Ende April an Frischfischtheken und in Restaurants erhältlich. Denn nur in dieser Zeit schwimmen Millionen von Skreien entlang der nordnorwegischen Küste und können dort traditionell mit der Langleine oder sogar Handangel schonend gefischt werden. Dass es so viele sind, liegt an Norwegens nachhaltiger Fischerei. Hier darf nur so viel gefischt werden, wie auch wieder nachwächst und das wird streng kontrolliert.

Skrei ist norwegisch und bedeutet „Wanderer“, das kommt daher, dass der Skrei ab einem Alter von fünf bis sieben Jahren jedes Jahr ganze 1.000 Kilometer von der eisigen arktischen Barentssee bis zu den etwas wärmeren Küstengewässern rund um die nordnorwegischen Lofoten-Inseln schwimmt, um zu laichen. Dank des Golfstroms herrschen dort Wassertemperaturen von drei bis sieben Grad Celsius, ideal für den Skrei, um für seine Nachkommen zu sorgen.

Strenge Kontrollen zu den Skrei-Qualitätskriterien.

Trifft der Skrei endlich Anfang Januar an der Spitze Nordnorwegens ein, so beginnt für die Fischer das größte Abenteuer des Jahres: die alljährliche Skrei-Saison, begrenzt auf 1. Januar bis 30. April. Nicht jeder gefangene norwegische Winterkabeljau qualifiziert sich als Skrei. Nach seiner langen, harten Schwimmreise wartet auf ihn nämlich das Härteste: die norwegischen Kontrollen zu den Skrei-Qualitätskriterien. Skrei muss nämlich nach traditioneller Art mit der Langleine oder Handangel gefischt werden. Gleich nachdem er aus dem Meer geholt wird, muss er an Bord vollständig ausgeblutet und sofort mit Meerwasser gereinigt werden. Innerhalb von vier Stunden muss er angelandet werden, immer ohne Unterbrechung der Kühlkette, und nur die besten Fische ohne Druckstellen erhalten das Qualitätsprädikat Skrei®. Nur Skrei-zertifizierte Betriebe innerhalb Norwegens dürfen Skrei verarbeiten und das begehrte Qualitätsprädikat vergeben. Als wäre das noch nicht genug, haben die Norweger eine eigene Truppe von Skrei-Kontrollleuten, die während der Skrei-Saison täglich die jeweiligen Verarbeitungsbetriebe überprüfen.