

# 20 Fragen rund um den Skrei

## 1. WAS IST SKREI?

Skrei ist ein saisonal vorkommender norwegischer Kabeljau der höchsten Qualitätsklasse. Er stammt aus den größten Kabeljaubeständen der Welt in der Barentssee – es handelt sich um den Kabeljaubestand der nordöstlichen Arktis. Wenn der Kabeljau (*Gadus morhua*) mit rund fünf Jahren seine Geschlechtsreife erreicht, wandert er in den Wintermonaten an die Küsten Norwegens – seinem Geburtsort –, um dort zu laichen. Beim Skrei handelt es sich also um einen norwegischen Kabeljau, der sein bestes Lebensstadium erreicht hat.

Jeden Winter seit tausenden von Jahren kehrt der Skrei zum Laichen an seinen Geburtsort zurück. Nur in Norwegen gibt es dieses Phänomen.



## 2. WORUM HANDELT ES SICH BEI EINEM MIT GÜTESIEGEL ZERTIFIZIERTEN SKREI?

Ausschließlich erstklassiger Skrei, der nach festgelegten und strengen Bedingungen gefangen, verarbeitet und verpackt wurde, die in einer amtlichen Qualitätsnorm beschrieben sind (NS 9406:2013), erhält das Sonderqualitätsprädikat und darf sich Skrei nennen. Skrei ist daher leicht von anderen Skrei- und Kabeljauprodukten zu unterscheiden. Skrei muss ein geschlechtsreifer norwegischer Kabeljau (der Gattung *Gadus morhua*) sein, der aus der Barentssee stammt. Es gibt ihn nur in der Wintersaison (1. Januar – 30. April) an den traditionellen Laichplätzen entlang der norwegischen Küste. Skrei mit Qualitätsprädikat muss innerhalb von zwölf Stunden nach dem Fang verpackt und bei einer Temperatur zwischen 0 und 4 Grad auf Eis gelegt werden. Ganzer, frischer Skrei muss einzeln mit einem Qualitätssiegel angebracht werden. Frische Filetstücke oder Scheiben von Skrei müssen dieses Etikett außen an ihrer Verpackung tragen.

## 3. WAS HAT ES MIT DER VERGABE DES QUALITÄTSSTANDARDS FÜR SKREI AUF SICH?

Norwegische Fischereibetriebe, die Skrei mit Qualitätsprädikat vertreiben möchten, müssen sich im Qualitätskennzeichnungssystem des Norwegian Seafood Council (NSC) registrieren. Anschließend erhalten sie einen von ihnen zu erfüllenden Qualitätsstandard. Die Fischereibetriebe sind dann berechtigt, qualitativ hochwertigen Skrei mit dem Qualitätssiegel Skrei auszuzeichnen. Zweck des Qualitätskennzeichnungssystem ist, dazu beizutragen, die Marktkommunikation und -transparenz zu erleichtern und dem NSC, den Fischereibetrieben sowie Fischverarbeitungs- und Lieferbetrieben, Einzelhandelsgeschäften und Restaurants ein Hilfsmittel zur Verfügung bereitzustellen. Mit dem Etikett wird garantiert, dass der Skrei von hoher und gleichbleibender Qualität ist. Ein unabhängiges Zertifizierungsgremium überprüft die registrierten Unternehmen und stellt sicher, dass die gelieferten Produkte der Qualitätsnorm entsprechen.

## 4. WAS BEDEUTET DAS WORT „SKREI“ EIGENTLICH?

Der Begriff „Skrei“ ist von dem altnorwegischen Wort „skrida“ abgeleitet, was soviel wie „wandern“ bedeutet.

## 5. WIE UNTERSCHIEDET SICH DER SKREI VOM AN DEN KÜSTEN BEHEIMATETEN KABELJAU?

Der Skrei unterscheidet sich von anderen Kabeljauarten durch eine längere, spitzer zulaufende Form und hat eine hellere Hautfarbe. Außerdem wandert er über große Entfernungen hinweg und verbringt seine jungen Jahre in der Barentssee. Hingegen halten sich andere Kabeljauarten überwiegend in Küstengewässern auf und haben einen, im Vergleich zum Körper, sehr großen Kopf. Der Skrei nimmt bei seiner Wanderung von Barentssee an die nordnorwegische Küste (Lofoten) nur wenig Nahrung zu sich. Dies bedeutet, dass der Mageninhalt im Vergleich zum Küstenkabeljau, der das ganze Jahr über eine eher konstante Nahrungsaufnahme hat, sehr gering ist. Nur diejenigen Fische, denen es gelingt, nach intensiver Nahrungsaufnahme in der Barentssee eine gute Verfassung aufzubauen, beginnen die lange Reise zu ihren Laichplätzen. Nach dem ersten Laichen überspringt ein Teil der geschlechtsreifen Kabeljaufische die zweite Laichzeit. Dieser Anteil ist beim Küstenkabeljau aufgrund der geringeren Wegstrecke zum Laichplatz wahrscheinlich deutlich geringer. Der Skrei zeichnet sich durch festes, hellweißes Fleisch aus.



## 6. WANN WIRD DER SKREI GEFANGEN?

Beim Skrei handelt es sich um ein saisonales Produkt, das nur während der Wintermonate verfügbar ist. Das Qualitätsetikett Skrei gibt es nur im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April. Der Grund dafür, dass das Qualitätsetikett Skrei ausschließlich in diesem Zeitraum verfügbar ist, beruht auf Tatsachen und Erfahrungswerten im Hinblick auf die saisonale Verfügbarkeit dieser Fischart. Norwegischen Kabeljau aus der Barentssee gibt es ganzjährig; der norwegische Skrei ist nur von Januar bis April erhältlich.

## 7. WO WIRD DER SKREI GEFUNDEN?

Der Skrei wird in den traditionellen Laichplätzen entlang der norwegischen Küste gefangen. Die Gebiete um die Lofoten und Vesteralen sind die wichtigsten Fangplätze für Skrei, wobei sich das gesamte Laichgebiet von der Møre-Küste im Süden bis hoch zur Küste Finnmarks erstreckt. Die Zusammenhänge, warum sich die Laichplätze im Laufe der Zeit verändern, sind bislang noch nicht vollständig bekannt.

## 8. WAS BEEINFLUSST DIE VERFÜGBARKEIT VON SKREI BEI FISCHHÄNDLERN UND IN RESTAURANTS?

Die Verfügbarkeit richtet sich primär nach Wetterbedingungen. Im Winter kann schlechtes Wetter die Fische daran hindern, die Fanggründe mit ihren Schiffen zu erreichen. Die allgemeinen klimatischen Bedingungen sind ein weiterer Faktor. Die Wassertemperaturen und der Salzgehalt des Meeres bestimmen den Zeitpunkt und Ankunftsort des Skreis in den Fanggründen.

## 9. WO WIRD MIT DEM GÜTESIEGEL ZERTIFIZIERTER SKREI VERKAUFT?

Der mit dem Qualitätssiegel versehene Skrei ist während der Skrei-Saison bei Fischhändlern, in Supermärkten und Restaurants sowohl in Norwegen als auch in anderen Märkten, die Frischfisch verkaufen, erhältlich.

## 10. KANN FÜR EINEN SKREI MIT QUALITÄTSETIKETT EIN HÖHERER PREIS VERLANGT WERDEN, UND WARUM SOLLTEN HÄNDLER UND GASTRONOMEN BEREIT SEIN, MEHR FÜR SKREI ALS FÜR SKREI OHNE QUALITÄTSETIKETT ZU ZAHLEN?

Um die erste Frage zu beantworten: Ja, das kann es. Der mit dem Qualitätsetikett versehene Skrei wird nach strengen Kriterien gefangen, verpackt und gelagert. Diese Kriterien gewährleisten dem Kunden, dass er frischen Skrei der höchsten Qualitätsstufe kauft. Zur Produktion von Skrei sind zusätzlich Arbeiten erforderlich. Zudem ist der Skrei ein saisonales Produkt, das nur begrenzt verfügbar ist und mit Qualitätsmerkmalen aufwartet, die im Hinblick auf Konsistenz, Farbgebung und Geschmack außergewöhnlich sind. Als hervorragendes und beliebtes Produkt ist der Skrei sowohl in Norwegen als auch im Ausland stark nachgefragt. Wer Skrei mit Qualitätsetikett liefert, produziert und verkauft, muss in der Lage sein, ein qualitativ hochwertiges Produkt zu gewährleisten und sollte für diesen Mehraufwand in Form von höheren Preisen belohnt werden.

## 11. IST SKREI-FISCHFANG NACHHALTIG?

Die größte Kabeljaupopulation ist in der Barentssee zu Hause. Dieser Bestand, zu dem auch der Skrei gehört, gilt als einer der am Besten bewirtschafteten Kabeljaubestände weltweit. Norwegen hat eine ganzheitlich geprägte Einstellung zur nachhaltigen Bewirtschaftung, die auf einer langfristigen Denkweise beruht. Norwegen und Russland tragen die gemeinsame Verantwortung für den Schutz der Bestände und treffen jedes Jahr eine gemeinsame Entscheidung über die Höhe der Fangquoten. Diese entsprechen den Empfehlungen des International Council for the Exploration of the Sea (ICES) und der Fischereikommission, deren Zweck darin besteht, langfristig hohe Ausbeuten zu erzielen und gleichzeitig eine gewisse Stabilität der Fangmengen von Jahr zu Jahr zu erreichen. Die Bewirtschaftungssysteme in der Barentssee ist unter anderem auch vom WWF anerkannt und durch Marine Stewardship Council (MSC) beziehungsweise KRAV zertifiziert.



## 12. WIE KANN MAN DEN FISCHFANG VON SKREI BEGRÜNDEN, WENN MAN SICH DIE NOTWENDIGKEIT VOR AUGEN FÜHRT, DIE VERMEHRUNG DES KABELJAUS IM ALLGEMEINEN ZU SCHÜTZEN?

Das wichtigste Grundprinzip ist, dass nur so viele Fische gefangen werden, wie auch wieder nachwachsen können. Die wissenschaftlichen Empfehlungen berücksichtigen Unsicherheitsfaktoren und zielen darauf ab, mehr als die doppelte Menge an Laichfischen im Meer zu lassen, die tatsächlich „notwendig“ wäre. Außerdem wird die Zielfangquote auf einem niedrigen Niveau angesetzt, damit die Kabeljaubestände ihr volles Wachstumspotenzial ausschöpfen können. Umweltbezogene Faktoren üben einen starken Einfluss auf die Produktivität der Bestände aus, aber im Rahmen der gegenwärtigen Strategie schwankt der Bestand von Laichfischen weit über dem von den Wissenschaftlern festgelegten Vorsorgeniveau. Grundsätzlich trifft für Kabeljaus, die vor dem Laichen gefangen werden, eine der drei Aussagen zu:

- Sie sind nicht geschlechtsreif.
  - Sie werden während der Erreichung der Geschlechtsreife gefangen.
  - Sie werden zwischen dem Laichen und der Regenerationszeit gefangen.
- Nicht geschlechtsreife Fische verbrauchen die meiste Energie aus der Nahrungsaufnahme zum Wachstum und nutzen ihr Wachstumspotenzial bei weitem nicht aus. Fische, die kürzlich gelaicht haben, haben ihre Ressourcen verbraucht und gehen vor dem nächsten Laichen in eine Phase intensiver Nahrungsmittelaufnahme über. Deswegen ist der Zeitraum, in dem der Skrei in Richtung Laichgründe wandert, die optimale Zeit für den Fischfang.

## 13. WIE KANN MAN FESTSTELLEN, OB IN DEN GESCHÄFTEN ZUM KAUF ANGEBOTENER SKREI ORDNUNGSGEMÄß GEFANGEN WURDE?

Mit der norwegischen Küstenwache, dem norwegischen Ministerium für Handel, Industrie & Fischerei sowie den norwegischen Genossenschaften haben die norwegischen Behörden ausgezeichnete Kontrollmöglichkeiten über die Aktivitäten der Fischereibetriebe. Sämtliche Fischkutter in norwegischen Gewässern müssen ein Fangbuch über Art, Menge und Fanggebiet der an Bord vorhandenen Fischen führen. Die Fischerei-Genossenschaft führen für jeden Kutter eine Liste über die aktuelle Fangmenge sowie über die verbleibende Fangquote. Alle in Norwegen angelandeten Fische müssen über die Fischerei-Genossenschaft verkauft werden. Die Fangmengen werden bei der Anlandung überprüft, und sowohl die Kutter als auch die Käufer unterzeichnen das Fangprotokoll, das bestätigt, dass die richtige Fangmenge angegeben wurde. Die Fischerei-Genossenschaften sind gegenüber dem norwegischen Ministerium für Handel, Industrie & Fischerei, welches für diese Fangprotokolle verantwortlich ist, berichtspflichtig. Die Fangquotenberichte werden täglich aktualisiert. Das in Norwegen umgesetzte Kontrollsystem gewährleistet, dass der verkaufte Fisch in rechtlich zulässigem Rahmen gefangen wurde.

## 14. KANN MAN SKREI GUTEN GEWISSENS VERZEHREN?

Der Skrei stammt aus dem weltweit größten Kabeljaubestand, der gut und nachhaltig bewirtschaftet und befischt wird. Zudem gehört Skrei zu den gesündesten Weißfischen der Welt. Eine Portion Skrei enthält den empfohlenen Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren, zudem viel gutes Eiweiß, Kalium, Jod und Natrium, um nur einige zu nennen.

## 15. SCHMECKT SKREI GENAU SO WIE ANDERE KABELJAUSORTEN?

Der Skrei ist ein geschlechtsreifer Kabeljau, der in den Wintermonaten seine Spitzenqualität erreicht. Skrei mit Qualitätsetikett darf nur im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April gefangen und verkauft werden. Folgende Faktoren dienen dabei als Erklärung:

- a. Auf seiner Wanderung zum Laichgebiet an die nordnorwegische Küste legt der Skrei mehr als 1.000 Kilometer zurück, allein 600 Kilometer davon an der nordnorwegischen Küste. Dies führt zu einem guten Muskeltonus und einer festen Fleischbeschaffenheit allerfeinster Qualität.
- b. Während seiner Wanderung nimmt der Skrei sehr wenig Nahrung auf. Dies bedeutet einen geringen Mageninhalt, was eine positive Auswirkung auf die Fleischbeschaffenheit hat.
- c. Der Geschmack lässt sich nur schwer bemessen, da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind. Manche könnten behaupten, dass es einen himmelweiten Unterschied zwischen Skrei und Kabeljau gibt; andere hätten sicherlich Schwierigkeiten, die beiden Produkte bei einer Blindverkostung voneinander zu unterscheiden.

## 16. WIE WIRD DER SKREI NORMALERWEISE ZUBEREITET?

Die traditionelle norwegische Art Skrei zuzubereiten, ist ein Gericht namens „Mølje“: In getrennten Töpfen werden das Fleisch des Skrei, seine Leber und sein Rogen in leicht gesalzenem Wasser pochiert und anschließend mit Salzkartoffeln serviert. Ziel ist es, möglichst viel vom Skrei zu verwerten. Beim Skrei werden auch die Zunge und die Bäckchen gegessen, Delikatessen in Norwegen, die nur selten exportiert werden.



### 17. WIE KANN MAN WISSEN, OB EIN SKREI MIT QUALITÄTSETIKETT VERKAUFT WIRD?

Skrei mit Qualitätsetikett kann nur frisch im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April serviert werden und muss ein spezielles Qualitätsetikett tragen. Beim Qualitätssiegel handelt es sich um ein ovales Etikett mit einer Abbildung des Fisches und dem Text „Skrei, Gadus Morhua“. Wird der Skrei im ganzen Stück verkauft, sollte dieses Etikett auf der vordersten Rückenflosse angebracht sein. Bei filetiertem oder in Scheiben zerlegtem Skrei muss das Etikett auf der Verpackung abgebildet sein oder auf sonstige Weise am Fischverkaufstresen kenntlich gemacht werden.



### 18. WELCHE TEILE DES SKREIS KANN MAN VERZEHREN?

Fast alle Teile des Skreis sind essbar. Neben seinem festen, strahlend weißen Fleisch liefert der Skrei auch weitere Produkte wie Rogen, Leber, Zunge und Bäckchen, die von vielen als Delikatessen betrachtet werden. Eine weitere Besonderheit ist der Magen des Skreis. Nach norwegischer Tradition wird dieser von innen nach außen gedreht und in kaltem Wasser gewaschen. Danach wird der Magen mit Leber und gehackten Zwiebeln gestopft und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Abschließend wird der Magen entweder getrennt oder zusammen mit Skrei-Filets pochiert.



### 19. WIE SOLLTE MAN SKREI ZUBEREITEN?

Skrei kann roh, gebraten, gebacken, pochiert oder geräuchert werden, ob im Ganzen als Filet oder in Tranchen geschnitten. Leber, Rogen und Magen werden meist pochiert serviert. Zunge und Bäckchen werden meistens pochiert oder gebraten.

### 20. WIE LANGE LÄSST SICH FRISCHER SKREI AUFBEWAHREN?

Da der Fisch lebend aus dem Meer gezogen, an Bord geschlachtet, sofort ausblutet und mit Meerwasser gesäubert wird, dann ordnungsgemäß verarbeitet und bei einer Temperatur um null Grad gelagert wird, ist er noch acht bis zehn Tage nach dem Fang von ausgezeichneter Qualität, sollte jedoch nicht mehr in rohem Zustand verzehrt werden. Der Skrei muss bei einer konstant niedrigen Temperatur gelagert werden. Eine Unterbrechung der Kühlkette wird die Qualität sofort beeinträchtigen. Der Qualitätsstandard für Skrei (NS 9406:2013) enthält strigente Bestimmungen im Hinblick auf die Fangmethoden, das Ausbluten, Ausweiden, Anlanden, Verpacken und die ununterbrochene Kühlkette zwecks optimaler Lagerbedingungen dieses Fisches. Die Verkäufer sind dafür verantwortlich, Fische aus dem Verkauf zu nehmen, wenn sie ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.

# Rezept-Tipp

## NORWEGISCHER SKREI MIT ROTEM SALAT

#### Zutaten für 4 Personen

800 g norwegisches Skreifilet (ohne Haut und Gräten), 1/2 EL Olivenöl, 1,5cm frischer Ingwer, 1 Limette

#### Für den Salat

200 g junge Kartoffeln, 1 rote Zwiebel, 4 Karotten, 2 große Rote Bete, 1 Limette, 1/2 EL Honig, 1/2 Bund frischer Koriander

#### Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C/180 °C Umluft/Hitze/ Gasstufe 6 vorheizen.

Die Kartoffeln vierteln. Wasser in einem Topf bei hoher Hitze erwärmen. Wenn das Wasser kocht, die Kartoffeln hinzugeben, die Flamme reduzieren und 10–12 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zart sind.

Die rote Zwiebel fein würfeln, die Karotten pellen und raspeln, Saft und gerieben Schale der Limette in eine Schüssel geben.

Alle Salatzutaten vermengen und etwas Koriander zum Garnieren aufbewahren. Leicht würzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und unter laufendem kalten Wasser erkalten lassen. Wieder abgießen und zum Salat hinzugeben, gut durchmischen.

Die Skreifilets leicht mit Öl einreiben, auf ein haftabweisendes Backblech legen und jedes Filet mit ein paar Scheiben Ingwer und Limette belegen. Im Ofen je nach Dicke der Filets 6–9 Minuten garen.

Den Skrei mit dem Salat und den übrigen Kräutern servieren.



SEA FROM  
FROM  
NORWAY  
NOD