

Kaviar

aus der Mürz



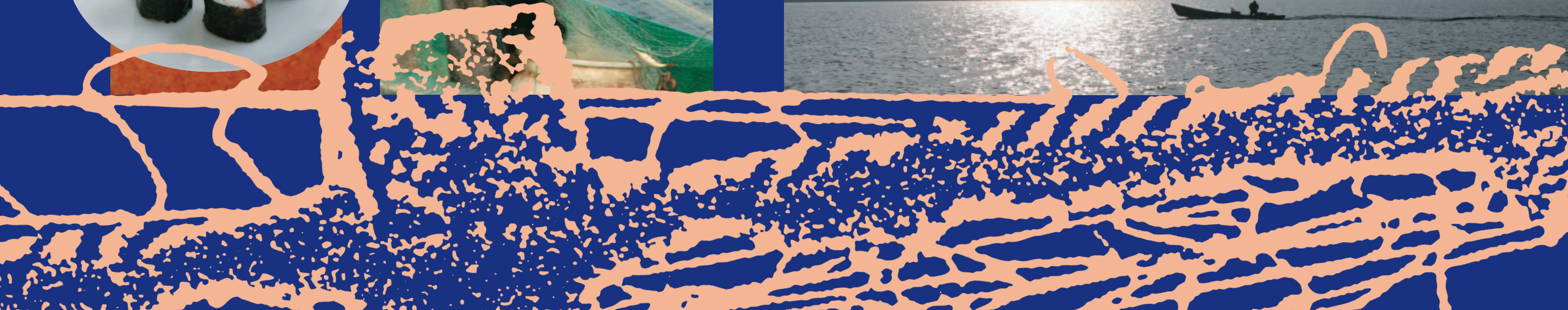
Fisch und Feinkost
Handelsgesellschaft mbH
Hanseatenstraße 9
D 18146 Rostock
Tel.: +49(0)381 8 65 05 10
Fax.: +49(0)381 8 65 05 20
info@fisch-und-feinkost.de
www.fisch-und-feinkost.de



Fischerei
Mürz-Plau GmbH
Eldenhof 42
D 17192 Waren/Mürz
Tel.: +49(0)3991 15 34 - 0
Fax.: +49(0)3991 15 34 - 17
info@muerztfischer.de
www.muerztfischer.de



Vom Tafelsilber zum
Gold der Binnenseen



Kleine Maräne (*Coregonus albula* L.)

- Die Maräne ist mit den Lachsfischen (Forelle, Saibling, Lachs) nahe verwandt. Maränen leben in großen Schwärmen in tiefen, klaren Seen mit sauberem, sauerstoffreichem und nährstoffarmen Wasser. Ähnliche Arten, wie zum Beispiel das Blaufelchen, leben auch in den Voralpenseen. Aufgrund der besonderen Ansprüche der Maräne sind in Mecklenburg nur wenige Gewässer als Lebensraum geeignet. Hierzu zählen der Tollensesee und die Müritz.
- Die Nahrung der Maränen besteht vor allem aus tierischem Plankton wie zum Beispiel Wasserflöhen. Die Maräne erreicht eine Größe von 20 – 30 cm und wiegt dann 60 – 200g. Die Laichablage erfolgt im Dezember bei etwa 4 bis 7°C Wassertemperatur. Im März schlüpfen die Jungfische. Nach 2 bis 3 Jahren haben die Maränen ein Gewicht von 80 – 150g erreicht.

Die durchschnittliche Lebenserwartung liegt bei 3 bis 4 Jahren. Der Fang erfolgt vor allem mit Stellnetzen, so dass selektiv nur die größten Fische aus dem Bestand entnommen werden.

- Durch die langsame Entwicklung der Eier in größeren Tiefen können sich stabile Maränenbestände nur in solchen Gewässern halten, in denen ganzjährig auch in tieferen Wasserschichten ausreichend Sauerstoff zur Verfügung steht.



Um die Maränenbestände zu stützen und einen gleichmäßig hohen Fang zu garantieren, werden durch die Müritzfischer jährlich 10 – 20 Millionen Eier künstlich erbrütet. Dazu werden zur Laichzeit Fische gefangen, die Eier entnommen, befruchtet und in durchströmten Brutgläsern erbrütet. Spätestens 3 Tage nach dem Schlupf werden die Jungfische in die Gewässer eingesetzt.

- Maränen haben ein wohlschmeckendes, zartes, fetthaltiges und grätenarmes Fleisch. Die Zusammensetzung des Fleisches ändert sich mit der Jahreszeit. Der Fettgehalt ist im Winter sehr niedrig und erreicht im Spätsommer seinen höchsten Wert. Maränen sind gebraten und geräuchert eine ausgesprochene Delikatesse. Speziell für das Räuchern werden im Spätsommer gefangene Maränen mit hohem Fettgehalt bevorzugt.
- Je 100g gegarte Maränen enthalten in etwa: 21g Eiweiß und 2,8 – 10g Fett. Das Fleisch der Maränen enthält auch hohe Anteile verschiedener Vitamine.

Kaviar

von der Maräne ist



eine feine, exklusive Delikatesse. Er wird im Dezember gewonnen, wenn die Maräne ihre Laichzeit hat. Der Kaviar der Maräne ist gold bis orangefarben, feinkörnig und fest im Biss. Er hat einen angenehmen nussigen Geschmack und ist reich an den Vitaminen D, E, B12, Niacin, sowie an Jod und Natrium.

Der Maränenkaviar klebt ganz leicht

und lässt sich daher sehr gut formen. Durch seine delikate Note, die interessante Optik und das leichte Handling ist er ein Spitzenprodukt für die Verwendung in der gehobenen Gastronomie.