

Gottes Geschenk

Er ist auch unter dem Namen „Fisch Gottes“ bekannt: der Schellfisch! Wirklich göttlich im Geschmack, fristet er unter Norwegenanglern ein Schattendasein – zu Unrecht

von Michael Simon



Fotos: Elmar Eifers, Michael Simon

Der markante, schwarze **Schellfisch-Punkt** soll die Druckstelle **Petrus Daumens** sein



Jeden zweiten Freitag gab's Fisch – so war es zumindest in meiner Kindheit. Dann kam leckerer Kochfisch mit Senfsauce und Salzkartoffeln auf den Tisch. Meine Oma behauptete immer, es handele sich um Kabeljau. Aber Dorsch kannte ich schon damals von Kutterausfahrten auf der Ostsee. Der Fisch, den „Omi“ auf dem Markt kaufte, war auf jeden Fall kein Kabeljau. Später, mit mehr Angelerfahrung wurde mir klar, wen ich auf den Teller bekommen hatte: Es war kein Geringerer als ein *Melanogrammus aeglefinus* oder Schellfisch. Petrus soll ihn mit dem Finger berührt haben, daher der schwarze Fleck hinter der Brustflosse und sein weiterer Name, unter dem er Bekanntheit erlangt hat: „Fisch Gottes“! Göttlich schmackhaft war er tatsächlich bei meiner Oma. Aber auf folgenden Norwegenreisen landete dieser ertümliche Fisch mit dem unverständigen Maul oft nur als Beifang im Boot. Mit Nachdruck versuchte ich es nie. Warum eigentlich nicht? Bei einem maximal veröffentlichten Gewicht von 16,8 Kilo und einer unglaublichen Länge von 1,12 Meter nicht ganz nachvollziehbar. Doch ist es möglich, Schellfische wirklich gezielt zu fangen?

Dorsch-Familie

Der Schellfisch gehört zur selben Familie wie der Dorsch, daher kann es beim Filet schon mal zu Verwechslungen kommen. Er ist aber im Gegensatz zu seinem direkten Verwandten kein richtiger Raubfisch, sondern ein geselliger Schwarmfisch und Sammler. Außerdem ist er ein Wanderer. Dieser Wandertrieb ist auf seine Temperaturempfindlichkeit zurückzuführen. Er sucht sich seinen Lebensraum nach der für ihn optimalen Temperatur aus. Damit er sich pudelwohl fühlt, sollte das Wasser zwischen vier und zehn Grad warm sein. Aus diesem Grund ist er ständig auf Reisen und zieht zwischen Fressgebieten und Laichplätzen auf und ab. Das macht das gezielte Angeln nicht einfacher.

Unter Berufsfischern gelten „Schellis“ als hochseebewohnende Fische, die auf der gesamten nördlichen Halbkugel zu finden sind. Für uns Angler kommt er zum Glück auch in Küstennähe vor. Vom Süden bis in den hohen Norden Norwegens erstreckt sich dabei sein Lebensraum. Also, gute Voraussetzungen, um ihn fast überall fangen zu können. Die Norweger nennen ihn Hyse, die Engländer Haddock. Auch an der britischen und schottischen Küste ist er ein gern gesehener Gast. Gerade in Schottland sind zum Beispiel „Fish and Chips“ ohne Schellfisch undenkbar. Ansonsten zieht es ihn von den Färöer Inseln über Island bis an die nordamerikanische Küste, selbst in der Biskaya wird er noch gefangen. Vor der deutschen Küste gibt's nur vor Helgoland Chancen, diesen Fisch mit der Angel zu erwischen. Seine Lieblings-Wassertiefen liegen zwischen 20 und 200 Metern. Die wichtige Frage, die sich anschließt: Wo geht er auf die Futtersuche?

Fang den Schelli

Wenn es an der Rutenspitze ruckt und zuckt oder ein Fisch nach kurzem Drill wieder aussteigt, wird es sich ziemlich sicher um einen Schellfisch handeln. Das liegt vor allen Dingen daran, dass diese Art im Gegensatz zu seinen Dorsch-Verwandten ein sehr kleines Maul hat. Die erfolgreichste Angel-Methode ist daher das leichte Naturköderangeln

Autor **Michael Simon** mit kräftigem Schellfisch



Top-Taktik: mit daumnagelgroßen **Makrelenfetzen** am Drilling des Pilkers

Illustration Bastian Gierth

(siehe Zeichnung). Das Durchschnittsgewicht dieser Fische liegt bei etwa zwei bis vier Kilo und Längen zwischen 60 und 70 Zentimetern. Deshalb sollte die Hakengröße bei 1/0 oder maximal 2/0 liegen. Größer als 4/0 bringt zu viele Fehlisse. Kleine Herings- oder Makrelenfetzen, vielleicht nur daumenbreit, haben sich bewährt. Diese können auch ganz einfach auf dem Drilling des Pilkers angeboten werden. Wer sich jedoch nicht scheut, es auch mit größeren Ködern zu probieren, wird viele Fehlisse und Aussteiger haben. Aber auch eine gute Chance, Fische über fünf Kilo zu erbeuten. Große Schellfische nehmen auch ganze Heringe, gehen auf Pilker und Gummifische. Gerade in Nordnorwegen sind Fische im Vier- bis Fünf-Kilo-Bereich möglich. Besonders spannend ist ein Versuch mit einer leichten Grundmontage und Seitenarm. Wer sich das Anschlagen verkneifen kann, sollte auf alle Fälle auf Circle Hooks zurückgreifen. Die Schellfische haken sich selbst und schöne Dubletten sind oft die Folge. Natürlich funktionieren auch kleinere Gummi-Makks oder kräftigere Makrelenvorfächer.

Hotspots für den Gepunkteten

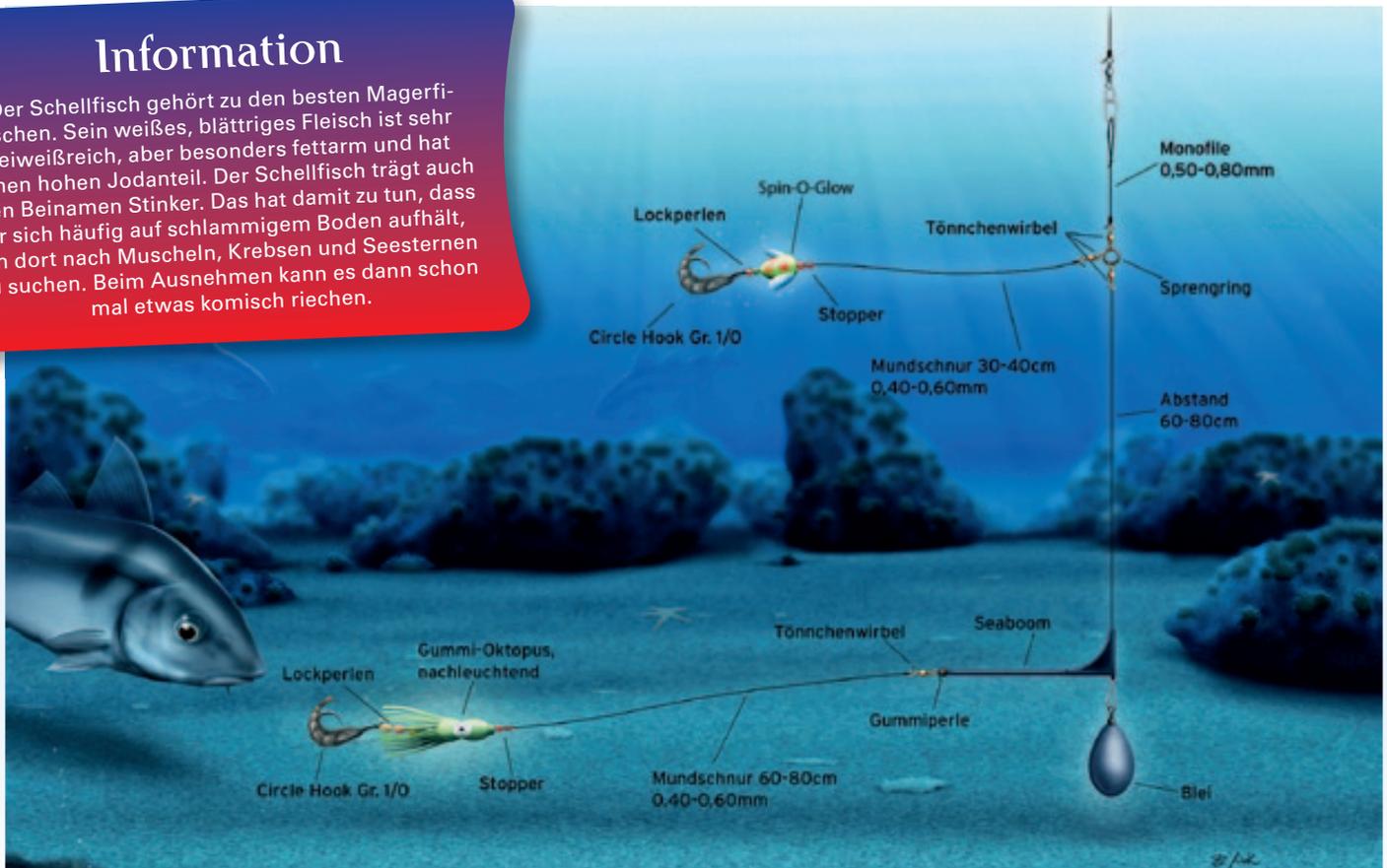
Den richtigen Platz für Schellfische gibt es wohl nicht. Ich habe sie sowohl über schlammigem Grund als auch an den Ausläufern von abfallenden Kanten oder über Tangfeldern gefangen. Genauso wie der Dorsch, besitzt der Schellfisch einen Bartfaden. Das bedeutet, dass er hauptsächlich in Grundnähe auf Beutefang geht. Seine Lieblings Speisen sind Muscheln, Würmer, Krebse, Garnelen(!) sowie kleinere Fische. Ich gebe zu, es ist nicht ganz einfach, sich nach der Temperatur und dem Nahrungsangebot dieser Fischart zu richten, aber vielleicht macht ihn gerade das so interessant. Ich konnte an einem Platz Dorsche und Schellfische fangen. Am nächsten Tag waren nur noch Dorsche da und kein einziger Schellfisch mehr. Also, wieder weitersuchen.

Gottesgabe für Gewitzte

Bei Meeresanglern findet der Schellfisch ein geteiltes Echo: Für die Eien ist er ein überflüssiger Beifang, der nach dem Öffnen der Leibes-

Information

Der Schellfisch gehört zu den besten Magerfischen. Sein weißes, blättriges Fleisch ist sehr eiweißreich, aber besonders fettarm und hat einen hohen Jodanteil. Der Schellfisch trägt auch den Beinamen Stinker. Das hat damit zu tun, dass er sich häufig auf schlammigem Boden aufhält, um dort nach Muscheln, Krebsen und Seesternen zu suchen. Beim Ausnehmen kann es dann schon mal etwas komisch riechen.



Mit **Garnelen**, Circle Hooks und einer leichten Grundmontage auf den „Fisch Gottes“ – so wird aus **Schellfischangeln** in Norwegen mehr als nur ein Lückenbüßer

Fotos: Michael Simon (2), Arnulf Ehrchen, Tobias Norff;



In Norwegen leicht als **Köder** zu bekommen: Garnelen

höhle auch noch moderigen Geruch verbreitet. Für die Anderen ist er ein beliebter Angelfisch, der an leichtem Gerät wirklich toll kämpft, aber vor allen Dingen eine Delikatesse in der Küche darstellt. Ich kenne niemanden, der nur wegen dieser Fischart in den hohen Norden fahren würde. Aber ich weiß, dass viele Angler froh sind, wenn einige dieser Fische in der Kiste liegen. Meine Oma hat nicht ohne Grund immer nur Schellfisch gekauft und ich würde für eine Portion mit Senfsauce sofort wieder alles stehen und liegen lassen.

Schellfisch mit Senfsauce

Ein ganzer Schellfisch (etwa 1,5 bis 2 Kilo) oder Filet (500 Gramm), 200 ml Sahne, drei Esslöffel Tafelsenf, zwei Handvoll Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Petersilie



Rezept für zwei Personen

Den Schellfisch filetieren oder in große Stücke schneiden. Die Haut ruhig dranlassen. Auch Schuppen ist nicht nötig, da die Haut nach dem Kochen abgezogen wird. Der Fisch wird einfach in einen Topf mit kochendem Wasser gelegt. Das Wasser wird etwas gesalzen und mit ein wenig Zitrone verfeinert. Das Ganze muss dann etwa fünf (Filet) oder rund zehn Minuten bei einem ganzen Fisch ziehen. Für die Senfsauce wird einfach ein Becher Sahne aufgekocht (etwa 250 Milliliter), dazu kommen dann zwei bis drei Esslöffel milder oder scharfer Senf. Die Sauce bekommt durch das Aufkochen die gewünschte Konsistenz. Zum Schluss noch ein wenig frische Petersilie und Kartoffeln dazu – fertig ist ein schnelles, leckeres Fischgericht. Weitere Schellfisch-Gerichte finden Sie auch auf den À la Carte-Seiten in diesem Heft (Seite 124 bis 125).

Der Schellfisch ist im **Drill** kämpferisch und lecker auf dem **Teller**

SULA RORBUER

Reif für die Insel?

-FeWo-
4 Personen, 1 Wo
ab 295,- €/Person
(bei 4 Pers.
Belegung)

Besuchen Sie uns auf Sula

dem Angelparadies mitten im Atlantik (Nähe Hitra Frøya). Hier finden Sie ganzjährig beste Angelbedingungen, egal ob in den windgeschützten Schären oder beim Hochseangeln auf Leng und Heilbutt.

Wir verfügen über:

- ✓ moderne und sichere Boote
- ✓ Filetier- und Gefrierraum
- ✓ Top Unterkünfte direkt am Meer!



www.sularorbuer.no | post@sularorbuer.no | Tel. +47/ 938 25 218