

Stockfisch/Klippfisch

«¹ Als Rohware für die Herstellung von Trockenfisch dienen ausschliesslich Magerfische, und zwar vorwiegend die Gadiden **Dorsch/Kabeljau**, Schellfisch, Köhler und Leng. Fettfische sind wegen ihrer Neigung zum Vertranen ungeeignet. Grundsätzlich werden zwei Arten von Trockenfisch unterschieden, und zwar Stockfisch und Klippfisch.

Der **Stockfisch** wird vorwiegend in Norwegen hergestellt. Hierzu werden die geköpften, ausgenommenen und gereinigten Fische paarweise, an den Schwanzwurzeln zusammengebunden, über Stangen zum Trocknen gehängt. Diesen noch runden Fisch nennt man in Norwegen «Titling». Wird der Fisch nach dem Köpfen und Ausweiden der Länge nach bis auf die Schwanzwurzel aufgespalten, vom Hauptteil der Rückengräte befreit und so einzeln getrocknet, so heisst er Rotscheer (norwegisch Raaskjaer). Die Dauer der Trocknung ist sehr von der Witterung abhängig und beträgt im allgemeinen zwei bis drei Monate. Guter Stockfisch soll weisfleischig und angenehm im Geruch und Geschmack sein. Der Wassergehalt soll 18 % nicht überschreiten und bei guter Ware zwischen 12 und 15 % liegen. Der zum Verbrauch kommende Stockfisch wird im allgemeinen in Spezialbetrieben, sogenannten Stockfischwässereien, für die küchenmässige Behandlung vorbereitet, d. h. der Stockfisch wird in gequollener Form dem Verbraucher angeboten. Die Behandlung in den Betrieben erfolgt in der Weise, dass der Stockfisch zunächst einige Tage in Wasser gelegt wird. Nach der Entnahme aus dem Wasserbad wird der Fisch enthäutet und in Portionenstücke zerteilt. Die Stücke werden sodann zur Aufquellung in Bäder gelegt, die auf 100 Liter Wasser 500 g Kristallsoda und 600 g gelöschten Kalk enthalten. Nach der Quellung (Quellungsverhältnis 1 : 4) werden die Fischstücke nochmals gewässert.»

«²Der Eiweissgehalt des Stockfisches liegt über 80 %, der Gehalt an Mineralstoffen bei etwa 1.5 %. Die Konsistenz muss holzähnlich sein. Wertbestimmend ist ausserdem die Quellfähigkeit. Hat diese durch das Trocknen gelitten, so ist die Wasseraufnahme bei dem Wässern, durch die der Stockfisch erst für den Verzehr tauglich wird, beeinträchtigt. Die Lagerung von Stockfischen muss in trockenen, kühlen und luftigen Räumen erfolgen, weil sonst die Gefahr von Schimmelbildung und Befall mit

¹ Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung, Band 6, Fische und Fischerzeugnisse, Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1973

² Fischindustrielles Taschenbuch, Praxis und Wissenschaft der Fischverarbeitung, Verlag Dr. Serger & Hempel, Braunschweig 1954

Milben und anderen Schädlingen besteht. Bei sachgemässer Herstellung und Aufbewahrung kann Stockfisch ohne Schaden mehrere Jahre gelagert werden.»

«¹Der **Klippfisch** wird nach einem kombinierten Salzungs- und Trocknungsverfahren im wesentlichen aus denselben Fischarten wie der Stockfisch hergestellt. Der Fisch wird geköpft, ausgeweidet und von dem grössten Teil der Mittelgräte befreit. Die an der Rückenseite miteinander verbunden bleibenden Hälften werden auseinandergeklappt und in dieser Form nass oder trocken gesalzen. Nach der Salzgare, die je nach der Grösse und Dicke der Fische etwa nach drei- bis vierwöchiger Salzbehandlung erreicht wird, kommen die Fische zur Trocknung. Da diese an der Luft in Freien durchgeführt wird und der hohe Salzgehalt ein Lufttrocknen erschwert, erfordert sie besonders günstige klimatische Voraussetzungen (grosse Luftbewegung, trockene Luft). Die gesalzenen Fische werden vor dem Auslegen auf felsigem Grund gewaschen und gebürstet. Während des mehrerer Wochen dauernden Trocknens müssen sie häufig gewendet werden. Vor neuer Wasseraufnahme (Regen, Tau) müssen sie durch Zusammenlegen in Stapeln und Abdecken geschützt werden. Ein guter handelsfähiger Klippfisch ist weissfleischig und von angenehmem Geruch. Der Salzgehalt beträgt 18 bis 20 %, der Wassergehalt um 35 %. Bei der küchenmässigen Zubereitung wird der Klippfisch gewässert, wobei er aufquillt und einen Teil seines Salzgehaltes verliert.»

«²Für die Lagerung kommen nur trockene, luftige und möglichst kühle Räume in Frage. Innehaltung dieser Lagerungsbedingungen bietet auch einen wesentlichen Schutz gegen die gefürchteten Schädlinge, den braunen und den roten Pilz. Die die Gelb- oder Braunfärbung hervorrufoende Form ist der Schimmelpilz *Torula epizoa*. Wegen seines starken Sauerstoffbedürfnisses geht er bei dem Wässern zugrunde. Weit gefährlicher sind die Erreger der Rotfärbung, weil sie durch das Wässern nicht abgetötet werden. Das Auftreten der Fischrötung ist stark zurückgegangen, seitdem an Stelle von Seesalz, in dem die Erreger hauptsächlich vorkommen, Steinsalz verwendet wird.»

Einige Anmerkungen noch zu Dorsch und Kabeljau als wichtigste Vertreter für die Stock- und Klippfischproduktion.

«³ Der Name Dorsch bedeutet «Dörr-oder Trockenfisch». Der Dorsch ist ein Meerfisch. Er ist noch unreif, noch nicht fortpflanzungsfähig. Erreicht er sein geschlechtsreifes Alter, wird er Kabeljau genannt. Die Zeitdauer der Wandlung vom Dorsch zum Kabeljau (die Geschlechtsreife) hängt stark von seiner Umgebung ab: Nahrungsangebot, Wassertemperatur, Nähe zur Küste usw. um nur einige Bedingungen zu erwähnen. Die grossen, wandernden Dorschswärme bei Grönland, Island und Norwegen werden erst im Alter von 6–15 Jahren geschlechtsreif, die Hauptmasse im 8.–12. Lebensjahr bei einer Länge von 70–100 cm (3–8 kg). Die Küstendorsche wachsen schneller heran und werden in den dänischen Gewässern schon mit 2 Jahren, vor Westnorwegen mit 4–6 Jahren fortpflanzungsfähig. Die meisten Stämme laichen im Frühjahr und suchen dazu Gewässer mit Temperaturen von 4–6 ° C auf. Die Zahl der Eier schwankt, je nach der Grösse der Weibchen, zwischen 500 000 und 5 Millionen Stück. Eier und Samen werden frei ins Wasser abgelaicht, wobei Männchen und Weibchen sich dicht aneinander schmiegen. Die glasklaren, 1.5 mm grossen Eier sind pelagisch (im Meer schwimmend) und steigen innerhalb kurzer Zeit zur Oberfläche empor. Die Brutdauer beträgt, je nach Temperatur, zwei bis vier Wochen. Die frischgeschlüpften Jungen sind ca. 5 mm lang; sie ernähren sich, solange sie pelagisch leben, von Hüpferlingen und anderen kleinen Planktontieren. Nach 3–5 Monaten gehen die 3–6 cm langen Jungfische zum Leben nahe dem Grunde über. Die Jungfische der ozeanischen Dorschstämme lassen sich in relativ tiefem Wasser nieder, die Brut der Küstendorsche dagegen im Flachwasser. Solange die Eier und Larven noch pelagisch leben, werden sie von Meeresströmungen erfasst und oft weit von den Laichplätzen ihrer Eltern vertrieben.

Dorsche sind Räuber, die sich von allen möglichen Arten von Krebsen, Würmern und Weichtieren, mit zunehmendem Alter auch von anderen Fischen, ernähren. Die Zugfische unter ihnen folgen über weite Strecken hin den Laichwanderungen der Heringe und Loden. Daneben stellen die Sandaale eine wichtige Futterquelle für sie dar. Während der Laichzeit der Heringer werden häufig Dorsche gefangen, deren Mägen prall mit Heringsrogen vollgestopft sind. In den Wintermonaten dagegen wird die die Nahrungsaufnahme stark herabgesetzt, und auch während ihrer Laichzeit fressen die Dorsche nur wenig.

³ Teilweise Auszüge aus: Meeresfische der Ostsee, der Nordsee, des Atlantik; Biologie, Fang, wirtschaftliche Bedeutung; Muus/Dalsröm, Verlag BLV München, 6. Auflage 1991

Schliesslich sei noch erwähnt und mit einigen Zahlen belegt, dass Stockfisch ein wichtiges Erzeugnis nordischer Länder ist. Vor allem Norwegen mit 35–40000 t und Island mit 6 – 9 000 t tragen erheblich zur Befriedigung des europäischen und südamerikanischen Bedarfs bei. Weitere bedeutende Lieferanten sind Japan (3 – 5 000 t) und Korea (1 – 3 000 t).

In der Fischerei-Industrie findet der Dorsch und Kabeljau weitere Verwendung und gelangt in folgender Form auf dem Markt:

- Frischfisch
- Filet tiefgefroren
- Konserven
- Fischstäbchen
- Fast-Food- und Mikrowellengerichte
- Lebertran
- Rogen, wird gesalzen und geräuchert

Richtigstellung und Bemerkungen:

Die Arbeit trägt den Titel «Stockfisch». Dies ist insofern nicht ganz zutreffend, als praktisch alle, der Mappe beigefügten Rezepte vom «Klippfisch», also von der aufgeschnittenen und gesalzene Variante der Konservierung von Dorsch und Kabeljau ausgehen. Ich behalte den Titel bei, weil in der deutschen Umgangssprache (in der Regel) keine Unterscheidung zwischen Stockfisch und Klippfisch gemacht wird.

Es ist anzunehmen, dass heute der «richtige Stockfisch» kaum mehr den Weg in die schweizer Küche findet. Ganz im Gegensatz zu Italien, Portugal und Spanien, wo er auf Märkten oder Fischläden noch immer als ganzer oder bereits gequollener Fisch angeboten wird. Allerdings ist es auch in diesen Ländern eine Frage der Zeit und des zunehmenden Lebensstandarts, wann dieses Lebensmittel der Vergangenheit angehören wird. Preisgünstige Tiefkühl- und andere Schnellkostangebote knacken Gewohnheiten und Traditionen. Was die «modernere» Variante des Stockfisches, den Klippfisch, betrifft wage ich dieselbe Prognose, vielleicht mit zeitlich längerem Abgang. Ausser.....diese Broschüre und die damit verbundene Aktion hätten die nötige Überzeugungskraft aufgebracht das Wagnis einer Klippfischzubereitung einzugehen!?