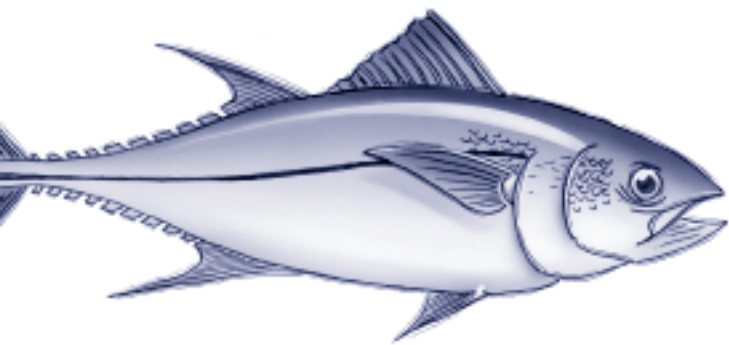


Thunfisch



Lat. Thunnus
D Thunfisch
E atún
I tonno
GB tuna / tunny

DK tun
F thon
NL Tonijn
P atum
GR tónnos

Lebensweise

Die Familie der Thunfische ist mit einer großen Artenvielfalt in allen Meeren der tropischen und gemäßigten Breiten vertreten. Als Wanderfische treibt es sie bei der Nahrungssuche sogar manchmal in nördliche Regionen bis nach Island oder Norwegen.

Thunfische leben in kleinen Schwärmen meist an der Wasseroberfläche. Sie sind Räuber, die kleinere Schwarmfische, wie Makrelen, Sardinen - in tieferen Wasserschichten Rotbarsche und Lengfische - jagen. Der große Knochenfisch ist schnell und legt mühelos weite Strecken in einem Tempo bis zu 50 km/h zurück.

Thunfische können bis zu 18 Jahre alt werden, wobei das Alter leicht an den Jahresringen im Querschnitt ihrer Rückenwirbel abzulesen ist. Sie sind sehr schnellwüchsig und es gibt große Unterschiede in den Größen der einzelnen Thunfischarten. So wird z. B. der sog. Echte Bonito bis zu 70 cm lang und bis zu 5 kg schwer. Von den selteneren größeren Thunfischarten (z. B. Roter Thun) wurden aber auch schon Exemplare mit einer Länge von 3 m und einem Gewicht von 300 kg gefangen.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Alle Thunfischarten sind an der eleganten Spindel-form zu erkennen. Diese Form ermöglicht ihnen die schnelle Fortbewegung im Wasser. Das Maul wirkt verhältnismäßig klein zu dem massigen Körper. Die Zähne sind ebenfalls relativ klein und je in einer Reihe auf beiden Kiefern angeordnet. Die am häufigsten vorkommenden Thunfischarten sind der Echte Bonito (*Katsuwonus pelamis*) – weltweit als Skipjack bezeichnet – und der Gelbflossenthun (*Thunnus albacares*), im Englischen als „yellow fin“ bekannt. Letzterer ist leicht zu erkennen an den verlängerten Brustflossen mit sichelförmigen Vertikalflossen und vor allem an deren gelblicher Farbe. Daneben kommen noch zahlreiche andere Thunfischarten vor. Eine seltener Art ist z. B. der Weiße Thun (*Germo alalunga*). Er wird auch als „Albacore“ bezeichnet und ist für sein weißes, besonders delikates und teures Fleisch bekannt.

Herkunft

Der Thunfisch ist weltweit verbreitet. Da er Temperaturen über 10 Grad C. bevorzugt, kommt er vor allem in wärmeren Gewässern vor: Von den Kanarischen Inseln bis nach Irland und von den Azoren bis ins äußerste östliche Mittelmeer. Er hält sich außerdem vor der West- und Ostküste Amerikas sowie in chinesischen und japanischen Gewässern auf. Hauptfanggebiete sind der Indische Ozean und der Pazifik. Die wichtigsten Fangnationen sind neben Japan (rückläufig) Taiwan, Mexiko, Peru, USA, Spanien und Frankreich.

Bestandsituation

Die meisten Thunfischarten gelten heute als noch ausreichend vorhanden, da immer noch neue Gebiete zum Thunfischfang erschlossen werden (z. B. Indonesischer Inselbereich, Polynesien). Dabei macht der Skipjack ca. 45 Prozent des gesamten Weltfanges aus, und der Yellowfin ca. 35 Prozent. Die Fänge einiger Groß-Thunfischarten sind in den letzten Jahren jedoch stark zurückgegangen.

Fangmethoden

Der Thunfischfang erfüllt alle Kriterien einer Jagd, denn der „Riese“ macht es trotz modernster Techniken den Fischern nicht leicht, ihn zu fangen. Als Fanggeräte werden hauptsächlich Ringwadennetze und sogenannte Longlines eingesetzt.

Für den deutschen Markt dürfen keine mit Treibnetzen gefangenen Thunfische verarbeitet werden

1993 hatte die Gesellschaft zur Rettung der Delfine (GRD) zu einem Thunfischkonserven-Boykott aufgerufen. Seit 1993 arbeiten bereits über 90 Prozent der deutschen Thunfischimporteure mit den Umweltschützern zusammen. Sie verpflichteten sich vertraglich, nur bei Fabriken einzukaufen, die ausschließlich delphinfreundlich gefangenen Fisch anbieten. So werden mit dem Einverständnis der Importeure Thunfischeinfuhr, Einkäufe und Supermärkte von der GRD regelmäßig kontrolliert.

Wirtschaftliche Bedeutung

Thunfische stehen beim deutschen Verbraucher hoch im Kurs. Die wirtschaftlich größte Bedeutung hat bei uns der Thunfisch als Konserve, zunehmend jedoch auch frisch oder tiefgefroren. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Nährwerte und Energie von 100 g Thunfisch

(verzehrbarer Anteil) mittlere Gehalte und Schwankungsbreite (soweit vorhanden)

Grundzusammensetzung:

Wasser	67,0 (53–75) %
Eiweiß	23,5 (21,4–25,3) %
Fett	8,5 (0,2–25) %

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren

(Summe): 1,39 mg

Cholesterol 45 (44–53) mg

Mineralstoffe:

Natrium	43 mg
Kalium	386 mg
Calcium	40 mg

Spurenelemente

Jod	50 µg
Fluor	280 µg
Phosphor	254 mg
Magnesium	50 mg

Vitamine

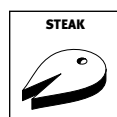
Vitamin A	26 µg
Vitamin B6	0,38 mg
Vitamin B12	4 µg
Niacin	12,8 mg
Vitamin D	7,2 µg

Energie

Kilojoule 620

Produktarten:

- Konserve
- Feinkost
- Steak, Kotelett, Karbonade
- frisch und tiefgefroren



Thunfisch in der Dose – ein Klassiker

Es gibt heute kaum einen Haushalt ohne Thunfischkonserven. Sie haben eine lange Tradition. 1949 trat die internationale Konservenindustrie zusammengeschlossen im „Comite Permanent de Lowe la Conserve“ (C.I.C.P.) an eine Festlegung der Markt-Bezeichnungen heran, die in den Mitglieds-ländern für Thunfisch gelten. Dazu gehören fast alle Thunfischarten. Als besondere Delikatesse gilt der „weiße Thun“: je heller das Fleisch des Thunfischs in der Dose, umso wertvoller und teurer ist er.

Neben dem „Klassiker“ Thunfisch in Öl ist heute – angeschoben durch die neue Gesundheitswelle – Thunfisch im eigenen Saft und Aufguß (naturell) sehr beliebt. Angeboten wird nicht nur der reine Thunfisch in der Dose. Inzwischen gibt es Spezialitäten mit Gemüse, wie z. B. Thunfisch mit Erbsen und Zwiebeln.

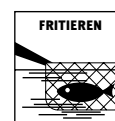
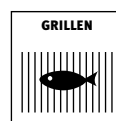
Sagenumwobene Meeresbewohner

Viele Mythen und Sagen ranken sich um den riesigen, kraftvollen Meeresbewohner. Vielleicht liegt es daran, daß das Leben der Thunfische bis heute noch kaum erforscht ist, oder an ihrer enormen Kraft, die den Fang dieser Fischart bei den Fischern früher zum gefährlichen Abenteuer werden ließ. In der griechischen Antike wurde der Thunfisch zu einer Art Mythos. So soll z. B. der Dreizack, das Signum des griechischen Meeresgottes Poseidon, ein Thunfisch-Fanggerät gewesen sein. Der griechische Dramatiker Aischylos verglich sogar die blutige Seeschlacht bei Salamis mit dem Thunfischfang.

Zubereitungsmethoden:

Thunfisch ist als Kotelett, Steak oder Karbonade geeignet zum:

- Grillen
- Braten in der Pfanne oder Friteuse
- Dünsten



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Tel.: (040) 38 92 597

Fax: (040) 38 98 554

