

Hei Skrei! Das norwegische Original kehrt zurück



„**Sie kommen, sie kommen!**“, schallte schon vor Jahrhunderten der Ruf der Fischer.

Auch heute noch ereignet sich Jahr für Jahr im Januar vor der Küste Norwegens ein besonderes Naturspektakel: Der Skrei gelangt aus den Tiefen der arktischen Barentssee an die Küste vor den Vesterålen und Lofoten, mehr als 100 Kilometer nördlich des Polarkreises. Die wochenlange Reise durch das eisige Meer und starke Strömungen nimmt der Skrei auf sich, um in den wärmeren Gewässern des Küstengebiets von **Januar bis April** zu laichen – dort wo er nämlich selbst geboren wurde. Genau das macht diese Art des Winterkabeljau, die **nur in Norwegen** vorkommt, so einzigartig. Denn im Gegensatz zu einem Küstenkabeljau, der die meiste Zeit an gleicher Stelle rund um die Küste verbringt, schwimmt der Skrei jedes Jahr über tausend Kilometer. Seinen Namen erhielt er durch das norwegische Wort „å skride“, was übersetzt „zu wandern“ bedeutet.

Bevor der Skrei geschlechtsreif und zugleich stark genug für die lange, harte Reise ist, verbringt er mindestens fünf Jahre in der Barentssee. Der Weg zurück in die Laichgebiete verleiht dem Winterkabeljau das unverwechselbare feste und ebenso **zarte, magere und**

weiße Fleisch, welches ihn zu einer Delikatesse auf der ganzen Welt macht. Köche, Feinschmecker und Fischliebhaber, die die hohe Qualität und den besonderen Geschmack des norwegischen Fisches schätzen, warten deshalb jedes Jahr sehnsüchtig auf den Beginn der Skrei-Saison.

Für die Bewohner entlang der nordnorwegischen Küste und den vielen kleinen Inseln war der Skrei lange Zeit die Lebensgrundlage sowie das wertvollste Exportgut und wird deshalb als „das Gold der Lofoten“ bezeichnet. Auch heute ist er noch ein wichtiger, wirtschaftlicher Bestandteil für die Gemeinden Nordnorwegens.

Mit hunderten, kleinen Booten wird der Skrei gefangen. Dabei sind die Fangmengen und -methoden **streng reglementiert** und **kontrolliert**. Die Kontrollen finden sowohl an Land als auch auf See statt, um die hohe Qualität des Skreis und die Bestände durch nachhaltige Fischerei zu sichern.



Der Winterkabeljau ist eine der erfolgreichsten saisonalen Delikatessen an der Fischtheke. Dabei überzeugt der Skrei neben seiner ausgezeichneten Qualität und dem Geschmack auch durch seine **wichtigen Nährstoffe**, denn er ist reich an Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und vielen gesunden Omega-3-Fettsäuren.

Mehr Informationen zum Skrei sind im digitalen Buch: „**SKREI – Rezepte von Norwegen bis New York**“ im Download-Ordner zu finden.

Copyright für alle Fotos: „Seafood from Norway“

Über „Seafood from Norway“

Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ gibt an, dass Norwegen das Herkunftsland ist und garantiert den Verbrauchern weltweit die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte. Sie steht für eine natürliche Umwelt und die Menschen, die in der Branche arbeiten – Menschen, die außergewöhnlich, zuverlässig und stolz darauf sind, Fisch aus Norwegen zu repräsentieren. Es werden modernste Technologie und Expertise angewendet, um die Fischbestände auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften und sicherzustellen, dass die Ozeane und Ressourcen für kommende Generationen intakt

hinterlassen werden. „Seafood from Norway“ steht für klares, kaltes Meerwasser, Reichtum an natürlichen Ressourcen, Respekt vor der Natur, Küstenkultur und bewährte Traditionen.

www.fischausnorwegen.de