

Seesaibling (*Salvelinus alpinus*)



Er trägt geheimnisvolle Namen, wie der „omble chevalier“ oder wird in Italien liebevoll „salmerino“ genannt.

Bereits in der jüngeren Steinzeit und Bronzezeit war er bei unseren Vorfahren begehrt, im Mittelalter waren Seesaiblinge sogar ausschliesslich dem Adel vorbehalten!

Genfer Köche erweisen diesem „adeligen Ritter“ die ihm gebührende Reverenz, indem sie ihn in der berühmten „sauce genevoise“ servieren, einer zarten Sauce aus spritzigem Weisswein, frischen Kräutern, Butter und etwas Rahm.

Unterklasse:

Strahlenflosser (Actinopterygii)

Teilklasse:

Echte Knochenfische (Teleostei)

Ordnung:

Lachsartige (Salmoniformes)

Familie:

Forellenfische (Salmonidae)

Gattung:

Saiblinge (*Salvelinus*)

Art:

Seesaibling (*Salvelinus alpinus*)

Isländischer Seesaibling - fish4future®

Andere Bezeichnungen: Rotforelle, Rötel, Ritter, Schwarzreuter, Arctic char, Omble chevalier, Trucha alpina

Aussehen: Körperbau mit dem Alter zunehmend gedrungener, endständige Maulspalte, marmorierte Rücken, gelbliche und rote Punkteunterhalb Seitenlinie, orange gefärbte Brust-, Bauch- und Afterflossen mit weißem Vordersaum

Alter: durchschnittlich 22 Jahre, bis 40 Jahre

Länge: durchschnittlich 35-45 cm, (max bis 107 cm)

Herkunft: Isländische Zucht

Lebensraum allgemein: Arktischer Fisch. Im Süden nur in tiefen, kalten Seen (bsp Alpeen). Süsswasser, aber auch diadrom, d.h. sie wechseln zum Laichen ihre Gewässer

Ernährung: Junger Fisch: kleine Wirbellosen und Benthostiere. Später räuberisch



Zertifizierungsgrundlagen fish4future®

Unser Seesaibling mit dem fish4future® Siegel stammt aus Isländischer Zucht.

Folgende Grundlagen gewährleisten die Nachhaltigkeit und ökologische Verträglichkeit dieses Zuchtfisches:

- Zuchtmethoden basieren auf neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen aufgrund enger Zusammenarbeit mit der Holar University College
- Futter aus Fisch- und Fischöl aus nachhaltigen isländischen Beständen
- Fish-in fish-out ratio: 1,2 kg
- Fischgerechte Tierhaltung, schonendes, stressfreies Tötungsverfahren
- Verzicht auf Chemikalien und Antibiotika (Verwendung punktuell, Überwachung durch Veterinärmediziner, keine Rückstände im schlachtreifen Fisch)
- Energie zum Betreiben der Zucht stammt aus erneuerbaren Energien (Wasser)
- Gesetzlich vorgeschriebene Abwasserreinigung
- Kontrollsystem vom Besatz bis zum Endprodukt

Weitere Informationen unter www.fisheries.is und www.fish4future.org

Quellen: www.fishbase.org, www.fisheries.is

