



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## **Universitätsbibliothek Paderborn**

### **Westfalens Tierleben in Wort und Bild**

Die Reptilien, Amphibien und Fische

**Landois, Hermann**

**1892**

2. Familie. Plattfische (Seitenschwimmer), Pleuronectidi.

**urn:nbn:de:hbz:466:1-35214**

eingeführt sind, scheint der Fischreichtum sich ständig zu erhalten, in der Ruhr sogar zugenommen zu haben. In der Emmer, woselbst der Sanitätsrat Dr. Gruner zu Byrmont aus seiner Fischzuchtanstalt Jahr für Jahr gegen 20 000 Stück Forellenbrut aussetzt, hebt sich die Fischerei anscheinend von Frist zu Frist, wenn auch die unausrottbaren Fischottern große Verheerungen anrichten. In dem Bezirke von Harzberg bei Welsede ist die Emmer sogar ausgezeichnet mit Salmoniden besetzt.

Zimmerhin ist innerhalb unseres, mit den nötigen Lebensbedürfnissen wichtigerer Art meist reich gesegneten Gebietes die Sorge um die Fischnahrung noch nicht groß und allgemein genug, um jetzt schon umfassende Vorsichtsmaßregeln wegen Erhaltung und Vermehrung derselben so nahe zu legen. Die Zeit rückt aber immer näher, wo auch der Fisch im Haushalte des Menschen zur vollen Geltung kommen muß, und so ist es mit Freuden zu begrüßen, wenn seitens der gesetzgebenden Faktoren unseres Vaterlandes immer neue und bessere Verordnungen zur Schonung und Hebung unserer Fischzucht erlassen werden. Über die neueste dieser Verordnungen möge sich der Leser oben auf Seite 187 Kenntnis verschaffen.

## 2. Familie. Plattfische (Seitenschwimmer), Pleuronectidi.

### Der Flunder oder Butt, *Platessa flesus* L.

[R 55—62, Br 10—11, B 5, A 1/38—45, S 48]

Abb. 21.

Von den wunderlichen Fischgestalten, welche das Meer in seinen geheimnisvollen Tiefen birgt, gelangt dieser Vertreter, der Flunder (Abb. 21), in einzelnen Exemplaren aus der Nordsee, wo er sehr gemein ist, in den Rhein, die Emse und Weser hinauf und so auch in unser Gebiet. In dem Rhein und seinen Nebenflüssen steigt er so weit, daß einmal in der Mosel bei Trier zwei Stück, ein anderes Mal im Main bei Klingenberg ein Exemplar gefangen worden sind. Am 8. April des Jahres 1888 erhielten wir einen Flunder, welchen der Amtmann Schrakamp zu Datteln in der Lippe gefangen hatte. Dieser Fisch hatte also den weiten Weg von der Nordsee den Rhein hinauf bis Wesel gemacht, war dort die Lippe aufwärts gestiegen und hatte bis zu seinem Fangplatze etwa 43 geographische Meilen zurückgelegt, eine gewiß nicht geringe Reiseleistung. Ferner sind am 31. Oktober 1884 vor Hanefenfähr bei Bingen in der Emse, woselbst die Fische wegen der vorhandenen großen Schleuse nicht weiter

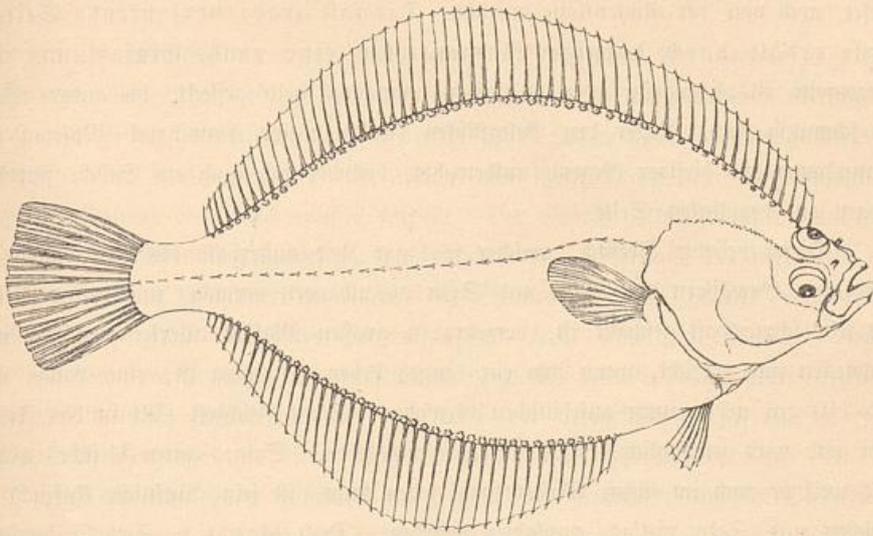


Abb. 21. Der Flunder, *Platessa flesus* L.

flußaufwärts gelangen können, zwei Flunder gefangen und auf den Fischmarkt zu Münster zum Verkauf gebracht worden, nachdem schon am 22. August 1883 von unserem Sektions-Direktor zwei solche Gäfte ebendasselbst angekauft worden waren. Übrigens kommt der „Weserbutt“, wie er dort heißt, bei Hameln in der Weser den ganzen Sommer hindurch vom April bis September vor.

Der seitlich überaus stark zusammengedrückte unsymmetrische Körper dieses Fisches hat beide Augen auf derselben Leibeseite; über diesen nahe zusammenstehenden Augen beginnt die Rückenflosse, wie bei allen Angehörigen seiner Familie. Es entsprechen demnach die beiden Seitenteile des Körpers bei dieser Fischgruppe dem Oben und Unten. Die nach oben gewandte Seite ist gefärbt, die untere farblos weißlich, zuweilen mit einigen Flecken bestanden. Die Rückenflosse und die Aftersflosse sind wie bei der vorigen Familie stets sehr lang, aber niemals geteilt. Die Gattung *Platessa* hat meistens die rechte Körperseite nach oben gefehrt, selten die linke; die beiden Augen stehen demnach vornehmlich auf der rechten Seite; und zwar in einer Höhe, das obere dicht vor dem unteren. Die in ein oder zwei Reihen stehenden Zähne sind nicht groß, auf der augenlosen Seite aber stärker gebaut als gegenüber. Pflugcharbein und Gaumenbein sind immer zahnlos. Die mit durchweg ungeteilten Strahlen versehene Rückenflosse beginnt über dem Auge. Bei unserem Flunder ist der Körper mit tiefliegenden, kleinen Rundscluppen und Dornwarzen versehen; der erste Strahl der Aftersflosse ist ein kurzer Dorn; der Schwanz wird weder von

dieser, noch von der Rückenflosse erreicht. Die fast grade verlaufende Seitenlinie erhält durch dornige Warzenreihen eine rauhe Einfassung. Die Augenseite ist olivengrün oder bräunlich, manchmal gelb gefleckt, die andere Seite ist schmutzig gelb. Unter den Belegstücken, welche unser Provinzial-Museum für Naturkunde aus hiesiger Gegend aufbewahrt, befindet sich auch ein Stück, mit den Augen auf der linken Seite.

Dieser beliebte Seefisch, welcher so lange Zeit außerhalb des Salzwassers in den süßen Gewässern der Flüsse und Seen auszudauern vermag, und dessen Fleisch als sehr schmackhaft geschätzt ist, verzehrt in großen Massen allerlei Gewürm und Schnecken und erreicht, wenn ihm ein langes Leben beschieden ist, eine Länge von 20—40 cm nebst einem ansehnlichen Gewichte. Seine Laichzeit fällt in das Frühjahr und wird gewöhnlich der Monat Mai angegeben. Seines guten Fleisches wegen und weil er auch im süßen Wasser wohl leben kann, ist seine künstliche Aufzucht in Teichen und Seen vielfach empfohlen worden. Doch schreibt v. Siebold hierüber folgendes: „Eine Hauptschwierigkeit dabei würde jedoch die sein, solchen Fischen stets die nötige Nahrung zukommen zu lassen, da die Flunder fast nur von Gewürm, Krebsstieren, Schnecken und Muscheln leben, welche von diesen Fischen in sehr großen Quantitäten verzehrt werden; ich wenigstens fand in Danzig den Darmkanal der Flundern von Anfang bis zu Ende mit Schneckengehäusen und Muschelscherben immer wie ausgestopft. Auf der andern Seite würden aber auch diese Fische durch ihre Lebensart im Stande sein, sich den Nachstellungen vieler unserer Raubfische, (des Hechtes, des Barsches, der Lachsforelle) zu entziehen, indem sie sich gern auf dem Grunde des Wassers aufhalten, und sich leicht mit ihrem flachen Körper im Schlamm und Sande verbergen können.“ Ob seitdem die künstliche Aufzucht der Flundern schon irgendwo von unseren Fischereivereinen oder Privatfischzüchtern in Angriff genommen, ist uns nicht bekannt geworden. Sollte es nicht der Fall sein, so wäre vielleicht doch der Versuch ein recht interessanter und lehrreicher.

Der Flunder, als ein zeitweise gar nicht geringfügiger Bestandteil unserer Küche- und Speisezettel, soll uns hier auch Veranlassung sein, an dieser Stelle etwas näher auf die im Volke bestehenden vielfach unrichtigen Ansichten über den Nährwert des Fischfleisches im Vergleiche zu dem Fleische der höheren Tiere belehrend und berichtigend einzugehen. Und da sieht man wohl bei allen Schichten der Bevölkerung in den Fischen ganz etwas anderes als Fleisch; und dennoch bestehen die Muskeln der Säugetiere, welche bekanntlich Fleisch genannt werden, und die Muskeln der Fische nahezu aus denselben Stoffen, namentlich wenn es sich um diejenigen Bestandteile handelt, welche den Nähr-

### Der Flunder oder Butt.

wert für den Menschen bedingen. Auch in der Beschaffenheit der Gewebe zeigt das Fleisch der Säugetiere, der Vögel und der Fische keine wesentlichen Unterschiede. Als Grund zu der herrschenden irrigen Ansicht ist die falsche Auffassung der Abstinenzvorschriften der Kirche zu betrachten, welche von ihren Angehörigen an bestimmten Tagen Enthaltung des Fleischgenusses fordert. Der Begriff „Fleisch“ wurde von den Theologen verschiedenartig ausgelegt; die maßgebendste Erklärung, der jetzt wohl die meisten Moralisten zustimmen, ist die vom hl. Thomas gegebene. „Unter dem Namen Fleisch verstehen wir alle Tiere, welche auf der Erde leben und atmen.“ Unter diese sind nach dem Compendium der Moralthologie des Jesuitenpaters Gury „Fische, Frösche, Schnecken, Schildkröten u. s. w. nicht mit inbegriffen.“ In älterer Zeit wurden auch Fischotter und Biber nicht als zum Fleisch gehörig betrachtet.

Was den eigentlichen Nährwert des Fischfleisches gegenüber dem der Säugetiere und Vögel anbelangt, so läßt sich aus den uns vorliegenden Analysen der Nachweis leicht erbringen, daß derselbe bei einigen Fischspeisen sogar noch höher ist, als bei dem Fleische von warmblütigen Tieren. Es enthält nämlich mageres

|                  |        |            |       |        |   |
|------------------|--------|------------|-------|--------|---|
| Ochsenfleisch    | 18 %   | Eiweiß und | 3,5 % | Fett,  |   |
| Kalbfleisch      | 15,3 % | „          | „     | 1,3 %  | „ |
| Hühnerfleisch    | 14,5 % | „          | „     | 9,0 %  | „ |
| Karpfen          | 13,6 % | „          | „     | 1,1 %  | „ |
| Hecht            | 15,6 % | „          | „     | 0,6 %  | „ |
| Lachs            | 13,1 % | „          | „     | 4,9 %  | „ |
| Hering, gesalzen | 17,5 % | „          | „     | 12,7 % | „ |
| Stöckfisch       | 31,5 % | „          | „     | 0,4 %  | „ |

Berücksichtigt man noch den Geldwert für Fisch- und Warmblüterfleisch, so ließe sich auch in dieser Hinsicht der Nachweis unschwer liefern, daß manche Fischkost bedeutend billiger ist, als irgend welche Fleischspeise.

