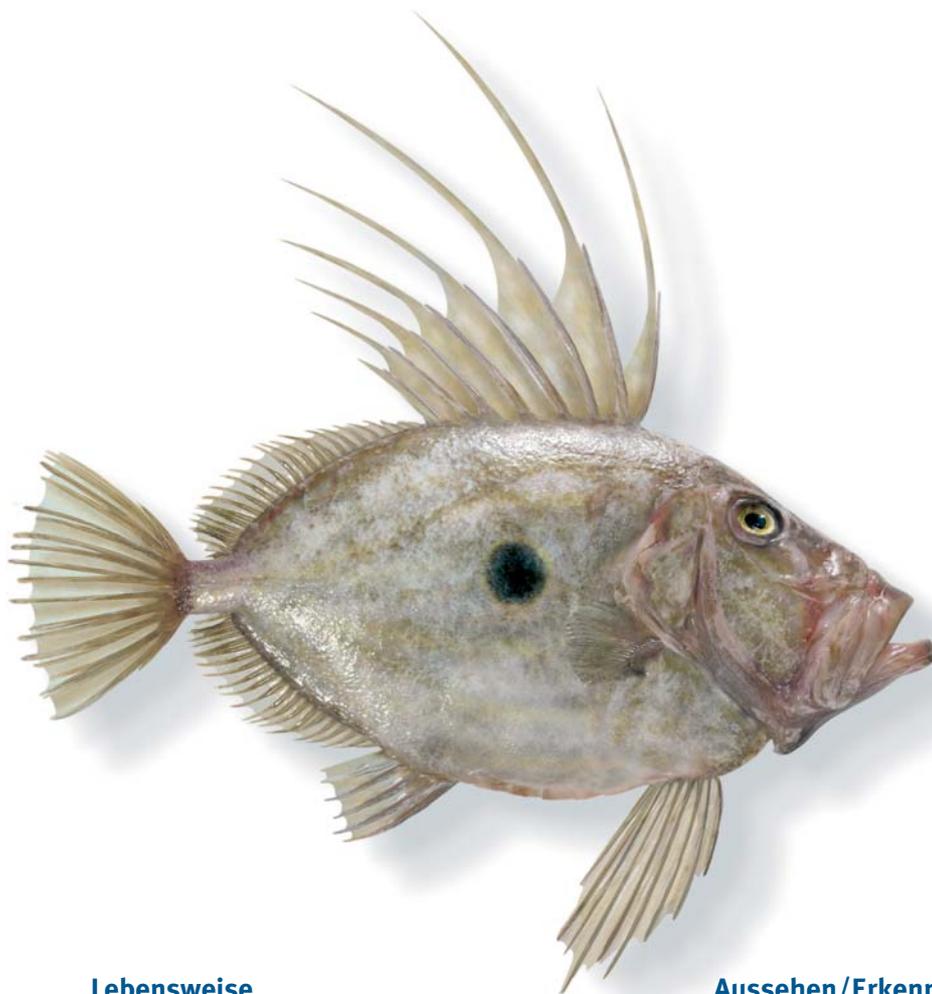


Petersfisch

- (Lat.) *Zeus faber*
- (D) Petersfisch,
Sankt Petersfisch,
Heringskönig
- (GB) John Dory, Peter-fish
- (F) Saint-pierre, Jean doré
- (E) Pez de San Pedro,
Gallo
- (I) Pesce San Pietro



Lebensweise

Petersfische leben vorwiegend im Mittelmeer und an der westafrikanischen Küste; verwandte Arten kommen in den tropischen und gemäßigten Zonen aller übrigen Ozeane vor. Sie leben in kleinen Gruppen pelagisch (d.h. im freien Wasser schwimmend) oder in Bodennähe. Meistens werden sie in der Nähe der Küsten in bis zu 200 Metern Tiefe angetroffen. Der Petersfisch bewegt sich nur langsam, da er kaum seine Brustflossen benutzt, sich vielmehr durch Vibrieren der hinteren Rücken- und der Afterflosse vorwärts schiebt. Dabei legt er sich oft wie eine – ihm sehr ähnlich sehende – Scholle auf die Seite, besonders wenn er in Strandnähe kleinen Plattfischen nachstellt.

Hauptsächlich ernährt er sich jedoch von Tintenfischen und kleinen Schwarmfischen. Im Westatlantik folgt er Heringschwärmen (daher auch der Name Heringskönig), wo er reichlich Beute findet. Er jagt so sachte, dass seine Opfer arglos bleiben. Petersfische verzehren keine Beute, die sich nicht bewegt; kommt dennoch einmal ein toter Fisch ins Maul, wird er wieder „ausgespuckt“.

Im Mittelmeer hat der Petersfisch im Frühjahr Laichzeit, weiter nördlich erst im Sommer. Die Zahl der pro Fisch abgelegten Eier, ihre Größe und Schlupfdauer sind bisher nicht bekannt. Unbekannt ist auch, wie alt Petersfische werden können. Sie erreichen eine Länge von über einem halben Meter und können bis zu 8 Kilogramm wiegen.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Charakteristisch für den Petersfisch ist sein diskusförmiger, seitlich abgeplatteter Körper – er sieht aus wie ein Plattfisch, der aufrecht schwimmt, allerdings ohne die für die Plattfische typische helle Unterseite. Weitere Kennzeichen sind Stachelschuppen – und Buckelreihen an Rücken- und Afterflossen, ein schräg nach oben gerichtetes Maul, dessen Unterkiefer weit nach vorn gestreckt werden kann. Die erste Rückenflosse hat fahnenartig verlängerte Flossenhäute, die zurückgelegt bis zur Schwanzflosse reichen.

Auf den Flanken des diskusartigen Körpers befindet sich ein runder, schwarzer, gelb umrandeter Fleck. Der Legende nach sind dies die Spuren der Fingerabdrücke des Apostels Petrus, der diesem Fisch einst ein Goldstück aus dem Maul gezogen haben soll, um die Steuern für sich und Jesus zu zahlen. Das gab dem Petersfisch den Namen, der sich in vielen Sprachen durchgesetzt hat. Die übrige Färbung des Fisches ist grau bis gelblich-braun mit undeutlichen gelben bis orangefarbenen Linien. Seine Schuppen sind sehr klein und die Haut ist lederartig.

Übrigens ist der Petersfisch nicht zu verwechseln mit dem „Neuseeländischen Petersfisch“ auch als „Black Dory“ (lat. *Alloctytus* spp.) oder „Oreo Dory“ (lat. *Pseudocytus maculatus*) bekannt. Diese Fischarten haben ein ähnliches Aussehen und werden häufig fälschlicherweise als „Petersfisch“ angeboten. Ihr Fleisch hat jedoch eine geringere Qualität.

Petersfisch

Herkunft

Hauptlebensräume der Petersfische sind der Ostatlantik von Südafrika bis Norwegen, Mittelmeer und Schwarzes Meer sowie die Gewässer um Neuseeland, Australien und Japan.

Fangmethoden

Erbeutet werden Petersfische überwiegend als Beifang der Schleppnetz- und Leinenfischerei. Die Ausbeute ist daher vergleichsweise gering. Hinzu kommt, dass Petersfische nicht zu den typischen, sogenannten „Konsumfischen“ gehören.

Wirtschaftliche Bedeutung

Dementsprechend gering ist die wirtschaftliche Bedeutung des Petersfisches. Aber wegen der hochgeschätzten Qualität seines Fleisches erzielt er hohe Kilogrammpreise. Der große Kopf des Fisches und die Flossen machen allerdings etwa 60 Prozent des Fisches aus. Ein 1 Kilogramm wiegender Petersfisch ergibt also einen essbaren Anteil von nur 400 Gramm.

Das Fleisch ist sehr weiß, äußerst wohlschmeckend und von relativ fester Konsistenz. Geschmacklich und qualitativ stellen Fischexperten den Petersfisch auf die gleiche Stufe wie Steinbutt und Seezunge.

Produktarten

- frisch als ganzer Fisch
- tiefgefroren als Filet



Frisch



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

- Pochieren
- In Folie garen
- Braten
- Grillen



Pochieren



Braten



Dünsten in Folie



Grillen

Nährwerte und Energie von 100 g Petersfisch

(verzehrbarer Anteil, Schwankungsbreite)

Grundzusammensetzung:

Wasser	78,0 g
Eiweiß	19,0 g
Fett	1,4 g
davon Omega-3-Fettsäuren	0,5 mg

Energie:

Kilojoule	372
Kilokalorien	89