



Eishai

Dorsch, Hering, Seelachs:

Die sind bekannt, die gehen tausendfach an unsere Köder. Aber es gibt eine ganze Reihe von Fischen, die in Nordeuropa heimisch sind, die aber nur selten ein Angler zu Gesicht bekommt. Dieses Mal stellen wir vor: **den Eishai**

VON MICHAEL JANKE

Der Eishai, auch Grönlandhai genannt (lat. *Somniosus microcephalus*), lebt meist in Arktischen Gewässern in Tiefen bis zu 600 Metern. Der lateinische Name bedeutet, direkt übersetzt, „Kleinköpfiger Schlä-

fer“. Schläfer rührt daher, dass die Tiere in sehr kaltem Wasser leben und aus diesem Grund ziemlich träge sind.

Eishaie gehören zu den unechten Dornhaien. Sie tragen keine Dornen an ihren Rückenflossen und sind meist bräunlich gefärbt. Ihre Maximallänge beträgt über 7 (!) Meter. Sie verfügen über eine ausgezeichneten Geruchssinn, den sie bei der Nahrungssuche auch brauchen. Grönlandhaie sind nämlich meistens blind, da sich auf den Augen parasitische Ruderfußkrebse ansiedeln. Durch diese wird die Hornhaut zerstört. Grönlandhaie gebären lebende Junge, die zwischen 40 und 70 Zentimeter lang sind. Sie wachsen extrem langsam. In den 1950er Jahren wurde ein 2,62 Meter langer Hai markiert und wieder freigelassen. Als er nach 16 Jahren wiedergefangen wurde, hatte er eine Länge von 2,70 Meter, war also nur

0,5 Zentimeter pro Jahr gewachsen. Hieraus lässt sich ableiten, dass große Eishaie mehrere hundert Jahre auf dem Buckel haben müssen.

Neuere Forschungen haben ergeben, dass die Beute der Grönlandhaie zu einem großen Teil aus Robben besteht. Man vermutet, dass sie sich unterm Eis in der Nähe der Atemlöcher von Ringelrobben aufhalten und diese dann beim Luftholen überwältigen. Sie kommen in Tiefen von bis zu 2.200 Metern vor und fressen dort unter anderem an Walkadavern rum, die im kalten Wasser jahrelang am Meeresgrund liegen, bis sie letztendlich ganz zersetzt sind. Das Nahrungsspektrum besteht außerdem aus (gestorbenen) Seevögeln sowie Seeigeln, Quallen und verschiedenen Fischarten, vor allem Rochen.

Eskimos haben früher aus der Haut Stiefel gefertigt, und Teile der Unterkiefer mit den scharfen Zähnen haben sie zum Haarschneiden verwendet.

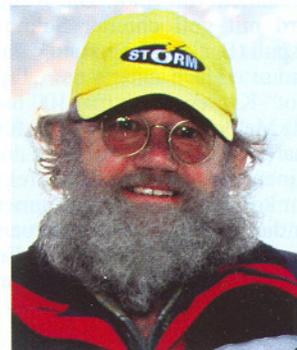
Lecker? Eher nicht

Eishaie gelten als ungenießbar, da sie große Mengen Giftstoffe aus ihrem Verdauungssystem in der Muskulatur einlagern, und haben daher keine fischereiliche Bedeutung. Mit Ausnahme von Island, wo diese Haie eine Delikatesse darstellen. Das ist nichts für mitteleuropäische Gaumen, denn es stinkt gewaltig, wenn die Isländer die erlegte Beute vergammeln lassen. Das tun sie deshalb, weil beim Fäulnisprozess auch die Gifte zersetzt werden. Die Fische werden im Freien aufgehängt und wochenlang nicht angerührt. Das stinkt so infernalisch, dass sich nicht einmal Fliegen an das Fleisch wagen. Danach schneidet man Fleischstücke heraus und lässt diese nochmals weitergam-

eln. Früher wurden sie dazu für mehrere Monate eingegraben. Heute lässt man die Teile für weitere vier Monate an der Luft trocknen, danach sind sie bereit zum Verzehr. Guten Appetit! Die Eishai-Leber, die bis zu 300 Kilo wiegen kann, wurde übrigens früher zur Tranherstellung verwendet.

Zur Person

Unser Autor, Michael Janke, KUTTER&KÜSTE-Mitarbeiter der ersten Stunde, arbeitet seit über 30 Jahren in der Meeresbiologischen Anstalt auf Helgoland und lebt ganzjährig auf der Nordseeinsel. Der leidenschaftliche Meeresangler kennt



sich bestens mit (fast) allem Getier der Meere – besonders der nördlichen – aus und arbeitet unter anderem am Hummeraufzuchtprogramm auf Deutschlands einziger Hochseeinsel. Michael Janke fährt am liebsten in der warmen Jahreszeit mit seinem Stahlschiff „Raja“ zum Hundshaiangeln auf die Nordsee oder reist, mit der Angelrute in der Hand, um den gesamten Globus, immer auf der Suche nach neuen anglerischen Herausforderungen.

Foto: CWSJ; Illu.: Rainer Jahnke



Foto: Rainer Korn

In vergangenen Tagen wurden von Anglern häufiger Eishaie gefangen (Foto). Heute sind es Schweden, die im Trondheimfjord gezielt auf die Riesen der Tiefsee gehen

Kleine und mittlere Eishaie werden außerbords abgehakt und zurückgesetzt, da sie sich an Bord durch ihr Gewicht selbst erdrücken würden. Nur rekordverdächtige Fische werden mitgenommen und Forschern zu wissenschaftlichen Zwecken überlassen