



Michael Janke

Alter: 58 **Wohnort:** Helgoland

Beruf: biologisch-chemisch-technischer Assistent

Hobbys: Angeln, Boot fahren, Angelreisen weltweit

Bezug zu Rute & Rolle: freier Mitarbeiter, Kumpel und Autor, seit 21 Jahren mit im Boot von Rute & Rolle

17.17 Uhr ab Nordosthafen

Michael Janke von der Biologischen Anstalt Helgoland (AWI) ist Fachmann für die Bestimmung von Meeresfischen und die Aufzucht von Hummern. Wenn um 17 Uhr der Feierabend ruft, geht's vom Labor direkt zum Hafen. Punkt 17.17 Uhr geht's los. Dann startet er mit seiner „Raja“ vom Nordosthafen aus ins Revier rund um Helgoland – und das 250 Tage im Jahr.

Die leidigen Fisch-Synonyme

Es war irgendwann Anfang der 90er Jahre. Ich hatte Besuch von einer Freundin, die auf dem Festland lebt. „Lass' uns mal ins Restaurant gehen, frischen Fisch essen“, schlug sie vor. „Frischen Fisch? Im Restaurant? Wovon träumst Du nachts? Ich habe noch selbst geangelten Dorsch im Kühlschrank, den kann ich uns in die Pfanne hauen.“ „Ich möchte aber sooo gerne ins Restaurant“, säuselte sie. Eine halbe Stunde später saßen wir dann auch schon im Gasthaus, obwohl draußen bestes Angel-

Fotos: privat, Eimar Elfers (3)

wetter herrschte, grrrrr. Der Inhaber kam an den Tisch, beugte sich zu mir herunter und erklärte stolz, dass er gerade hervorragenden Butterfisch hereinbekommen habe. „Butterfisch? Wie jetzt? 50 Stück aus der Fritteuse oder wie muss ich mir das vorstellen?“ „Nein, das sind große Fische, die in den Tiefen des Atlantiks gefangen werden“, belehrte er mich. „Aha, so ist das also...“ Die mir bekannten Butterfische (*Pholis gunellus*) werden nämlich maximal 25 Zentimeter lang, sind extrem schlank und leben im Flachwasser. Wir einigten uns dann lieber doch darauf, es mit einer Nordsee-Seezunge zu versuchen. Am folgenden Tag machte ich mich erst mal ans Recherchieren, was gar nicht so einfach war. An Suchmaschinen im Internet war zu der Zeit noch nicht mal im Entferntesten zu denken. Ich fand schließlich heraus, dass es sich um *Lepidocybium flavobrunneum* handelte, dessen englische Bezeichnung „Oilfish“ lautet. Die Art lebt unterhalb von hundert Metern Wassertiefe, wird über zwei Meter lang und geht meist als Beifang an die Langleinen der Tun- oder Schwertfischfänger. Ok, ich hatte verstanden. Offenbar ließ sich ein Butterfisch besser vermarkten als ein Ölfisch.

Verwirrende Handelsbezeichnungen

Den Conger als Meer-aal zu bezeichnen, ist voll in Ordnung. Einen geräucher-ten Dornhai aber als Seeaal zu handeln, kann schon mal zu Verwechslungen führen.

Auch Limande verkauft sich offenbar besser als Rotzunge (*Microstomus kitt*), wie dieser Plattfisch offiziell bezeichnet wird, obwohl der Gattungsname Limanda eigentlich der Kliesche zuzuordnen ist. Und wer will schon einen Köhler, wenn er die selbe Fischart auch als Seelachs bekommen kann? Die allerdings nicht besonders viel mit dem Lachs *Salmo salar* zu tun hat...

**MEHR VON
MICHAEL JANKE HIER:**

norwegen-angelfreunde.de

**Reiseberichte, Gerätetipps,
Sicherheit auf dem Meer
Hüttdatenbank**

Ein Forum für alles rund um Norwegen

Bei Fischprodukten verhält es sich nicht wesentlich anders: Gesalzener, schwarz eingefärbter Seehasenrogen klingt natürlich nicht so appetitlich wie Deutscher Kaviar. Ähnlich wie Schillerlocken, die als geräucherte Dornhaibauchlappen sicherlich eher in den Kühltheken liegen bleiben. Die Auflistung solcher Handelsbezeichnungen ließe sich natürlich noch weiterführen, ich möchte hier jedoch niemanden langweilen. Einer muss aber noch unbedingt sein, nämlich mein absoluter Favorit: Wie wird ein kopfloser, enthäuteter Seeteufel auch genannt? Richtig: Forellenstör! Was kann man tun?



Aus dem **Seeteufel** wird später ein **Forellenstör**