

Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:
Πληροφορίες για το περιβάλλον για ταξιδιώτες στην Κρήτη:

Mittelmeer: **Drachenkopf (Scorpaenidae), ein Fisch zum Fürchten**

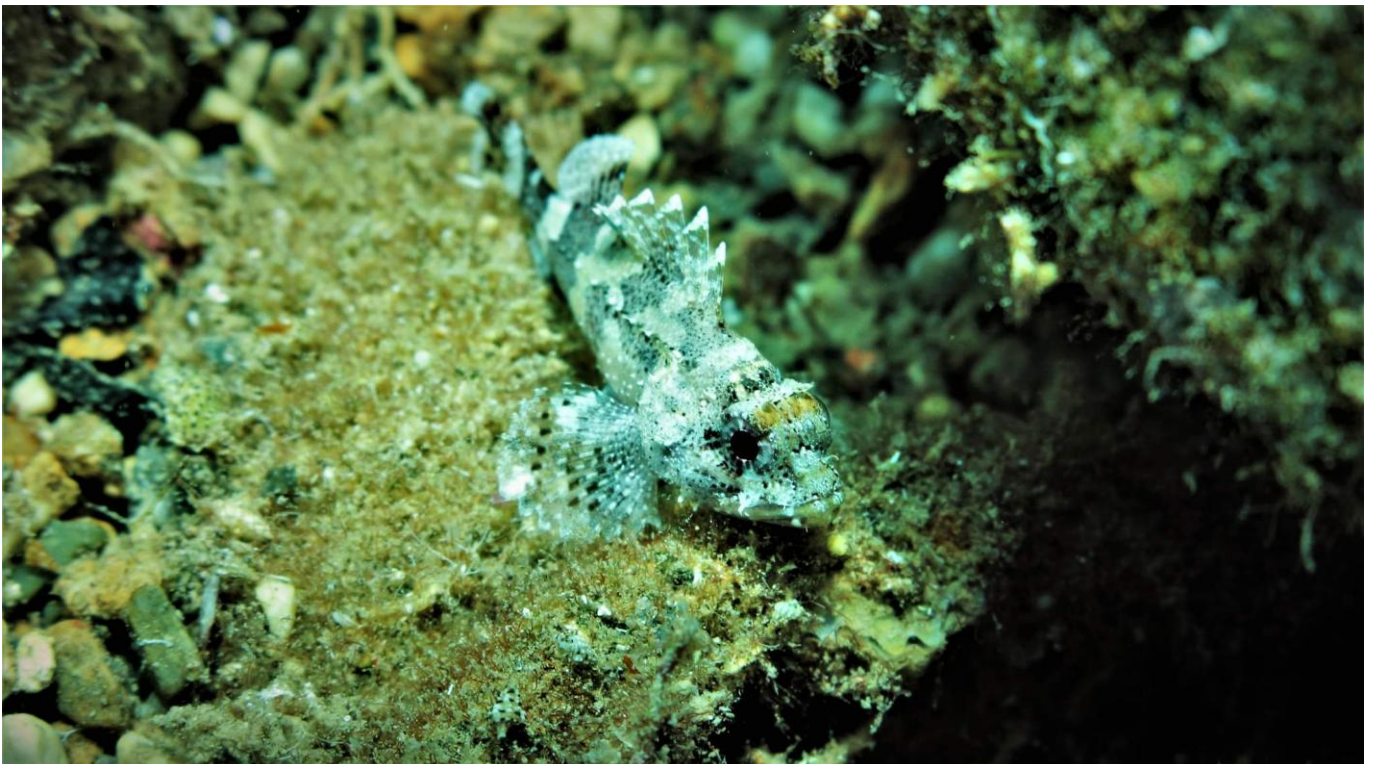
Der Drachenkopf ist ein träger Bodenfisch des Mittelmeeres und des nordöstlichen Atlantik. Er gehört der Familie der Drachenköpfe und der Unterordnung der Drachenkopfverwandten an.

Nicht nur seine Erscheinung ist furchteinflößend. Beim Umgang mit Drachenkopf ist Vorsicht geboten, um sich nicht zu stechen. Aber hinter der abstoßenden Schale verbirgt sich ein hochinteressanter Fisch und eine echte Delikatesse!





Der Drachenkopf kommt im **Mittelmeer**, im nordöstlichen Atlantik vom Senegal bis zu den Britischen Inseln vor. Am häufigsten trifft man ihn auf felsigen, algenbedeckten Gründen an. Gelegentlich findet man den Drachenkopf aber auch auf Sandboden in 20 bis 500 Metern Tiefe. Der Fisch verharrt meist bewegungslos am Grund, wo er gut getarnt auf Beute lauert. Nur wenn er aufgestört wird, schwimmt er davon und sucht eilig ein neues Versteck.





Bei der Rückenflosse als auch bei der Afterflosse sind einige Strahlen zu Giftstacheln ausgebildet, die er bei Gefahr aufstellt. Das Gift kann auch für Menschen tödlich sein. Es verursacht sofort sehr heftige Schmerzen, die lange anhalten können. Noch nach Monaten können anfallartige Schmerzen und Kreislaufzusammenbrüche erfolgen.

Das Serum gegen Steinfisch-Gift kann verwendet werden, es wird jedoch nur in Australien hergestellt und ist wegen geringer Haltbarkeit in Europa schwierig zu beschaffen. Da das Gift hitzeempfindlich ist, kann als Sofortmaßnahme mit ca. 50°C heißem Wasser oder einer heißen Kompresse die Stelle behandelt werden. Diese Methode ist aber umstritten, da zu der Vergiftung noch eine Verbrühung durch zu heißes Wasser hinzu kommen kann.

Die meist rötlich-braune Färbung ist je nach Lebensraum sehr unterschiedlich. Der Fisch häutet sich in regelmäßigen Abständen – oft mehrmals im Monat.

Der Drachenkopf ist ein guter Speisefisch. Große Exemplare werden im Ganzen gedünstet oder im Ofen gebraten. Vor dem Anrichten ist seine feste, ledrige Haut zu entfernen. Der Drachenkopf bekommt nach der Zubereitung eine dekorative rote Farbe und hat ein relativ weiches Fleisch.



Fotos: *Peter Passlack*

Das Merkblatt **Tiere** wurde von *U. Kluge* bearbeitet.

[impr.:uk16/2023eh]