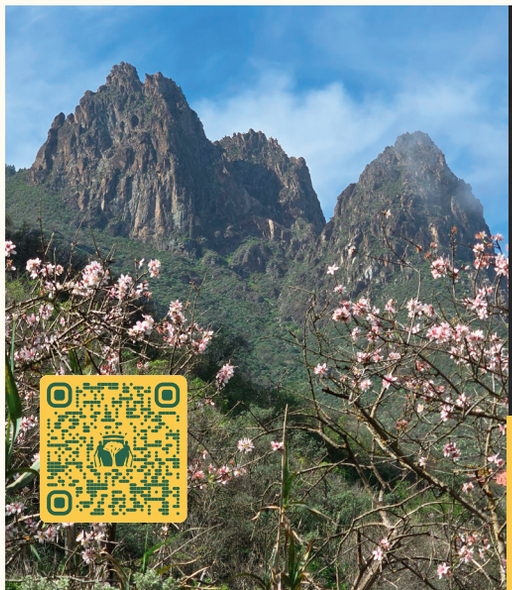
SAISONKALENDER DER MEERESPRODUKTE AUS GRAN CANARIA

MEERESPRODUKTE (GRAN CANARIA)

Bei jeder Art: Kräftige Farbe = maximale Fänge; helle Farbe = mittlere Fänge; R = Hauptlaichzeit (Rogen tragende Weibchen)
Empfohlene Mindestgröße für den Verzehr: Gesamtlänge (TL), Gesamtgewicht (GW)

Deutscher Name	Wissenschaftlicher Name	Empfohlene Größe	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
OZEANISCHE PELAGISCHE FISCHE: fettreicher Fisch („Blaufisch“). Angelfang														
Bonito	*Sarda sarda*	40 cm					R	R	R					
Bauchstreifiger Bonito	*Katsuwonus pelamis*	50 cm										R	R	R
Weißer Thunfisch	*Thunnus alalunga*	93 cm					R	R	R	R				
Gelbflossenthunfisch	*Thunnus albacares*	100 cm / 3,5 kg							R	R	R			
Großaugenthunfisch	*Thunnus obesus*	100 cm / 3,5 kg				R	R	R	R	R	R			
Roter Thunfisch	*Thunnus thynnus*	115 cm / 30 kg						R						
KÜSTENNAHE PELAGISCHE FISCHE: fettreicher Fisch („Blaufisch“). Ringwade														
Anchovis	*Engraulis encrasicolus*	10,5 cm						R	R	R				
Sardine	*Sardina pilchardus*	11 cm				R	R	R	R	R	R	R	R	R
Sardinelle	*Sardinella aurita*	15 cm				R	R	R				R	R	
Blaue Bastardmakrele	*Trachurus picturatus*	15 cm	R	R	R								R	R
Mittelmeermakrelee	*Scomber colias*	20 cm	R	R	R								R	R
DEMERSALE FISCHE: halbfetter („grüner“) oder magerer („weißer“) Fisch. Reuse, Stellnetz und Angelfang														
Papageifisch	*Sparisoma cretense*	22 cm						R	R	R	R	R		
Streifenbrasse	*Spondyliosoma cantharus*	23 cm	R	R	R	R							R	R
Gewöhnliche Rotbrasse	*Pagrus pagrus*	33 cm		R	R									
Dickkopfzahnbrasse	*Dentex gibbosus*	35 cm				R	R	R	R	R	R			
Südlicher Kaiserbarsch	*Beryx splendens*	35 cm							R	R	R			
Zahnmakrele	*Pseudocaranx dentex*	45 cm	R	R										R
Mittelmeermuräne	*Muraena helena*	76 cm	R	R	R	R	R	R	R					
Bernsteinfisch	*Seriola dumerili*	80 cm												
Congeraal	*Conger conger*	105 cm												
WIRBELLOSE: magere („weiße“) Meeresfrüchte. Reuse														
Gemeiner Krake	*Octopus vulgaris*	1,2 kg			R	R						R		

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Gobierno de Canarias Consejería de Turismo y Empleo
Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria
Fundación Universitaria de Las Palmas
ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria | Aula Cultural de Ciencia y Gastronomía







Saisonkalender der Lebensmittel zum Verzehr in

VALSEQUILLO DE GC

SAISONKALENDER DER LEBENSMITTEL ZUM VERZEHR IN VALSEQUILLO (GRAN CANARIA)

Die nach Anbaufläche wichtigsten Kulturen in Valsequillo de Gran Canaria werden hervorgehoben

Deutscher Name	Spanischer Name	Wissenschaftlicher Name	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Landwirtschaftliche Erzeugnisse														
Ackerbohne	Haba	*Vicia faba*												
Apfel	Manzana	*Malus domestica*												
Aprikose	Albaricoque	*Prunus armeniaca*												
Aubergine	Berenjena	*Solanum melongena*												
Avocado	Aguacate	*Persea americana*												
Birne	Pera	*Pyrus communis*												
Blumenkohl	Coliflor	*Brassica oleracea* v. *botrytis*												
Brunnenkresse	Berro	*Nasturtium officinale*												
Erdbeere	Fresa	*Fragaria* × *ananassa*												
Erbse	Arveja	*Pisum sativum*												
Feige	Breva - Higo	*Ficus carica*												
Gartenbohne	Judía	*Phaseolus* spp.												
Granatapfel	Granada	*Punica granatum*												
Grünkohl	Colino	*Brassica oleracea* v. *acephala*												
Guave	Guayabo	*Psidium* spp.												
Himbeere	Frambuesa	*Rubus idaeus*												
Kaki	Caqui o Kaki	*Diospyros kaki*												
Kaktusfeige	Tuno	*Opuntia ficus-indica*												
Kartoffel	Papa	*Solanum tuberosum*												
Kopfkohl/Rotkohl	Col cerrada/Col roja	*Brassica oleracea* v. *capitata*												
Lauch / Porree	Puerro	*Allium ampeloprasum* v. *porrum*												
Maiskolben	Piña de millo	*Zea mays*												
Mandarine	Mandarina	*Citrus reticulata*												
Mandel	Almendra	*Prunus dulcis*												
Mango	Mango/a	*Mangifera indica*												
Mangold	Acelga	*Beta vulgaris* var. *cicla*												
Melone	Melón/Sandía	*Cucumis melo/Citrullus lanatus*												
Mispel	Níspero	*Eriobotrya japonica*												
Olive	Aceituna	*Olea europaea*												
Orange	Naranja	*Citrus aurantium*												
Papaya	Papaya	*Carica papaya*												
Paprika	Pimientos	*Capsicum annuum*												
Passionsfrucht	Maracuyá-Parchita	*Passiflora edulis*												
Pfirsich und ähnliches	Melocotón y otros	*Prunus persica*												
Pflaume	Ciruela	*Prunus domestica*												
Rote Beete	Remolacha	*Beta vulgaris*												
Rote Kaktusfeige	Tuno indio	*Opuntia dillenii*												
Salat	Lechuga	*Lactuca sativa*												
Sellerie	Apio	*Apium graveolens*												
Süßkartoffel	Batata	*Ipomoea batatas*												
Tafeltraube	Uva (de mesa)	*Vitis vinifera*												
Tomate	Tomate	*Solanum lycopersicum*												
Weiße Bohne	Habichuela	*Phaseolus vulgaris*												
Zitrone	Limón	*Citrus x limon*												
Zucchini/Kürbis	Calabacín/Calabazas	*Cucurbita pepo/Cucurbita* spp.												
Zwiebel	Cebolla	*Allium cepa*												
Produkte der Viehhaltung und Imkerei														
Ziegenfleisch/Zicklein	Cabra/Baifo	*Capra hircus*												
Schwein	Cochino	*Sus scrofa domesticus*												
Lamm	Cordero	*Ovis aries*												
Rind- und Kalbfleisch	Vaca-Ternera	*Bos taurus*												
Huhn-Hühnchen/Eier	Pollo-Gallina/Huevos	*Gallus gallus domesticus*												
Käse	Quesos	*Capra hircus* (hauptsächlich)												
Honigsorten	Mieles	*Apis mellifera*												

Produktionszyklen, die den jährlichen klimatischen Bedingungen unterliegen

Autor: José A. González, pepe.solea@ulpgc.es