

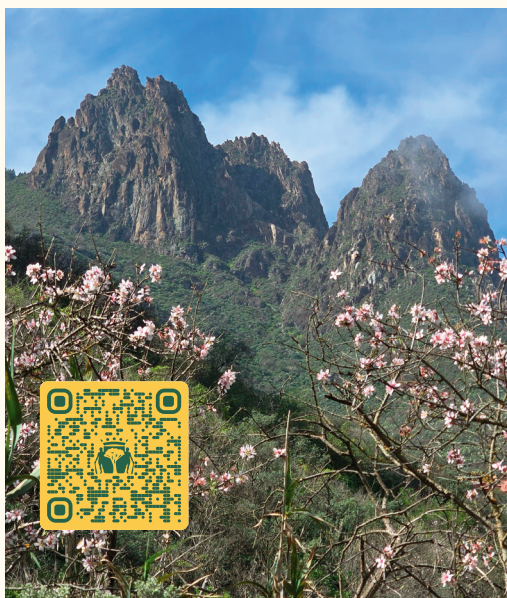
# SAISONKALENDER DER MEERESPRODUKTE AUS GRAN CANARIA

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



Saisonkalender der Lebensmittel zum Verzehr in  
**VALSEQUILLO DE GC**

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

Produktionszyklen, die den jährlichen klimatischen Bedingungen unterliegen

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