Hummer

homarus

Kategorie

Meeresfrüchte, Krustentiere

Beschreibung



homarus americanus

Die Hummer (Homarus) sind eine meeresbewohnende Gattung der Zehnfußkrebse (Decapoda) aus der Familie der Hummerartigen (Nephropidae). Sie umfasst heute die zwei Arten Amerikanischer Hummer und Europäischer Hummer.
Ausgewachsene Hummer haben üblicherweise Körperlängen zwischen 30 und 64 Zentimeter und ein Gewicht von etwa 1 bis 6 Kilogramm. Das Wachstum eines Hummers kulminiert nicht, verlangsamt sich aber mit zunehmendem Alter.Adulte
Männchen sind meist größer als adulte Weibchen. Die Scheren der Männchen sind proportional zur Körperlänge größer, beim Weibchen ist das Abdomen breiter. Zusätzlich ist bei Männchen das erste Paar der Schwimmbeine (Pleopoden) verhärtet, während bei weiblichen Hummern diese weich und biegsam sind.
Die beiden Hummerarten haben im Vergleich zu anderen Arten der Hummerartigen ein sehr glattes Exoskelett.
Hummer leben in den Bereichen der Meeresküsten in Tiefen von bis zu 480 Meter Tiefe, sind aber meist in Tiefen von 4 bis 50 Meter anzutreffen, wo sie festen Meeresboden oder Felsen bevorzugen. Der besiedelte Temperaturbereich des Lebensraums reicht von 5 bis 20 °C, wobei Extremtemperaturen von 1 °C und 35 °C kurzzeitig toleriert werden können.
Hummer leben einzeln in Höhlen oder Spalten, die sie nachts zum Fressen verlassen. Die Ernährung besteht aus Wirbellosen wie kleinen Krebsen, Mollusken, Seeigeln, Seesternen und Vielborstern. Kannibalismus kann in Aquarien bei dichten Populationen auftreten, ist in der Natur aber selten.

Nährwerte von Hummer pro 100 g

Kalorien	81
Eiweiß	16 g
Fett	1,9 g
Kohlenhydrate	0 g
Ballaststoffe	0 g

Herkunft

Der Amerikanische Hummer ist in den Gewässern vor der nordamerikanischen Ostküste von der kanadischen Provinz Labrador im Norden bis zum US-Bundesstaat North Carolina im Süden heimisch. Als Neozoon ist diese Art seit 1999 an der Nordseeküste Schwedens, Dänemarks und Norwegens bekannt. Es wird vermutet, dass diese Tiere dort von Menschen eingebürgert wurden.
Der Europäische Hummer hat sein Verbreitungsgebiet im Schelf der europäischen Atlantikküste,

© 2026 coquina.de

in der Nordsee, im Mittelmeer und im westlichen Schwarzen Meer. Es reicht von den Lofoten im Norden bis Marokko im Süden, den Azoren im Westen und Israel im Osten, in der Ostsee ist er nicht heimisch.

Aroma

Das wohlschmeckende und feste Fleisch des Hummers ist eine Delikatesse. Am schmackhaftesten sollen die Tiere in der Zeit des Panzerwechsels sein, da sie dann besonders fleischig sind. Hummer schmeckt angenehm nach Meer und ein bisschen wie Garnelen oder Languste, allerdings mit einer ganz eigenen Note und noch delikater.

Verwendung

Hummer als Lebensmittel sind eine bekannte Delikatesse und werden reguliert befischt. In der Regel geschieht dies mit Fallen, den sogenannten Hummerkörben, in die die Tiere zwar hinein gelangen können, konstruktionsbedingt jedoch nicht wieder hinaus.

Nach dem Fang werden den Hummern die Scheren zusammengebunden, um Kannibalismus vorzubeugen. Anschließend werden sie in kleinen Styroporbehältern zum Verbraucher transportiert.

Von den vielen möglichen Zubereitungsarten seien zwei erwähnt, die bei französischsprachigen Speisekarten Anlass zur Verwechslung geben können. Bei beiden Arten erfolgt die Tötung wie oben beschrieben durch Eintauchen in sprudelnd kochendes Wasser.

- Homard à l’armoricaine (Hummer auf bretonische Art)

Die oder der Hummer wird nach dem Kochen zerteilt, angebraten, flambiert, mit Tomatenstücken und Gewürzen gedünstet und verzehrfertig serviert.

- Homard à l’américaine (Hummer nach amerikanischer Art)

Nach dem Zerteilen in Längsrichtung wird der Hummer nicht ausgelöst und mit wenig Tomatenmark und Gewürzen gekocht. Die Alkoholika dienen zum Ablöschen.

Einkauf / Aufbewahrung

Beim Einkauf von lebenden Hummern ist, wie bei allen anderen lebend gehandelten Meerestieren, Frische ein wichtiges Kaufkriterium. Frische gefangene Hummer sind noch sehr aktiv und zappeln, wenn man ein paar mal fest mit dem Fingerspitzen längs über den Rückenpanzer streicht. Achten Sie beim Kauf von lebenden Hummern darauf, dass alle Gliedmaß keine Transportschäden wie gebrochene Beine oder geknickte Antennen haben. Zudem sollten Hummer und Krebstiere im Allgemeinen kein Schaum vor den Mundwerkzeugen haben. Dies deutet auf akute Atemnot der Tiere hin. Atemnot haben die Tiere meist weil sie zu lange außerhalb eines Salzwasserbeckens gelagert wurden, oder das Beckenwasser enthält nicht ausreichend Sauerstoff für die Tiere.

Lebende Hummer können gekocht und dann sofort im Ganzen eingefroren werden, geschältes Fleisch kann gekocht werden, rohe Schwänze können ebenfalls eingefroren werden. Ein neues Verfahren der Druckextraktion ermöglicht die Gewinnung von rohem, geschältem Fleisch, das anschließend auch eingefroren werden kann. Bereits vom Händler gekochter Hummer darf etwa 1 Tag im Kühlschrank liegen.

Am besten kaufen Sie Hummer während der Hauptfangzeiten im Frühling und im frühen Herbst. Wenn die Tiere zu lange in Aquarien leben, kann es passieren, dass sie an Gewicht verlieren.

Geschichte

Noch im 18. Jahrhundert galt Hummer keineswegs als Luxus und Privileg von gut Betuchten. In Nordamerika zum Beispiel war das Krustentier so alltäglich, dass Dienstboten wohlhabender Häuser sich von ihren Herrschaften zusichern ließen, es solle höchstens drei Mal pro Woche Hummer geben.

© 2026 coquina.de