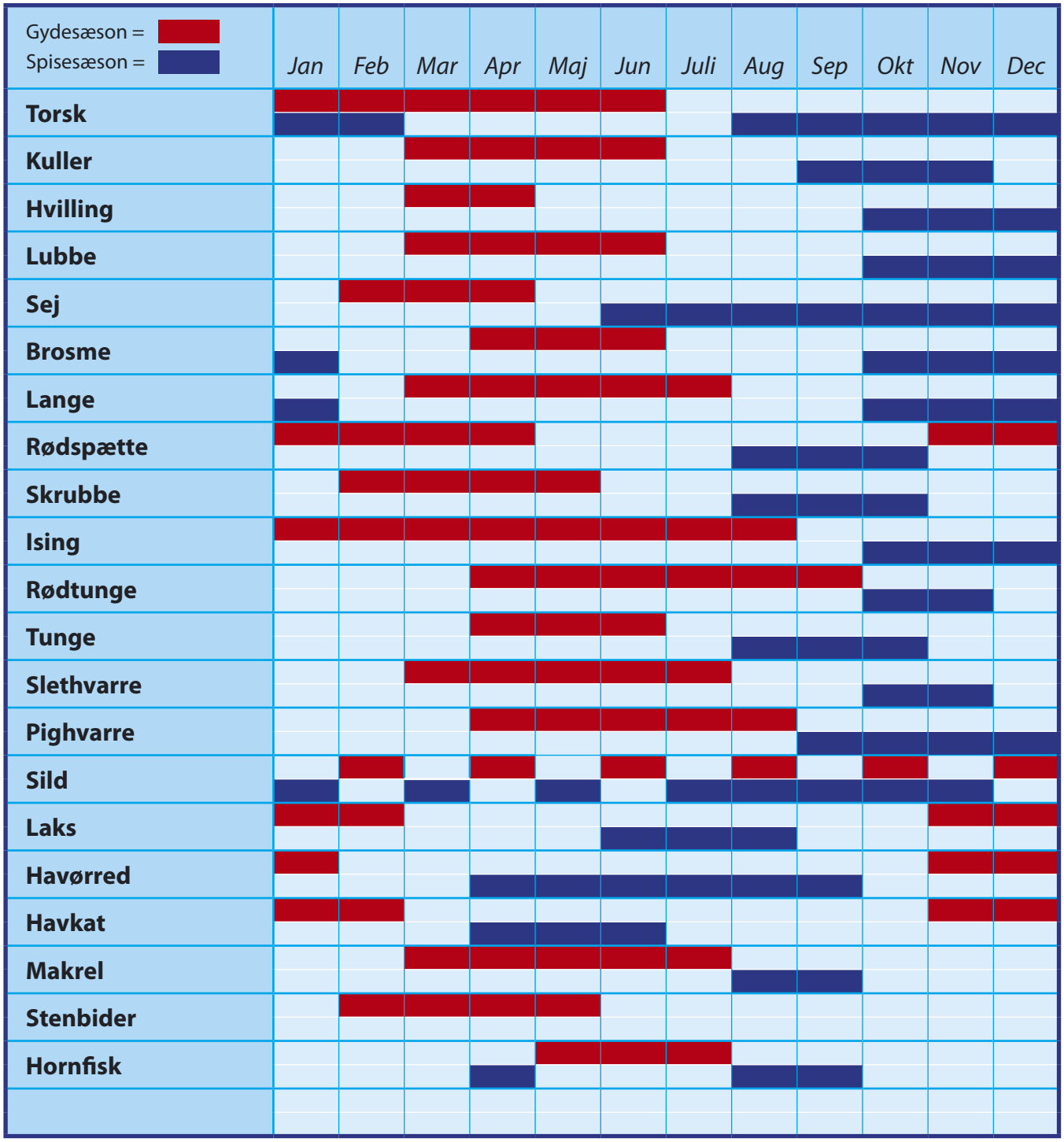
Gyde- og spisesæsoner for traditionelle konsumfisk i de danske farvande

Gydesæson for fisk kan fortælle om hvornår fisken er bedst at spise. Efter fiskene har gydt vil de være afmagrede og løse i kødet, og derfor være af en ringere spisekvalitet. Som hovedregel gælder det derfor, at fiskene er bedst før og efter deres gydesæson, og mindre attraktive i slutningen af gydesæsonen og den første måned efter de har gydt. Vær opmærksom på at der kan forekomme store variationer i gydesæson indenfor de enkelte fiskearter. Nedenstående er derfor kun en vejledning. Mest udpræget er variationerne i gydesæsonen hos silden, hvor hvor nogle sildestammer gyder i foråret og andre i efteråret. Man skal desuden være opmærksom på, at fiskearterne ikke altid er tilgængelige i de perioder, hvor de er af den bedste spisekvalitet.