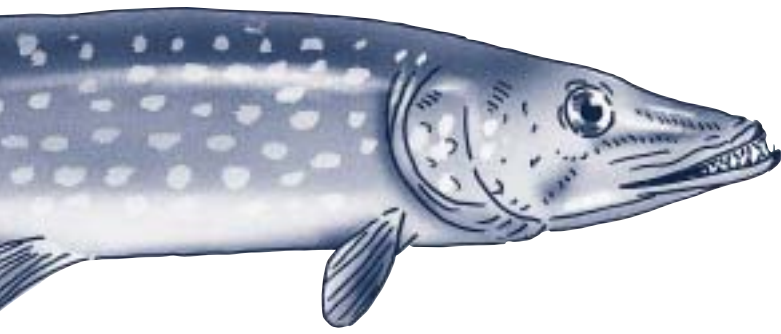


Hecht



Lebensweise

Der Hecht lebt als sogenannter Standfisch sowohl in Fließgewässern als auch in Seen und bevorzugt ruhige, wärmere und klare Gewässer mit kiesigem Grund und verkrauteten Ufern. Im Ostseegebiet lebt er auch im Brackwasser. Hechte, besonders die Jungfische, sind sehr standorttreu.

Hechte sind gefräßige Raubfische. Hauptnahrung sind fast ausschließlich Fische (Elritzen, Rotfedern, Plötzen u. a., in der Ostsee auch Heringe); auch die eigenen Artgenossen werden nicht verschont. Schon die Hechtbrut lebt räuberisch. Was dem Hecht ins Maul gerät, muss auch geschluckt werden, da die nach hinten gerichteten Zähne ein Ausspucken verhindern. Meist steht der Hecht ruhig nahe der Oberfläche zwischen Wasserpflanzen und lauert auf vorüberziehende Beute. Ist sie nahe genug, schießt er mit einem kräftigen Schwanzschlag pfeilschnell auf sein Opfer zu. Sonst ist dieser Raubfisch jedoch kein guter, ausdauernder Schwimmer.

Laichzeit ist im Februar bis Mai, im nördlichen Verbreitungsgebiet bis Mitte Juli. Jedes Jahr wird möglichst der gleiche Laichplatz aufgesucht. Die Eiablage erfolgt in Schüben und erstreckt sich über drei bis vier Wochen. Die Eier – je nach Größe des Rogners 40.000 bis 45.000 Stück mit einem Durchmesser von 2,5 bis 3 mm – sind klebrig und haften an den Pflanzenhalmen. Nach 10 bis 30 Tagen schlüpfen 6,5 bis 9 mm lange Larven. Sie haben Klebdrüsen am Kopf, mit denen sie sich an Wasserpflanzen anheften. In dieser Ruhezeit ernähren sie sich von ihrem großen Dottersack. Erst nach weiteren 10 bis 20 Tagen sind Maul- und Kiemenöffnungen ausgebildet. Nun werden sie schwimmfähig und suchen bald nach Beute – kleinen Planktontierchen, danach die Brut der Karpfenfische.

Hechte sind recht schnellwüchsig. Schon nach dem ersten Sommer erreichen sie eine Länge von 12 bis 20 cm oder mehr. Ende des zweiten Lebensjahres werden die Männchen geschlechtsreif, Weibchen etwa zwei Jahre später. Männchen können ca. 1 Meter lang werden. Weibchen bis zu 1,5 Meter; ausgewachsen erreicht ihr Gewicht 25 Kilogramm (nordamerikanische Hechte werden größer und schwerer: bis 2 Meter und bis 50 Kilogramm).

Lat. Esox lucius

F Brochet

D Hecht

E Lucio

GB Pike

I Luccio

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Kennzeichnend für den Hecht ist sein langgestreckter, seitlich nur wenig zusammengedrückter Körper. Rücken- und Afterflosse sind weit nach hinten verlagert. Hechte haben einen langen Kopf mit einem flachen, entschnabelförmigen Maul. Das Maul ist äußerst weit und mit einer starken Bezaehlung versehen.

Die Färbung wechselt je nach Aufenthaltsort und Alter. Einjährige Fische aus der verkrauteten Uferregion sind halbgrün gefärbt („Grashechte“), die aus Brackwasserregionen gelblich. Bei älteren Tieren herrschen meist braune und graue Töne vor.

Herkunft

Lebensraum der Hechte sind fließende Gewässer und Seen in Europa, Asien und Nordamerika.

Fangmethoden

Gefangen werden Hechte mit Stak- und Zugnetzen, Reusen und Angelgeräten, insbesondere mit der Spinn-, Troll- und Schleppangel. Hecht ist ein äußerst beliebter „Sportfisch“. Höhepunkt der Fangsaison ist der Herbst.

Wirtschaftliche Bedeutung

Wegen seines mageren, weißen und aromatischen Fleisches zählt Hecht seit vielen Jahrhunderten in allen Verbreitungsgebieten zu den wertvollen Speisefischen. Wenn er in der deutschen Küche auch nicht zu den „Standardfischen“ zählt, ist er doch sehr gefragt. Vor allem in der gehobenen Gastronomie werden die vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten des Hechtes geschätzt.

Charakteristisch für den Hecht sind seine besonders fest im Fleisch verankerten Gräten. Das ist auch der Grund, weshalb Hechtfleisch häufig in Form von Fischfarce und Produkten daraus (z. B. Hechtklößchen) angeboten wird.

Die Fangmengen variieren von Jahr zu Jahr und von Land zu Land. Im Durchschnitt der letzten Jahre betragen die Jahresfänge in Deutschland 1.500 t, in Finnland 8.000 t, in Polen 500 t, in der Schweiz um 100 t.

Daneben ist der Hecht auch ein wertvoller „Wirtschaftsfisch“: So werden Junghechte gerne in Karpfenteichen eingesetzt, wo sie die unerwünschten „Unkrautfische“, die als Nahrungskonkurrenten der Karpfen auftreten, “kurz halten“ und dadurch zu höheren Erträgen und gesünderen Karpfenbeständen beitragen.

Nährwerte und Energie von 100 g Hecht

(verzehrbare Anteil, Schwankungsbreite)

Grundzusammensetzung:

Wasser	80	(79,0 – 80,0)	g
Eiweiß	18,4	(17,9 – 18,8)	g
Fett	0,9	(0,5 – 2,0)	g

Mineralstoffe:

Natrium	63	mg
Kalium	250	mg
Magnesium	25	mg
Calcium	20	mg

Spurenelemente:

Phosphor	192	mg
Eisen	1	mg

Vitamine:

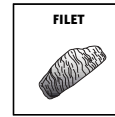
Vitamin A	15	mg
Vitamin B ₁	85	mg
Vitamin B ₂	55	mg

Energie:

Kilojoule	373
Kilokalorien	89

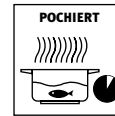
Produktarten:

- frisch als ganzer Fisch
- frisch als Filet
- tiefgefroren als Filet



Zubereitungsmethoden:

- Dünsten
- Braten gespickt
- Farcen für z. B. Hechtklöße
- Pochieren
- Gefüllt in der Röhre braten



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
 Große Elbstraße 133
 22767 Hamburg
 Tel.: (0 40) 38 92 597
 Fax: (0 40) 38 98 554

