

Hecht

- (Lat.) *Esox lucius*
- (D) Hecht
- (GB) Pike
- (F) Brochet
- (E) Lucio
- (I) Luccio



Aussehen und 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, entenschnabelförmigen Maul. Das Maul ist äußerst weit und mit einer starken Bezahnung 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 auf der gesamten Nordhalbkugel.

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 (Rotfedern, Plötzen u. a., in der Ostsee auch Heringe); als kannibalistisch veranlagter Fisch verschont der Hecht selbst eigene Artgenossen nicht. 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 von 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 Pflanzhalmen. Nach 10 bis 30 Tagen schlüpfen 6,5 bis 9 mm lange Larven. Sie haben Klebedrüsen 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 – zunächst kleinen Planktontierchen, später 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. Die Weibchen können bis zu 1,5 Meter groß werden, die Männchen bleiben kleiner; ausgewachsen erreicht ihr Gewicht 25 Kilogramm (nordamerikanische Hechte werden größer und schwerer: bis 2 Meter und bis 50 Kilogramm).

Fangmethoden

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

Hecht

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 deutsche Binnenfischerei hat in den letzten Jahren zwischen 180 und 230 t Hecht jährlich erbracht. Die meisten Hechte wurden in den Teichen und Flüssen in Brandenburg und Mecklenburg gefangen.

Daneben ist der Hecht auch ein wichtiger Fisch in der Bewirtschaftung der Teiche: So werden Junghechte gerne in Karpfenteichen eingesetzt, wo sie die unerwünschten „Unkrautfische“, die als Nahrungskonkurrenten der Karpfen auftreten, „kurzhalten“ und dadurch zu höheren Erträgen und gesünderen Karpfenbeständen beitragen.

Produktarten

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



Frisch



Filet



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

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



Dünsten



Braten



Farcen



Pochieren



Backen im Bratrohr

Nährwerte und Energie von 100 g Hecht

(verzehrbarer 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 A1	5 mg
Vitamin B1	85 mg
Vitamin B2	55 mg

Energie:

Kilojoule	373
Kilokalorien	89

