

Weißer Heilbutt

- (Lat.) *Hippoglossus, hippoglossus*
- (D) Weißer Heilbutt
- (GB) Atlantic Halibut
- (F) Fletan de l'Atlantique



Aussehen und Erkennungsmerkmale

Der Weiße Heilbutt hat im Vergleich zu anderen Plattfischen einen relativ schmalen Körper und ist rechtsseitig. D. h. bei Sicht auf die dunkle Oberseite zeigt der Kopf nach rechts. Die Rückenflosse beginnt bereits über dem oberen Auge, und die Seitenlinie ist im vorderen Drittel stark gebogen. Die zweispitzig und halbmondförmig angeschnittene Schwanzflosse kann eine tödliche Waffe sein; mit einem Schlag kann sie auch größere Fische betäuben und sogar töten. Die Färbung der Oberseite ist dem Meeresboden angepaßt. Die Unterseite ist rein weiß, bei älteren Tieren auch mit fleckigen Zonen versehen.

Der Weiße Heilbutt ist der Riese unter den Plattfischen. Ein Artverwandter ist der kleinere schwarze Heilbutt (lat. *Reinhardtius hippoglossoides*), der nur bis zu 120 Zentimeter lang und 15 Kilogramm schwer wird und den Namen wegen seiner dunklen Färbung der Blindseite erhielt.

Herkunft

Die eigentliche Heimat des Weißen Heilbutts sind die südarktischen Kaltwassergebiete mit hohem Salzgehalt. Er lebt in diesen subarktischen Gebieten von Ostkanada bis Grönland, von Island bis Murmansk, von Norwegen bis in die Biscaya. Markierungsversuche zeigten, daß einzelne Tiere oft sehr weite Wanderungen unternehmen.

Lebensweise

Der Weiße Heilbutt ist ein Grundfisch, der sich auf sandigem oder geröllartigem Boden bis zu 2.000 Meter Tiefe am wohlsten fühlt. Dort kann sich der Räuber mittels eines ausgeprägten Tarnapparates dem Untergrund gut anpassen und auf seine Beute lauern. Seine Nahrung sind andere Fische, wie Dorsch, Schellfisch und Rotbarsch sowie am Grund lebende Fischarten

wie Rochen, Lengfische und sogar kleine Haie. Im Winter, wenn der Heilbutt sich in die tieferen Gewässer zurückzieht, lebt er hauptsächlich von Tiefseegarnelen.

Schon bei Jungfischen bis 12 Zentimeter (ein weiblicher Heilbutt laicht bis zu 3 Millionen Eier ab) ist das räuberische Verhalten ausgeprägt; sie stürzen sich auf Krabben, Sandaale und kleine Plattfische. Wenn sie größer werden, gehen sie an Heringe und Schellfische heran und machen auch vor eigenen Artgenossen nicht halt. Im Alter von 10-15 Jahren und einer Größe von 110 bis 135 Zentimeter ist der Fisch laichreif. Er kann maximal eine Länge von vier Meter und ein Gewicht von 300 Kilogramm erreichen.

Namensgebung

Noch im 18. Jahrhundert galt dieser Plattfisch als der „Heilige Butt“ – der Wortstamm „Heil“ im Namen könnte aus jener Zeit erhalten geblieben sein. Es gibt noch eine andere Erklärung für das Wort „Heil“ in dieser Fischbezeichnung. So gilt die Umform „Heil“ im Skandinavischen als „hell“ – so könnte es sich auch um die Benennung eines „Hell-Butts“, eines Fisches mit weißem Schuppenkleid, handeln.

Fangmethoden

Der Weiße Heilbutt ist nur schwer mit den üblichen Fangmethoden der Fischerei zu fangen. Zum Teil werden Grundschleppnetze verwendet, an Laichplätzen werden z. T. spezielle Heilbutt-Netze ausgesetzt. Der Heilbuttfang wird hauptsächlich mit Langleinen betrieben, die hinter den Fangschiffen hergezogen werden. Weißer Heilbutt wird auch in Aquakulturen gezüchtet. In die Gehege im Wasser werden spezielle Einrichtungen eingebaut, die es den Plattfischen ermöglichen, sich abzulegen.

Weißer Heilbutt

Wirtschaftliche Bedeutung

Weißer Heilbutt ist begehrt und fände einen bedeutenden Absatzmarkt. Aber das Angebot ist angesichts der geschrumpften Bestände begrenzt und die wirtschaftliche Bedeutung geringer als es aus Sicht der Nachfrage möglich wäre. (Marktanteile: siehe Broschüre „Daten und Fakten“)

Schonmaßnahmen

Das langsame Wachstum des Weißen Heilbutts und seine späte Reife haben dazu geführt, daß zu viele kleine und unreife Fische angelandet wurden. Aus diesem Grunde wurden – besonders von norwegischer Seite – Schonmaßnahmen eingeführt, und zwar durch Festlegen von Laichschonbezirken und Mindestfangmaßen.

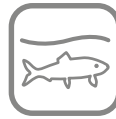
Charakter von Heilbuttfleisch

Der Weiße Heilbutt gehört zu den Edelfischen. Sein Fleisch ist weiß und zart und gilt als Delikatesse. Es eignet sich vorzüglich zum Dämpfen und Dünsten. Frisches Heilbuttfleisch wird von Kennern sehr geschätzt. Im Herbst und Winter gilt es als besonders schmackhaft. Mehr und mehr Freunde findet auch der schwarze Heilbutt mit seinem etwas differenzierteren Geschmack. Er wird jetzt nicht nur als geräucherter Stückenfisch sondern auch als Frischfisch angeboten.



Produktarten

- frisch, als Steak oder Karbonade
- tiefgekühlte Fischportionen/Steaks
- geräuchert
- mariniert, gravad Form des Heilbuttflets



Frisch



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

- Kochen
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie
- Backen in der Pfanne
- Braten



Kochen



Dünsten in Folie



Backen



Braten

Nährwerte und Energie von 100 g Heilbutt (weiß)

(verzehrbarer Anteil; mittlere Gehalte und Schwankungsbreite soweit vorhanden)

Grundzusammensetzung:

Wasser	74 (72 – 78) %
Eiweiß	20,1 (18– 21,8) %
Fett	5,4 (2,3– 8,5) %

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:

Summe	0,4 mg
-------	--------

Mineralstoffe:

Natrium	65 mg
Kalium	44,5 mg
Calcium	14 mg

Spurenelemente:

Jod	50 µg
Phosphor	200 mg
Eisen	550 µg

Vitamine:

Vitamin A	30 µg
Vitamin B1	80 µg
Vitamin B2	70 µg

Energie:

Kilojoule	429
-----------	-----

© Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133, 22767 Hamburg
Tel.: 040 389 25 97
Fax: 040 389 85 54
www.fischinfo.de

Stand: Februar 2016