

Hecht



AUSSEHEN

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.

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.

HERKUNFT

Lebensraum der Hechte sind fließende Gewässer und Seen auf der gesamten Nordhalbkugel.

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.

WISSENSWERTES

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. .