

Heilbutt



AUSSEHEN

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.

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.

WISSENSWERTES

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.

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.

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.