

# Hoki



## OPTIK & GESCHMACK

Der Hoki ist ein sehr langer, schmaler, zur Schwanzspitze hin keilartig spitz werdender Fisch, auf den die englische Bezeichnung Whiptail (Peitschenschwanz) charakteristisch zutrifft. Die erste Rücken- und Bauchflosse stehen frei. Die zweite Rücken- und Bauchflosse laufen als ein Saum ohne Unterbrechung bis zur Schwanzspitze zusammen. Dieser Flossensaum umrandet mehr als zwei Drittel des Fisches. Der Rücken des Hoki ist blau bis blaugrün, der Bauch schimmert blau bis silbrig. Der Fisch hat große Schuppen, die sich leicht entfernen lassen.

Das Fleisch des Fisches ist zart, weiß und sehr schmackhaft. Das magere Fleisch punktet auch mit einem hohen Eiweißgehalt.

## LEBENSWEISE

Der Langschwanz-Seehecht (Hoki) gehört zur Ordnung der Gadiformes, der Dorschartigen, die sieben Familien umfasst (darunter die Gadiden mit den prominenten Vertretern Dorsch, Kabeljau, Schellfisch und Alaska-Seelachs), und zwar zur Familie der Merlucciidae, der auch Seehechte und Wittlinge angehören. Der Hoki ist ein ausgesprochener Tiefwasserfisch. Er lebt in Tiefen von unter 400 m bis zu 5.000 m; Jungtiere gehen auch in flachere Gewässer. Hokis leben in Schwärmen und ernähren sich von kleinen Fischen, vor allem Leuchtsardinen, Krebsen und Tintenfischen. Die Fische werden bis zu 1,2 m lang und 6 kg schwer.

Anders als viele Tiefseefische wächst der Hoki recht schnell und erreicht nach drei bis vier Jahren die Geschlechtsreife. Hokis werden maximal 25 Jahre alt.

## HERKUNFT

Die Heimat des Hoki ist die südliche Halbkugel mit Schwerpunkt Neuseeland/Australien und in der Nähe der Tiefseerinnen um Japan sowie an der Küste Patagoniens.

## BEDEUTUNG

Der Fang von Hoki und seine internationale Vermarktung ist noch recht jungen Datums. Noch Anfang der 80er Jahre lagen die Fänge unter 50.000 Jahrestonnen. Erst danach nahm die fischwirtschaftliche Bedeutung des Hoki nennenswert zu. Die jährlichen Fangmengen bewegen sich heute um 300.000 t in der neuseeländischen Region und um 100.000 t um Patagonien.

Angesichts der Fruchtbarkeit der Hoki-Rogner und der Schnellwüchsigkeit der Jungfische gelten die Hoki-Bestände bei dieser Fanggrößenordnung als langfristig stabil und gesichert. Neben dem asiatischen Markt – Hokifilet wird in Japan auch zu Surimi verarbeitet – sind die USA zum wichtigsten Hoki-Markt avanciert. Auch bei uns werden Hoki-Erzeugnisse immer häufiger angeboten. Das schmackhafte, zarte, weiße Hokifilet hat viele Freunde gefunden – auch weil es sich vielseitig zubereiten lässt. Bisher stellt Hoki in Deutschland zwar noch einen Nischenmarkt dar, aber mit einem positiven Trend.