



Das Fischporträt



diesmal der Hecht

KROKODIL DES NORDENS

Der Hecht ist einer der größten heimischen Süßwasserfische – ein gefräßiger Räuber und der Stolz aller Angler. Von **Manfred Kriener**.

Er ist ein Lauerräuber mit Schnappreflex. Ein wirklich sagenhafter Fisch, um den sich viele Mythen ranken. Im Schilf und unter krautigen Wasserpflanzen wartet sein riesiges Maul auf Beute, die er dann torpedoartig attackiert. Der europäische Hecht *Esox lucius* ist der ultimative Unterwasserjäger in unseren Seen und Flüssen, er zählt zu den größten und bekanntesten heimischen Fischen, darüber hinaus ist er der am schnellsten wachsende Süßwasserfisch und der Zielfisch Nummer eins der Angler.

Fressen und gefressen werden

Es gibt wohl kein Anglerheim in Deutschland, an dessen Wänden nicht die Fotos von glücklichen Menschen hängen, die einen kapitalen Hecht in die Kamera halten. Bis zu 1,50 Meter lang können die Rogner genannten Weibchen werden, bis zu 30 Kilogramm schwer und bis zu 35 Jahre alt. Die meisten Hechte werden heute aber eher mit einer Größe von 40 bis 60 Zentimetern gefangen. Die Männchen (Milchner) bleiben ohnehin kleiner mit maximal

90 Zentimetern. Und wenn sie nicht aufpassen, werden sie gerne mal von einem großen Weibchen gefressen, die nur während der Paarung eine Fresshemmung haben.

Kannibalismus ist bei diesem Fisch besonders stark verbreitet. Geschwisterliebe – nein danke, der Große frisst den Kleinen. Erst wenn der Hecht das Maß eines halben Meters erreicht, ist er gegen den Hunger seiner Artgenossen weitgehend gefeit. Kleinere Hechte bleiben deshalb stets in den krautreichen Uferregionen und meiden das Freiwasser.

Hechte sind wunderschöne Fische mit ihrem meist grün-ockerfarbenen gefleckten Outfit und einem großen Maul. Ihre Farbe kann sich der Umgebung anpassen, in Moorseen wird ihr Kleid ziemlich dunkel. Die europäische Art *Esox lucius* ist weit verbreitet – in Nordamerika, Mittel- und Nordeuropa, aber auch in weiten Teilen Asiens und Russlands, dafür aber nicht in Südeuropa. Hechte leben in stehenden und fließenden Gewässern, also in Seen und Flüssen, aber auch im Brackwasser. Als größtes

Revier Deutschlands gilt das Bodden- und Gewässer rund um Rügen, wo das Hechtangeln Touristenattraktion und Wirtschaftsfaktor ist.

Achtung, scharf!

Auf der Speisekarte des schlanken Jägers steht alles, was im Wasser herumschwimmt, auch Frösche und junge Wasservögel. In einem russischen Tierfilm kann man zusehen, wie sich ein Hecht einen jungen Biber schnappt. Das entenschnabelige Maul des Hechts ist eine biologische Meisterleistung. Darin befinden sich mehr als 700 scharfkantige spitze Zähne, die regelmäßig erneuert werden. Der Clou: Die Zähne im Oberkiefer können nach hinten umgeklappt werden. Wenn dieses Maul einmal geschnappt hat, der wird nicht mehr entkommen.

Vereinzelte wurden schon badende Menschen ins Bein gebissen. Nach solch einem Hechtangriff in einem Gewässer bei Wien wurde in der Berichterstattung aus dem Hecht gleich ein Krokodil. Aber es war tatsächlich nur der Hecht, also das Krokodil



des Nordens. Solche Angriffe sind indes große Ausnahmen. Viel öfter sieht man Nahaufnahmen von Tauchern, die gänzlich unbehelligt auf Tuchfühlung zu den schnellen Räubern gehen. Die lassen sich manchmal gern fotografieren und scheuen auch nicht das Blitzlicht der Kamera.

Frühreife Männchen

Die Fortpflanzung ist üppig angelegt. Hechtdamen werden meist im vierten Lebensjahr geschlechtsreif und legen bis zu 40 000 Eier je Kilogramm Körpergewicht. Als Haftlaicher werden die klebrigen Eier auf Wasserpflanzen abgelegt. Flache Uferzonen, aber gerne auch überflutete Wiesen und Flussauen sind von März bis Mai bevorzugte Laichgebiete. Die kleineren Männchen, die schon im zweiten Jahr geschlechtsreif werden können, sind als erste an den Laichplätzen. Beim Laichen schwimmen meist ein bis zwei Männchen neben dem Weibchen her. Eier und Milch (Sperma) werden dann in unregelmäßigen Intervallen gleichzeitig abgegeben. Frisch geschlüpfte Hechtlarven sind nur wenige Millimeter groß und ernähren sich vom Dottersack. Doch schon ab einer Größe von einem Zentimeter beginnt die Jagd, zunächst auf kleine Insekten, vor allem Wasserflöhe aber auch auf Larven anderer Fischarten. Nur ein Prozent der Hechtbrut überlebt die ersten zwölf Wochen, wobei der Kannibalismus für einen Großteil der Sterblichkeit verantwortlich ist.

Nach dem Rote-Listen-Status gilt der Hecht als »nicht bedroht«. Doch seine Lebensräume haben sich stark verändert. Viele der regelmäßig überschwemmten

Gebiete, der Flachwasserzonen und krautreichen Uferzonen, die als Laichplätze dienen, sind verloren gegangen. So sind die Hechtbestände in einigen Ländern auf dem Rückzug. Auch in manchen deutschen Regionen ist der Hecht dezimiert, weshalb er 2016 zum Fisch des Jahres und damit zum Botschafter für Gewässerschutz und den Erhalt von Naturräumen ernannt worden war.

Aromatisch und charmant

Mit seinem aromatischen festen Fleisch zählt der Hecht zu den wertvollsten Speisefischen. Daran ändern auch die zahlreichen Gräten nichts. An den Fischtheken wird indes selten Hecht angeboten. Das liegt auch daran, dass die Angler fast 50 Prozent der von Menschen verzehrten Hechte fangen. Die Fänge der Berufsfischer werden nur in einzelnen Bundesländern registriert, die gesamtdeutschen »Erträge« bleiben deshalb unbekannt. Brandenburg verzeichnete zuletzt leicht wachsende Hechtfänge, 2017 wurden 45,1 Tonnen Hecht aus den Gewässern der Mark geholt. Mecklenburg-Vorpommern ist mit 51,1 Tonnen führend in der Statistik. Für die Aquakultur in Netzkäfigen ist der Hecht nicht geeignet.

Dass der Hecht im deutschen Sprachgebrauch zum sprichwörtlichen Fisch aufgestiegen ist, unterstreicht sein Charisma. Der »Hecht im Karpfenteich« hält die trägen Karpfen schön in Bewegung und verbessert so ihre Fleischkonsistenz. Er ist also wirklich ein »toller Hecht«, auch wenn es jetzt in der kalten Jahreszeit öfter mal »wie Hechtsuppe zieht«. ●

FLUFFIGE HECHTKLÖSSCHEN

Was macht man mit einem Hecht? Natürlich Hechtklößchen, weil dabei die Gräten auf der Strecke bleiben. Entscheidend ist die Menge an Sahne, die zugegeben wird. Je frischer und fester das Hechtfleisch, desto mehr Sahne darf es sein. Bei einem fangfrischen Hecht rechnen wir für **450 g kleingeschnittenes und von der Haut befreites Hechtfleisch** mit **300 bis 350 g Sahne**. Das Hechtfleisch nun mit der Sahne und einer kräftigen Prise Salz im Cutter zu einer homogenen Masse mixen. Bitte keinen Zauberstab benutzen, das funktioniert nicht. Das Hecht-Sahne-Gemisch danach durch ein nicht allzu feines Haarsieb treiben. Da bleiben die Gräten zuverlässig zurück.

Jetzt einen Topf mit **½ l Weißwein, 2 l Wasser, 5 cl Weißweinessig, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Wacholderbeere und 1 Zwiebel** (am liebsten natürlich die Hörbülle) und **etwas Salz aufsetzen**. 12 Klößchen sollen darin schwimmen können. Das Lorbeerblatt mit der Nelke an die Zwiebel »nageln«. Zum Kochen bringen, die Hechtklößchen mit einem Esslöffel aus dem Mus ausstechen und ins kochende Wasser geben. Deckel drauf und 6 Min. ziehen lassen, knapp unterhalb des Kochpunkts. Herausfischen und servieren.

So macht es der Bodensee- und **Chef-Alliance-Koch Hubert Neidhart** in seinem wunderbaren Lokal »Grüner Baum«. Dazu gibt's Spinat, eine gute Kartoffel und eine Weißweinsauce, im Frühjahr auch gebratenen Spargel. Wer »Hechtklößchen grün« kochen will, mixt 50 g Petersilie oder Spinat ins Hecht-Sahne-Mus.