

Hecht - Fisch des Jahres 2023: Ein faszinierender Räuber

Der Fisch, der sich gegen andere durchsetzt und sich veränderten Lebensbedingungen anpassen kann, wurde vom Schweizerischen Fischerei-Verband zum Fisch des Jahres 2023 gewählt: Der Hecht. Einer der fischereilich beliebtesten und attraktivsten Fische im Lande.

«Der Fisch des Jahres muss nicht immer nur eine Fischart sein, die unter Druck steht – sondern gerne auch mal eine, die sich durchsetzt und so richtig Freude macht», sagt Roberto Zanetti, Präsident des Schweizerischen Fischerei-Verbandes SFV. Dies ist beim Hecht wahrlich der Fall: Trotz veränderter Lebensbedingungen aufgrund des Siedlungsdrucks, der Verbauung der Seeufer und des Klimawandels geht es dem Hecht heute nicht schlechter als früher. Seine Bestände und Fischerträge sind seit 20 Jahren stabil. Dies im Vergleich zu drei Vierteln aller einheimischen Fischarten, die ausgestorben, gefährdet und auf unsere Hilfe angewiesen sind.

Was für ein toller Hecht!

«Der Hecht profitiert von seinem frechen Charakter», bringt es David Bittner, Geschäftsführer des Schweizerischen Fischerei-Verbandes, auf den Punkt. «Er ist ein richtiger Räuber und setzt sich knallhart durch.» Seine Stärke und Grösse spielt er kompromisslos gegen andere Fischarten und sogar Artgenossen aus. «Kannibalismus beim Hecht ist kein Tabu.» Was dieser Raubfisch will, das nimmt er sich. Damit erfüllt er gleichzeitig eine wichtige Rolle im aquatischen Ökosystem und reguliert durch sein Beutespektrum die Bestände bestimmter Fischarten.

Dieser Fisch mit Macho-Gehabe, dieser Räuber nährt auch hemmungslos unsere Mythen Sprichworte und den Alltag. Die Bildsprache setzt den Hecht mit «einem Starken» oder «einem Möchtegern» gleich. Er hat es sogar in die Popmusik geschafft – heisst doch eine der bekanntesten Schweizer Mundartbands «Hecht».

«Hechtknusperli» in der Gastronomie

Der Hecht kann mehr als 1 Meter und 30 Zentimeter lang werden und über 20 Kilogramm wiegen. Erstaunlich: Die grössten Männchen sind kleiner als die Weibchen. Typisch für den Hecht ist der langgestreckte Körper und ein Maul wie ein Entenschnabel. Wegen der Grösse ist er in der Freizeit- und Berufsfischerei wie der Gastronomie sehr beliebt. Das magere, helle, aromatische Fleisch schmeckt als «Hechtknusperli» oder «Hechtfilet Müllerinnenart».

Schützenswerter Lebensraum

Von den weltweit sieben Hechtarten leben zwei in der Schweiz - am liebsten in Tümpeln, Seen und langsamen Fliessgewässern. «Wenn Gewässerufer und Auen renaturiert oder in einen naturnahen Zustand zurückgeführt werden, dienen sie auch dem Hecht als attraktiver Lebensraum und Laichplatz», sagt Bittner. Das sichert den Fortbestand dieses eindrucksvollen Fisches und verbessert den Lebensraum für weitere Tier- und Pflanzenarten. Der Hecht ist somit auch Mahner für intakte Lebensräume und Renaturierungen. pd.

Weitere Infos im Dossier Fisch des Jahres des Schweizerischen Fischerei-Verbandes SFV: www.sfv-fsp.ch

Fotos

01: Hecht – Fisch des Jahres 2023. Bild Rainer Kühnis/SFV

02: Hecht – Fisch des Jahres 2023. Bild Matthias Meyer

03: Hecht – Fisch des Jahres 2023. Bild Matthias Meyer

Video

Gute Aufnahmen vom Lebensalltag des Hechts. Aufnahmen Matthias Meyer/SFV

<https://vimeo.com/327696974>