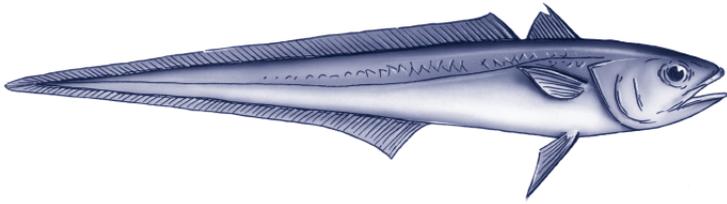


# Langschwanz-Seehecht (Hoki)



**Lat.** *Macruronus novaezealandiae*, *Macruronus magellanicus*

**GB** Hoki, Blue Grenadier, Patagonian Grenadier, New Zealand Whiptail

**D** Hoki, Langschwanz-Seehecht, Blauer Seehecht

**F** Grenadier bleu

**E** Cola derata azul

**I** Merluzzo grenatiere

## 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 400m bis zu 5.000m und bevorzugt die subantarktischen Gewässer um Neuseeland bis Südamerika. 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 1,2m lang und 6 kg schwer. In der Laichzeit, die sich von Ende Juni bis Ende September erstreckt, legen die erwachsenen Weibchen jeweils mehrere Millionen Eier ab. Anders als viele Tiefseefische wächst der Hoki recht schnell und erreicht nach drei bis vier Jahren die Geschlechtsreife. Hokis werden maximal 25 Jahre alt.

## Aussehen/Erkennungsmerkmale

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.

## 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.

## Fangmethoden

Gefangen werden kann der Hoki nur mit großen, starken Fangschiffen, die in der Lage sind, Tiefseetrawls zu ziehen und gefüllt an Bord zu hieven. Am Fang des Hoki sind die Fangnationen Neuseeland, Australien, Japan, Russland, Korea, Chile und Argentinien beteiligt.

Da Hokifleisch sehr empfindlich und nicht von dauerhafter Konsistenz ist, werden die Fänge praktisch ausnahmslos bereits an Bord verarbeitet und als grätenfreie Filets, mit und ohne Haut bzw. in Blöcken gefrosten.

## Wirtschaftliche 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.

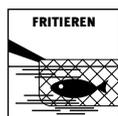
Auch bei uns werden Hoki-Erzeugnisse immer häufiger angeboten. Das schmackhafte, zarte, weiße Hokifilet hat viele Freunde gefunden – auch weil es sich vielseitig zubereiten lässt. Zwar hat Hoki in Deutschland einen Nischen-Markt begrenzten Ausmaßes, aber mit positivem Trend.

## Produktarten

Hokifilet wird in Deutschland ausschließlich gefroren (grätenfrei, mit und ohne Haut) angeboten.

## Zubereitungsmethoden

- Kochen
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie
- Frittieren
- Backen im Bratrohr
- Garen in der Mikrowelle



## Nährwerte und Energie von 100g Hokifilet\*

(verzehrbarer Anteil)

Grundzusammensetzung:	
Wasser	80,4 g
Eiweiß	16,9 g
Fett	1,9 mg
Omega-3-Fettsäuren	0,3 mg
Cholesterol	30 mg
Mineralstoffe:	
Natrium	94 mg
Energie	83 kcal

\* Über den Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen und sonstigen Mineralstoffen liegen noch keine Angaben vor.

### Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Tel.: (0 40) 38 92 597

Fax: (0 40) 38 98 554

