

Schwertfisch

- Ⓛ (Lat.) *Xiphias gladius*
- Ⓓ (D) Schwertfisch
- ⒼⒷ (GB) Swordfish
- Ⓕ (F) Espadon
- Ⓔ (E) Pez espada, Aguja palea
- Ⓘ (I) Pesce spada



Aussehen und Erkennungsmerkmale

Der Körper der Schwertfische ist lang und torpedo-förmig und hat kräftige Flossen. Er ist durch seinen schwertförmig verlängerten Oberkiefer leicht zu erkennen. Das „Schwert“ kann bis zu einem Drittel der Gesamtlänge ausmachen. Schwertfische sind auf den ersten Blick leicht mit den sehr ähnlichen Speer- und Fächerfischen zu verwechseln. Diese haben jedoch einen runden „Speer“ und kein flaches „Schwert“ wie der Schwertfisch. Die Funktion des Schwertes ist nicht ganz geklärt: Es könnte zum Erlegen von Schwarmfischen dienen, sich aber auch bei der Entwicklung der Stromlinienform herausgebildet haben. Die Körperhaut ist rau, da sie von so genannten Hautzähnen bedeckt ist. Die Körperfärbung reicht von Schwarz oder Dunkelgrau bis zu Braunrot, der Bauch ist weißlich. Ausgewachsene Schwertfische haben weit vorn eine hoch ausgezogene und spitze Rückenflosse. Eine zweite, allerdings sehr kleine, befindet sich auf dem Schwanzstiel. Die Schwanzflosse des Schwertfisches ist sichelförmig, er hat keine Bauchflosse.

Herkunft

Schwertfische sind weltweit in gemäßigt warmen bis tropischen Meeren verbreitet. Da er wärmere Gewässer bevorzugt, ist der Schwertfisch in Nord- und Ostsee eher selten, dafür ist er im gesamten Mittelmeer sowie im Atlantik und Pazifik weit verbreitet. Gelegentlich wurden auch schon Tiere im Ärmelkanal gesichtet.

Lebensweise

Schwertfische sind Einzelgänger. Nur sehr selten jagen sie in kleineren Jagdverbänden. Aber selbst dann halten sie einen Sicherheitsabstand von ca. 100 m ein, da Schwertfische beim Schwimmen Wirbel im Wasser erzeugen, mit denen sie sich sonst gegenseitig behindern würden. Sie sind schnelle, aktive Raubfische, die sich von verschiedenen Schwarmfischen wie z. B. Hering und Makrele ernähren. Man trifft sie im offenen Meer an, wo sie sich oft so nahe der

Oberfläche aufhalten, dass die hohe Rücken- und die sichelförmige Schwanzflosse aus dem Wasser ragen. Sie können zur Jagd aber auch in bis zu 800 m Tiefe abtauchen.

Schwertfische laichen in den Sommermonaten bei Temperaturen um 24° C. Die Weibchen sind sehr fruchtbar und tragen bis zu 50 Millionen Eier. Die Jungfische weisen im Gegensatz zu den erwachsenen Exemplaren noch Schuppen und Kieferzähne auf. Der lange Schnabel, das Schwert, ist bei den Jungfischen noch nicht vorhanden; er entwickelt sich erst allmählich während des Heranwachsens. Die Weibchen wachsen schneller und erreichen innerhalb eines Jahres schon 1 m Länge und 4 kg Gewicht. Bei dieser Größe verlieren sie ihre Schuppen und Kieferzähne.

Der ausgewachsene Schwertfisch ist meistens zwischen 2 und 3 m lang und wiegt 100 bis 250 kg. Es gibt aber auch Exemplare von 4,5 m Länge bei einem Gewicht von 600 kg.

Auf der nördlichen Erdhalbkugel wandern die Schwertfische im Winter in südlichere Bereiche und in tieferes Wasser. Schwertfische können bis zu 70 bis 100 km/h schnell schwimmen. Das allerdings nur für sehr kurze Zeit als absolute Maximalleistung. Schwertfischen ist es in Extremfällen sogar möglich, die Temperatur ihrer Muskeln, ihrer Augen und des Hirns zu erhöhen. Dies geschieht mit Wärme erzeugenden Muskeln nach dem Wärmetauscherprinzip. Dadurch wird die Wahrnehmungsfähigkeit bei der Jagd gesteigert und die Fische können auch kühlere Gebiete als Jagdrevier aufsuchen.

Familie und Arten

Der Schwertfisch (*Xiphias gladius*) ist die einzige Art der Familie der Schwertfische (Xiphiidae). Er ist den Thunfischen ähnlich – bis auf den Oberkiefer, der bei den Schwertfischen stark abgeflacht ist und das charakteristische, namensgebende Schwert ausbildet.

Schwertfisch

Fangmethoden

Traditionell wurden Schwertfische mit der Harpune vom Boot aus gejagt. Heutzutage sind es insbesondere Sporttaucher an der amerikanischen Atlantik- und Pazifikküste, die die Fische noch auf diese Art und Weise jagen. Die kommerzielle Anlandung erfolgt neuerdings hauptsächlich durch Langleinen, gelegentlich auch mit speziellen Netzen.

Wirtschaftliche Bedeutung

Schwertfischfleisch wird weltweit als Speisefisch geschätzt. Auf dem Weltmarkt kann man mit Schwertfischfleisch hohe Preise erzielen. Wegen ihres hohen wirtschaftlichen Wertes werden die Schwertfischbestände nicht überall nachhaltig bewirtschaftet und das Vorkommen von Schwertfischen in den Weltmeeren hat in den letzten 30 Jahren deutlich abgenommen.

Produktarten

Filets, z. B. handfiletiert in Vietnam.

- Frisches Steak oder Filet, mit oder ohne Haut
- Tiefgefroren als Steak oder Filet



Fisch



Filet



Steak



Tiefgekühlt

Zubereitungsmethoden

Frisches Schwertfischsteak lässt sich wie „Fleischsteak“ zubereiten, es schmeckt insbesondere gegrillt sehr gut. Es gibt aber auch hervorragende Rezepte für Gulasch und Eintöpfe. Schwanz und Flossen sind ebenfalls essbar.

- Braten
- Grillen
- Roh, als Sashimi



Braten



Grillen



Roh

Ihre Größe, ihr Alter und ihre Position am Ende der Nahrungskette können zur Folge haben dass das Fleisch eines Schwertfisches mehr als bei anderen Fischarten mit Quecksilber belastet ist. Um eine Gefährdung für den Menschen auszuschließen sind Grenzwerte festgelegt, deren Einhaltung von Veterinären kontrolliert wird. Es wird jedoch empfohlen, nicht mehr als 1 –2 Mal pro Woche Schwertfisch zu verzehren. Ferner sollte bei Schwertfisch besonders auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden, da sich bei unsachgemäßer Lagerung des Fisches nach dem Fang Histamin in gefährlichen Konzentrationen entwickeln kann.

Nährwerte und Energie von 100g Schwertfischfilet

(verzehrbarer Anteil) mittlere Gehalte und Schwankungsbreite (soweit vorhanden)

Grundzusammensetzung:

Wasser	74,50 g
Eiweiß	19,40 g
Fett	4,40 g
davon Omega-3 Fettsäuren	0,85 g

Mineralstoffe:

Natrium	102 mg
Kalium	342 mg
Calcium	10 mg

Spurenelemente:

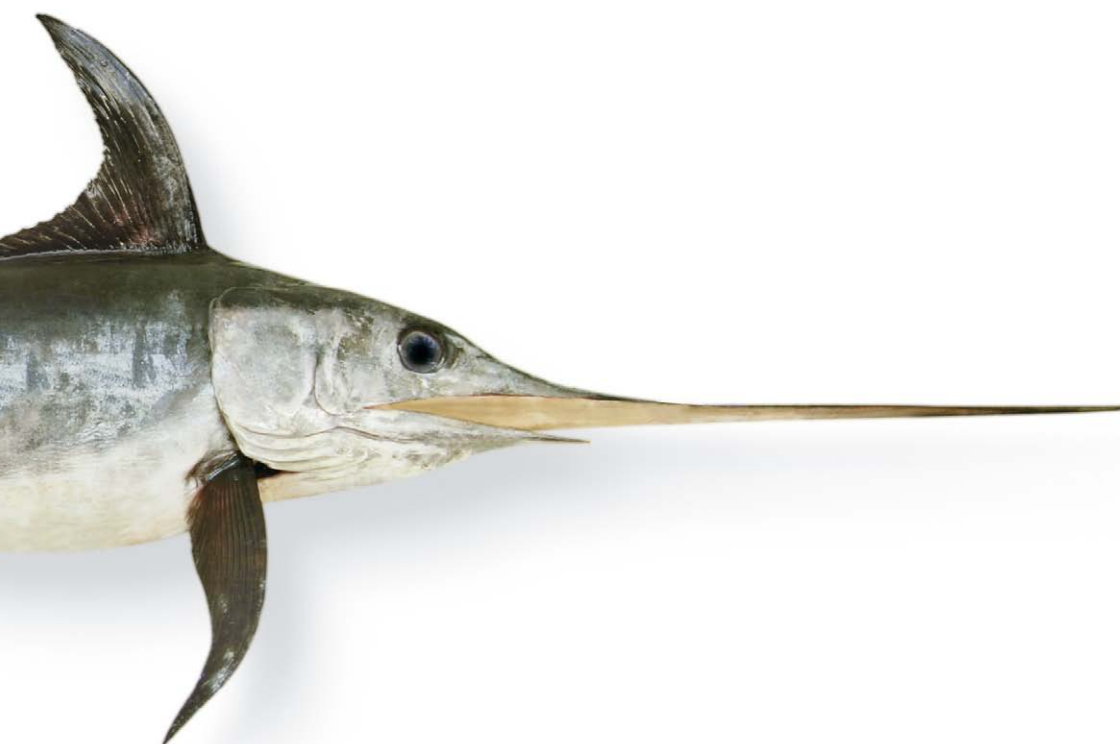
Phosphor	506 mg
Fluor	0,1 mg
Jod	32 µg

Vitamine:

Vitamin A	20 µg
Vitamin B	12 0,5 µg

Energie:

Kilojoule	532
kcal	12



© Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133, 22767 Hamburg
Tel.: 040 389 25 97
Fax: 040 389 85 54
www.fischinfo.de