

Mit freundlicher Empfehlung von:



Gesehen:
In der 'Welt am Sonntag', So., 26.06.2022

Anm.:
Olivo d'Oro empfiehlt in der Regel fleischlose oder -arme Gerichte/ Rezepte.

Fisch oder Meeresfrüchte ein Bestandteil der von Olivo d'Oro präferierten, gesunden mediterranen Küche und falls ökoneutral und nachhaltig gefischt, eine gesunde und sehr delikate Alternative.

Ein schmackhafter Beitrag vs. der Aufzucht, Mast von und Futterbedarf für Schweine, Puten oder Kälber, die normalerweise dem Schnitzel 'als Vorlage erhalten' müssen.

Wird kein Schwertfisch gefangen, gibt es nur den leckeren Kartoffelsalat, klarerweise mit Olivenöl, gesundem Brot und Wein!

Info Schwertfisch © Wikipedia

Der **Schwertfisch** (*Xiphus gladius*) ist ein großer, räuberisch lebender **Knochenfisch**, der weltweit in gemäßigten warmen bis tropischen Meeren anzutreffen ist. Er lebt im offenen Ozean, nähert sich nur wenig den Küsten und ernährt sich von anderen Fischen und von **Kopffüßern**. Sein namensgebendes **schwertartiges Rostrum** kann bei ausgewachsenen Fischen ein Drittel der Körperlänge erreichen. Der wissenschaftliche Name der Gattung (*Xiphus*) kommt vom **griechischen** ξίφος *xiphos* und bedeutet **Schwert**. Das **lateinische Art-Epitheton gladius** steht für das **römische Kurzschwert** (Gladius). Schwertfisch ist ein geschätzter Speisefisch.

Fortpflanzung

Schwertfische sind sehr fruchtbar, die Eierstöcke der Weibchen können 2 bis 5 Millionen Eier enthalten. Die atlantische Population laicht ganzjährig.

Fischerei

Dem Schwertfisch wird als einem begehrten **Speisefisch** weltweit nachgestellt. Zum Fang benutzt man **Langleinen**, **Harpunen** und **Netze**. Wegen Größe und Wildheit ist er eine begehrte Trophäe für Hochseangler.

Schwertfischfleisch ist rosa, ausgesprochen schmackhaft und eine oeffraachte **Delikatesse**; ähnlich wie **Thunfischfleisch** ist es fest und sehr mager. Es wird frisch oder gefroren vermarktet und für **Steaks**, **Konserven**, **Sashimi** oder **Teriyaki** genutzt. Ausgewachsene Individuen können im Laufe ihres Lebens in ihrem Fleisch das giftige **Schwermetall Quecksilber** angereichert haben.

Aufgrund der gestiegenen Nachfrage ist die Fanamense seit den 1980er Jahren stark angestiegen. Lag sie zwischen 1950 und 1980 unter 40.000 Tonnen im Jahr, so überschritt sie 1995 erstmals 100.000 Tonnen und erreicht mit den letzten veröffentlichten Zahlen von 2014 mit 126.879 Tonnen ihren Höhepunkt. Die **IUCN** schätzte zuletzt 2011 den Gesamtbestand, mit Ausnahme der Mittelmeerpopulation, als nicht gefährdet ein (**Least Concern**). **Greenpeace** hält, mit Stand 2016, den Konsum von Schwertfischfleisch, von einer Ausnahme abgesehen, für nicht vertretbar.

