Die Totgeweihten grüssen

Ein saftiges Tunfischsteak gefÃ¤llig? Oder darf es ein original bayerischer Steckerlfisch sein? Wer auf Fisch steht, hat zweifellos die Qual der Wahl, aber auch die Verantwortung dafÃ¼r, dass manche Arten vor dem Aussterben stehen.Â

Von H.K.

Alaska-Seelachs wird in Mitteleuropa am meisten gegessen. Fast immer unbewusst. Denn aus Alaska-Seelachs sind FischstÃ¤bchen und Fisch-Fertig-Frikadellen gemacht, auÃŸerdem stecken sie bei MacDonalds und seinen Mitbewerbern in jedem Fishburger. 320 000 Tonnen jÃ¤hrlich werden alleine in Deutschland verzehrt, nimmt man Ã–sterreich und die Schweiz dazu, sind es knapp 490000 Tonnen unkenntlich gemachte, geschredderte Alaska-Seelachs-Teile, angereichert mit GeschmacksverstÃ¤rkern, Fetten (zum Teil gehÃ¤rtet), Konservierungsstoffen. Eingepackt in eine Panade aus SemmelbrÃ¶seln, Ei, GeschmacksverstÃ¤rkern, Fetten (zum Teil gehÃ¤rtet), Konservierungsstoffen. Den Verbrauch des Fisches in Amerika konnten wir leider nicht recherchieren, fest steht, dass er ein Vielfaches vom europÃ¤ischen betrÃ¤gt. Eine Belastung der BestÃ¤nde, die vor allem vor Russlands KÃ¼sten vor dem Aus stehen. Da hÃ¤tte es der Hering besser. In Frankreich, Italien und anderen MittelmeerlÃ¤ndern spielt er kaum eine Rolle auf dem Speisezettel, auch unsere Nachbarn aus Ã–sterreich und der Schweiz mÃ¶gen ihn nicht so besonders. Immerhin, wir Deutschen vermampfen pro Jahr 159 000 Tonnen in Form von Bismarckhering, Brathering, Matjes und BÃ¼ckling (so nennt man die gerÃ¤ucherte Variante). Diese Fangmenge kÃ¶nnte der Fisch leicht ab, wenn er nicht gleichzeitig als Viehfutter herhalten mÃ¼sste. Um dieses herzustellen, wird der Fisch zunÃ¤chst so zerstÃ¼ckelt und zerhÃ¤ckselt, dass man ihn nicht mehr erkennt.

Illegale Ãœberfischung Â

Er wird dann als Brei gestreckt, mit Vitaminen und Geschmacksstoffen angereichert (je nach spÃ¤terem Konsument mit anderen Kombinationen, ein Rind braucht einen anderen Cocktail als ein Huhn). Dann getrocknet und zu Pelletts gepresst. Auch wer seiner Lieblingskatze oder seinem besten Freund Wuffi eine Dose â€žFeiner Wildlachsâ€œ oder â€žZarte Garnelenâ€œ kauft, kauft zunÃ¤chst ein Mischprodukt mit sehr hohem Anteil an (Herings-)Fischmehl und sehr wenig (meistens weit unter fÃ¼nf Prozent) Lachs oder Garnelen. Zwar gelten die HeringsbestÃ¤nde als gesichert, aber die Schwankungen, denen die Populationen schon immer unterworfen waren, wirken sich jetzt dramatischer aus: Mancherorts sind die BestÃ¤nde der groÃŸen Raubfische gefÃ¤hrdet, die in schlechten Heringsjahren nicht mehr genÃ¼gend Beute finden. Dramatisch schwinden die BestÃ¤nde von Kabeljau, Rotbarsch und Schwarzem Seehecht. Der antarktische Fisch erreicht seine Geschlechtsreife im Alter von sechs bis neun Jahren, da ist er weggefischt, bevor er Ã¼berhaupt die Chance hatte, sich fortzupflanzen. Ã„hnlich geht es anderen Arten, die schon viel frÃ¼her geschlechtsreif sind. Einfach weil die Fischer unter Kosten- und Konkurrenzdruck immer engmaschigere Netze nehmen. Doch das Fischerhandwerk wird sich ohnehin selber an den Galgen liefern. Die illegale Ãœberschreitung der Fangquoten um nahezu 100 Prozent vertragen die Arten auf Dauer nicht.

Nachfolgend haben wir Ihnen die beliebtesten Speisefische der EuropÃ¤er portraitiert und mit einer Genuss-Kennung versehen. Rot steht fÃ¼r â€žFinger weg!â€œ, Orange fÃ¼r â€žBitte nur ausnahmsweiseâ€œ und GrÃ¼n fÃ¼r â€žUnbedenklic