

Die Totgeweihten grüssen

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

Von H.K.

Alaska-Seelachs wird in Mitteleuropa am meisten gegessen. Fast immer unbewusst. Denn aus Alaska-Seelachs sind Fischstäbchen und Fisch-Fertig-Frikadellen gemacht, außerdem stecken sie bei MacDonalds und seinen Mitbewerbern in jedem Fishburger. 320 000 Tonnen jährlich werden alleine in Deutschland verzehrt, nimmt man Österreich und die Schweiz dazu, sind es knapp 490000 Tonnen unkenntlich gemachte, geschredderte Alaska-Seelachs-Teile, angereichert mit Geschmacksverstärkern, Fetten (zum Teil gehärtet), Konservierungsstoffen. Eingepackt in eine Panade aus Semmelbröseln, Ei, Geschmacksverstärkern, Fetten (zum Teil gehärtet), Konservierungsstoffen. Den Verbrauch des Fisches in Amerika konnten wir leider nicht recherchieren, fest steht, dass er ein Vielfaches vom europäischen beträgt. Eine Belastung der Bestände, die vor allem vor Russlands Küsten vor dem Aus stehen. Da hätte es der Hering besser. In Frankreich, Italien und anderen Mittelmeerländern spielt er kaum eine Rolle auf dem Speisezettel, auch unsere Nachbarn aus Österreich und der Schweiz mögen ihn nicht so besonders. Immerhin, wir Deutschen vermampfen pro Jahr 159 000 Tonnen in Form von Bismarckhering, Brathering, Matjes und Backling (so nennt man die geräucherte Variante). Diese Fangmenge könnte der Fisch leicht ab, wenn er nicht gleichzeitig als Viehfutter erhalten müsste. Um dieses herzustellen, wird der Fisch zunächst so zerstückelt und zerhackt, dass man ihn nicht mehr erkennt.

Illegale Überfischung

Er wird dann als Brei gestreckt, mit Vitaminen und Geschmacksstoffen angereichert (je nach späterem 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 „Feiner Wildlachs“ oder „Zarte Garnelen“ kauft, kauft zunächst ein Mischprodukt mit sehr hohem Anteil an (Herings-)Fischmehl und sehr wenig (meistens weit unter fünf Prozent) Lachs oder Garnelen. Zwar gelten die Heringsbestände als gesichert, aber die Schwankungen, denen die Populationen schon immer unterworfen waren, wirken sich jetzt dramatischer aus: Mancherorts sind die Bestände der großen Raubfische gefährdet, die in schlechten Heringsjahren nicht mehr genügend Beute finden. Dramatisch schwinden die Bestände 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 überhaupt die Chance hatte, sich fortzupflanzen. Ähnlich geht es anderen Arten, die schon viel früher 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 Überschreitung der Fangquoten um nahezu 100 Prozent vertragen die Arten auf Dauer nicht.

Nachfolgend haben wir Ihnen die beliebtesten Speisefische der Europäer portraitiert und mit einer Genuss-Kennung versehen. Rot steht für „Finger weg!“, Orange für „Bitte nur ausnahmsweise“ und Grün für „Unbedenklich“.