

Ungereimtheiten

«Fangflotten der EU, vor allem Spanien und Portugal, haben beispielsweise entscheidend zum Ende der neufundländischen Fischindustrie beigetragen, indem sie nördlichen Kabeljau ausserhalb Kanadas EEZ (Exclusive Economic Zones) überfischten. Diese sogenannten 200-Meilen-Zonen sind nach dem Zweiten Weltkrieg deklariert worden, als Küstenstaaten versuchten, ihre Fischereiindustrie zu schützen. Unglücklicherweise beachten Kabeljaue solche Schutzgrenzen nicht, da sie hochwandernde Arten sind – und die Wilderer, die über ihren Laichgründen kreuzen, tun dies ebensowenig...

Der nördliche Kabeljau war der Hauptgrund für die Gründung der Kolonie Neufundland vor etwa 400 Jahren. Und noch am Anfang des 20. Jahrhunderts ertrugen die nordatlantischen Kabeljaubestände jährliche Fänge von 250 000 Tonnen; ihre Population war so produktiv, dass sich niemand über Erschöpfung sorgen musste. In den späteren sechziger Jahren schnellte der Jahresfang auf 800 000 Tonnen hoch. Doch neue Fischereitechniken hatten die Laichbestände angegriffen, und die Kabeljaupopulation brach alsbald dramatisch zusammen. Eigentlich war Kanadas 200-Meilen-Schutzzone bei ihrer Ausrufung zur Regenerierung angeschlagener Fischbestände gedacht gewesen. Nach einem anfänglichen Anwachsen der Fänge begann die Kabeljaupopulation Mitte der achtziger Jahre wieder rapid abzunehmen. 1992 erklärte Kanada ein absolutes Moratorium für den Kabeljaufang, sowohl innerhalb als auch ausserhalb seiner Hoheitsgewässer. Da Hochseefischereinationen wie Taiwan, Korea und Spanien unkontrollierten Druck auf die überlebenden Kabeljaubestände ausübten, zeigte das Moratorium aber keine Wirkung. Zum ersten Mal seit 400 Jahren brach das Fischen von Kabeljau in Neufundland völlig zusammen. Nicht weniger als 40 000 kanadische Fischer verloren auf einen Schlag ihre Arbeit.»

Quelle: Zwar, Magazin 2/95, Seite 7, herausgegeben von GREENPEACE

Kommentar

Niemand wird wohl der rücksichtslosen Ausbeutung der Weltmeere zustimmen, ausser eben diejenigen, die die «Ware» Fisch zu gutem Geld machen können. Wie immer bei solchen Vorkommnissen, trägt auch der Konsument einen nicht unwesentlichen Teil dazu bei. Jedoch ist von der Fischereilobby und deren Umfeld vieles unternommen worden um uns Fisch, ich formuliere es einmal vorsichtig so, auf eine «unkomplizierte» Art näher zu bringen. Ich meine damit zum Beispiel die kranke Methode, Fisch zu Fischstäbchen zu verarbeiten, oder zu regelmässigen Vierecken gestanzte Fischpampe mit einer undefinierbaren Deckschicht obenauf, in Alu-Wegwerfschachteln anzubieten. Ich kann durchaus verstehen, dass es Menschen gibt, die Fisch nicht mögen, jedoch weniger, warum sie diese raffiniert getarnten Fischattrappen mit grossem Heisshunger verschlingen. Was hat ein Fischstäbchen noch mit einem Fisch gemeinsam? Wäre es möglich, dass sich bei einem «normalen» Fischangebot die Nachfrage auf ein

vernünftiges Mass einpendeln würde? Müssig, darüber zu philosophieren. Steigender Fischkonsum, nicht zuletzt als Folge eines falsch verstandenen Gesundheitswahns, welcher Fisch als ultimatives Lebenselixier preist (krebsverhindernd, cholesterinarm, fettfrei, leicht verdaulich usw.), beweist das Gegenteil. Vielleicht mag das ja alles zutreffen. Mir aber gefällt die Vorstellung dem Fisch in die Augen zu sehen, beziehungsweise ihm die Kiemendeckel zu heben, um festzustellen ob er frisch ist (rote Farbe ist gut), das kann ich allerdings an einem Fischstäbchen weniger gut tun. Also, ich kaufe mir auf dem Fischmarkt zwei grössere Bodensee-Felchen. Zu Hause wasche ich sie. Entschuppen entfällt (Dienstleistung des Fischhändlers). Anschliessend würze ich sie mit Salz und Pfeffer. In den Leib stopfe ich zwei Zweiglein Thymian und ein Stück Butter. Mit einem Mehlsieb mehle ich beide Seiten fein ein. In einer Kasserolle lasse ich ein Butter-Öl-Gemisch heiss werden (Das Öl verhindert das Braunwerden der Butter!). Ich brate die Felchen fünf Minuten auf beiden Seiten an, so bleibt das Fleisch zart und delikat. Einmal auf dem Teller, beginnt die ganze Sezierarbeit, die die Vorfreude noch zusätzlich steigert. Entlang der Wasserlinie auf einer Seite des Fisches klappe ich zuerst mit Hilfe eines Messers den Rückenteil nach oben, dann verfare ich gleich mit dem unteren Teil. Vor mir liegt nun der «offene» Fisch. Immer mit dem Messer, hebe ich vorsichtig das Rückgrat am Schwanzende empor und ziehe es langsam gegen vorne vom Fisch. Einige Gräten mögen noch irgendwo steckengeblieben sein. Zur Kontrolle fahre ich mit der Messeroberkante mit zartem Druck über die freigelegten Teile. Stosse ich auf Widerstand, sind noch Gräten auszulösen. Endlich sind die Felchen zum Verzehr bereit und mein Appetit auf ein Maximum angestiegen. Dazu einen feinen Safranreis oder Salzkartoffeln, vielleicht einen Salat und gewiss ein Glas trockenen Weissen. Da können mir sämtliche Fischstäbchen und dergleichen den Buckel runterrutschen!