UHU-UMSCHAU

Wann wird endlich der Fisch entdeckt? Von C. M. Schmidt / Wir haben einen schönen Sommer zu erwarten. Von A. M. Grimm / Golf mit Wörtern / Auflösung des Lawinenrätsels aus der vorigen Nummer

Wann wird endlich der Fisch entdeckt?

Von C. M. Schmidt

Woran liegt es, daß die Frage Fisch oder Fleisch in Deutschland immer noch zugunsten des Fleisches entschieden wird? Sind das noch die Ueberbleibsel der Gewohnheiten vergangener Geschlechter? Kann sich die heutige Bevölkerung immer noch nicht von Vorurteilen losreißen, die früher einmal Geltung haben mochten?

Wer hat vor 60 Jahren, man kann sogar sagen vor 30 Jahren, im Binnenlande bis hinab ins südliche Bergland den Genuß so frischer Seefische haben können, wie heute? Zu den Zeiten, als es die ausgezeichneten Transportmöglichkeiten für Seefische nicht gab, kannte man in erster Linie nur konservierte Fische, die man durch Einsalzen, Trocknen oder Räuchern haltbar machte. Aber seit vor etwa fünfzig Jahren der erste deutsche Seedampfer den Hafen verließ und heute Fischdampfer bis hinauf nach Island und sogar ins Weiße Meer auf Fang ausziehen, haben sich die Verhältnisse grundlegend geändert. Mehrere hundert Dampfer sind ununterbrochen in Betrieb; gleichviel, ob oben im Norden die Mitternachtssonne die Sommernächte weiß bleiben läßt, oder ob die Fahrzeuge bis hinauf zum Mast mit Eis bedeckt im Winter in die Häfen zurückkehren, immer sind die deutschen Hochsee-Fischer bemüht, ihre frische Ware schnell nach den Häfen zu bringen. Täglich kann man in Wesermünde, dem größten Fischereihafen des Kontinents, in Cuxhaven und Altona, in Nordenhamm und Emden an den schwarzen Tafeln der Fischbörsen und Auktionslokale die Heimkehr der Fischer aus arktischen Meeren angekündigt lesen. Dann wird das Fangergebnis ausgeladen und zum Verkauf gebracht.

Der Fang allein ist nicht für den Markt ausschlaggebend, sondern vor allen Dingen die Art, wie der Fisch zum Hafen transportiert und wie er weiter ins Binnenland auf die Fahrt gebracht wird, um schließlich an den Ort des Verbrauchers zu kommen. Auf den Dampfern, soweit sie über einen bestimmten Tonnengehalt hinausgehen, findet man heute überall Eismaschinen. Das Eis dient dazu, den soeben aus dem Netz genommenen Fisch, der durch geschickte Handgriffe zurechtgemacht wird, kühl zu halten, so daß er frisch bleibt und von seiner Qualität und seiner Schmackhaftigkeit nichts einbüßt. Ganz große Fischdampfer haben sogar einen ganzen Fabrikbetrieb an Bord. Sie verarbeiten den Fisch sofort, so daß nur die wertvollen Teile überhaupt in den Hafen gelangen, alles andere wird fortgeworfen. Die kostspieligen Räume für die Nutzlast werden so nicht unnötig mit minderwertigem Material gefüllt.

Der Seefisch ist ein Material, das bis zum letzten Rest verbraucht werden kann; selbst Köpfe und Gräten werden

SLUB Wir führen Wissen. http://digital.slub-dresden.de/id35821643S-19300800/94 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG UNIVERSITÄT ERFURT