

ERNÄHRUNG

Hering mit Kürzel

Auch der Rollmops-Handel hat seine Tücken. Burkhard Strassmann über die Bremer Fischmesse

VON Burkhard Strassmann | 25. Februar 2010 - 07:00 Uhr

© Jan Rathke/Messe Bremen



Exotisches auf Eis: Auslage auf der Bremer Fischmesse

Gute Nachrichten von der [Fish International](#), der dreitägigen Fachmesse für Essfische und Meeresfrüchte diese Woche in Bremen: Ein bei uns bisher nur als Aquariumsfisch geschätzter Süßwasserfisch aus Vietnam, der asiatische Rotflossenwels (*Hemibagrus wyckioides*), wird ab sofort im bekannten Fischgeschäft Bodes in Bremen ("seit 1860") angeboten. Das bis zu 80 Kilogramm schwere Tier erinnert geschmacklich und vom Biss her an den Pangasius und stammt aus einer Aquakultur. Zweitens gibt es jetzt ein Gerät, mit dem man in Sekundenschnelle feststellen kann, ob Fische mittels wasserbindender Zusätze schwerer gemacht wurden (Sequid RFQ Scan 3.0: "Wollen Sie Meeresfrüchte kaufen oder Wasser?"). Drittens gibt es einen TÜV für Fische.

Tatsächlich hatten auf der Fish International der TÜV Nord und die ehrwürdige norwegische Konkurrenz Det Norske Veritas (DNV) je einen Stand. Das ganz große Ding auf der Bremer Fischmesse war nämlich die umfassende Irritation beim Fischverbraucher: Stirbt der Hering aus? Sind Rollmops-Esser Ökofrevler? Darf ich Kabeljau aus der Nordsee essen? Manche kaufen Fisch nur noch mit einem winzigen Zettelchen des World Wildlife Fund ein, der "WWF-Einkaufsliste" mit klein gedruckten Empfehlungen und Mahnungen ("Hai weltweit: niemals!"). Schon werden harmlose Aalkäufer schief angesehen.

Gottlob gibt es ein Zeichen fürs gute Gewissen: blau, ein Fisch, ein Haken. Kein Angelhaken, sondern das als Symbol für "richtig" bekannte Häkchen. Marine Stewardship Council steht darauf – das ist das MSC-Siegel für ökologisch verträglich und insbesondere

nachhaltig gefangenen Fisch. Wer mit offenen Augen durch Aldi-, Edeka-, Wal-Mart- und andere Märkte geht, stellt fest, wie verbreitet das 1997 von Unilever und WWF erfundene Zeichen schon ist. Über 200 Fischfangbetriebe weltweit sind zertifiziert oder im Verfahren; 1600 weiterverarbeitende Unternehmen und Geschäfte machen mit. Doch wer überwacht die Einhaltung der Standards? Der TÜV!

Einmal sensibilisiert für Labels, Marken und Siegel, wird dem Messebesucher schnell schwindelig. Denn auch Naturland, Bioland oder Demeter stellen Zertifikate aus. MSC gut und schön, aber schmeckt das auch lecker? Das hat sich Stefan Stuch gefragt, Fischhändler aus Bad Godesberg. Er bietet das Kürzel sdbf an – *sustainable dayboat fishing*. Das ist Fisch, der von handverlesenen norwegischen Fischern mit der Leine geangelt, sorgfältig an Bord gehoben und schonend getötet wird.

Und dann wäre da noch das Sultan-Siegel vom Potsdamer Importeur S.U.L.T.A.N.; dieses Siegel war eine Reaktion auf Begasung und Nitratpanschereien bei Thunfisch. Heute steht es für die liebevolle Behandlung aller Importfische, nur Angeln sind erlaubt oder Fischfallen aus Bambus, und das Herkunftsgewässer muss sauber sein. Allerdings bietet Sultan Hammerhai, Seidenhai und Weißwangenhai an – wenn das der WWF wüsste!

Für den mündigen Konsumenten im Siegeldurcheinander hat Bizerba was. Der Balinger Waagenhersteller hat eine Waage für Fischhändler gebaut, mit der man während des Einkaufens auch ins Internet surfen kann, zum Beispiel auf die Homepage des Hamburger Fisch-Informationszentrums (FIZ). Dort können sich Händler und Kunde sehr ausführlich über bedrohte Arten, leer gefischte Regionen und stabilisierte Bestände informieren. Zum Beispiel erfährt man, dass in der Nordsee der Kabeljau nach wie vor selten ist, auch nach Jahren des Fangverbots. Die Dorschbestände in der Ostsee haben sich erholt. Der erste Fangbetrieb steht vor der MSC-Zertifizierung. Auch nordostarktischer Kabeljau wächst erfreulich und gedeiht. Von Hering aus Nord- und Ostsee sollte man die Finger lassen, da sieht es finster aus. Die Daten stammen vom angesehenen Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) in Kopenhagen. Waagen, die den Verbraucher über das Schicksal der gewogenen Spezies unterrichten, sind eine wunderbare Erfindung, die allerdings den Verkauf im Laden sehr verlangsamen könnte.

Die Anteilnahme am Schicksal der Fische ist nicht nur ökologisch motiviert, sondern auch emotional. Am Stand des Fisch-Informationszentrums sind Fische derart auf Eis drapiert, dass man eine Verwandtschaft mit dem Menschen nicht mehr ausschließen möchte. Depressiv blickt der Dorsch, verdrossen der Schellfisch. Der Zander dagegen wirkt entspannt, ja entrückt, während der Stör sardonisch grinst. Der schönste von allen, der Papageienfisch, hat einen Überbiss und guckt wie ein Baby. Zum Essen fast zu schade.

Fast! Eine Fischmesse ist immer auch eine Fischessmesse. Fischfeinkost Grossmann aus Reinbek hat zur Volks-Fischabstimmung eingeladen. Das Fachpublikum darf entscheiden, was demnächst ins Sortiment kommt: Rollmops mit Chili? Riesengarnelen mit Seespargel

in Rosmarinöl? Oder Miniheringsfrikadellen? Lecker ist alles. Und zertifiziert? "Bedingt", heißt es am Stand des Fischfeinkösters. "Wir sind dabei. Ist sehr kompliziert zu erklären."

Kompliziert? Reine Willenssache! Zuerst der RFQ-Check, dann das Votum von DNV und MSC, die Akkreditierung beim ICES und die Stempel von S.U.L.T.A.N. und FIZ. Schon hat der Rollmops sein Zertifikat.

COPYRIGHT: DIE ZEIT, 25.02.2010 Nr. 09

ADRESSE: <http://www.zeit.de/2010/09/WOS-Fischmesse>