



CHRISTIAN SEILER DER FISCH UND UNSER GESICHT

Wenn Fisch, dann Karpfen, sagen die bekannt verlässlichen Kollegen von Greenpeace. Das kann, doch, ziemlich Spass machen.

Jeder Fisch evoziert, wenn wir uns vorstellen, ihn zu essen, einen speziellen Gesichtsausdruck. Die Forelle zum Beispiel zaubert uns gepflegte Langeweile ins Mienenspiel, was irgendwie zum nicht gerade überragenden Eigengeschmack des Fisches passt (und zur Tatsache, dass die meisten Forellen beim Garen zu lange in der Hitze sind, aber das nur nebenbei).

Thunfisch lässt uns die Augenbrauen heben und erstaunt dreinschauen: Thunfisch? Ernsthaft? Denn obwohl die kurz gebratene Thunfischscheibe mit ihrem rohen, rostroten Kern eine Delikatesse ist, passt sie irgendwie nicht mehr in unser Konzept: War da nicht was mit Überfischung oder Artenschutz, jedenfalls etwas Unangenehmes?

Lachs zaubert Ambivalenz in unser Gesicht. Was für Lachs? Mit Hormonen und Antibiotika gepimpter Mastlachs aus norwegischer Aquakultur (Stirnrunzeln, Merkel-Mundwinkel)? Oder ein mit der Angel gefangenes Exemplar, das wir idealerweise nach dem Rezept von Tanja Grandits zubereiten (mit Ingwer und Teriyakisauce mariniert, breites Lächeln)?

Wolfsbarsch, idealerweise Wildfang? Jetzt müssen wir grinsen, weil wir schon die leicht gebräunte Salzkruste in unserem Backofen sehen können, unter der sich der perfekt garte, an den Gräten noch glasige Branzino verbirgt, mit dem wir zweifellos unseren Spass haben werden.

Aber Karpfen? In unseren Gesichtern macht sich leicht spöttische Ratlosigkeit breit. Wer will denn den essen? Das ist doch der Fisch, der sein Leben auf dem Grund seines Teichs im Schlamm fristet, sich als «Friedfisch» (=zu faul zum Jagen!) von am Boden lebenden Kleinlebewesen wie Insektenlarven und Würmern ernährt und, let's face it, auch so schmeckt.

Nun bringt die Umweltschutzorganisation Greenpeace eben ihren aktuellen Fischatrager auf den Markt, den ich mir

pflichtbewusst sofort als App auf mein Smartphone geladen habe. Aber die erwartete Orientierung, die ich mir beim Fischeinkauf versprach, bleibt aus. Die lange Liste von exakt 50 Fischfamilien, die Greenpeace auf Zustand der Bestände und Qualität der Zuchtmethoden überprüft hat, von Aal bis Zander, zeigt ein homogenes Bild: Der Konsum von exakt 49 der 50 Fischfamilien wird von Greenpeace als «nicht empfehlenswert» eingeschätzt. Und der einzige Fisch, bei dem die Greenpeace-Experten finden, dass es «empfehlenswert» sei, ihn zu verzehren, ist: der Karpfen.

Spöttische Ratlosigkeit, jaja. Aber wenn nun einmal 28,8 Prozent der weltweiten Speisefischbestände überfischt oder erschöpft sind und bei 61,3 Prozent der Bestände die Überfischung droht, wie die Welternährungsorganisation FAO mitteilt, dann muss man vielleicht doch darüber nachdenken, wie man den Karpfen so zubereitet, dass man ihn wenigstens mit einem verhaltenen Lächeln bedenken möchte.

Möglichkeiten gibt es viele. Der elsässische Dreisternekoch Paul Haeberlin baute sein legendäres Fischragout rund um Fleisch vom Karpfen. Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann bereitete ihn wie ein Gulasch als «Pörkölt vom Karpfen in saurer Sahne mit frischem Paprika» zu. Die traditionelle Festtagszubereitung in Österreich, wo zu Weihnachten Karpfen gegessen wird, verpackt dessen Fleisch wie ein Wiener Schnitzel in knusprige Panade, während in Japan Sashimi vom Karpfen angeboten wird. In China wiederum, wo der Karpfen hohe Wertschätzung genießt, mariniert man sein Fleisch mit Hoisin- und Fischsauce, Reisessig und Chilipaste und dämpft es mit Limonenblättern und Shitakepilzen im Bambuskorbchen (*Rezept im Blog*).

Verscheucht Spott und Ratlosigkeit.