

Vom Fisch zum Stäbchen

Eine nostalgische Hommage an die Zeit davor

Fisch ist gesund. Schon allein wegen der vielen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, wertvoll für Herz, Hirn und Immunsystem. Vom Vitamincocktail ganz zu schweigen, den der Bewohner des nassen Elements uns kredenzt. Außerdem ist er leicht bekömmlich – und bietet eine lecker eiweißhaltige Alternative zur neudeutschen Pasta-Pizza-Kohlehydrat-Dröhnung.

Angesichts dieser reichhaltigen Tugendliste stellt sich die Frage: Warum ist Fisch nicht die unangefochtene Nummer Eins auf unseren Tellern? Dafür gibt es Gründe: Zum ersten: Fisch riecht. Nach Fisch nämlich, auch wenn frisch, abseitige Assoziationen sind hier fehl am Platz. Zweiter Vermeidungsgrund: Fisch hat Gräten. Auch Filets, die als „praktisch grätenfrei“ angepriesen werden, sind bestenfalls theoretisch grätenfrei, praktisch verirrt sich immer wenigstens eines der spitzen Knöchelchen im Gaumen des Gourmets. Drittens: Fisch essen erfordert nicht nur spezielle Werkzeuge, sondern setzt zudem eine genaue Kenntnis der artspezifischen Anatomie voraus, wenn's ans Tranchieren geht. Letzteres trifft auf die Sorten zu, die in Gänze auf den

Tisch kommen. Und viertens: Fisch „menscheilt“. Zumindest in der eben genannten Größenordnung. Haben Sie schon einmal einer Forelle Blau ins milchige Auge geschaut, wenn Sie eben im Begriff waren, ihr kennerhaft das Bäckchen zu entnehmen? Können Sie nach solchem Blickkontakt dieses Bäckchen, angeblich das Beste an der Forelle, noch genießen? Ein Fisch ist zwar nicht im engeren Sinne niedlich. Aber man imaginiert auch nach der Zubereitung noch, wie er sein Le-ben weitergeführt hätte, hätte er es nicht unserem leiblichen Wohlergehen opfern müssen. Beim Verzehr eines Wiener Schnitzels wird man nie ein munteres Kalb assoziieren, doch vom Teller grüßt mental die muntere Forelle. Vom Ausnehmen der Kadaver wollen wir hier nicht reden,

Mehr als 35 Prozent darf die Panade nicht ausmachen – was ja nicht eben wenig ist. Der Gesamtumsatz an Fischstäbchen betrug hierzulande im Jahr 2005 knapp 53.000 Tonnen, das entspricht einem Jahresverbrauch von 20 Stück pro Person. Wenn man bedenkt dass da Säuglinge, Vegetarier und Veganer, notorische Fischhasser und Frischfisch-liebende Stäbchenverweigerer eingerechnet sind, kommt für die Adoranten des genormten Mitteldings zwischen Fischerei- und Bäckereizeugnis Etliches zusammen.



das wird hinter der Fischtheke erledigt. Wenn nicht gründlich genug, geht das Assoziieren freilich noch ganz andere, verschlungene Wege, igit...

Die Vorteile des Stäbchens liegen auf der Hand: Man sieht nicht, was man isst, man riecht nicht, was man zubereitet, man schmeckt den Fischanteil nur vage heraus, kommt aber dennoch zu Omega-3 und Vitaminen. Man wird satt, zumindest vom mit Bratfett vollgesogenen Panadeanteil aus Semmelbröseln, Kartoffelstärke und Mehl, eine deftige Remoulade, 80% Fettanteil, tut das Übrige, und man kann das Zeug notfalls auch mit Fingern essen. Kein vorwurfsvolles Milchauge, nichts Spitzes, was im Halse stecken bleibt, keine olfaktorische Begleiterscheinung, keine Filettierungskunst. Eine Packung Fischstäbchen ist gleichsam die Raviolidose des Meeres. Nur tiefgefroren.

Verena Joos

ich berühre kaum noch die äußersten
Spitzen der Wellen — das Dasein, in
dem ich schwimmen sollte, ist
wie außer mir und ich fühle mit
einem Schauder der Wonne seine
spielende Haut: bin ich zum fliegen-
den Fisch geworden? —

Friedrich Wilhelm Nietzsche: Fragmente

