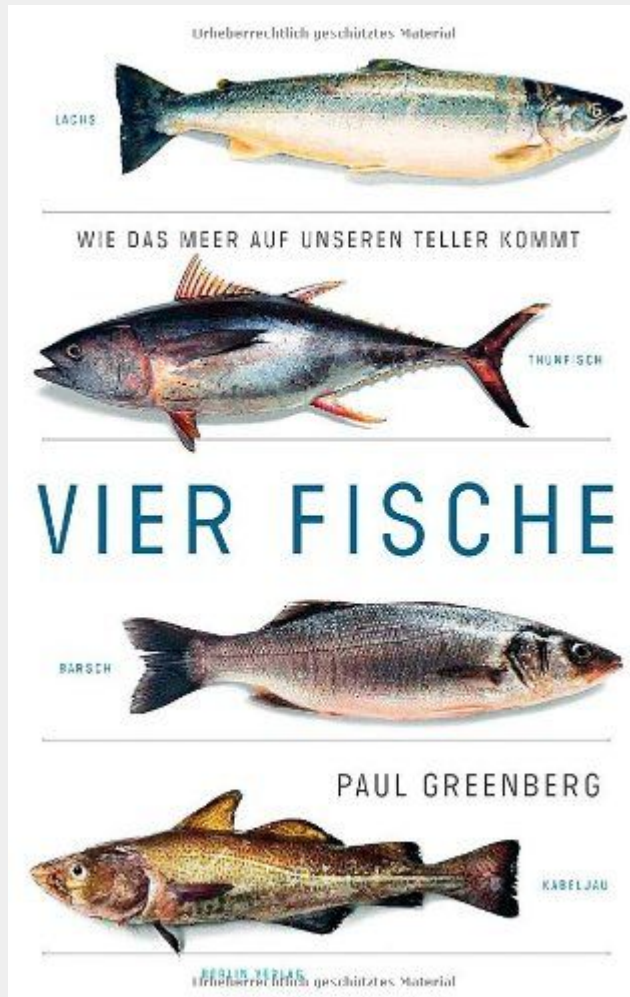




Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



✘ Autor: Paul Greenberg

Übersetzerin: Anne Uhlmann

Titel: Vier Fische. Wie das Meer auf unseren Teller kommt

Verlag: 2011 BV Berlin Verlag GmbH

Gebundene Ausgabe: 320 Seiten

ISBN-10: 3827010128

ISBN-13: 978-3827010124

Klapptext:

Der preisgekrönte Autor und passionierte Angler Paul Greenberg nimmt uns mit auf eine Reise über die Flüsse und Meere dieser Welt und erzählt die Geschichte jener vier Fischarten, die mittlerweile überall die Speisekarten beherrschen: Lachs, Barsch, Kabeljau und Thunfisch. Er



besucht norwegische Großfarmen, die jährlich 500 000 Tonnen Lachs produzieren – mit Hilfe genetischer Techniken, die ursprünglich bei der Schafzucht zum Einsatz kamen. In Alaska besichtigt er die einzige Fair-Trade-Fischerei der Welt. Er erklärt, warum die Meerestiere zunehmend mit Quecksilber und anderen Schadstoffen belastet sind, und schildert, wie der Mittelmeerbarsch zu einer global nachgefragten Ware werden konnte.

Greenberg stellt viele der Fragen, die immer mehr Menschen beim Anblick einer Speisekarte oder der Tiefkühltruhe unseres Supermarkts beschäftigen: Was ist der Unterschied zwischen Wild-, Zucht- und Biofisch? Welchen Fisch können wir bedenkenlos essen? Was bedeutet Überfischung eigentlich? Lassen sich Fische wirklich domestizieren wie andere Tiere auch, oder sollten wir generell aufhören, Fisch zu essen?

Fische, so Greenbergs Fazit, sind unser letztes wirklich „wildes Nahrungsmittel. Womöglich nicht mehr lange. Nur wenn wir besser verstehen, unter welchen Bedingungen und um welchen Preis Fisch auf unseren Tellern landet, werden wir dem Lebensraum – und der Nahrungsquelle – Meer mit neuer, dringend gebotener Achtung begegnen.

☒ Ein Buchtipp *von Karl Traintinger*

Es ist schon länger her, dass ich das Buch gelesen habe. Bücher, die mich beeindruckten, haben einen eigenen Platz in meinem Bücherregal, sodass ich nicht extra suchen muß, wenn ich noch einmal darin schmökern möchte.

Vor einigen Tagen habe ich die „Vier Fische“ in die Hand genommen und es prompt wieder gelesen. Der Autor wirft viele Fragen zum Fischkonsum auf und versucht sie zu beantworten. Im Buch werden die Modefische wie der Lachs, der Thunfisch, der Barsch und der Kabeljau thematisiert. Ist es nicht interessant, dass der Branzino bei jedem Italiener genau auf den Teller passt und immer etwa gleich groß ist? Oder ein Blauflossenthun zehntausende Euros bringt? Sind in den Meeren wirklich genug Fische für alle da? Gibt es Vermischungen von Wildlachsen und Zuchtlachsen und hat das eine Auswirkung auf das Ökosystem Meer?

„Vier Fische“ liest sich hervorragend und kann jedermann empfohlen werden, der sich mit unseren Lebensmitteln und deren Herkunft auseinandersetzt. Vieles ist nicht ganz so, wie es scheint aber Wissen hilft dabei, sich richtig zu entscheiden.