

Die japanische Art, einen Fisch zu töten

Von Ingmar Nehls

Gutes Essen fängt mit einem guten Produkt an. Und darum spielen beim Gourmet-Event Burmé die regionalen Produzenten eine wichtige Rolle. Die Müritzfischer stellen eine japanische Technik vor.

PENZLIN. Am Töten kommt man nicht vorbei. Zumindest dann nicht, wenn man ein Lebewesen essen möchte. Die Meisten blenden diese Wahrheit aus. Michael Voß ist jemand, der den blutigen Job erledigt, damit die Kunden ihren Fisch grätenfrei als Filet bekommen.

Michael Voß arbeitet bei den Müritzfischern und gehört zu einer kleinen Spezialeinheit, die den Fischen auf japanische Art den Todesstoß versetzt. Die Japaner haben eine Methode des Fischtötens entwickelt, die sich Ike Jime nennt. Die wird einerseits angewendet, um die Qualität des Fleisches zu erhalten und andererseits, um den Fisch so schnell wie möglich zu töten.

Michael Voß ist ein Auftragskiller. Denn die japanische Methode wird nur praktiziert, wenn es ein Kunde bestellt. Ike Jime ist viel aufwendiger und so zahlt man auch doppelt so viel für den Fisch. In der gehobenen Gastronomie schwören Köche und Gäste auf Ike Jime und darum haben die Müritzfischer den Trend aufgegriffen und bei einem Workshop in Berlin gelernt, wie es geht. Michael Voß greift nach einem Saibling, der in einem großen abgedunkelten Behälter schwimmt. Dort war er über eine Stunde drin, um sich zu entspannen. Ike Jime setzt auf Qualität und Ruhe, denn je mehr Stress ein Tier vor dem Tod erlebt, desto stärker sinkt die Qualität des Fleisches.

Japaner stechen gleich gezielt ins Gehirn

In Japan würde man den Fisch jetzt gleich mit einem gezielten Messerstich ins Gehirn töten. „Das erlaubt das deutsche Tierschutzgesetz aber nicht“, sagt Michael Voß und darum muss er den Fisch mit einem Schlag auf den Kopf betäuben, bevor er zusticht. Der Fisch ist jetzt hirntot, zappelt aber noch etwas. Michael Voß setzt einen Schnitt an den Kiemen



Mit einem gezielten Stich ins Gehirn tötet Fischwirt Michael Voß den Saibling. Das Herz schlägt allerdings noch weiter und pumpt das Blut aus dem Körper.



Die Wirbelsäule wird hinter dem Kopf getrennt und ein Draht in den Spinalkanal geschoben. Dadurch werden keine Befehle mehr an die Muskulatur des Fisches gegeben.

und einen am Schwanz in die Arterie, damit der Fisch nun ausbluten kann. Dann

trennt er die Wirbelsäule hinter dem Kopf, nimmt einen Draht und schiebt ihn

in den Spinalkanal. Dadurch werden die Nerven zerstört und vom Rückenmark können keine Befehle mehr an

die Muskulatur des Fisches gehen. Michael Voß legt

den Saibling in Eiswasser, das sich langsam rot färbt. Denn das Herz schlägt noch weiter und pumpt das Blut aus dem Körper. Das macht am Ende den geschmacklichen Unterschied aus. Das Fleisch hat nicht das fischige Aroma und auch nicht die Eisennote. Zweieinhalb Stunden bleibt der Fisch im Eiswasser.

Der Markt ist noch recht klein

„Ike Jime ist bei allen Fischen anwendbar, die lebend gefangen werden. Wir haben das mit Barschen, Hecht, Zander, Forelle und anderen Fischen schon ausprobiert. Bei größeren Fischen ist es aber schwierig“, sagt Michael Voß. Seit 16 Jahren ist er schon Fischer. Jeder Handgriff sitzt. „Wenn ich den Draht schief ansetze, würde ich ins Fleisch stechen und der Fisch wäre nicht mehr brauchbar“, sagt Michael Voß. Der Respekt gegenüber den Tieren spielt in der Manufaktur der Müritzfischer eine große Rolle.

Seit zwei Jahren schlachten Michael Voß und eine Handvoll Kollegen Fische nach der japanischen Methode. Noch ist der Markt recht überschaubar. Einige Restaurants in Berlin, der Küchenchef vom Schlosshotel Burg Schlitz und auch Sternekoch Daniel Schmidthaler gehören zu den Kunden. Auch im Fischkaufhaus, dem Onlineshop der Müritzfischer, kann man Ike Jime Gehlsbach-Saibling bestellen. Vielleicht steigt die Nachfrage bei Privatkunden und Gastronomen bald sprunghaft an, denn die Müritzfischer präsentieren Ike Jime beim Gourmet-Event Burmé am 16. September auf der Penzliner Burg.

Weil gute Küche mit guten Produkten beginnt, hat Burmé-Veranstalter Holger Gniffke eine ganze Reihe regionaler Hersteller von hochwertigen Lebensmitteln eingeladen. „Besondere Herstellungstechnologien sollen für die Besucher aber auch für unsere Köche vor Ort gezeigt werden. Wir wollen damit eine enge Verbindung und ein Verständnis zwischen den Konsumenten und den Produzenten erreichen“, sagt Gniffke.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de

Lkw fährt in den Graben

DARZE. Ein Lastwagen ist am Montagmittag auf der B198 bei Darze in den Straßengraben gefahren. Laut Polizei war kein anderes Fahrzeug an dem Unfall beteiligt. Der 43-jährige polnische Fahrer war aus Richtung der A19 gekommen, als er kurz vor Darze in einer leichten Rechtskurve von der Fahrbahn abkam. Der Mann konnte das Fahrzeug verlassen und wurde nicht verletzt. Ein Alkoholtest hat einen Wert vom 1,59 Promille angezeigt. Daraufhin wurde Strafanzeige wegen Trunkenheit im Straßenverkehr erstattet. Der Schaden wird auf 500 Euro geschätzt. as

Kostenlose Grünschnitt-Abgabe ist teurer

Von Andreas Segeth

Bevor die Politik über gebührenfreie Grünschnitt-Entsorgung diskutiert, hat die Verwaltung Fakten zusammengetragen. Die sprechen gegen den Plan.

WAREN. Kommt die gebührenfreie Entsorgung von Grünschnitt für den gesamten Landkreis? Am Mittwoch wird der Kreis-Wirtschaftsausschuss in Waren über das Thema diskutieren, am 24. September soll der Kreistag darüber entscheiden. Die Fraktion der FDP/Piraten/AB/EB hatte das Thema im März auf die Tagesordnung ge-

bracht. Der Kreistag wollte aber erst eine Stellungnahme durch die Verwaltung über die Folgen eines solchen Schrittes.

Diese Expertise liegt nun vor, die Haltung der Kreisverwaltung ist klar. Ihre Empfehlung an die Politik lautet, die acht Euro pro Kubikmeter Grünschnitt, die man im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte jetzt für die Entsorgung auf der Deponie zu zahlen hat, beizubehalten.

Die Kreisverwaltung beruft sich in ihrer Begründung hauptsächlich auf die eigenen Kosten, auf denen der Landkreis sitzen bleiben würde. Denn diese würden sich er-

heblich vervielfachen, wenn die Bürger ihren Grünschnitt kostenfrei abgeben dürften. Das hat ein Vergleich mit dem Landkreis Ludwigslust/Parchim ergeben. Bislang kommen auf jeden Bürger des Landkreises Mecklenburgische Seenplatte durchschnittlich elf Kilogramm Grünschnitt, die pro Jahr über die Annahmestellen entsorgt werden. Im Kreis Ludwigslust/Parchim, wo der Grünschnitt gebührenfrei abgegeben werden kann, sind es 134 Kilogramm. Das ist die zwölfwache Menge. Es stehe zu befürchten, dass die kostenlose Grünschnittannahme auch in der Seenplatte zu erheblichen Mehrgängen

und viel höheren Kosten führen würde, als dies bislang der Fall ist.

Die Kosten müsste die Allgemeinheit tragen – also auch jene Bürger, die gar keinen Garten haben. Laut Berechnungen der Kreisverwaltung würde die Restmülltonne deshalb etwa 8,5 Prozent teurer werden. Und dabei sind noch nicht mal alle Faktoren berücksichtigt: Unter anderem die Kosten, die für die nötige Erweiterung einiger Wertstoffhöfe und den Einsatz von zusätzlichem Personal notwendig sind.

Kontakt zum Autor
a.segeth@nordkurier.de

Verschiedenes

Kaufe jedes Auto! Tel. 0171 5341864

Ene, mene, muh, welche Farbe hat die Kuh?
Bringen Sie Tierschutz in den Unterricht!

Jetzt Lernset bestellen: www.kuhplusdu.de

KUH+DU
am liebsten mit Schokolade