NEUES AUS DER NEFF KÜCHE

The Ingredient

FANG MACHEN

MIT PFERDEN AN DER NORDSEE FISCHEN

FEUER MACHEN

DRAUSSEN RÄUCHERN, BACKEN, SCHMOREN

WELLE MACHEN

NEUES LEBEN ALS SURFER UND KOCH

AUF SCHATZSUCHE

Ein Heft über den Reichtum des Wassers

AUGUST 2017

NEFF

DIE WASSER AUSGABE

– AUGUST 2017 –

VORWORT

– AUGUST 2017 –

Wir kochen darin, unsere Zutaten brauchen es, um zu wachsen oder darin zu leben, wir selbst bestehen zu einem Großteil daraus: Wasser ist Lebensspender, Quelle kulinarischen Reichtums und die elementarste Zutat in der Küche. Dass es in unseren Breitengraden einfach aus dem Hahn läuft und es meistens sauber ist, nehmen wir für selbstverständlich. In vielen anderen Ländern hingegen ist es eine kostbare Ressource, der freie Zugang dazu hart umkämpft. Jetzt im Sommer, wenn es heiß ist, spüren wir instinktiv, wie wichtig es für uns alle ist. Nicht nur um unseren Durst zu löschen und uns zu erfrischen. Es zieht uns ans Meer oder an den See, zurück zu dem Element, aus dem wir alle kommen. Wir wollen die Ursprünglichkeit des Lebens intensiver spüren und die Leichtigkeit des Sommers feiern.
Diese Ausgabe von *The Ingredient* nimmt Sie deshalb mit ans Wasser. An die Küste von Belgien, dem einzigen Ort auf der Welt, wo Krabben noch traditionell zu Pferd gefischt werden. Zu den Stränden Mallorcas, wo wir uns mit den Köchen Jo und Cozy von „Salt & Silver“ über das Leben auf der Welle und hinter dem Herd unterhalten haben. Aber natürlich auch an all die Ufer, die Parks, die Gärten und die Terrassen, wo jetzt im Sommer das Leben stattfindet.
Denn wir haben auch in diesem Heft wieder viele Ideen und Rezepte dabei, die beweisen, dass draußen essen viel mehr sein kann als eine Grillwurst.

Genießen Sie das Heft und den Sommer.
Ihre *The Ingredient*-Redaktion

TITELFOTO –– REINHARD HUNGER, STYLING –– CHRISTOPH HIMMEL; DIESE SEITE FOTO –– REINHARD HUNGER

INHALT

– AUGUST 2017 –

DIE LETZTEN IHRER ART

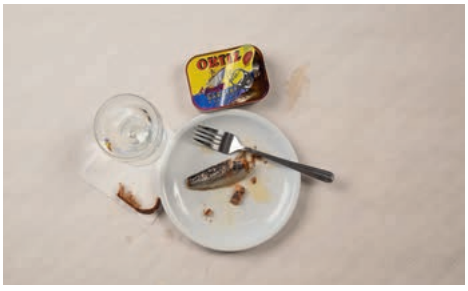
16

Nur noch in einem Ort namens Oostduinkerke an der belgischen Nordseeküste fischt man Garnelen noch auf schweren Brabanter Pferden. Unsere Redakteurin Franziska Wischmann hat Chris Vermote und seinen Wallach Fritz bei der Arbeit begleitet.

ALLES AUF NULL

32

Johannes Riffelmacher und Thomas Kosikowski („Salt & Silver“) leben seit drei Jahren ihren Traum: Sie sind ausgestiegen, reisen um die Welt, entdecken Surf-Spots und entwickeln Rezepte für ihren Blog. Wir sprachen mit ihnen auf Mallorca über Freiheit und Kulinarik.



DOSENFUTTER DE LUXE

60

Fisch aus der Dose ist in Portugal eine Delikatesse, vor allem die einheimische Sardine. Einer der berühmtesten Fischfabrikanten des Landes ist die Familie Ramirez. Ihre Erfolgsgeschichte ist unmittelbar verbunden mit der Konservendose. Porträt einer Unternehmerfamilie.

08 INTRO

Vom Sprudelwasser für Gourmets zum Kabeljau als Konsensfisch: News, Fakten und Storys rund um die Kulinarik aus (dem) Wasser.

WEITERE ARTIKEL

26 DAS UNSICHTBARE WASSER

Wie viel vom kostbaren Nass steckt in Fleisch, Gemüse, Obst & Co.? Eine Infografik.

28 RETTER DER MEERE

Drei Projekte, die unsere Gewässer vom Plastikmüll befreien wollen.

40 GLUT UND GUT

Die besten Garmethoden für die Draußenküche Schritt für Schritt erklärt.

50 SALZBLUMEN UND MEERSCHNEE

Sale Marino, Sel Gris, Lavasalz – welche Prise bietet mehr? Unser Salzguide klärt auf.

54 WASSERFARBEN

Infused Water: So bringen Sie mit Beeren, Minze & Co. mehr Geschmack ins Wasser.

58 ANGLER DER GROSSSTADT

Über das Comeback des Fischens mit der Rute sinniert der erfahrene Angler Christian Lorenz.

64 DRAUSSEN SCHMECKT'S BESSER

Acht neue Produkte sorgen für ein Upgrade in Sachen Genusskultur an der frischen Luft.

66 IST WASSER ALLGEMEINGUT?

Eindeutige Antworten auf die komplexe Frage gibt unser Kolumnist Helmut Ziegler.

SALAT AUS WASSERMELONE UND GEGRILLTE AUSTER

PLUS BOOKLET MIT 13 REZEPTEN ZUM SAMMELN

Outdoor-Küche für Einsteiger:
köstliche Rezepte für laue Sommernächte

FOTOS — KATHARINA BOHM, REINHARD HUNGER, KAI WEISE, MARVIN TOMÉ/KLABAUTERMANN IMAGES

MITWIRKENDE

– AUGUST 2017 –

MICHELE AVANTARIO

–––

AUTOR

mag sein Essen gut gewürzt. Diese Vorliebe hat er womöglich von seinem apulischen Großvater übernommen, der jedes Gericht nachsalzte, das ihm seine Ehefrau vorsetzte. Das Salz, das dort auf den Tisch kam, wurde aus der Adria gewonnen. Dort sah der Autor als Junge zum ersten Mal die Salzgärten von Margherita di Savoia, in denen das weiße Gold produziert wird. Erfahren Sie mehr über „Meerschnee“ und „Salzblumen“ ab Seite 50.

CHRISTIAN HEINRICH

–––

AUTOR

hat vom Kanufahren vor Kuba bis zum Wellenreiten im Atlantik fast jede Wassersportart probiert. Dass Plastik im Ozean ein großes Problem ist, wurde ihm bei der Recherche über die Initiativen deutlich, die Ozeane vom Plastik befreien wollen (Seite 28). Auch bei seinen Recherchen darüber, wie viel Wasser in welchem Lebensmittel steckt (Infografik Seite 26/27) hat er vieles gelernt und sieht sich darin bestätigt, dass seine Entscheidung, Vegetarier zu werden, richtig war.

INGA PAULSEN

–––

AUTORIN

lebt mit ihrer Familie, Hund und Pferd auf dem Land. Für diese Ausgabe entwickelte unsere Ernährungswissenschaftlerin und Food-Redakteurin Rezepte für die Outdoor-Küche (siehe auch Rezeptheft). Dabei war voller Einsatz gefordert, denn beim Ausgraben des Erdofens kamen Wind und Regen auf. Dass sich das Graben gelohnt hat, mussten dann sogar die skeptischen Söhne zugeben, denn der Schweinebraten „down under“ war wirklich butterzart.

HELMUT ZIEGLER

–––

AUTOR

beginnt den Tag stets mit einem Glas heißen Wasser. Sein Lieblingsgericht: die vietnamesische Nudelsuppe Phở. Sein Lieblingssport: Schwimmen. Sein Lieblingsort: die Insel La Gomera. Der Hamburger geht zudem gern im Regen spazieren und tanzt zu Tony Brutus’ „Water Pistol“. Ach ja, und seine Texte schreibt er mit Tinte auf Wasserbasis. Kein Wunder also, dass er das Recht auf Wasser für ein Menschenrecht hält (Seite 66).

FOTO ––– REINHARD HUNGER, STYLING ––– CHRISTOPH HIMMEL

W

DIE WASSER AUSGABE

MELDUNGEN, INTERVIEWS,
PERSONALIEN, ZITATE, ZAHLEN,
MEDIEN, KURIOSES

2017

WELTREISE MIT EINEM WAL

Einst lebten mehr als eine Million Pottwale in den Ozeanen. Inzwischen sind es nur noch wenige Tausend. In der Nacht zum 16. April 1981 erregte die Landung eines vor Long Island/New York gestrandeten Pottwals weltweit Aufsehen, der von den Einheimischen den Namen Physty erhielt. Es gelang ihnen später, das Tier in den Atlantischen Ozean zu entlassen. Aus der Perspektive von Physty beschreibt der niederländische Biologe und Wissenschaftsjournalist Kurt de Swaaf die Geschichte seiner Reise durch die Ozeane – sie machen die Erde zum blauen Planeten, liefern Nahrung, speichern Kohlendioxid, regeln das Klima und sind wichtiger Teil des Wasserkreislaufs. Kurt de Swaaf: „Der Geist des Ozeans", Benevento Verlag, 240 Seiten, Preis 24 Euro

---

BIS ZU 65.000 EURO KOSTEN TAUSEND GRAMM KAVIAR VOM WEISSEN STÖR. DEN FISCHROGEN MIT DEM SAHNIGEN AROMA VERDANKEN WIR EINEM GENDEFEKT: ALBINOSTÖRE SIND SEHR SELTEN. NUR BIS ZU 20 KILO LUXUSPERLEN KOMMEN PRO JAHR AUF DEN WELTMARKT.

INTERVIEW

“GESCHICHTEN MACHEN WASSER INTERESSANT”

EIN SCHNELLES GESPRÄCH MIT LARS HENTSCHEL, WASSERSOMMELIER AM „HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI“ IN HAMBURG.

Wenn ich lieber Wasser in Flaschen kaufe: Worauf sollte ich achten?
Beim Mineralwasser spielt das Marketing eine große Rolle, denn den Bedarf an Mineralien beziehen Sie im Wesentlichen schon aus der festen Nahrung. Es kommt also drauf an, welcher Typ Sie sind und ob Sie eine Marke bevorzugen.

Empfehlen Sie Wasser mit oder ohne Sprudel?
Stilles Wasser ist okay, vor allem zum Wein und zum Essen. Wenn Sie einen Grauburgunder genießen wollen und dazu ein kohlensäurehaltiges Wasser trinken, dann kann Sie das Gesprudel sehr beschäftigen. Zugesetzte Kohlensäure beeinträchtigt das Geschmackserlebnis sehr.

Welche Fähigkeiten zeichnet einen Wassersommelier aus?
Sie müssen Geschichten erzählen können. Das ist auch der Hauptgrund, warum wir auf unserer Karte im „Hotel Atlantic“ bis zu 45 verschiedene Wassersorten hatten. Die internationalen Marken ermöglichen unseren Gästen einen Blick in die Welt. Aber: Der große, medienbegleitete Hype ums Wasser ist vorbei – ob jemand Vollmondwasser oder Liebeskummerwasser trinkt, aus Wasserflaschen mit Swarovski-Kristallen, das entscheidet jeder selbst. Und ob diese ihren hohen Preis rechtfertigen, ebenso.

Und welches Wasser ist Ihr persönlicher Favorit?
Châteldon aus Frankreich. Das hat schon Sonnenkönig Ludwig XIV. getrunken. Wie gesagt, es sind vor allem die Geschichten über das Wasser, die es erst interessant machen.

ILLUSTRATIONEN –– CHRISTINE KÖHLER

MYTHEN

MYTHOS UND WAHRHEIT

WASSER MACHT FRISCH, WASSER MACHT SCHÖN, WASSER MACHT SCHLANK. STIMMT DAS? THE INGREDIENT MACHT DEN CHECK.

MYTHOS Nr. 1: Zwei Liter Wasser pro Tag müssen sein.
NEIN. Erwachsene sollten täglich circa anderthalb Liter trinken. Wer stark schwitzt, kann einen Mehrbedarf von einem halben bis einem Liter pro Tag vertragen. Achten Sie auf Ihr Durstgefühl, trinken Sie reichlich Wasser mit und ohne Kohlensäure, Kräuter- und Früchtetee. Auch Obst, Gemüse und Suppen zahlen auf das H_2O-Konto ein.

A

KONSENSFISCH KABELJAU

EIN FISCH, VIELE LÄNDER, NAMEN UND ZUBEREITUNGEN:
WAS HABEN DORSCH, SKREI, BACALAO ODER HIMONO GEMEINSAM?
IHRE GENUSSTRADITION.

ISLAND:
„Porskur“ wird zu einem Kabeljau-Kartoffel-Brei mit dem Namen „Plokkfiskur“ zubereitet.

FARÖER:
„Toskarhovd“ besteht aus gekochtem Dorschkopf, Kartoffeln und Röstzwiebeln.

DÄNEMARK:
„Torsk“ wird mit Salzkartoffeln und Senfsauce gegessen.

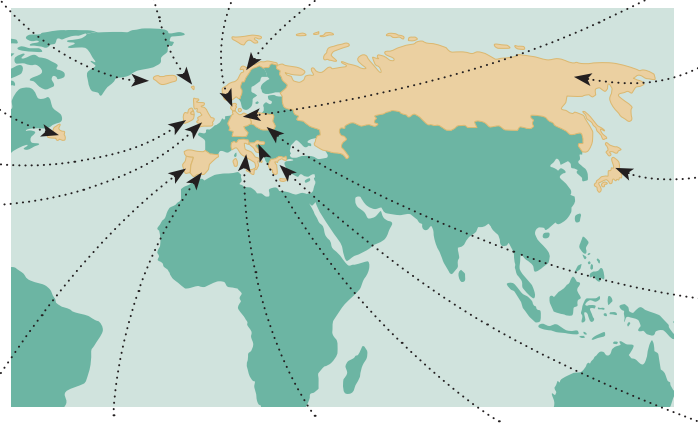
NORWEGEN:
Vom „Skrei“ (Winterkabeljau) isst man das Fleisch, die Leber und den Rogen mit Kartoffeln. Kabeljau wird auch als „Lutefisk“ serviert.

DEUTSCHLAND:
An der Ostsee isst man gekochten Dorsch mit Senf, an der Nordsee gebratenes Nordseekabeljau-Filet.

NEUFUNDLAND:
„Cod“ serviert man zum Beispiel als Pastete („Cod sound pie“).

IRLAND:
„Cod“ isst man hier zum Beispiel als Cod Fish Cakes.

ENGLAND:
Der „Cod“ ist Basiszutat für Fish and Chips.



RUSSLAND:
Stockfisch-Kabeljau (Сушёная рыба) in Streifen wird als Snack zum Bier gegessen.

JAPAN:
Getrockneter Kabeljau (干物, „Himono“) wird gewässert, gegrillt und mit Sojasoße und Rettich serviert.

POLEN:
„Dorsz“ wird zum Beispiel als „Dorsz nadziewany w galarecie“ (Dorsch mit Gelee) gegessen.

PORTUGAL:
Portugiesen kennen über 365 Zubereitungsarten von „Bacalhau“ wie etwa „Bacalhau à Assis“ mit Gemüse.

SPANIEN:
„Bacalao“, also Stockfisch-Kabeljau, wird hier als „Bacalao con sanfaina“ mit Speck, Tomaten und Auberginen serviert.

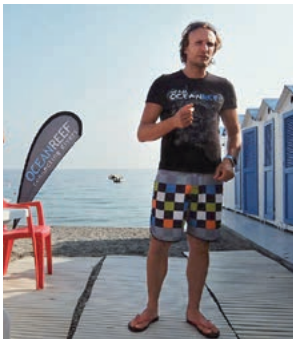
ITALIEN:
„Baccalá“ ist Kabeljau-Stockfisch. Für „Baccalá alla vicentina“ wird er gewässert, mit Kräutern, Knoblauch, Milch und Käse geschmort.

KROATIEN:
„Bakalar“ wird als Eintopf an Heiligabend serviert.

GRIECHENLAND:
„Bakaliaros“ wird paniert, mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Knoblauch unter dem Namen „Bakaliaros me skordalia“ offeriert.

ILLUSTRATION ––– MONA DESSAUL

Der italienische Unternehmer Sergio Gamberini.



GEMÜSE AUS DEM GARTEN NEMO

KÖNNTE SO DIE ZUKUNFT DES GEMÜSEANBAUS FÜR DIE VON TROCKENHEIT GEPEINIGTE MITTELMEERREGION AUSSEHEN? ACHT METER TIEF UNTER DEM MEERESSPIEGEL DES MITTELMEERS VOR DER LIGURISCHEN KÜSTE GEDEIHEN BOHNEN, SALAT UND KRÄUTER. DER ITALIENISCHE UNTERNEHMER SERGIO GAMBERINI HAT DORT PERFEKTE BEDINGUNGEN GESCHAFFEN: IN DEN VON IHM INSTALLIERTEN UNTERWASSERVERSUCHSBALLONS HERRSCHEN IDEALE 26 GRAD, ES GIBT KEINE SCHÄDLINGE UND GENÜGEND SÜSSWASSER, UM DIE PFLANZEN ZU BEWÄSSERN. DAS SÜSSWASSER ENTSTEHT DABEI DURCH DIE TEMPERATURSCHWANKUNGEN VON TAG UND NACHT. DADURCH VERDUNSTET DAS MEERWASSER, DAS SALZ BLEIBT AM GRUND UND SÜSSWASSER REGNET VON DEN WÄNDEN DER PLASTIKGLOCKEN AUF DIE PFLANZEN. SENSOREN KONTROLLIEREN DIE ZUGEFÜHRTE SAUERSTOFFMENGE UND DEN CO_2-GEHALT IM GARTEN NEMO. SEIT MEHR ALS VIER JAHREN GIBT MAN GAMBERINI NUR EINE GENEHMIGUNG VON JUNI BIS SEPTEMBER, ABER DIE ERNTEERGEBNISSE SCHMECKEN SCHON MAL KÖSTLICH. NEMOSGARDEN.COM

MYTHOS Nr. 2: Wer Wasser trinkt, sieht jünger aus.
STIMMT. Für eine Studie der Universität Hamburg tranken 50 Probanden täglich mehr als zwei Liter Mineralwasser. Die Falten wurden weniger, die Haut praller, der pH-Wert der Haut näherte sich dem Optimum an.

MYTHOS Nr. 3: Kühle Drinks erfrischen mehr.
STIMMT NICHT. Kaltes muss erst mit großem Energieaufwand vom Körper auf circa 37 Grad erwärmt werden. Deshalb wird in heißen Regionen Tee getrunken – er wird schnell resorbiert, die Verdunstung über die Haut wirkt kühlend.

MYTHOS Nr. 4: Wer zu Obst Wasser trinkt, bekommt Bauchweh .
JA UND NEIN. Diese Kombi ist riskant, aber nur, wenn das Obst ungewaschen ist: Auf der Schale sind Pilze, Bakterien und Viren. Trinkt man zu ungereinigtem Obst zu viel Wasser, wird die Magensäure verdünnt, die Mikroorganismen bleiben aktiv und lassen den Nahrungsbrei gären.

ALARM UNTER WASSER

ORTE DER STILLE? VON WEGEN. DIE BRITISCHEN MEERESBIOLOGEN JULIUS PIERCY UND STEPHEN SIMPSON VERGLEICHEN KORALLENRIFFE MIT GROSSSTÄDTEN VOLLER LÄRM. RUHE IM RIFF? IM GEGENTEIL: JE LAUTER DAS TREIBEN IN IHM, DESTO ÖKOLOGISCH **GESÜNDER IST ES.** DIE AKUSTISCHE KULISSE DIENT JUNGFISCHEN ZUR ORIENTIERUNG, UM IHRE HEIMAT WIEDERZUFINDEN. EIN HOHER GERÄUSCHPEGEL WIRKT AUSSERDEM ANZIEHEND AUF NEUSIEDLER. ER IST FÜR DIE TIERE KILOMETERWEIT ZU HÖREN UND SIGNALISIERT: **HIER PULSIERT DAS LEBEN**, DIESES BIOTOP IST INTAKT.

DER SPORTLER UNTER DEN FISCHEN

ES SOLL MENSCHEN GEBEN, DIE NUR EINES FISCHES WEGEN INS **AUSSEERLAND** IM NORDWESTEN DER STEIERMARK REISEN, DEM SEESAIBLING. ALEXANDER SCHECK KANN DAS GUT NACHVOLLZIEHEN. DER 33-JÄHRIGE ÖSTERREICHER IST DER MAESTRO DES NACHHALTIGEN FISCHFANGS AM GRUNDLSEE. DER WILD GEFANGENE ALPENFISCH GILT HIER ALS RARITÄT UND DELIKATESSE. DA ES IN DEM QUELLWASSER AUS DEN BERGEN NICHT VIEL NAHRUNG GIBT, MUSS DER **SAIBLING** VIEL SCHWIMMEN UND NACH PLANKTON SUCHEN. DESHALB IST SEIN FLEISCH EXTREM ZART, BAUCH UND FLEISCH SIND ZARTROT GEFÄRBT UND VON FEINEM, NUSSIGEN GESCHMACK. NUR BERUFSFISCHER DÜRFEN DEN SAIBLING MIT NETZEN FISCHEN, ABER NIE MEHR ALS **1.600 KILO** PRO JAHR. SCHECK SORGT DAFÜR, DASS DAS GLEICHGEWICHT VON NATUR UND FISCHEREI BESTEHEN BLEIBT.

ILLUSTRATIONEN —— CHRISTINE KÖHLER

149 LITER MINERALWASSER TRINKEN DIE DEUTSCHEN PRO JAHR. 1970 WAREN ES NUR **12,5 LITER**. WIE DAS KOMMT? FRÜHER WAREN ANDERE, ZUM TEIL AUCH ALKOHOLISCHE **DURSTLÖSCHER** WIE ETWA BIER ANGESAGT. WER WASSER TRINKEN WOLLTE, TRANK ES OFT AUS DER LEITUNG. **UND:** PFANDFLASCHEN WURDEN EINGEFÜHRT, DIE PROMILLEGRENZE GESENKT, AUSSERDEM SORGTE DAS ALLGEMEINE BEWUSSTSEIN FÜR GESUNDHEIT UND NATÜRLICHKEIT FÜR DIENEUE LUST AUF SPRUDELWASSER AUS QUELLEN.

UPCYCLING

FROM TRASH TO TREND

Jedes Jahr landen 6,4 Millionen Tonnen Plastikmüll in den Ozeanen. Meerestiere und Vögel ersticken daran und die Strände werden verschmutzt. Tyson Toussant wollte die Not der Ozeane lindern und hat vor einigen Jahren Bionic Yarn gegründet. Ein Unternehmen, das Plastik aus dem Meer fischt und daraus Garn entwickelt, der für die Produktion von unterschiedlichen Materialien und Stoffen genutzt werden kann. Bisher sind Kiehl's-Verpackungen, Timberland-Schuhe, Adidas-Trainingsjacken und G-Star-Jeans in Zusammenarbeit mit Bionic Yarn entstanden. *www.bionic.is*

MYTHOS Nr. 5: Wer viel trinkt, nimmt schneller ab.
NEIN. Jedenfalls nicht mit süßen Durstlöschern. Wasser dagegen ist ein Schlankmacher. Ein großes Glas vor jeder Mahlzeit beschleunigt die Sättigung und lässt den Energieumsatz um 30 Prozent ansteigen.

MYTHOS Nr. 6: Man kann sich mit Trinkwasser tot trinken.
JA, das passiert. Leider. Das „Clinical Journal of Sport Medicine" hat seit 1981 14 solcher Todesfälle dokumentiert. Die Ursache: Hyponatriämie. Sie entsteht, wenn der Körper über extremes Schwitzen bei gleichzeitig hoher Zufuhr von Leitungswasser viel Natrium verliert. Im Ausdauersport werden deshalb elektrolythaltige Getränke empfohlen.

MYTHOS Nr. 7: Schüler sollten im Unterricht nicht trinken.
DOCH. Denn Flüssigkeitsmangel führt zu Konzentrationsschwäche. Studien beweisen, dass die Flüssigkeitszufuhr die mentale Leistungsfähigkeit und den Lernerfolg von Schülern verbessert.

Willem Sodderland:
Der Erfinder der Algenpasta

ALGENPASTA, ALGENBACON, ALGENBROT

DIE ERDBEVÖLKERUNG WÄCHST. WISSENSCHAFTLER SEHEN DIE ZUKUNFT DER NAHRUNGSVERSORGUNG DER ERDBEVÖLKERUNG IM MEER: DEN TREND ERKANNT HAT SEAMORE, EINE NIEDERLÄNDISCHE FIRMA, DIE ALGEN ALS ERSATZ FÜR PASTA ANBIETET. NEBEN TAGLIATELLE (SEA PASTA) GIBT ES MITTLERWEILE AUCH BACON AUS SEEGRAS – AN TEE UND WRAPS AUS ALGEN ARBEITET DIE FIRMA DERZEIT. DAS BESONDERE: DIESE LEBENSMITTEL SIND NICHT NUR GEMÜSE IN NUDELFORM, SIE SIND AUCH ORGANISCH, GLUTENFREI, LOW CARB UND NACHHALTIG GEERNTET. OMEGA-3 MANGEL? KEIN PROBLEM MEHR MIT DEN NUDELN DES MEERES:
WWW.SEAMOREFOOD.COM

„1.000 KINDER STERBEN TÄGLICH DURCH KRANKHEITEN, DIE MIT DEM WASSER IN VERBINDUNG STEHEN. [...] ES IST DRINGLICH, EIN BEWUSSTSEIN FÜR DEN BEDARF AN WASSER UND SEINEN GRUNDLEGENDEN WERT FÜR DIE MENSCHHEIT ZU ENTWICKELN."

PAPST FRANZISKUS, 2017 WÄHREND EINES WORKSHOPS DER PÄPSTLICHEN AKADEMIE DER WISSENSCHAFTEN

„WO FISCHE BIG BUSINESS SIND“

DER GRÖSSTE FISCHMARKT DER WELT IN TOKIO EXISTIERT SEIT NUNMEHR 80 JAHREN. NUN SOLL DER „TSUKI-JI“ UMZIEHEN. DAS IST ABER GAR NICHT SO LEICHT.

TEXT ––– ALEXANDER PENZEL

AUF DEM WELTWEIT größten Fischmarkt („Tsuki-ji“) in Tokio findet jeden Tag ein perfekt einstudiertes Schauspiel statt: Der 1935 eröffnete Markt handelt neben Fisch auch Meeresfrüchte, Obst und Gemüse. Neben Thunfisch, der Spezialität des Markts, gibt es hier auch alle Arten Krustentiere, Fische bis hin zum ökologisch umstrittenen Walfleisch zu kaufen.

Mit 60.000 Beschäftigten setzt der Markt auf einer Fläche, die achtmal größer als das Berliner Olympiastadion ist, täglich rund 1.900 Tonnen Fisch um. Pro Jahr wechseln hier bis fünf Milliarden Euro den Besitzer.

Dabei sind alle Prozesse des Markts genau aufeinander abgestimmt: Täglich erreicht frische Ware den Markt. Käufer und Verkäufer kennen sich hier seit Generationen. Gegen zwei Uhr kommen die Großkunden, ab drei starten die Auktionen, ab fünf Uhr beginnt der Verkauf. Ein besonderer Anlass ist die Versteigerung des ersten Thunfischs des Jahres. In diesem Jahr hat Kiyoshi Kimura, selbst ernannter „König der Thuns“ und Präsident einer großen Sushi-Restaurantkette, einen Thun für circa 618.000 Euro ersteigert. Es ist der höchste erzielte Preis seit 2013 – damals wurde ein 222 Kilo schwerer Blauflossenthunfisch für umgerechnet rund 1,3 Millionen Euro ersteigert.

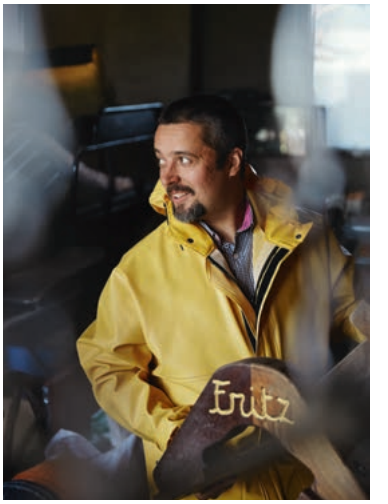
Doch die Zukunft des Tokioter Fischmarkts ist unklar: Die derzeitige Marktfläche ist gemessen an der Expansion des Fischmarkts zu klein geworden, gleichzeitig sind die Grundstücks- und Immobilienpreise explodiert, außerdem finden im Jahr 2020 die Olympischen Spiele in Tokio statt – dafür wird dringend Bauland benötigt. Im anliegenden Viertel wurden bereits Grundstückspreise von 250.000 Euro pro Quadratmeter gezahlt. Als neuen Ort für den Fischmarkt hat man das Viertel Toyosu gewählt. Die Händler hatten sich ursprünglich auf den Umzug im November 2016 vorbereitet und dafür schon rund 250 Millionen Euro in den neuen Standort investiert.

Zudem stellt der Umzug ein Problem für die umliegenden Geschäfte des derzeitigen Fischmarkts dar: Touristen und Besucher sind ein gutes Geschäft. Auch logistisch betrachtet ist die derzeitige Lage besser. Kurz vor dem Umzugstermin hat Gouverneurin Koike den Umzug wegen Umweltbedenken auf Eis gelegt. Eine Entscheidung ist für Mitte des Jahres angekündigt. Bis dahin können sich Touristen weiter an den Thunfischauktionen erfreuen.

DIE LETZTEN IHRER ART

TEXT ––– FRANZISKA WISCHMANN // FOTOS ––– KATHARINA BOHM

AN NUR EINEM EINZIGEN ORT DER ERDE FISCHEN MÄNNER KRABBEN NOCH ZU PFERDE. AN DER BELGISCHEN NORDSEEKÜSTE WERDEN KREBSTIERE IM EINKLANG MIT DER NATUR GEFANGEN.



Krabbenfischer
Chris Vermote: In den Griff des Sattels seines Pferdes Fritz ist der Name des Tieres eingraviert.

ES IST EBBE, das Meer hat sich weit zurückgezogen. In sanften Hügeln senkt sich der Strand von Oostduinkerke in Richtung Wasser. Der starke Ostwind hat dem Sand kleine Wellen aufgedrückt, Langsam traben Stefaan Hancke und Chris Vermote auf ihren Brabantern in Richtung Brandung. Sie gehören zu einem Dutzend Krabbenfischern, die ihren Fang noch auf dem Rücken dieser robusten Pferderasse einholen. Die Kaltblüter haben eine ungeheure Kraft. Sie ziehen lange Fischernetze hinter sich her, mit denen die Krabben gefangen werden. Was hier in den Netzen landet, ist purer, einfacher, unverfälschter Genuss. Die Art der Fischerei ist der perfekte Gegenentwurf zu den Fischtrawlern, die mit Schleppnetzen die Weltmeere leer fischen und zerstören, was zum Gleichgewicht der Unterwasserwelt gehört.

„Ich liebe das Meer, so könnte ich niemals arbeiten", sagt Chris Vermote. Mit 13 Jahren habe er angefangen, ein Netz hinter sich herzuziehen und Fische und Krabben zu fangen. Was ihn daran besonders faszinierte? „Du spürst die Urgewalt des Wassers, den Sog von Strömung und Gezeiten. Und was du fängst, schmeckt einfach frisch und unverfälscht." Später kam dann noch etwas anderes hinzu. Die Arbeit hatte etwas unendlich Meditatives: das Meer, die Wellen, die Wiederkehr von Ebbe und Flut. „Es ist ein schöner Kontrast zum hektischen Alltag", sagt der 36-Jährige. Mit seiner Frau Nele Vermote betreibt er ein Schnellrestaurant. Sie ist die einzige offiziell anerkannte Krabbenfischerin. Ihr ist zu verdanken, dass sich die Familie vor fünf Jahren einen Brabanter zulegte und mit dem Krabbenfischen zu Pferde begann. Die Fangmethode ist eine uralte, aus dem 16. Jahrhundert stammende Tradition. Durch sie überleben kann hier heute kein Fischer mehr: Die Ausbeute der schmackhaften Nordseekrabben ist zu gering und die Preise dafür sind zu

SCHWERE AUSRÜSTUNG FÜR SCHWERE PFERDE:
Die Sattel sind aus Holz. Leder würde durch das Salzwasser rissig werden. Nur die Scheuklappen sind aus weichem Material.

BRABANTER SIND KALTBLÜTER UND HABEN EINE KRÄFTIGE MUSKULATUR:
Durch ihre kompakte Statur können sie Hunderte von Kilos schleppen.

ORDNUNG MUSS SEIN:
Jeder der Krabbenfischer achtet akribisch auf seine Ausrüstung. Löcher? Fehlanzeige!

KRABBEN SATT? LEIDER NEIN, DENN DER FANG IST FAST IMMER ÜBERSCHAUBAR:
Stefaan Hancke und Chris Vermote begutachten das Ergebnis. Die Qualität der Krabben tröstet sie über die Quantität hinweg.

GEHÖRT DAS ZUR ARBEIT DER FISCHER DAZU? ABER JA, AUSSORTIEREN IST TEIL DES JOBS:
Auch Muscheln und kleine Fische sind als Beifang im Netz gelandet. Er wird als Futter für Schafe verwendet.

Nele Vermote ist die einzige Krabbenfischerin: Das Pferd namens Fritz teilt sie sich mit ihrem Mann Chris.

niedrig, als dass es sich lohnte, daraus ein Geschäft zu machen. Acht Euro gibt es pro Kilo. Manchmal sind es aber nicht mehr als zehn Kilogramm, die die Männer nach Hause bringen. Zu wenig, um damit einen verlässlichen Restaurantbetrieb zu versorgen. Immerhin aber hat die UNESCO die Fangmethode 2013 zum Weltkulturerbe erklärt. Sie als Ritual zu erhalten hat für Land und Leute an der belgischen Nordseeküste einen hohen Wert.

Für Stefaan Hancke, der aus einer alten Landwirtschaftsfamilie stammt, ist Krabbenfischen ein wichtiger und schöner Zeitvertreib. Wann immer es die Arbeit in seiner Autowerkstatt zulässt, zieht es ihn zu seinen Pferden und ins Meer. „Meine Familie hat schon immer Brabanter gehabt", erinnert er sich. „Die ungeheure Kraft der Tiere hat mich fasziniert, als ich noch ein kleiner Junge war." Die Kaltblüter werden bis zu 20 Jahre alt und an die 1.000 Kilo schwer. Durch ihre kräftige Muskulatur und die kompakte Statur können sie mehrere Hundert Kilo ziehen.

Das müssen sie auch, wenn sie während des Krabbenfischens durch brusthohes Wasser parallel zur Küste waten. Dabei ist es nicht allein der Wasserwiderstand, gegen den sie ankämpfen müssen. An ihrem Schultergeschirr sind trichterförmige Schleppnetze befestigt, die sich durch zwei seitlich befestigte Holzbretter im Wasser aufblähen und zu einem tödlichen Tunnel für die Krabben werden. Nicht die Strömung treibt die Krabben in die Netze – eine lange Kette ist am vorderen Teil des Netzes befestigt, die über den Sandboden schleift, kleine Schockwellen auslöst und damit die Krabben aufscheucht. Ihr Verhängnis: Sie springen auf, direkt in das 70 Meter mal 70 Meter große Netz.

Alle 20 bis 30 Minuten kehren die Fischer zum Strand zurück, um die Netze zu leeren und den Fang zu sieben. Jetzt können die Pferde ruhen und die Männer haben genug Zeit, den Beifang ins Meer zurückzuwerfen, den sie nicht gebrauchen können: „Zu junge Krabben abzufischen bringt das biologische Gleichgewicht aus der Balance – sie können sich nicht vermehren", sagt Chris. Auch Fische und Quallen werden aussortiert. Sie beeinträchtigen die Reinheit des Krabbengeschmacks. „Warum sie also töten?" Chris kippt die Auslese in die Körbe, die am Sattel seines Pferdes hängen. Der Sattel ist aus Holz, nicht aus Leder – es würde im Salzwasser in Mitleidenschaft gezogen werden. Es gibt auch einen guten Grund dafür, warum die Schwänze der Pferde kupiert sind: Ein langer Schweif könnte sich in den Schleppnetzen verfangen und zu Verletzungen führen.

Gut drei Stunden haben die Fischer Zeit, so lange gewährt ihnen die Ebbe, dann steigt das Wasser wieder und es ist Zeit, den Rückweg anzutreten. Jetzt muss es schnell gehen, damit die noch lebenden Krabben in den Körben möglichst frisch im Kochtopf landen: Sie werden in frischem Salzwasser aufgekocht, bis sich ihre hellgraue Farbe in ein leichtes Rosa verwandelt hat. Dann werden Nachbarn und Freunde eingeladen, mit denen man essen und den Tag gemeinsam ausklingen lassen kann. Denn auch das ist ein wichtiger Teil des Rituals der „Garnaalvissers te Paard", wie die Krabbenfischer in der Region genannt werden: Es ist das Gemeinschaftsgefühl, das sich auf diese Weise stärkt und dem historischen Unterfangen – und damit auch diesem Fleckchen Erde – hilft, nicht in Vergessenheit zu geraten. - TI

ALLES KRABBE, ODER WAS?

SCAMPI ODER SHRIMPS, GARNELE ODER KRABBE – ES KURSIEREN VIELE BEZEICHNUNGEN, ABER ES HERRSCHT ZU WENIG KENNTNIS. EIN WAS-IST-WAS DER KRUSTENTIERE.

TEXT ––– FRANZISKA WISCHMANN

DIE FAMILIE DER KREBSE

GARNELE

Shrimp, Gamba, Crevette – jedes Land hat seinen Namen.

RIESENGARNELE

Auch King Prawn genannt – die Größe macht den Unterschied.

KRABBEN

Dahinter verbergen sich Krebse. Es gibt 6.800 verschiedene Arten.

Garnelen werden oft mit Scampi verwechselt. Dabei gehören Scampi zur Familie der Hummer und haben deswegen die für diese Art typischen Scheren. Bei Garnelen, die zur Gattung der Krebse gehören, sind die Greifwerkzeuge so klein, dass man sie kaum erkennen kann. Dafür haben sie lange Fühler. Ihr Gehäuse ist relativ glatt, während das von Scampi geriffelt ist. Garnelen sind im Schnitt sechs bis zehn Zentimeter lang und haben einen leicht zusammengedrückten Körper mit dünner Schale. In Spanien werden Garnelen als Gambas bezeichnet, in Frankreich als Crevettes. Kleine Garnelen heißen in England Shrimps, größere Exemplare Prawn.

Die **Riesengarnele** ist mit bis zu 20 Zentimetern doppelt so lang wie die normale. Sie lebt in warmen Küstengewässern. Eine Rarität ist die Black Tiger Prawn, die ausgewachsen bis zu 40 Zentimeter lang werden kann. Am häufigsten kommt sie in asiatischen Gewässern rund um Indonesien und Thailand vor.

Scampi, in der Einzahl übrigens „Scampo“, sind die kleinen Verwandten des Hummers. Genau genommen sind es Zehnfußkrebse. Sie werden auch als Kaisergranat bezeichnet. Scampi sind schlanker und wesentlich kleiner als Hummer und zeichnen sich durch zwei gleich lange dünne Scheren aus. Ihr Fleisch ist fester als das von Garnelen und ihr hinterer Körper gilt als Delikatesse. Scampi kommen überwiegend in Mittelmeergewässern vor und werden bis zu 15 Zentimeter groß.

Als **Krabbe** werden an die 6.800 Arten von Krebsen und Tiefseekrabben bezeichnet. Das leckerste Fleisch befindet sich in den Scheren – was klarmacht, dass wir es bei Krabben tatsächlich eher mit einer Krebsart zu tun haben. Es wird noch zwischen echten Krabben und Scheinkrabben unterschieden, die nur drei statt vier Beinpaare haben.

Die **Nordseekrabbe**, die auch im belgischen Ostduinkerke mit Pferden aus dem Meer gefangen wird, ist genau genommen keine Nordseekrabbe, sondern eine Nordsee-Garnele. Die Bezeichnung dieser Garnelenart als Krabbe ist deswegen zoologisch nicht korrekt. Die Nordseekrabben haben einen sehr dünnen, fast durchsichtigen Panzer, der sich für wenig geübte Hände schwer vom Krabbenfleisch pulen lässt. Ihr Fleisch ist fest und schmeckt kurz aufgekocht mit Salz und Zitrone am besten.

Langusten werden in manchen Restaurants als „Lobster“ geführt, was den Eindruck erweckt, es handele sich um Hummer. Das aber ist nicht richtig, denn Langusten fehlen die für Hummer typischen Scheren. Allerdings können auch sie zu einer beachtlichen Größe heranwachsen, bis zu 50 Zentimeter lang und zwei Kilo schwer werden. Hin und wieder werden auch Exemplare von sechs Kilogramm Körpergewicht gefangen. Merkmal der Languste ist ihr deutlich gekrümmter Schwanz – ist der Schwanz gerade, ist das ein Zeichen dafür, dass die Languste nicht frisch ist.

Hummer leben am Meeresboden und können bis zu 50 Jahre alt werden. Auch ihre Maße sind beeindruckend: Manche Exemplare sind über 70 Zentimeter lang und wiegen bis zu neun Kilo. Hummer haben einen sehr dicken Panzer und festes Fleisch. Das Fleisch sitzt am Körper und in den großen und kleineren Scheren und gilt als absolute Delikatesse. Da der Panzer nicht mitwächst, streift der Hummer ihn ab. Kurz vor der Häutung ist besonders viel Fleisch an Körper und Scheren. Hauptfangsaison sind die Sommermonate. Wer Hummer zu Silvester auf den Tisch bringen möchte, kann davon ausgehen, dass es sich um den Fang der letzten Sommersaison handelt.

Weitere interessante Fakten:

- Schalen- und Krustentiere enthalten Nährstoffe, die sehr gesund sind – sie sind reich an Omega-3-Fettsäuren und enthalten viel Zink, Jod und Selen. Diese Stoffe stärken das Immunsystem, sind gut für die Herzgesundheit und wirken entzündungshemmend.
- Inzwischen wird mehr als ein Drittel des Weltbedarfs durch gezüchtete Garnelen aus Aquakulturen gedeckt.

DIE FAMILIE DER HUMMER

SCAMPI

Hummerkrabbe oder Kaisergranat ist die richtige Übersetzung.

LANGUSTEN

Die großen Geschwister der Scampi. Sie können bis zu zwei Kilo wiegen.

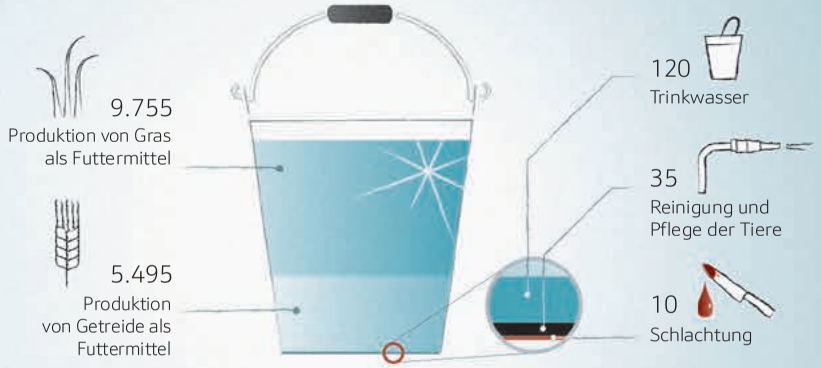
HUMMER

Die Königsklasse. Sie können bis zu 50 Jahre alt werden.

DAS UNSICHTBARE WASSER

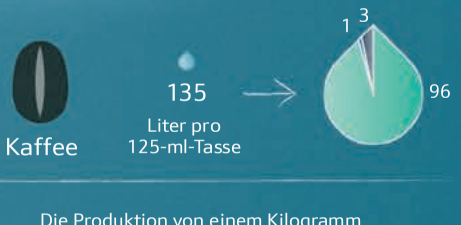
IN UNSEREN NAHRUNGSMITTELN STECKT WEIT MEHR WASSER, ALS ES SCHEINT. DAS LIEGT AM SOGENANNTEN INDIREKTEN WASSERVERBRAUCH, DER BEI EINEM RIND ÜBER DAS TRINKWASSER HINAUS BEISPIELSWEISE AUCH DEN WASSERVERBRAUCH FÜR DAS FUTTER WIE HAFER UND GERSTE ERFASST. SO KANN FÜR JEDES LEBENSMITTEL EINE WASSERBILANZ IN FORM VON VIRTUELLEM WASSER ERSTELLT WERDEN. SIE FÜHRT MEIST AUCH DEN ENORMEN AUFWAND VOR AUGEN, DER IN DEM STECKT, WAS WIR TAGTÄGLICH ESSEN.

Für die Produktion von einem Kilogramm **Rindfleisch** benötigt man folgendes Wasser (in Litern):



15.415
Liter/kg

Wenn ein Produkt viel Wasser verbraucht, dann muss das nicht zwangsweise schlecht sein. Es kommt immer auch darauf an, welche Art von virtuellem Wasser verbraucht wird und wie jeweils die örtlichen Gegebenheiten sind. Erst wenn grünes, blaues und graues virtuelles Wasser (siehe rechts) berücksichtigt werden, lässt sich die jeweilige ökologische Dimension des Wasserverbrauchs beurteilen.



Die Produktion von einem Kilogramm geröstete Kaffeebohnen verbraucht etwa 18.900 Liter, für eine Tasse braucht es allerdings nur einen Bruchteil davon.

Virtuelles Wasser
wird in 3 Arten unterteilt:

Grünes virtuelles Wasser

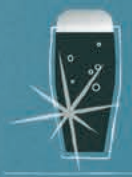
steht für Regenwasser. Aus ökologischer Sicht ist dies die umweltverträglichste Form von Wasser, denn dieses fällt ohnehin an.

Blaues virtuelles Wasser

ist Grundwasser und Wasser aus Flüssen oder Seen. Diese Art von Wasser wird verwendet und nicht mehr zurückgeleitet.

Graues virtuelles Wasser

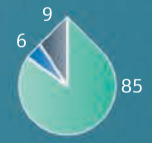
ist die Wassermenge, die während der Herstellung eines Produktes verschmutzt wird, das keine Trinkwasserqualität mehr hat und auch nicht mehr nutzbar ist.



Bier

144

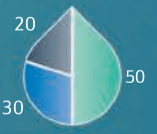
für ein
0,5-Liter-Glas



Das Feierabendbier ist ein teurer Genuss: Für einen halben Liter Bier fließt rund 16-mal mehr Flüssigkeit in die künstliche Bewässerung. Dazu entstehen mehr als 10 Liter verschmutztes Wasser.

Tomate

214



Tomatenketchup verbraucht mit 530 Litern pro Kilogramm mehr als doppelt so viel wie ganze Tomaten.

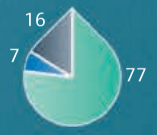
Banane

790

Eine große Banane von 200 Gramm verbraucht etwa 160 Liter Wasser. In Indien, dem größten Bananenproduzenten weltweit, liegt der Wasserverbrauch für ein Kilogramm Bananen bei 500 Litern Wasser.

Mais

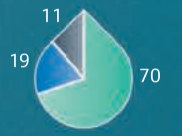
1.222



Ähnlich wie beim Getreide gibt es auch beim Mais starke regionale Schwankungen im Wasserverbrauch, in den USA liegt er bei 760 Litern pro Kilogramm Mais, in Indien bei 2.540 Litern.

Pasta
(ungekocht)

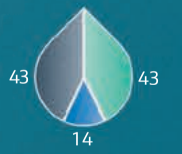
1.849



Pasta ist häufig letztlich Weizen: Ein Kilogramm Weizen lässt sich zu etwa 790 Kilogramm Pasta weiterverarbeiten.

Avocado

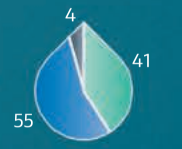
1.981



Der Boom der Avocado hat dazu geführt, dass Avocados forciert gezüchtet werden. Damit etwa die Plantagen in Mexiko genügend Ertrag liefern, werden Pestizide und Düngemittel eingesetzt.

Datteln

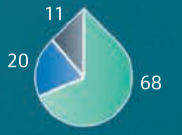
2.277



Datteln werden vorwiegend in tropischen Ländern angebaut; weil sie konstant viel Wasser brauchen, ist der Bedarf an künstlicher Bewässerung (blaues Wasser) besonders hoch.

Reis

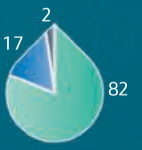
2.497



Ein Kilogramm ungeschälter Reis verbraucht „nur“ 1.670 Liter Wasser, durch das Schälen steigert sich der Verbrauch auf 2.497 Liter pro Kilogramm. Der Anteil künstlich bewässerter Reisfelder variiert: In China ist er relativ hoch, in Indien wird der Reis überwiegend dort angebaut, wo genügend Wasser vorhanden ist.

Olive

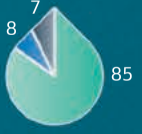
3.015



6 Prozent der Oliven werden zur Produktion von Olivenöl verwendet, ein Liter Olivenöl verbraucht knapp 15.000 Liter Wasser.

Käse

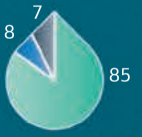
3.178



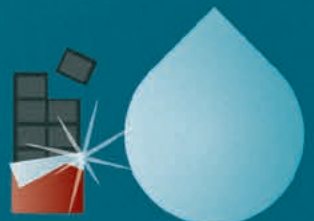
Eine Scheibe Käse von 20 Gramm verbraucht mehr als 60 Liter Wasser.

Butter

5.553



Der vermeintlich hohe Wasserverbrauch für Butter ist moderat, betrachtet man den Fettgehalt: Er liegt mit 6 Litern Wasser pro Gramm Fett bei unter 5 Prozent vom Wasserverbrauch pro Gramm Fett für Rindfleisch.



Schokolade

17.196

Eine 100-Gramm-Tafel Schokolade verbraucht 1.720 Liter Wasser. Eine gewaltige Menge, die allerdings im allergrößten Teil durch das ökologisch verträgliche Regenwasser abgedeckt wird.

PARTIKEL AUS PLASTIK:
Bis zu 13 Millionen Tonnen Kunststoff landen momentan in unseren Weltmeeren und werden dort im Laufe der Zeit durch UV-Strahlung und Wellengang zu Partikeln zerkleinert.

RETTER DER MEERE

JEDE MINUTE GELANGT EIN MÜLLWAGEN VOLLER PLASTIK IN DIE OZEANE. ALS KLEINSTPARTIKEL GELANGT DER KUNSTSTOFF SO IN DIE MENSCHLICHE NAHRUNGSKETTE. UNSER WISSENSCHAFTSREPORTER CHRISTIAN HEINRICH STELLT DREI PROJEKTE VOR, DIE DAS PROBLEM LÖSEN KÖNNEN.

UNSERE OZEANE DROHEN IN PLASTIKMÜLL ZU ERSTICKEN. Tüten, PET-Flaschen, Industrieabfälle, Verpackungen – Schätzungen zufolge gelangen jedes Jahr rund 6,4 Millionen Tonnen neuer Plastikmüll in die Ozeane. 1,1 Millionen Vögel und Fische sterben jährlich dadurch. Der Müll verschmutzt die Küsten und treibt in großen Konglomeraten über die Meere, manche Experten sprechen gar von einem eigenen Kontinent aus Plastikmüll. Symbolisch betrachtet treibt allein auf dem Pazifik ein Müllberg von der Fläche Mitteleuropas.

Plastik ist im Meer nahezu unvergänglich, es zersetzt sich über viele Jahrzehnte. Wellen und UV-Licht pulverisieren den Plastikmüll allmählich erst zu Mikroplastik: winzige Bruchstücke, die ein riesiges Problem darstellen – denn bei den Zersetzungsprozessen werden gefährliche Chemikalien wie Bisphenol A, Phthalate oder Styrolverbindungen freigesetzt. Sie reichern sich in der Nahrungskette an und können das Erbgut und den Hormonhaushalt mariner Lebewesen beeinflussen – und letztlich auch den Menschen, der in der Nahrungskette darüber steht. Umweltschützer warnen längst davor, dass in den Ozeanen ein Problem heranwächst, das das ökologische Gleichgewicht auf der Erde zum Kippen bringen könnte. Drei Initiativen wollen Ozeane und Meere retten. Doch wie?

I. OCEAN CLEAN-UP: Wie mit der Kraft von Strömungen das Meer gesäubert werden kann.

Das ist die Idee: Um das Plastik in den Ozeanen einzufangen, muss man an einer geeigneten Stelle warten, wo eine große Meeresströmung immer neues Wasser hinbringt. Eine solche Stelle liegt zwischen Hawaii und Kalifornien. Dort will der 22-jährige Boyan Slat im Jahr 2020 anfangen, Plastikmüll aus dem Ozean gewissermaßen herauszusieben. Die an sich einfache Idee ist kompliziert umzusetzen.

So kann es gehen: Eine Anlage von zwei jeweils etwa 50 Kilometer langen Fangschläuchen, die in der Form eines großen V auf der Wasseroberfläche treiben, fangen Plastik bis zu einer Größe von zwei Millimetern auf. Die aufgefangenen Plastikteilchen werden in die Mitte der Konstruktion geleitet, zur Spitze des V, wo

FOTO — GALLERY STOCK/H. BAUMANN

ein großer Container alles Plastik sammelt. Ist der Container voll, wird er ausgeleert, das angesammelte Plastik wird verkauft, etwa an Kraftwerke, die beim Verbrennen Strom und Wärme daraus generieren. Durch diese Methode würde zwar kein Mikroplastik abgefischt, aber deren Zunahme gebremst, weil der Nachschub an zersetzbarem Material in den Weltmeeren reduziert würde.
Der Initiator Boyan Slat kommt aus den Niederlanden. Im Jahr 2011 hatte er als 17-Jähriger beim Tauchen ein einschneidendes Erlebnis: Dabei sah er im Meer mehr Plastikteile als Fische. Seitdem verfolgt er das Ziel, die Ozeane zu säubern. Slat ist von seinem Vorhaben überzeugt: Wenn an 24 entscheidenden Stellen weltweit jeweils eine solche 100 Kilometer breite Plastikauffangeinrichtung ausgelegt würde, dann ließe sich das allermeiste Plastik in den Weltmeeren relativ schnell filtern. In der Theorie geben ihm Experten recht. Ein 100 Meter langer Prototyp war bereits vielversprechend in der Praxis. Noch in diesem Jahr soll vor der japanischen Küste ein zwei Kilometer langes System getestet werden. Dabei kann Slat auf tatkräftige Hilfe setzen: In seinem Projekt arbeiten 30 feste Mitarbeiter, 120 Freiwillige unterstützen die Sache. *www.theoceancleanup.com*

II. DIE SEEKUH: Wie ein ehemaliger Unternehmer die maritime Müllabfuhr erfand. Ein Gespräch mit Günther Bonin.

Herr Bonin, Sie haben im letzten Jahr einen Katamaran bauen lassen, der mit einem Spezialnetz mehr als zwei Tonnen Plastikmüll einsammeln kann. Wie genau funktioniert das?

Wir haben unser Boot „Seekuh" getauft. Mit einem Netz fischen wir mit der „Seekuh" nach Plastikmüll. Das Netz hat aber Schlupflöcher, durch die versehentlich gefangene Fische entwischen können. So halten wir den Beifang gering.

Ist das angesichts der Menge an Plastikmüll und der Weite der Ozeane nicht aussichtslos, mit einem – oder selbst mehreren – solcher Katamarane etwas zu bewirken?

Durch das Einsammeln allein kann die „Seekuh" wenig bewirken. Aber an Bord sind auch hochsensible Instrumente, um die Dichte an Plastikmüll zu messen und die Art des Mülls zu analysieren. Die „Seekuh" vermisst quasi die Verschmutzung der Meere. Wir haben bereits viele Anfragen von Städten weltweit. Noch dieses Jahr werden wir die „Seekuh" in der Bucht von Hongkong einsetzen. Um den Müll weitflächig zu beseitigen, müssen wir zweigleisig fahren: Große Verschmutzungen müssen durch einflussreiche Einrichtungen wie zum Beispiel Nichtregierungsorganisationen beseitigt werden. Bei lokal hohen Verschmutzungen müssen auch ansässige Fischerboote eingesetzt werden. Wir stellen gern unsere Netze zur Verfügung.

Aber warum sollten Fischer ihre Boote mit Ihren Netzen ausstatten?

Weil es zu einem Umdenken kommen muss: Plastik darf von Fischern und Einheimischen an den Küsten

200 TONNEN

KÖNNEN SEHR WOHL ETWAS VERÄNDERN.

nicht mehr als Müll betrachtet werden, sondern als Rohstoff. Mit unseren Netzen ausgestattet haben sie wenig Beifang und können bis zu 200 Tonnen am Tag rausholen. Bei diesem Schritt können übrigens auch unsere „See-Elefanten" helfen, die wir entwerfen: Das sind über 100 Meter lange Tanker, die aus Müll Energie wie Strom, Öl oder Gas machen. Ein „See-Elefant" wird bis zu 200 Tonnen Plastikmüll am Tag verarbeiten können. Das sind Mengen, die sehr wohl etwas verändern können.

Bis 2010 waren Sie ein erfolgreicher IT-Unternehmer, dann haben Sie alles aufgegeben und die Stiftung One Earth One Ocean gegründet. Was war der Auslöser?

Ich habe damals als Skipper ein großes Boot von Vancouver nach San Diego überführt. Als ich eines Nachts auf der Wache war, sah ich einen Müllteppich auf dem Meer treiben, der kam von einem Frachter. An Land informierte ich mich über das Thema und begriff das Ausmaß. Da beschloss ich, etwas zu tun. Klar, das Problem ist riesig. Aber umso wichtiger ist es, endlich damit zu beginnen, dagegen anzukämpfen. Wir machen den ersten Schritt und hoffen, viele machen mit.
www.oneearth-oneocean.com

III. PLASTYX: Wie Bakterien das Plastik in den Meeren killen werden.

Kleines mit Kleinem bekämpfen: Auf diese Strategie kam im vergangenen Jahr eine Gruppe von acht Studenten der Harvard University, um Mikroplastik aus den Meeren zu entfernen. Dabei setzen sie auf eine gigantische Armee winziger Helfer: Bakterien. Die Studenten haben mit ihren Professoren Bakterien vom Stamm Escherichia coli genetisch so verändert, dass sie eine besonders häufige Form von Plastik, das sogenannte PET, zersetzen und daraus sogar Energie gewinnen können. Damit das kontrolliert geschieht, werden die Bakterien in einem schwimmenden Behälter untergebracht. Zusätzlich zu den Bakterien sind in dem Behälter eine Batterie und ein GPS-Sender untergebracht – die Behälter treiben über die Meere, die Bakterien bauen Mikroplastik ab und entsenden dabei Signale, durch die erkennbar ist, wie viel Plastik vor Ort treibt.

Bei einem Wettbewerb hat das Projekt im vergangenen Jahr eine Goldmedaille gewonnen. Einige der Studenten entwickeln die Initiative nun unter dem Namen Plastyx weiter. „Statt Strom wollen wir aber sogenannte Biomoleküle produzieren. Die sind wertvoller, so kann sich das Projekt vielleicht einmal finanziell selbst tragen", sagt Daniel Um. Der Biotechnologiestudent ist einer der Gründer von Plastyx. Daher versuchen die Initiatoren nun, Bakterien zu entwickeln, die aus Mikroplastik spezielle Proteine und andere Moleküle produzieren, die beispielsweise von Biotech-Unternehmen oder Forschungsabteilungen in Krankenhäusern und Universitäten gebraucht werden.

Damit würde das Team von Plastyx das Problem in eine Win-win-Situation verwandeln: Durch das Herausfischen des Plastiks werden die Ozeane entlastet – und bei der Entsorgung des Plastiks entstehen wertvolle Substanzen für Forschung und Medizin. - TI
https://i-lab.harvard.edu/meet/venture-team/plastyx/

ALLES AUF NULL

INTERVIEW ––– PHILIPP KOHLHÖFER

SIE HABEN IN EINER WERBEAGENTUR GEARBEITET. DANN STIEGEN SIE AUS. SEITDEM REISEN JOHANNES RIFFELMACHER UND THOMAS KOSIKOWSKI ALS SURFENDE KÖCHE UM DIE WELT. EIN GESPRÄCH DARÜBER, WAS FREIHEIT UND KOCHKUNST MITEINANDER ZU TUN HABEN.

AUSBRECHEN AUS DER ALTEN ROUTINE, EINTAUCHEN IN DIE NEUE REALITÄT:
Kosikowski (Mitte links) und Riffelmacher mit Tätowierungen und Surf-Freunden auf Mallorca.

REISEN BILDET:
Johannes Riffelmacher freut sich über den eigenen Fang.

KOCHEN UNTER FREIEM HIMMEL:
Kosikowski und Riffelmacher genießen ihr neues Leben am Strand.

ER IST SALT UND ER IST SILVER

Thomas Kosikowski (oben links) und Johannes Riffelmacher leben ihren Traum: Vor drei Jahren haben sie ihre Jobs in einer Werbeagentur aufgegeben. Seitdem reisen, kochen und surfen sie. 2014 sind sie durch Südamerika gereist, haben die besten Surf-Spots und Leckereien zwischen Kuba und Chile ausgemacht und die Speisen in ihrem Buch „Salt & Silver" festgehalten. 141 Rezepte aus acht Ländern bietet das Kochbuch. Jedes Kapitel stellt die Kulinarik eines jeweiligen Landes dar: von Ropa Vieja (Rindfleischgericht aus Kuba) über Fischtacos (Mexiko) bis hin zu Suppe mit Bananenblättern (Nicaragua)

Herr Riffelmacher, Herr Kosikowski, in welchem Moment in Ihrem Leben haben Sie gedacht: „Jetzt reicht es, wir steigen aus!"?

R: Es war ein schleichender Prozess: Ich war damals fast fünf Jahre in der Karrieremühle der Werbewelt und spürte, wie ich mit jedem Tag unzufriedener und unglücklicher wurde.
K: Ich hatte gerade mein Praktikum in einer Produktionsfirma für Werbefilme in Barcelona beendet. Die Vorstellung, in die gleiche Falle wie Jo zu tappen, hat für den Fluchtreflex gesorgt.
R: Eines Tages haben wir sehr frustriert ein paar Biere getrunken und in einer Eckkneipe den Beschluss gefasst, unser Leben umzukrempeln. Da war uns aber nicht bewusst, wohin uns diese Idee führen würde.

Sie sind dann nach Südamerika gefahren. Warum gerade dorthin?

K: Vor allem hat uns die Aussicht gelockt, Tausende von Kilometern surfbare Küste entlangzureisen. Von Tijuana im Norden Mexikos bis nach Südpatagonien reihen sich perfekte Surf-Spots aneinander.
R: Außerdem fanden wir, dass die Esskultur Südamerikas in Europa unterrepräsentiert ist. Das hat uns motiviert. Südamerika hat zwei der spannendsten kulinarischen Kulturen, die von Mexiko und Peru. Außerdem kann man sich mit nur zwei Sprachen, Spanisch und Portugiesisch, auf dem gesamten Kontinent verständigen.

Als Sie von Ihrer ersten Reise wiederkamen, haben Sie daran gedacht, in den alten Job zurückzukehren?

Riffelmacher und Kosikowski (wie aus einem Mund): Nope.

K: Wobei wir zugeben müssen, dass wir am Anfang nicht gedacht hätten, dass wir einmal den Lebensunterhalt mit unserem Projekt „Salt & Silver" verdienen können...

Einem Projekt, das Sie an die besten Strände Südamerikas geführt hat. Von dort sind Sie mit Geschichten über die besten Surf-Spots und einem Kochbuch voller Street-Food-Rezepte zurückgekehrt.

K: Genau. Wir haben es einfach geschehen lassen, haben aber auch manchmal nachgeholfen, wenn es sein musste.

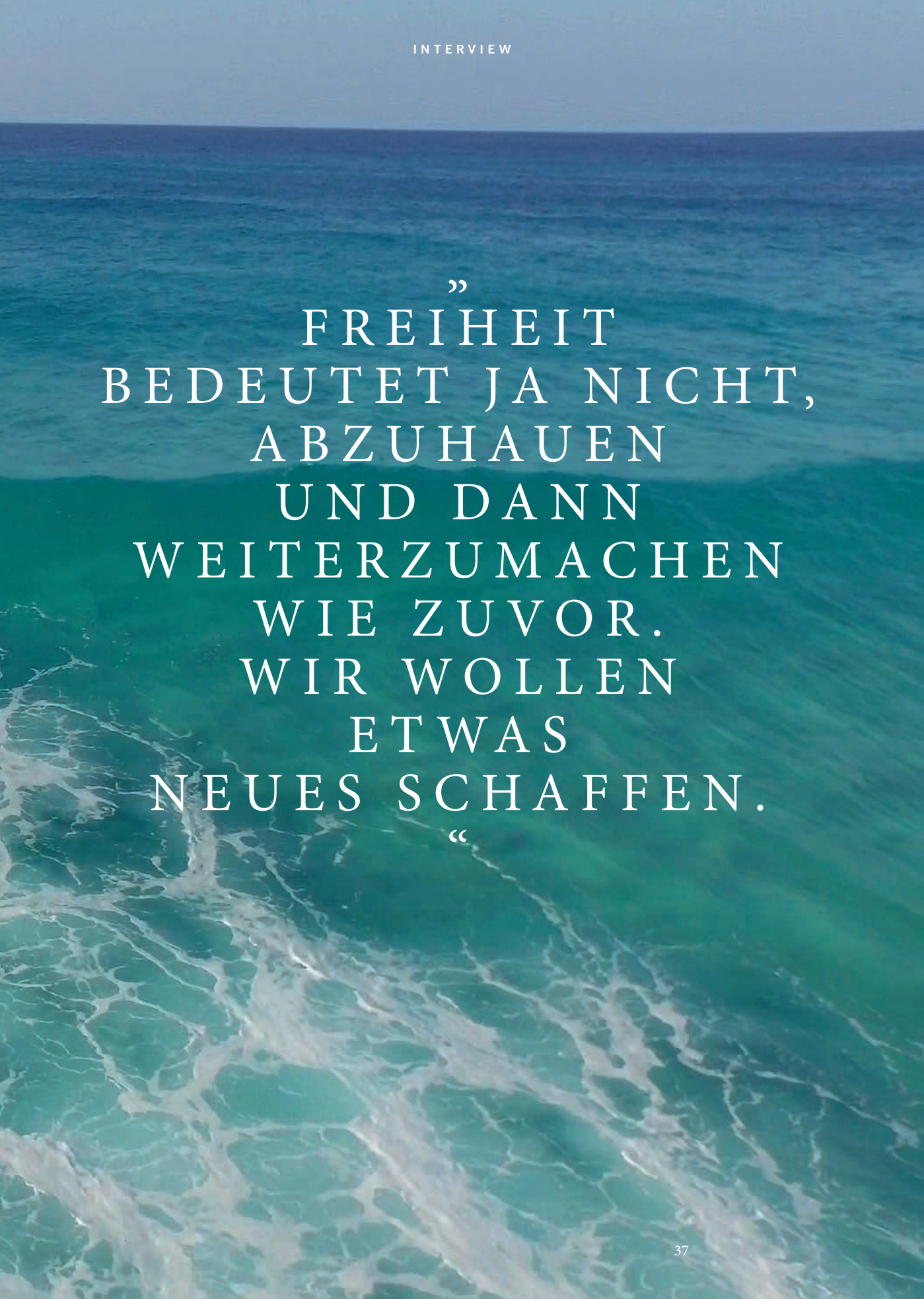
Inwiefern?

R: Aus der bierseligen Idee wurde irgendwann ein Projekt, das wir ehrgeizig mit einem Konzept angegangen sind. Wir haben uns fast ein Jahr vorbereitet, Präsentationen geschrieben und Pläne gemacht, wie wir über Social Media ein Publikum für unsere Bücher erreichen und ausbauen können. Das hat alles besser geklappt als gedacht.
K: Dass wir später mit „Salt & Silver" aber auch als Gäste in Fernsehshows, Radiosendungen und Magazinen landen und so viele Leute erreichen, das war nie der Plan. Das Ganze ist größer geworden, als wir gedacht haben.

Warum sind Sie überhaupt nach Europa zurückgekehrt?

R: Für einen Kapitän ist das Schiff genauso wichtig wie der Hafen, aus dem er kommt. Wir leben beide seit vielen Jahren in Hamburg, einer Metropole in Norddeutschland. Hamburg ist für uns Heimat. Heimkommen macht genauso viel Spaß wie aufbrechen.
K: Wir wollten ja auch nicht nur am Strand liegen,

FOTOS — MARVIN TOMÉ KLABAUTERMANN IMAGES



„FREIHEIT BEDEUTET JA NICHT, ABZUHAUEN UND DANN WEITERZUMACHEN WIE ZUVOR. WIR WOLLEN ETWAS NEUES SCHAFFEN.“

NACH DEM KOCHEN IST VOR DEM SURFEN:
Auf Mallorca laufen die besten Wellen bei Nord- und Nordostwind. Die besten „breaks“ findet man in der Alcudia-Bucht.

sondern auch was erreichen: In Hamburg haben wir ein gutes Netzwerk, das uns ermöglichen soll, unsere Vision zu verwirklichen.

Welche Vision ist das?

K: Wir wollen ein Restaurant eröffnen. Das war immer unser Traum. Am Ende soll es das Herz unseres Projekts werden, der Ort, an dem alles zusammenläuft. Jeder kann dann Teil von „Salt & Silver" sein, er muss uns einfach besuchen und mit uns essen.
R: In jedem Winter wird die Küche geschlossen. Dann bereisen wir einen neuen Kontinent und im Frühjahr wird es dementsprechend eine neue Karte geben. Freiheit bedeutet ja nicht, abzuhauen und dann weiterzumachen wie zuvor – wir wollen etwas Neues schaffen.
K: Das ist der Plan.

Wie wichtig ist Planung für eine Reise in die Freiheit?

R: Die spannendsten Dinge auf unserer Reise durch Südamerika haben sich spontan ergeben. Wer seine Reise bis in alle Details plant, verpasst das Beste. Wir haben für unsere Reisen meistens nur eine grobe Richtung im Sinn. Der Rest darf auf uns zukommen, es soll kommen, wie es kommt.
K: Und meistens kommt es ohnehin anders als geplant. Wir machen uns vorher mit der Ess- und Alltagskultur der Länder vertraut, in die wir wollen. Etwas über die Geschichte zu wissen und die wichtigsten Phrasen in der Landessprache zu lernen kann auch nicht schaden.

Wenn man sich professionell vermarktet, wie Sie es tun: Verkommt Freiheit da nicht zur Pose?

R: Eine Geschichte entsteht nicht im luftleeren Raum, sondern dadurch, dass man sie erlebt. Und wenn das geschehen ist: Warum soll man sie dann auch nicht denjenigen erzählen, die sie hören wollen?
K: Dass „Salt & Silver" bekannter wird, ist ein schöner Nebeneffekt, war aber nie Motivation dafür, warum wir tun, was wir tun. Abenteuer und Freiheit sind nicht inszeniert – wir leben das.

Wie beeinflusst das Gefühl, frei zu sein, das Kochen?

R: Ein Beispiel: Wir waren mit einheimischen Fischern unterwegs, die mit ihren Familien noch ohne Strom und Infrastruktur im Amazonasbecken leben. Dort muss man natürlich essen, was der Regenwald hergibt. Wir waren mit den Kindern des Dorfes Piranhas angeln, mit einer toten Möwe als Köder. Und dann haben wir gemeinsam mit den Familien gekocht.

K: So lernt man, zu improvisieren und sich zu beschränken. Daraus haben wir Selbstvertrauen geschöpft und die Bücher auch deswegen gemacht, um diese Erfahrungen weiterzugeben.
R: Dabei halten wir uns nicht für Kochgenies. Wir behaupten auch nicht, gelernte Köche zu sein. Wir kochen aber aus Leidenschaft und das ist etwas, was die meisten anderen Köche respektieren.

Kochen als Teil eines Abenteuers?

R: In gewisser Weise schon – auf das wir aber auch manchmal hätten verzichten können: Thomas ist in Mexiko von der Polizei festgenommen worden – nachts, mit Shotgun am Kopf. Ich lag unter einem Truck und habe die Szene beobachtet.

Wie ist es dazu gekommen?

K: Wir haben Graffiti gesprüht. Vielleicht war das naiv von uns, dann kam die Polizei.
R: Unsere Erfahrungen in Südamerika haben uns insgesamt demütiger gemacht: Wir sind dankbar für alles, was wir in Deutschland haben. In vielen Ländern Lateinamerikas ist nichts von dem selbstverständlich, was wir in Mitteleuropa als Wohlstand und Absicherung kennen.
K: Aber das bedeutet natürlich nicht, dass wir jetzt zu Hause bleiben werden. Wir freuen uns, wenn wir andere inspirieren, aus ihrem Käfig auszubrechen.

Kann man das Gefühl von Freiheit konservieren, wenn man zurück in die Arbeitswelt eintaucht?

K: Wir verdienen unser Geld mit dem, was wir am liebsten tun. Ich würde das deshalb Freiheit nennen.

Und was bedeutet Ihnen das Ankommen?

R: Ankommen bedeutet für uns, den nächsten Aufbruch zu planen.

NACH DEM SURFEN IST VOR DEM KOCHEN: Kosikowski (links) und Riffelmacher (rechts) mit Surf-Kumpels.

NUR FEUER UND GUTE ZUTATEN, MEHR BRAUCHT ES NICHT FÜR DIE ZUBEREITUNG EINER GESCHMACKVOLLEN OUTDOOR-MAHLZEIT. DIE BESTEN GARMETHODEN STEP BY STEP ERKLÄRT.

GLUT UND GUT

TEXT ––– INGA PAULSEN
FOTOS ––– REINHARD HUNGER
STYLING ––– CHRISTOPH HIMMEL

AUF DEM ROST GAREN

WENN EXTREM HEISSE LUFT AUF FISCH & CO. TRIFFT, ENTSTEHEN FEINSTE RÖSTAROMEN. DESHALB IST GRILLEN AUCH DIE BELIEBTESTE GARMETHODE DER WELT.

TRADITIONALISTEN ENTZÜNDEN HOLZKOHLE, Eilige schalten den Gasgrill oder elektrisch betriebene Heizspiralen an: Im Sommer ist Gegrilltes in aller Munde. Auch weil bei dieser Zubereitungsart der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind. Auf dem Rost lassen sich Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Obst garen. Das Geheimnis des Geschmacks: Hohe Temperaturen sorgen dafür, dass sich die Poren des Grillguts sofort schließen. Es bleibt im Kern saftig und bekommt eine köstliche Kruste, deren Röststoffe durch Marinaden und Rubs noch intensiviert werden. Wichtig für das Gelingen: Lebensmittel mit Garzeiten unter 20 Minuten können direkt über der Hitzequelle gegrillt werden. Für große Fleischstücke ist die indirekte Methode ideal, denn sie ermöglicht einen gleichmäßigen Garprozess. Dafür wird die glühende Kohle an die Seiten des Grillgeräts geschoben und der Grill geschlossen. Deshalb zirkuliert die aufsteigende Hitze um Braten & Co.

SO GEHT'S:

1

Bereiten Sie den Grill vor. Dafür schieben Sie die Holzkohle in der Mitte zusammen, zünden sie an und lassen sie komplett durchbrennen, bis mit weißlicher Asche überzogene Glut entsteht. Anzündkamine beschleunigen diesen Prozess erheblich. Man kann die Brennzeit von Brikett und Kohle aber auch nutzen, um Gargut vorzubereiten. Meeresfrüchte wie Austern haben eine kurze Garzeit und werden über direkter Hitze gegrillt.

2

Vorab müssen die Austern gesäubert und mit einem Austernmesser vorsichtig geöffnet werden. Anschließend legen Sie die untere Schale mit dem Austernfleisch nach oben auf den Rost. Wenn das Austernfleisch anzieht, etwas Limettensalz und einen Tropfen Tabasco auf das Fleisch geben und weitere zwei Minuten grillen. Austern vom Rost nehmen und mit Minz-Mojo (siehe Rezept-Booklet) und frischem Baguette servieren. Tipp bei Regenwetter: Grillen Sie die Austern auf der Grillplatte für den Herd.

Zum Öffnen legen Sie die Auster mit der gewölbten Seite nach unten in ein gefaltetes Tuch und bohren mit dem Austernmesser (oder Schraubenzieher) in die Schwachstelle zwischen den Hälften. Die Minz-Mojo ist blitzschnell servierfertig.

HEISSRÄUCHERN

ÜBERALL MÖGLICH UND VOLLER GESCHMACK: DAS GAREN IN HEISSEM RAUCH IST DER HEISSESTE TREND IN DER OUTDOOR-COOKING-SZENE.

ZUM MITTSOMMERFEST „Juhannusjuhla" weht in vielen Orten Skandinaviens der Duft von Flammlachs durch die Luft. Für das Festgericht werden Lachsseiten auf gewässerte Planken genagelt und senkrecht um ein offenes Feuer gesteckt. Die Wärmestrahlung der Flammen erhitzt das Holz, ätherische Öle und Wasserdampf dringen in das Fleisch des Fisches ein. Diese skandinavische Tradition ist nur eines von vielen Heißräucherverfahren. Die Gemeinsamkeit bei allen: Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte garen bei 45 bis 80 Grad für kurze Zeit. Dabei verleiht das Räucherholz den Speisen lediglich die typisch würzige Smoke-Note. Apfel-, Zedern-, Buchen- oder Erlenholz ist mild und ideal für Fisch. Beim eher deftigen Barbecue brennen Hickory, Kirsche oder Mesquite im Smoker. Praktisch für Angler: Viel Equipment ist für das Heißräuchern nicht nötig. Es funktioniert auch in einem großen, feuerfesten Topf mit Deckel oder einem verschließbaren Grill.

SO GEHT'S:

1

Räucherholz muss nicht vorab gewässert werden. Wer direkt auf Planken oder über Räucherchips räuchern will, sollte diese 30 Minuten in Wasser legen. Inzwischen bereitet man den mobilen Räucherofen vor. Dafür füllt man Holzkohle in einen großen verschließbaren Topf oder Grill und wartet, bis sie zu Glut heruntergebrannt ist. Dann gibt man entweder abgetropfte Räucherchips auf die heiße Kohle des Grills oder legt Räucherholz zwischen die entzündete Holzkohle, damit diese sich entzündet.

2

Ideal für Räucheranfänger: die Forelle. Der Fisch muss vorab gesäubert und mit Meersalz, Pfeffer und Kräutern gewürzt werden. Generell gilt beim Räuchern: Wenn sich weißer Rauch bildet, kann der Fisch auf einem darüber platzierten Gitter, einer Planke (siehe Rezept-Booklet) oder über der Glut hängend gegart werden. Um das Raucharoma zu intensivieren, schließt man nach circa acht Minuten der Garzeit den Deckel und lässt die Forelle weitere fünf bis acht Minuten im Rauch weiter garen.

Traditionell nagelt man die Forelle einfach auf einer Buchenplanke fest.
Tipp: Es lohnt sich, den ausgenommenen und gereinigten Fisch vorab mit Zitrone und Wildkräutern (z. B. Brennnesseln, Löwenzahn, Sauerampfer) zu füllen.

BACKEN AUF DEM STEIN

VIELE GESTEINE SIND EXZELLENTE HITZESPEICHER UND EIGNEN SICH IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KNUSPRIGER BACKWAREN.

GRANIT, BASALT, KIESEL und anderes Gestein kann große Mengen Wärmeenergie speichern und eignet sich deshalb auch zum Braten und Backen. Das ist praktisch für alle, die gern unterwegs kochen – denn Steine findet man überall. Jetzt muss nur noch ein Lagerfeuer entzündet werden, um die vorab gereinigten Steine kräftig zu erhitzen. Anschließend können dünne Fladenbrote oder flache Brötchen auf der heißen Oberfläche gebacken werden. Das Brot ist saftig und knusprig zugleich. Backsteine für die Brot- oder Pizzazubereitung im Backofen bieten Hersteller wie NEFF in ihren Shops an.

SO GEHT'S:

1

Errichten Sie eine Feuerstelle. Dafür sammeln Sie Steine und legen diese um eine mit Reisig und Brennholz gefüllte Mulde. Nasse Steine sind ungeeignet, weil sie bei hohen Temperaturen platzen können. Zwei bis drei besonders glatte Steine sollten Sie mit einem Tuch grob säubern, um darauf später das Fladenbrot zu backen. Jetzt entzünden Sie das Lagerfeuer. Wenn es nicht mehr stark lodert, legen Sie die Backsteine für mindestens 20 Minuten direkt an die Glut.

2

Formen Sie aus einem Hefeteig (siehe Rezept-Booklet) daumendicke ovale Fladen. Bestreichen Sie die eine Hälfte jedes Fladens mit einer Paste, zum Beispiel aus Kräutern, Kapern, Anchovis, Zwiebeln und Butter. Dann klappen Sie die zweite Teighälfte über die Masse und drücken den Rand fest zusammen. Dann den Fladen mit Olivenöl einpinseln und circa 15 Minuten unter Wenden auf dem heißen Stein backen. Alternativ können Sie die Fladen auch auf einem Pizzastein im Grill oder Backofen zubereiten.

Auch ohne Küchenholz können Sie den Teig mit den Händen zu Fladen formen. Die Füllung sollte nur auf die eine Hälfte jedes Fladenteigs verteilt werden, die zweite Teighälfte bedeckt die Masse, sodass eine Tasche entsteht.

IM ERDOFEN SCHMOREN

**ER IST DER ÄLTESTE OFEN DER WELT:
IN DER HEISSEN UNTERIRDISCHEN HÖHLE WIRD FESTES FLEISCH ZUR BUTTERWEICHEN GAUMENFREUDE.**

DIE KLASSISCHE ZUBEREITUNGSART für große, vielleicht sogar stark durchwachsene Fleischstücke ist das Schmoren. Im geschlossenen Topf garen Schweinebraten, Lammkeule oder Geflügel bei niedrigen Temperaturen mehrere Stunden im eigenen Saft. Wer in der Open-Air-Küche nicht auf diesen Genuss verzichten will, kann sich mit ein wenig Körpereinsatz einen Erdofen bauen. Was man dafür braucht, ist ein Spaten, Steine, Grasschnitt und Erde. Was für Europäer vielleicht abenteuerlich klingt, hat in Mexiko, Australien, Neuseeland, auf Hawaii Tradition und wird im Kreis von Freunden und der Familie zelebriert, wohl auch deswegen, weil auf diese Weise geschmorte Speisen ein intensives Aroma entwickeln.

SO GEHT'S:

1

Heben Sie mit einem Spaten ein Erdloch aus, circa 50 cm tief und mindestens doppelt so breit wie das Gargut. Legen Sie Boden und Rand der Grube mit Steinen aus und entfachen Sie mit reichlich Holz ein Feuer. Während das Feuer lodert, bereiten Sie das Fleisch vor. Lecker ist ein Schweinebraten (siehe Rezept-Booklet). Man kann den Braten in Bananenblätter oder in gewässertes Pergamentpapier einwickeln, auch ein hitzebeständiger Bräter ist geeignet.

2

Ist das Feuer heruntergebrannt, legen Sie einige heiße Steine beiseite, platzieren das Gargut auf der Glut und bedecken den Braten mit den restlichen heißen Steinen. Dann wird das Erdloch mit Grasschnitt und Erde verschlossen. Nach zwei Stunden ist ein ein Kilo schwerer Braten servierfertig. Übrigens: Bei Regen können Sie das Fleisch auch im Römertopf auf 200 Grad zwei Stunden im Backofen mürbe schmoren.

Zum Bau eines Erdofens braucht man nur einen Spaten und ein paar Feldsteine. Die Grassoden legt man zum späteren Verschließen des Lochs einfach zur Seite. Tipp: Ein feuerfester Bräter sorgt dafür, dass der Braten sauber bleibt.

VON SALZBLUMEN UND MEERSCHNEE

OB ALS SALE MARINO, LAVASALZ ODER FLEUR DE SEL: MEERSALZ IST AUS UNSEREN KÜCHEN NICHT MEHR WEGZUDENKEN. SCHMECKT ES BESSER ALS STEINSALZ? UND WIE WIRD ES HERGESTELLT? EIN RATGEBER.

SALZ

TEXT ––– MICHELE AVANTARIO

SO VIEL SALZ GAB ES NIE. Jährlich werden weltweit über 200 Millionen Tonnen des weißen Goldes hergestellt. Nur ein verschwindend kleiner Bruchteil davon gelangt als Koch- oder Speisesalz in den Handel, der Rest wird gewerblich, medizinisch oder in der Kosmetikindustrie genutzt. Salzgewinnung aus dem Meer macht fast ein Drittel der Weltsalzproduktion aus. In hiesigen Küchen wurde Meersalz lange als Geheimtipp betrachtet. Heute bieten es Supermärkte in vielen Varianten an. Die meisten Produkte stammen aus dem Mittelmeerraum. Kein Wunder: Dort blickt man auf eine jahrtausendealte Tradition der Meersalzgewinnung zurück.

I. DIE HERSTELLUNG

Meerwasser enthält ungefähr 3,5 Prozent Salz. Um dem Meer das Salz zu entziehen, ist das richtige Klima von großem Vorteil, weil die Meersalzgewinnung durch Verdunstungsprozesse in sogenannten Salzgärten erfolgt. Trockenheit, Wind und Hitze sind die für die Produktion wichtigsten Voraussetzungen.

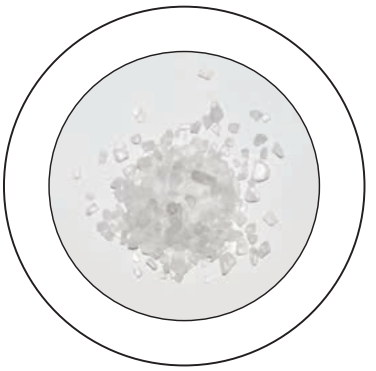
Dabei wird zunächst Meerwasser in flache, künstlich angelegte Teiche gepumpt. Durch Verdampfung steigt dort die Konzentration des im Wasser gelösten Salzes allmählich an. Die entstandene Lake fließt dann in ein Kristallisierungsbecken, wo die Restfeuchtigkeit im Salz entweicht. Anschließend werden die Salzkristalle abgeschöpft und zur weiteren Trocknung zu kleinen Hügeln aufgetürmt. Diese Art der Salzgewinnung war im Mittelmeerraum schon in der Antike bekannt.

In Nordeuropa gab es eine andere traditionelle Methode, Salz aus Meerwasser zu gewinnen. Die Wikinger stellten Salz durch das Eindampfen von Nordseewasser her. Dazu hängten sie große Bottiche mit Meerwasser über Feuer oder Glut, bis die Flüssigkeit zu sieden begann und das Wasser vollständig verkochte, sodass am Ende das Meersalz übrig blieb. Diese Art der Produktion erforderte großes Geschick und viel Geduld, erwies sich aber bald als unrentabel.

II. DIE QUALITÄT

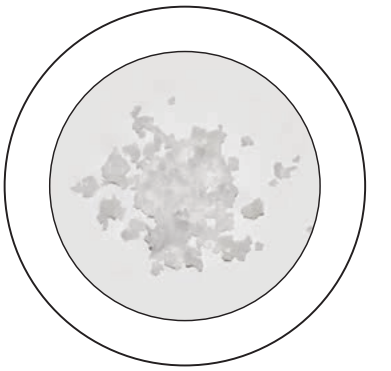
Steinsalz wie auch Meersalz enthält neben einer geringen Menge anderer chemischer Verbindungen und Spurenelementen hauptsächlich Natriumchlorid. Dennoch hat Meersalz den Ruf, das bessere Salz zu sein. Ernährungsphysiologisch ist das kaum zu belegen. Ob der Verzehr von Salz gesund ist, hängt von der Menge ab, die man isst.

FOTOS ––– GALLERY STOCK, THINKSTOCK



1

SALE MARINO
Dieses grobe, hochwertige Meersalz eignet sich besonders für die Verwendung in der Mühle. Durch sein intensives Aroma wird es nicht nur gern für die Zubereitung von Pasta genutzt. Es eignet sich darüber hinaus auch hervorragend für Fischgerichte, Braten und Hähnchen in Salzkruste.



2

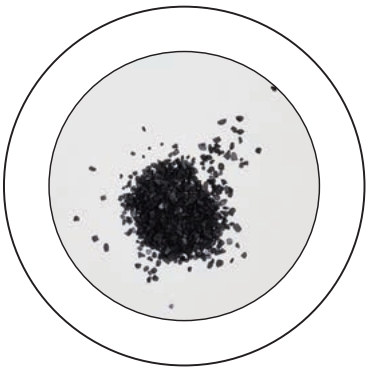
MEERSCHNEE
Mittels Siedepfannen wird dieses Salz gewonnen. Dazu wird salzhaltiges Grund- oder Nordseewasser in großen über dem Feuer hängenden Eisenpfannen erhitzt, bis das Salz aus der Sole kristallisiert. Danach wird es in große Körbe geschaufelt, wo es vor dem Trocknen abtropfen kann. So haben schon die Wikinger Salz hergestellt.

Nicht zu viel Salz soll es sein und auch nicht zu wenig. Dabei ist es zweitrangig, ob es aus Salinen der Adria und des Atlantiks gewonnen oder von Bergleuten im Himalaja oder den Alpen abgebaut wird.
Stein- und Meersalz schmecken ebenfalls nicht unterschiedlich. Die zusätzlichen Aromen, durch die einige Salzprodukte bestechen, finden sich hier wie dort. Etwaige Geschmacksnuancen kommen durch Einlagerungen von zum Beispiel Algenresten oder Tonerde zustande. Von der weiteren Verarbeitung des jeweiligen Salzes hängt es ab, ob die ursprünglichen Aromen im Endprodukt verbleiben.

III. DIE AUFBEREITUNG
Bei der Meersalzgewinnung lassen sich Verunreinigungen nicht vermeiden. Das meiste Meersalz, das als Kochsalz in den Handel kommen soll, wird daher zuvor raffiniert, was in gewisser Weise mit einem Waschvorgang zu vergleichen ist. Dazu werden die Meersalzkristalle verflüssigt und zentrifugiert, sodass sich unerwünschte Bestandteile herauslösen. Dabei können aber auch wertvolle Mineralstoffe und aromabildende Substanzen verloren gehen.
Um das raffinierte Salz weißer zu machen, verwenden manche Hersteller künstliche Aufheller. Außerdem werden Trennmittel oder Rieselhilfen ergänzt, damit das Meersalz, das noch bis zu fünf Prozent Wasser enthält, nicht verklumpt. Auch Zusätze wie Fluor und Jod sind verbreitet. Andere Hersteller, zum Beispiel Bio-Produzenten, bieten ihr Meersalz unraffiniert, weitgehend naturbelassen und ohne Zusätze an.

TROCKENHEIT, WIND UND HITZE: DAS SIND DIE WICHTIGSTEN BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON MEERSALZ.

IV. DIE SORTEN
Meersalz ist in feinkörniger und grobkristalliner Form erhältlich. Zu den bekanntesten Meersalzsorten gehört das Sale Marino aus Italien. Mittlerweile gibt es auch als Sale Marino vermarktetes Meersalz vom Atlantik. Skandinavische Meersalzproduzenten haben sogar die Siedetechnik der Wikinger wieder aufgegriffen. Ihr aus der Nordsee eingedampftes Salz verkaufen sie als „Meerschnee".
Dann gibt es auch das Sel Gris, es bedeutet übersetzt „graues Salz". Es wird in Salzgärten an der fran-



3

LAVASALZ
Das Meersalz aus Hawaii wird seines rauchigen Aromas wegen von Feinschmeckern und Spitzenköchen geschätzt. Gewonnen wird es aus gefiltertem Meerwasser des Pazifiks auf der Vulkaninsel Molokai. Die schwarze Farbe erhält es durch die Zugabe von Vulkanasche.

4

SEL GRIS
Das „graue Salz“ wird an der französischen Atlantikküste gewonnen. Den Namen verdankt das Salz seiner Färbung. Es wird manchmal auch als „keltisches Salz“ gehandelt. Bis heute wird das Sel Gris in Handarbeit mit traditionellen Methoden von Salzbauern der Region gewonnen.

zösischen Atlantikküste gewonnen und etwas früher abgeerntet als herkömmliches Meersalz. Sel Gris ist in der Regel grobkörnig und besitzt eine hohe Restfeuchte. Außerdem hat das „keltische Salz“, wie es auch bezeichnet wird, einen gräulichen oder rötlichen Farbstich sowie einen leicht würzigen Geschmack. Verantwortlich dafür sind Schwebstoffe, die bei der Kristallisierung eingeschlossen werden und vom Reinigungsprozess verschont bleiben. Wegen seines speziellen Charakters eignet sich das „graue Salz“ vor allem als „finishing salt“ oder zur Herstellung von Salzkrusten für Fisch- oder Fleischgerichte.

Tiefschwarz kommt eine Meersalzvariante daher, die den Markennamen Lavasalz trägt. Bei den dunklen Kristallen handelt es sich eigentlich um weißes Meersalz aus Hawaii, das im letzten Produktionsschritt mit Vulkanasche versetzt wird. Lavasalz zeichnet ein rauchiges Aroma aus. Es enthält deutlich weniger Natriumchlorid als anderes Meersalz.

Das edelste aller Meersalze heißt Fleur de Sel (dt. „Salzblume“). Sie bildet sich an heißen Tagen: Auf der Wasseroberfläche der Verdunstungsbecken entsteht dann eine hauchfeine Schicht aus frisch kristallisiertem Salz, das vorsichtig mit Holzkellen oder -schaufeln abgetragen wird. Da Fleur de Sel keiner Raffination unterzogen wird, ist es umso wichtiger, dass es aus möglichst sauberen Gewässern stammt. Die „Salzblume“ wird in kleinen Flocken oder Plättchen angeboten. Aufgrund ihres hohen Wassergehalts sollten dafür nur keramische Salzmühlen oder Mörser verwendet werden.

Fleur de Sel wird inzwischen an vielen Orten der Welt produziert, selbst dort, wo man es nicht vermuten würde, etwa in Slowenien und neuerdings auch auf Sylt. Dennoch wird die „Salzblume“ aus Gründen der Vermarktung meistens nur unter der französischen Bezeichnung verkauft. Erfunden hat den poetisch anmutenden Namen (aber nicht das Salz) ein Gelehrter vom Mittelmeer: Der Römer Plinius der Ältere prägte vor 2.000 Jahren in seinen Schriften den Begriff „flos salis“. In gewisser Weise ist also der letzte Schrei unter den Speisesalzen eigentlich ein echter Klassiker.- TI

MEER- ODER STEINSALZ? OB DER VERZEHR GESUND IST, HÄNGT NICHT VON DER HERKUNFT AB, SONDERN VON DER MENGE.

FOTOS —— KAI WEISE

WASSERFARBEN

SOMMER, SONNE, DRAUSSEN KOCHEN.
UND SO BRINGEN SIE GESCHMACK
INS GLAS: MIT WENIGEN HANDGRIFFEN ENTFACHEN
SIE IN NÜCHTERNEM
WASSER EINE GESCHMACKSEXPLOSION.

TEXT ––– JANA GLOISTEIN

ZUGEGEBEN: Wasser ist kein besonders aufregendes Getränk. Es löscht den Durst und erfrischt. Aber ein Geschmackserlebnis ist es nicht. Da kommt der DIY-Trend Infused Water genau richtig: Mithilfe von Früchten, Kräutern, Gemüsesorten wie Gurke und Gewürzen wird Wasser Geschmack hinzugegeben und bleibt dabei trotzdem nahezu ohne Kalorien. Das ist eine echte Alternative zu zuckerhaltigen Säften und Limonaden.
Die selbst gemixten Schorlen sorgen durch ihre Aromen nicht nur dafür, dass man mehr trinkt – sie sehen auch so gut aus, dass man bei der nächsten Gartenparty damit durchaus ein wenig auftrumpfen kann. Trotz der tollen Optik sind sie wirklich kinderleicht zuzubereiten. Man nehme Früchte, Kräuter und Obst nach Wahl, dazu ein wenig Wasser und schon kann es losgehen!

TIPPS FÜR DIE HERSTELLUNG VON INFUSED WATER

Aromatisiertes Wasser kann man in jeder herkömmlichen Karaffe mischen. Wichtig ist nur, die Gefäße abzudecken, wenn man sie für längere Zeit in den Kühlschrank stellt. Ansonsten kann das Wasser fremde Gerüche annehmen. Bei Plastikflaschen sollte man darauf achten, dass sie kein Bisphenol A (BPA) enthalten. Dieser Stoff kann sich aus dem Plastik lösen und steht unter Verdacht, sich auf den Hormonhaushalt des Körpers auszuwirken.
Alle Zutaten müssen gründlich gewaschen werden, bevor sie ins Wasser gegeben werden. Zitrusfrüchte ohne Bio-Siegel sollten geschält werden – Pestizide sollen nicht in den Mix gelangen.
Viele Früchte, Obstsorten und Kräuter geben schon nach kurzer Zeit ihr Aroma an das Wasser ab. Grundsätzlich empfiehlt sich eine Ziehzeit von acht Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank. So kann sich der Geschmack voll entfalten. Länger als 24 Stunden sollte man Infused Water jedoch nicht aufbewahren. Die Zutaten werden sonst matschig und beginnen, sich zu zersetzen. Zitrusfrüchte sondern zudem Bitterstoffe ab.

FOTO — REINHARD HUNGER

Kommen mehr Gäste als erwartet, lassen sich die meisten Mixe problemlos mit zusätzlichem Wasser strecken oder erneut aufgießen. Dabei zu berücksichtigen: Zitrusfrüchte geben ihr Aroma besonders schnell ab. Wenn es also zum Rezept passen sollte, einfach ein paar Scheiben Zitrone, Limette oder Orange hinzugeben. Alternativ kann man Früchte natürlich auch auspressen und den Saft direkt ins Wasser füllen. Beeren hingegen geben ihren Geschmack langsamer ab als Zitrusfrüchte. Daher am besten reife Früchte wählen und diese ein wenig andrücken, anschneiden oder in Stücke oder Scheiben zerkleinern, ehe man sie ins Wasser gibt. Das Kleinschneiden ist in jedem Fall die bessere Variante für die Optik und das Auge isst – beziehungsweise trinkt in diesem Fall – bekanntlich mit.
Apropos Optik: Alle Arten von Beeren geben nicht nur Geschmack, sondern meist auch eine zauberhafte Färbung ans Wasser ab. Vorsicht ist bei der Verwendung von getrockneten Kräutern geboten, da sie ein stärkeres Aroma als frische Kräuter haben. Sie sollten nur sehr sparsam eingesetzt werden. Außerdem ist Folgendes zu beachten: Aromen aus Kräutern lassen sich besser lösen, wenn man sie mit ein wenig heißem Wasser übergießt – so als wolle man Tee kochen. Anschließend die restlichen Zutaten und das Wasser hinzugeben und zum Ziehenlassen kalt stellen.
Schorlen können sowohl mit stillem als auch mit Sprudelwasser aufgegossen werden. Bei Drinks mit kohlensäurehaltigem Wasser ist zu empfehlen, Zutaten zu verwenden, die nur verhältnismäßig kurz ziehen müssen. Ansonsten kann der Mix schnell abgestanden schmecken. - TI

SO KOMMT GESCHMACK INS WASSER

DER FRISCHE
LIMETTE + GURKE + MINZE

Die drei Zutaten gehen bei diesem Mix eine erfrischende Liaison ein – der perfekte Drink für heiße Sommertage und laue Abende. Gießt man die Zutaten mit Mineralwasser auf, entfaltet sich das kühlende Menthol der Minze noch besser auf der Zunge.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN
1 Limette
ca. 10 frische Minzblätter
½ Salatgurke
1 Liter Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)

SO GEHT'S
Die Limette in Scheiben schneiden, die Salatgurke entkernen und in längliche Streifen zerkleinern. Zusammen mit den Minzblättern und einem Liter Wasser in eine Karaffe geben.

DER SÜSSE
APFEL + BIRNE + ZIMT

Infused Water muss nicht immer nur frisch oder herb sein. Apfel, Birne und Zimt schenken eine süßliche Note. Das löscht den Durst und ist superlecker zu Desserts.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN
½ Apfel
½ Birne
1 Zimtstange
1 Liter stilles Wasser

SO GEHT'S
Apfel (eine süßliche Sorte wählen) und Birne in Schiffchen schneiden und mit der Zimtstange und dem Wasser in eine Karaffe geben.

DER FRUCHTIGE
ORANGE + MANGO + ZITRONENVERBENE

Bei diesem Cocktail treffen die Süße von Orange und Mango auf eine frische Note der aromatischen Zitronenverbene. Schmeckt super zu würzigen Speisen wie Gegrilltem, aber auch zu fruchtigen Desserts.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN
½ Orange
½ Mango
2 Stängel Zitronenverbene
1 Liter Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)

SO GEHT'S
Die Orange in Scheiben, die Mango in kleine Stücke schneiden. Die Blätter der Zitronenverbene von den Stängeln trennen und mit den Fruchtstücken in eine Karaffe mit Wasser geben.

DER SCHARFE
LIMETTE + INGWER + BASILIKUM

Diese Mischung ist letztlich nichts anderes als Ingwer-Limetten-Tee in kalter Form. Basilikum fügt dem geschmacklich ohnehin intensiven Wasser eine pfeffrige Schärfe hinzu.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN
1 Limette
3 daumennagelgroße Stückchen Ingwer
ca. 10 Blätter Basilikum
1 Liter Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)

SO GEHT'S
Den Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Basilikum und dem Wasser in ein Gefäß füllen. Je kleiner die Blätter vom Basilikum geerntet werden, desto aromatischer schmecken sie.

KEINES GLEICHT DEM ANDEREN

BIS ZU DREI LITER FLÜSSIGKEIT NIMMT DER DURCHSCHNITTLICHE EUROPÄER JEDEN TAG ZU SICH. WIE UNTERSCHEIDEN SICH DIE WASSERSORTEN IN EUROPA VONEINANDER? WO KOMMEN SIE HER? WIE WIRD ES AUFBEREITET? UND: WAS IST EIGENTLICH DRIN?

TEXT ––– JANA GLOISTEIN

In Deutschland regelt die **Mineral- und Tafelwasserverordnung**, wie natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser beschaffen sein, abgefüllt, analysiert und gekennzeichnet werden muss. Die Kriterien für natürliches Mineralwasser sind besonders streng: Es muss als einziges deutsches Lebensmittel amtlich anerkannt sein – dazu sind mehr als 200 Einzeluntersuchungen nötig.
Eigentlich ist Mineralwasser nichts anderes als Regenwasser, doch steckt es, wie der Name sagt, voller Mineralien wie Natrium, Magnesium oder Calcium. Bei seinem Weg durch den Boden wird das Wasser gereinigt und reichert sich mit Mineralien, Spurenelementen und Kohlensäure an. In dieser reinen und ursprünglichen Form muss es direkt aus den unterirdischen, schadstoffgeschützten Quellen abgefüllt werden, um als „natürliches Mineralwasser" bezeichnet werden zu dürfen. Lediglich der Kohlensäuregehalt darf reguliert sowie Eisen und Schwefel entzogen werden.
Dem Mineralwasser sehr ähnlich ist das **Quellwasser**. Es muss ebenfalls an der Quelle abgefüllt werden und wird aus verschiedenen Wasservorkommen gewonnen. Die chemische Zusammensetzung des Wassers orientiert sich an den Grenzwerten für chemische Stoffe der Trinkwasserverordnung.
Alle Anforderungen eines natürlichen Mineralwassers dagegen erfüllt das **Heilwasser**. Die darin enthaltenen Mineralstoffe und Spurenelemente sind in so hoher Konzentration vorhanden, dass sie heilende, krankheitsvorbeugende oder lindernde Eigenschaften haben. Die gesundheitliche Wirkung des Heilwassers muss wissenschaftlich belegt sein, um eine staatliche Zulassung zu erhalten. Calciumreiche Heilwasser werden vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte zum Beispiel bei Osteoporose zur Stärkung der Knochen empfohlen, Fluorid ist zur Vorbeugung von Karies anerkannt und Sulfat hilft bei Verdauungsbeschwerden. Viele Heilwasser können täglich getrunken werden, bei akuten Mangelzuständen können sie auch als Trinkkur angewendet werden.
Neben Mineral-, Quell- und Heilwasser wird auch **Tafelwasser** im Supermarkt angeboten. Es ist jedoch kein natürliches Produkt. Es wird industriell hergestellt, indem Leitungs- oder Quellwasser mit Meerwasser, Sole (einer wässrigen Lösung aus Salzen), Mineralstoffen und Kohlensäure versetzt wird. Es darf in Restaurants aus Zapfanlagen angeboten werden – anders als natürliches Mineralwasser, das nur in der Originalflasche serviert werden darf.
Wer kein Wasser in Flaschen kaufen möchte, kann in Deutschland auch bedenkenlos **Leitungswasser** trinken. Es besteht zu etwa zwei Dritteln aus Grund- oder Quellwasser und zu einem Drittel aus Oberflächenwasser, das zum Beispiel aus Talsperren, Flüssen oder Seen stammt. Bevor es in die Haushalte gelangt, wird es durch die Wasserwerke aufbereitet. Durch Kontrollen werden die gesetzlichen Vorschriften und Grenzwerte der Trinkwasserverordnung eingehalten – die gilt aber nur bis zum Hausanschluss: Für Verunreinigungen durch alte Bleirohre etwa ist man selbst beziehungsweise der Vermieter verantwortlich.
Unter Verbrauchern herrscht zudem oft Verunsicherung darüber, ob nicht auch Rückstände von Arzneimitteln und Nitrat, das in der westlichen Landwirtschaft zum Düngen von Böden eingesetzt wird, ins Leitungswasser finden. Tatsächlich nimmt die Belastung des Leistungswassers durch diese Stoffe stetig zu – die Schadstoffmenge ist nach der Aufbereitung aber so gering, dass sie sich nicht auf die Gesundheit auswirkt. - TI

ANGLER DER GROSSSTADT

FRÜHER EIN HOBBY FÜR EIGENBRÖTLER IST ANGELN INZWISCHEN IN VIELEN GROSSSTÄDTEN DER WELT ZUM TRENDSPORT GEWORDEN. ERKLÄRUNGSVERSUCH EINES WELTWEITEN PHÄNOMENS VON EINEM, DER ES WISSEN MUSS.

TEXT ––– CHRISTIAN LORENZ

DIE FORELLE STAMMT VON DER FAMILIE DER LACHSFISCHE AB. SIE KOMMT IN VIELEN FLÜSSEN UND SEEN EUROPAS VOR, DER NORD- UND OSTSE, SOWIE VON SPANIEN BIS ISLAND UND WESTRUSSLAND.

ANGELN ist eine geheimnisvolle Sache: Man versenkt einen Köder in eine unsichtbare Welt, mit Glück hängt dann irgendwann am Köder ein Lebewesen, dem man nie begegnet wäre, würde man nicht angeln – ein vorwitziger Barsch, eine hübsche Rotfeder, ein kämpferischer Hecht oder ein schlüpfriger Aal.

Unter Kindern sind vor allem Jungs von diesem Geheimnis fasziniert, vielleicht aus archetypischen Gründen. Bei ihnen können Väter hohes Ansehen erwerben, wenn sie beim ersten gemeinsamen Angelausflug gleich einen großen Fisch aus dem Wasser ziehen, diesem nassen, dunklen und unheimlichen Element. Wie jede frühere Faszination verflüchtigt sich auch diese mit dem Alter. Doch das urtümliche Erlebnis, ein Lebewesen gefangen, vielleicht sogar getötet und verspeist zu haben, das setzt sich in jedem Kinderkopf fest und ist später im Leben jederzeit abrufbar. Gelegenheiten dazu gibt es heute viele, denn Angeln passt perfekt in die Trendlandschaften der Welt: Es ist eine authentische, naturverbundene Beschäftigung, die umständliche Vorbereitung in Handarbeit (DIY) erfordert. Ja, es ist sogar ein echter Freiluftsport, denn Angler bewegen sich meist sehr viel und fangen als Bonus einen Biofisch, der auf unterschiedliche Weise zuzubereiten ist.

Doch woher rührt das Comeback der Angler? Und welche Anglertypen gibt es?

Die meisten Angler auf dem Erdball sind sogenannte Kochtopfangler. Wenn in Nordeuropa im Frühjahr die Heringsmassen vorbeischwärmen, stehen diese Angler zu Hunderten an der Ostseeküste. Kochtopfangler fahren auch mit dem Kutter aufs Meer und frieren anschließend Dutzende Dorsche oder Makrelen ein. Dieser ruhige, eher zurückhaltende Traditionsangler ist meist in ländlichen Regionen verbreitet. Er kommt mit einfachem Gerät ans Wasser, trinkt gern ei-

DER TREND BEGEISTERT IMMER MEHR JUNGE MENSCHEN, DENEN ANGELN IMMER UNMODERN SCHIEN.

nige Biere, während er mit seinen Kumpels auf den Biss wartet. Fängt er ein paar Fische, macht er kein Aufhebens darum. Er gehört oft auch einem Angelclub an, weil der in kleineren Orten eine gemeinschafts- und identitätsstiftende Institution ist.

Der Stadtangler hingegen, der in allen Großstädten der Welt inzwischen das Bild der Flussläufe prägt, organisiert sich bei Facebook und in Foren. Er braucht „Action", „Adventure" und „Advanced Technology". Tatsächlich kann Angeln aber auch ihn zufriedenstellen: Angler in der Stadt unterscheiden sich nicht nur in ihrem teuren Outdoor-Outfit vom Traditionsangler, der sich in alten Armeeklamotten ans Fischwasser schleicht. Stadtangler tauschen sich online in Echtzeit darüber aus, wo der „Zielfisch" gerade „läuft". Man probiert ständig neue, angeblich „superfängige" Köder aus (natürlich sind die auch superteuer und oft aus Japan oder den USA).

Der Trend begeistert immer mehr junge Menschen, denen Angeln immer unmodern schien. Für sie haben Marketingstrategen nun den Begriff „Street Fishing" erfunden – und für die neuen Zielgruppen dazu gleich stylishe Sportgeräte. Sie können mit krassen Ruten am nächstbesten urbanen Hot Spot auftrumpfen, einem Kanal oder einem Teich. Denn seit viele Gewässer in westlichen Großstädten sauberer geworden sind, kann man dort problemlos seine Angelkarriere beginnen, ohne anderswo mühsam Angel-Spots suchen zu müssen. In dieser globalen Szene ist der Insider-Slang sehr beliebt. Nehmen wir Deutschland: Die Meerforelle etwa heißt hier nun nur noch „MeFo" und statt der traditionellen Grußformel „Petri Heil!", mit der Grüßende sich einst den Fangerfolg des biblischen Fischers Petrus wünschten, sagt man jetzt: „Tight lines!" Sobald man fortgeschritten ist, vertieft man seine bevorzugte Angeltechnik wie zum Beispiel das Fliegenfischen oder stellt nur noch einem Lieblingsfisch nach und bucht Angelcamps in Spanien (Wels), Norwegen (Dorsch) oder Österreich (Forelle).

Das seltsamste Wesen unter all diesen Spezialisten ist der Karpfenangler, er ist ein Ingenieur, der seine teure Technik mehr liebt als den Fisch. Für einen Außenstehenden kaum zu verstehen ist seine Reaktion, wenn dieser Trophäenjäger tatsächlich einen Karpfen gefangen hat. Zärtlich – und natürlich fischschonend – umfasst er ihn, vermisst ihn und fotografiert sich mit dem Tier. Das Stativ mit Selbstauslöser wurde vorher genau justiert. Nach dem Shooting darf der Karpfen wieder fortschwimmen, kein Witz.

Als Hobbykoch, der ich auch bin, kann ich das verstehen, denn der fette Karpfen schmeckt bestenfalls geräuchert. Doch das Zurücksetzen von gefangenen Fischen – als „Catch & Release" von vielen Anglern öffentlich propagiert – ist in einigen Ländern aus Gründen des Tierschutzes ebenso verboten wie das reine Trophäenangeln.

Ich persönlich angle nur Fische, die mir schmecken und die ich verzehren oder verschenken kann. Das gebietet mir der Respekt vor dem Fisch. Ich will kein Lebewesen aus persönlichem Vergnügen heraus stressen oder quälen. Meine Ehefrau kann im Sommer, wenn Hochsaison ist, manchmal keinen Hecht oder Barsch mehr sehen, den ich mitbringe. Ihr zuliebe denke ich mir deshalb kreative Rezepte aus, um Abwechslung zu schaffen. Hechtklößchen, portugiesische Fischsuppe oder das thailändische Plan Nam Tschüd. Räuchern und Sauer-Einlegen sind auch gute Varianten. Und meine große Tiefkühltruhe sorgt dafür, dass wir auch im Winter genug gesunden Fisch essen. - TI

Christian Lorenz, 48, war DDR-Kreismeister im Friedfischangeln, er hat fast jeden in Deutschland heimischen Fisch gefangen und angelt auch gern in der Karibik. Kochen ist sein anderes großes Hobby. Darüber schreibt Lorenz in www.draussenküche.de.

ANGLER DER GROSSSTADT

FRÜHER EIN HOBBY FÜR EIGENBRÖTLER IST ANGELN INZWISCHEN IN VIELEN GROSSSTÄDTEN DER WELT ZUM TRENDSPORT GEWORDEN. ERKLÄRUNGSVERSUCH EINES WELTWEITEN PHÄNOMENS VON EINEM, DER ES WISSEN MUSS.

TEXT ––– CHRISTIAN LORENZ

DIE FORELLE STAMMT VON DER FAMILIE DER LACHSFISCHE AB. SIE KOMMT IN VIELEN FLÜSSEN UND SEEN EUROPAS VOR, DER NORD- UND OSTSE, SOWIE VON SPANIEN BIS ISLAND UND WESTRUSSLAND.

ANGELN ist eine geheimnisvolle Sache: Man versenkt einen Köder in eine unsichtbare Welt, mit Glück hängt dann irgendwann am Köder ein Lebewesen, dem man nie begegnet wäre, würde man nicht angeln – ein vorwitziger Barsch, eine hübsche Rotfeder, ein kämpferischer Hecht oder ein schlüpfriger Aal.

Unter Kindern sind vor allem Jungs von diesem Geheimnis fasziniert, vielleicht aus archetypischen Gründen. Bei ihnen können Väter hohes Ansehen erwerben, wenn sie beim ersten gemeinsamen Angelausflug gleich einen großen Fisch aus dem Wasser ziehen, diesem nassen, dunklen und unheimlichen Element. Wie jede frühere Faszination verflüchtigt sich auch diese mit dem Alter. Doch das urtümliche Erlebnis, ein Lebewesen gefangen, vielleicht sogar getötet und verspeist zu haben, das setzt sich in jedem Kinderkopf fest und ist später im Leben jederzeit abrufbar. Gelegenheiten dazu gibt es heute viele, denn Angeln passt perfekt in die Trendlandschaften der Welt: Es ist eine authentische, naturverbundene Beschäftigung, die umständliche Vorbereitung in Handarbeit (DIY) erfordert. Ja, es ist sogar ein echter Freiluftsport, denn Angler bewegen sich meist sehr viel und fangen als Bonus einen Biofisch, der auf unterschiedliche Weise zuzubereiten ist.

Doch woher rührt das Comeback der Angler? Und welche Anglertypen gibt es?

Die meisten Angler auf dem Erdball sind sogenannte Kochtopfangler. Wenn in Nordeuropa im Frühjahr die Heringsmassen vorbeischwärmen, stehen diese Angler zu Hunderten an der Ostseeküste. Kochtopfangler fahren auch mit dem Kutter aufs Meer und frieren anschließend Dutzende Dorsche oder Makrelen ein. Dieser ruhige, eher zurückhaltende Traditionsangler ist meist in ländlichen Regionen verbreitet. Er kommt mit einfachem Gerät ans Wasser, trinkt gern

DER TREND BEGEISTERT IMMER MEHR JUNGE MENSCHEN, DENEN ANGELN IMMER UNMODERN SCHIEN.

einige Biere, während er mit seinen Kumpels auf den Biss wartet. Fängt er ein paar Fische, macht er kein Aufhebens darum. Er gehört oft auch einem Angelclub an, weil der in kleineren Orten eine gemeinschafts- und identitätsstiftende Institution ist.

Der Stadtangler hingegen, der in allen Großstädten der Welt inzwischen das Bild der Flussläufe prägt, organisiert sich bei Facebook und in Foren. Er braucht „Action", „Adventure" und „Advanced Technology". Tatsächlich kann Angeln aber auch ihn zufriedenstellen: Angler in der Stadt unterscheiden sich nicht nur in ihrem teuren Outdoor-Outfit vom Traditionsangler, der sich in alten Armeeklamotten ans Fischwasser schleicht. Stadtangler tauschen sich online in Echtzeit darüber aus, wo der „Zielfisch" gerade „läuft". Man probiert ständig neue, angeblich „superfängige" Köder aus (natürlich sind die auch superteuer und oft aus Japan oder den USA).

Der Trend begeistert immer mehr junge Menschen, denen Angeln immer unmodern schien. Für sie haben Marketingstrategen nun den Begriff „Street Fishing" erfunden – und für die neuen Zielgruppen dazu gleich stylishe Sportgeräte. Sie können mit krassen Ruten am nächstbesten urbanen Hot Spot auftrumpfen, einem Kanal oder einem Teich. Denn seit viele Gewässer in westlichen Großstädten sauberer geworden sind, kann man dort problemlos seine Angelkarriere beginnen, ohne anderswo mühsam Angel-Spots suchen zu müssen. In dieser globalen Szene ist der Insider-Slang sehr beliebt. Nehmen wir Deutschland: Die Meerforelle etwa heißt hier nun nur noch „MeFo" und statt der traditionellen Grußformel „Petri Heil!", mit der Grüßende sich einst den Fangerfolg des biblischen Fischers Petrus wünschten, sagt man jetzt: „Tight lines!" Sobald man fortgeschritten ist, vertieft man seine bevorzugte Angeltechnik wie zum Beispiel das Fliegenfischen oder stellt nur noch einem Lieblingsfisch nach und bucht Angelcamps in Spanien (Wels), Norwegen (Dorsch) oder Österreich (Forelle).

Das seltsamste Wesen unter all diesen Spezialisten ist der Karpfenangler, er ist ein Ingenieur, der seine teure Technik mehr liebt als den Fisch. Für einen Außenstehenden kaum zu verstehen ist seine Reaktion, wenn dieser Trophäenjäger tatsächlich einen Karpfen gefangen hat. Zärtlich – und natürlich fischschonend – umfasst er ihn, vermisst ihn und fotografiert sich mit dem Tier. Das Stativ mit Selbstauslöser wurde vorher genau justiert. Nach dem Shooting darf der Karpfen wieder fortschwimmen, kein Witz.

Als Hobbykoch, der ich auch bin, kann ich das verstehen, denn der fette Karpfen schmeckt bestenfalls geräuchert. Doch das Zurücksetzen von gefangenen Fischen – als „Catch & Release" von vielen Anglern öffentlich propagiert – ist in einigen Ländern aus Gründen des Tierschutzes ebenso verboten wie das reine Trophäenangeln.

Ich persönlich angle nur Fische, die mir schmecken und die ich verzehren oder verschenken kann. Das gebietet mir der Respekt vor dem Fisch. Ich will kein Lebewesen aus persönlichem Vergnügen heraus stressen oder quälen. Meine Ehefrau kann im Sommer, wenn Hochsaison ist, manchmal keinen Hecht oder Barsch mehr sehen, den ich mitbringe. Ihr zuliebe denke ich mir deshalb kreative Rezepte aus, um Abwechslung zu schaffen. Hechtklößchen, portugiesische Fischsuppe oder das thailändische Plan Nam Tschüd. Räuchern und Sauer-Einlegen sind auch gute Varianten. Und meine große Tiefkühltruhe sorgt dafür, dass wir auch im Winter genug gesunden Fisch essen. - TI

Christian Lorenz, 48, war DDR-Kreismeister im Friedfischangeln, er hat fast jeden in Deutschland heimischen Fisch gefangen und angelt auch gern in der Karibik. Kochen ist sein anderes großes Hobby. Darüber schreibt Lorenz in www.draussenküche.de.

DELIKATESSEN AUS DOSEN

IN VIELEN TEILEN DER WELT GILT FISCH AUS DER KONSERVE NICHT UNBEDINGT ALS LECKERBISSEN. IN PORTUGAL DAGEGEN IST ER EINE KÖSTLICHKEIT. EIN BLICK HINTER DIE TORE DER BERÜHMTESTEN FISCHKONSERVENFABRIK DES LANDES

TEXT ––– PHILIPP KOHLHÖFER

ALS IM JULI DES JAHRES 1962 die Dose zum weltweiten Kulturgut wird, zucken die Mitglieder der Familie Ramirez kurz mit den Schultern und tun dann das, was sie in den 100 Jahren zuvor immer getan haben: Sie und ihre Mitarbeiter verpacken weiter Fisch in Dosen.

Andy Warhols Bild „Campbell's Soup Cans" hängen heute als bekanntester Vertreter der Pop-Art in einem New Yorker Museum, aber in Matosinhos, einem Ort zehn Kilometer nordwestlich von Porto, hat sich wenig verändert seither – die Fabrik ist moderner, die Dosen sind schöner. „Ein Geheimnis unseres Erfolgs ist unsere Beständigkeit", sagt Manuel Ramirez jr., Chef des Familienunternehmens Ramirez, das 1853 gegründet wurde und die älteste und auch größte Fischkonservenfabrik Portugals ist. Er führt den Betrieb in der mittlerweile fünften Generation. Über die Firmenphilosophie sagt er: „Ja, wir verpacken Fisch in Dosen. Aber bevor wir zu viel machen, machen wir weniger lieber richtig."

Fischkonserven sind in Portugal sehr beliebt. Dort ist der Fischkonsum einer der höchsten der Welt.

FOTO ––– KAI WEISE, STYLING ––– KRISTIN RICHTER

LECKERBISSEN IN ANTIKEM GEWAND
Was einst ein Armeleuteessen war, hat sich in der Zwischenzeit zu einer Delikatesse gemausert.

Weil vor allem im Hinterland nicht jeder Zugang zu frischem Fisch hatte, hat das Konservieren von Fisch in Portugal eine lange Tradition. Ein Portugiese isst im Schnitt 56 Kilo Dosenfisch pro Jahr. Selbst in den Überlebensrationen der portugiesischen Armee ist Dosenfisch.
So gut wie jeder Portugiese ist mit Dosenfisch aufgewachsen – gesundes Fast Food, zumal in Portugal besonders hochwertige Olivenöle benutzt werden und der Fisch in den Dosen reift. So kann sich der Fisch mit dem Öl verbinden. Ramirez sagt: „Je lockerer die Sardinen in die Dose gelegt werden, desto besser nehmen sie das Öl auf." Durch die Gelantierung in der Dose werden Gräten und Haut sehr weich und können, etwa bei Sardinien, bedenkenlos verspeist werden. Die Fische schmecken dann besonders kräftig und haben zehnmal so viel Calcium wie frischer Fisch.
Die Portugiesen hätten ein großes Vertrauen in dieses Produkt, sagt João Reis. Zusammen mit dem Verband der Fischkonservenproduzenten hat er in Lissabon die „Loja das Conservas" gegründet, einen Laden, der Fischkonserven meterweise präsentiert. Es gibt Hunderte Varianten hier, hauptsächlich Sardine, aber auch Thunfisch und Makrele, Hornhecht und Aal, Tintenfisch und Stockfisch. Aufbereitet sind sie in Hunderten unterschiedlichen Dosen mit Hunderten unterschiedlichen Motiven. Neben der „Loja das Conservas" haben auch eine Reihe von Delikatessengeschäften vor allem in Lissabon und Porto Fischkonserven im Angebot. Und mit dem „Can the Can" in der Altstadt Lissabons gibt es sogar ein Restaurant, das Fischkonserven mit Gourmetideen kombiniert.

In portugiesischen Supermärkten gehören Fischkonserven ohnehin zu den beliebtesten Produkten. João Reis findet das nicht ungewöhnlich. Schließlich sei frischer Fisch mit Olivenöl äußerst gesund und etwas anderes nicht in der Dose, Tomatensoße mal ausgenommen, sagt er. Dabei zeigt gerade das Design der Dosen den Stellenwert der Fischkonserve in Portugal: Zahlreiche Konserven sind in leuchtendes Papier verpackt, goldene Ranken zieren sie, Frauengesichter, Soldaten. Dazu sind Wappen abgebildet, Netze, Boote, die portugiesische Marine und Männer, die Fische konservieren.

DIE DOSE IST EINE PRAGMATISCHE LÖSUNG

Die Geschichte der Fischkonserve ist die einer großen Erfolgsstory: Die Dosenherstellung ist eine der ältesten Industrien im Land und hat ihre Wurzeln in der Mitte des 19. Jahrhunderts – durch Ramirez. Heute setzt das Unternehmen 55 Millionen Euro um und hat 195 Angestellte, die 14 Marken für 40 internationale Märkte produzieren, darunter für alle großen europäischen Länder, für Nordamerika und China und die ehemaligen portugiesischen Kolonien. Ramirez produziert rund 40 Millionen Dosen pro Jahr, das sind insgesamt knapp 15 Prozent der gesamten portugiesischen Produktion. Als größter Betrieb des Landes steht Ramirez somit auch abseits der Historie stellvertretend für die gesamte Industrie. So sind von 152 Fabriken und Zehntausenden Beschäftigten in den 1980er-Jahren heute gerade 20 mit 3.500 Arbeitern verblieben, fast alle davon sitzen im Norden Portugals.
Auch das Unternehmen Ramirez, an der Algarve im Süden Portugals als Spezialist für die Konservierung von Thunfisch gegründet, verlegte sich bald auf Sardinen und zog nordwärts.
„Neben der Qualität stellen wir die Dose in den Mittelpunkt", sagt Ramirez. Man habe sie neu designt, sich dadurch neu positioniert und versuche den Spagat zwischen Alltagsprodukt und Luxusgut. Früher als Armeleuteessen verpönt, werde Dosenfisch jetzt teilweise als Spezialität vermarktet und in Konserven ausgeliefert, die antik aussehen. Das Etikett helfe da enorm, nur mit ihm könne man verschiedene Käuferschichten ansprechen. Ergebnis: Die Fischkonserve ist wieder en vogue. Ramirez findet, das Ganze funktioniere erstaunlich gut.
Dabei ist die Dose als Gebrauchsgegenstand eine durch und durch pragmatische Idee. Als sie erfunden wird, geht es weder um Schönheit noch um Vermarktung, uasschlaggebend für ihre Erfindung sind rein militärische Motive. 1795 lobt Napoleon einen Preis aus: Derjenige, der eine Idee zur Haltbarmachung von Lebensmitteln hat, soll 12.000 Goldfranc bekommen. Warum? Seit Jahrhunderten können sich Armeen nur

JA, WIR VERPACKEN FISCH IN DOSEN. ABER BEVOR WIR ZU VIEL MACHEN, MACHEN WIR WENIGER LIEBER RICHTIG.

durch Plünderungen der Gebiete ernähren, durch die sie ziehen. Weil die Lebensmittelversorgung auf diese Weise unberechenbar ist, sterben bei Napoleons Feldzügen mehr Soldaten an Unterernährung und Lebensmittelvergiftung als auf dem Schlachtfeld – bis eines Tages der Bäcker Nicolas Appert Obst, Gemüse und Fleisch erhitzt, danach luftdicht verschließt und so die Sterilisation erfindet.

Im Jahr 1811 veröffentlicht er das Buch „Die Kunst, alle animalischen und vegetabilischen Substanzen mehrere Jahre zu erhalten". Das Geheimnis? Man muss „die Geschirre mit allergrößter Genauigkeit zustöpfelen" und „der Wirkung des siedenden Wassers eines Kochbades unterwerfen", schreibt er. Zwar hat sich die Methode bis heute im Wesentlichen nicht verändert, für das Heer ist die Erfindung dennoch nur bedingt geeignet, denn Appert benutzt ausrangierte Champagnerflaschen zum Einkochen der Lebensmittel. Für die Schlachtfelder sind sie zu zerbrechlich und zu schwer. Das Geld bekommt er trotzdem.

Ein Jahr zuvor hatte der britische Händler Peter Durand gerade die Weißblechdose patentieren lassen. Damals ist die Herstellung von Konserven noch Handarbeit und sehr teuer. Ein geübter Betrieb kann pro Stunde nur eine einzige Dose produzieren. Niemand weiß zu diesem Zeitpunkt aber wirklich, wie die Dose wieder geöffnet werden kann – beliebte Hilfen dabei sind Bajonette, Beil, Hammer und Meißel. Der Dosenöffner wird erst knapp 50 Jahre später erfunden: Fünf Jahre nachdem Sebastien Ramirez in Portugal seine Fischkonservenfabrik gegründet hat, meldet der Brite Robert Yeates ein solches Patent an.

DIE KULTUR PRÄGT DIE DOSE, AUS DER SIE KOMMT

Bei Ramirez hat man zu dieser Zeit bereits das Geheimnis guten Dosenfischs gelernt. Manuel Ramirez jr. sagt, wichtig sei, die Fische fangfrisch in die Dose zu bekommen, da sie sonst brüchig würden. Zuerst werden dabei die Tiere in Salzlauge eingelegt, dann gesäubert und kurz erhitzt, schließlich in Handarbeit in die Dose geschichtet – und zwar so, dass möglichst wenig Luft über dem Inhalt steht. Damit die entweichen kann, werden die Konserven nur locker verschlossen und dann erhitzt, um Keime zu töten. Beim Abkühlen zieht sich der Doseninhalt zusammen. So entsteht ein Unterdruck, der den Deckel festhält. So bleibt die Dose keimfrei.

Diese Methode ist weltweit gleich. Die Tiere aber sind es nicht: Weil vor allem Sardinen nahe der Azoren gefangen werden und das Wasser dort besonders nährstoffreich ist, sind sie größer als ihre Artgenossen aus anderen Teilen der Welt. Zudem ist das Olivenöl hochwertiger, das ihnen beigefügt wird. Da die Löhne in Portugal höher sind als in Asien, sind portugiesische Konserven meist zwar mindestens doppelt so teuer wie die ihrer Konkurrenten, „dafür aber auch doppelt schön – und doppelt lecker", sagt Ramirez. Qualität koste eben. Nicht umsonst seien die Dosen auch bei Touristen beliebt. „Mit der Dose nehmen viele von ihnen ein Stück des Landes als Souvenir mit zu sich nach Hause."

Vielleicht wäre die Welt ohne die Konservendose heute weniger europäisch geprägt – schließlich brachen europäische Entdecker im 19. Jahrhundert stets mit Dosennahrung auf. Hätte es die Möglichkeit zum Einkochen von Fleisch nicht gegeben, wäre das Fließband in den Schlachthöfen Chicagos wahrscheinlich nicht perfektioniert worden und die Geschichte der Industrialisierung anders verlaufen. Und wäre Bier nicht ab 1935 so erfolgreich in Dosen verkauft worden, vielleicht müsste sich Gesundheitspolitik heute nicht mit den Auswirkungen von Softdrinks auseinandersetzen, deren weltweite Erfolgsgeschichte schließlich erst in Dosen so richtig begann.

Heute gelten Nahrungsmittel aus Dosen in der Regel als minderwertiges Fast Food. Aber nicht, wenn es um portugiesische Fischkonserven geht. Deren Qualität sei so gut, heißt es aus dem Verband der Hersteller, dass die Sardinendose Portugal im Ausland repräsentiere. Schließlich sei sie in fast jedem Land der Welt erhältlich. - TI

EIN ECHTER KRACHER...

... ist der „Shellfish Cracker“ von Drosselmeyer. Das von dem Schweden Erik von Schoultz designte Werkzeug liegt gut in der Hand und knackt ohneMühe die harte Schale von Krebs, Hummer & Co. 48 €, *http://drosselmeyer.se*

P

PRODUKTE // OUTDOOR

DIE GRILL-UND-PICKNICK-SAISON IST ERÖFFNET! DIESE NEUHEITEN SORGEN FÜR EIN ECHTES UPGRADE IN SACHEN FREILUFT-GENUSSKULTUR.

OVAL UND OFENFEST

Die „Special Fish“-Fischpfanne von Fissler lässt jeden Fischliebhaber niederknien: Denn die ovale Form passt sich den Maßen von Seezunge, Scholle & Co. perfekt an. Die Pfanne ist ofenfest und so schön, dass sie auch zum Servieren auf dem Tisch stehen darf. 149,95 €, *www.design-3000.com*

ECHTER BLICKFANG

Das Label 17;30 verwandelt schlichte Geschirrtücher per Siebdruck in dekorative Küchenaccessoires. Bestes Beispiel: das leuchtend orange Hummermotiv auf robuster Baumwolle. 9,95 €, gesehen bei *www.design-3000.com*

TOLLER HECHT

Aus hochwertigem Edelstahl gearbeitet und absolut tropfsicher: Wenn der Flachmann „Fisch“ seine Runden zieht, wird nicht nur Anglern warm ums Herz. 29,90 €, *www.design-3000.com*

STAR DER MITTELMEERKÜCHE

Feine Schärfe, kräftiges Aroma, Anklänge von Apfel und Nuss – schon wenige Tropfen „Natives Olivenöl Extra“ der Familie Mallafré aus Katalonien rücken Salat, Antipasti und Kurzgebratenes ins Rampenlicht. 14,95 €, *www.neff.de/eShop*

HEIMAT FÜR DEIN WASSER

Nachhaltige und stylishe Antwort auf PET-Flaschen: Soulbottles sind aus italienischem Glas gefertigt, ein Bügelverschluss sichert die Flüssigkeit. In diversen Motiven erhältlich ab 24,90 €, *https://www.soulbottles.de*

RAUCH OHNE FEUER

„Grill-Planking“ ist der Trend: Auf gewässertem Zedernholz gart Fisch schonend und bekommt ein feines Raucharoma. Die „Selection Räucherplanken Zeder“ von Landmann gibt’s ab circa 12 €, Infos zu Shops in Europa über *www.landmann.de*

GRILLEN HOCH ZWEI

Laue Luft, kühler Wein, Tapas – mehr braucht man nicht für ein romantisches Picknick. Ach, doch! Den Tischgrill von Eva Solo. Formschön und funktional bietet er genug Platz zum Brutzeln köstlicher Leckereien. 249 €, *www.evasolo.com*

QUELLE DES LEBENS

IST WASSER ALLGEMEINGUT? JA, WASSER IST SOGAR EIN MENSCHENRECHT. WIR ALLE KÖNNEN DAZU BEITRAGEN, DASS ALLE MENSCHEN ZUGANG ZU WASSER BEKOMMEN, MEINT UNSER KOLUMNIST HELMUT ZIEGLER.

IMPRESSUM

KONZEPT & REDAKTION:
Philipp und Keuntje GmbH
Bei St. Annen 2
20457 Hamburg
Tel. +49 40 28 00 70-0
www.philippundkeuntje.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Dominik Philipp, Hartwig Keuntje,
Torben Hansen, Wolfgang Block
Amtsgericht Hamburg, HRB 69344
USt-ID DE 812628667

CHEFREDAKTION:
Oliver Zacharias-Tölle

STELLV. CHEFREDAKTION:
Vito Avantario

ART DIREKTION:
Christine Köhler

PROJEKTLEITUNG:
Dominik Fahrholz, Kai Weise

REDAKTION:
Michele Avantario, Jana Gloistein,
Dr. Christian Heinrich, Philipp Kohlhöfer,
Inga Paulsen, Franziska Wischmann,
Helmut Ziegler

BILDREDAKTION:
Kerstin Richter

ILLUSTRATIONEN:
Ela Strickert, Christine Köhler,
Mona Dessaul

FOOD STYLING:
Christoph Himmel

POST-PRODUCTION:
FOAG & Lemkau GmbH
Joseph-Wild-Straße 13
81829 Munich

LEKTORAT:
Gunnar Hinrichs

PARTNER:
Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 Munich
www.neff.de

DRUCK:
XXX

Die erfrischende Dusche nach dem Sport. Der belebende Sprung in die Wellen des Atlantiks an einem heißen Tag. Die frischen Tomaten auf dem Balkon. Und, natürlich, jene ein bis zwei Liter pro Tag, ohne die der Mensch nicht lange überleben kann.

Wasser ist: Leben.
Wasser ist aber auch: knapp.
Nur 2,5 Prozent des Wassers auf der Erde sind Süßwasser, zwei Drittel davon an den Polen als Eis gebunden. Bevölkerungswachstum, Klimawandel, Industrialisierung, Intensivlandwirtschaft, Umweltverschmutzung,Verstädterung: All das führt dazu, dass im Jahr 2030 zwei Drittel der Menschheit nicht mehr über ausreichend sauberes Trinkwasser verfügen werden. „Der Planet war noch nie so durstig", hieß es 2015 in einem Bericht der Vereinten Nationen.
Im Jahr 2010 hat die Generalversammlung der Vereinten Nationen mit der Resolution 64/292 den Zugang zu sauberem Wasser zum Menschenrecht erklärt. Allerdings ist es nicht juristisch bindend und damit nicht einklagbar. Für all jene, in deren Wohnung keine Quelle sprudelt, stellt sich die Frage: Woher Wasser nehmen? Entweder tritt der Staat als Versorger auf – oder private Unternehmen. Der Unterschied: Der Staat, nicht immer ein Muster an Effizienz, hält das blaue Gold für ein öffentliches Gut. Für private, gerade Ländereien mit Quellen aufkaufende Unternehmen ist Wasser dagegen eine Ware.
Dummerweise gibt es bis heute kein Beispiel dafür, dass eine bereits funktionierende Wasserversorgung durch Konzerne besser geworden wäre. Als beispielsweise das Londoner Wassernetz 1989 privatisiert wurde, sparte sich der neue Betreiber notwendige Wartungsarbeiten. Zuletzt war das Rohrleitungssystem so marode, dass fast ein Drittel des Wassers im Boden versickerte und das verunreinigte Trinkwasser mit Chlor versetzt wurde. Buenos Aires, La Paz, Johannesburg, Pittsburgh – diese Städte erzählen ähnliche Geschichten. Auch billiger wurde die Versorgung übrigens nie. In London stiegen die Kosten um 40 Prozent im ersten Jahr, in portugiesischen Gemeinden in sechs Jahren um 400 Prozent.
Wer also nicht möchte, dass Milliarden damit verdient werden, indem die Wasserversorgung schlechter (und teurer) wird, könnte sich dafür einsetzen, dass Wasser als das eingestuft wird, was es ist: die wertvollste Nahrungsressource des Menschen. Die allen gehören sollte.
Wer persönlich verantwortungsvoll damit umgehen will, kann beispielsweise neben klassischen Spartipps *(https://utopia.de/ratgeber/wasser-sparen-im-haushalt/)* durch drei Verhaltensweisen Einfluss nehmen: Baumwollkleidung möglichst lange tragen – die Produktion einer Jeans benötigt 6.000 Liter Wasser. Rindfleischkonsum reduzieren – für jedes Kilogramm bedarf es rund 15.500 Liter Wasser. Und: Wasser in Plastikflaschen vermeiden, nicht nur des umweltbelastenden Plastiks wegen – in europäischen Großstädten ist ein Liter von den lokalen Stadtwerken bereitgestelltes Wasser um ein Vielfaches günstiger als im Discounter nebenan. - TI

AUF 140 JAHRE VOLLER IDEEN!

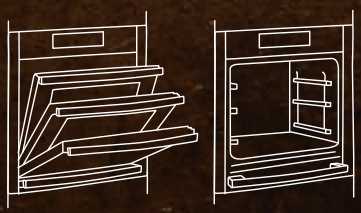
NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

140 JAHRE NEFF SEIT 1877

MEHR PLATZ ZUM FEIERN. MIT UNSERER SLIDE&HIDE® BACKOFENTÜR

Seit 1877 stellen wir von Neff den Menschen und seine Kreativität in den Mittelpunkt der Küche und erheben das Glas zu unserem 140. Geburtstag. Und da wir bis heute eine Million Slide&Hide® Backofentüren produziert haben, feiern wir auch, dass eine Million Küchen mehr Platz für Kreativität, Ideen und Inspiration bieten. Wenn das kein Geschenk ist, das man wieder und wieder öffnen will!



Mehr über unsere Backöfen: **neff.de**

DIE WASSER AUSGABE

– AUGUST 2017 –

Q8ANING002
© Copyright by Constructa Neff Vertriebs GmbH München. Nachdruck sowie Verwendung in allen Medien (inkl. elektronischer Medien) ist, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung gestattet.