

Jürgen Hasse

„Rochenflügel in Calvados“

Kulinarische Beziehungen zum Fisch:
ästhetisch-ethische Abgründe

Der Fang von Kabeljau, Makrele, Hering, Scholle und Rochen ist nur das erste Glied einer langen Kette einfacher bis höchst komplexer Verwandlungen vom marinen Tier zum Objekt kulinarischer Begierde. Die Geschichte zahlloser „Speisefische“ beginnt mit der „Entnahme“ von Wildtieren aus dem Orbit der Meereswesen. Seine erste (noch geisterhafte) Verwandlung hat der Fisch schon hinter sich, sobald er als beliebiger Bruchteil eines Schwarmes auf dem Radarschirm eines Trawlers erscheint. Nach seiner Erbeutung folgt der gequetschte und geschichtete Seetransport in schwimmenden Kühlräumen, die Einlagerung in die Auktionshallen der Seehäfen, die Weiterfahrt in Kühlsattelzügen, die Zwischenlagerung in frostigen Räumen der Fischhändler und schließlich die dekorative Präsentation auf blinkenden Edelstahlblechen in gekühlten Schauvitriolen der Einzelhandelsgeschäfte. Was am „Ende“ den Appetit und den Konsum anregen soll, hat die hegemoniale Unterwerfung von Tieren unter menschliche Interessen zur Voraussetzung. Im Zerrspiegel kulinarischer Lüste werden Tiere, die in Sozialverbänden leben, zu Objekten rücksichts- wie erbarmungsloser Tötung. Als (zoologisches) *Individuum* wird der (einzelne) Fisch gar nicht erst betrachtet.

Mit dem Fisch kommt ein „Sonderling“ unter den Tieren in den Blick. Das Heidegger'sche Prinzip der „Schonung“ wird ihm in weit geringerem Maße zugestanden als jenen Arten, die als Folge des Vetos von Tierschützern und Ethikern regelmäßig zu Gegenständen schlechten Gewissens gemacht werden (Hühner, Puten, Schweine, Rinder bis hin zu Wildtieren aller Art). Zum Anlass ethischer Nachdenklichkeit wird ein Fisch im Allgemeinen nicht. Lebensweltlich wird er vielmehr als weithin anästhetisches Wesen wahrgenommen und damit ähnlich behandelt wie Rübe, Gurke und Kartoffel. Die dem Tier im Prozess seiner Beschaffung

zugemuteten Qualen werden kaum zum Anlass spürbarer Beunruhigung. Dies ist umso bizarrer, als der Fisch am Ende seiner Transformation zum Nahrungsmittel – wenn er aus der Sphäre der Tiere in die soziale Welt der Tischgesellschaft wechselt – zum Gegenstand einer postmortalen Ästhetik wird. Dann ist er nicht mehr das glitschige und schleimige Meereswesen, das den Ekel reizt, sondern der aufgehübschte Genussgegenstand, der mit pointierten Geschmackserwartungen lockt. Mit anderen Worten: Der Fisch wird in der wohl radikalsten Weise angeeignet, in der man ein Tier überhaupt „nehmen“ kann. Außerhalb der sinnlichen Wahrnehmung liegt er in der fiktionalen Welt einer archaischen Natur; Aufmerksamkeit trifft ihn erst, wenn etwas auf seine bevorstehende Verspeisung hinweist. Das „Fischstäbchen“ ist das Paradigma der industriellen Verwandlung eines Tieres in die mundgerechte Portion. Rilke hatte diesen martialischen Wesenswechsel als Ausdruck *metropolitane*r Lebensformen betrachtet: „Die Städte aber wollen nur das Ihre / und reißen alles mit in ihren Lauf. / Wie hohles Holz zerbrechen sie die Tiere.“¹

Global betrachtet steht die massenhafte Einverleibung von Fisch nicht nur im Widerspruch zum Regenerationsvermögen mariner Ökosysteme. Auch ethisch ist sie nicht weniger bedenklich als die Verspeisung anderer „Erzeugnisse“ einer lebensverachtenden Fließbandproduktion von Tieren. Dennoch scheint es, als wecke die industrielle Verwandlung wild lebender Fische in Nahrungsmittel das pathisch motivierte Innehalten im lustvollen Essen weit weniger als die nahrungsmittelindustrielle „Veredelung“ bestimmter Säugetiere. Dem Mangel an Nachdenklichkeit kommt auch der Umstand entgegen, dass der Fisch schon etwas Totes *ist*, wenn er an Land kommt. Was in der Abfolge der Ereignisse zusammenhängt, zerfällt im Blick des Käufers in zwei Sphären der Wahrnehmung: die der fernen und unbekanntenen Welt der Meere und die der sich vor den eigenen Augen ausbreitenden Schauauslagen der Supermärkte. Erst recht in den heimischen Küchen ist jeder Fisch nur noch ein Nahrungsmittel.

Der gewerbsmäßige Handel mit *großen* Fischmengen wirft insbesondere ein Licht auf die *urbane* Zivilisationsgeschichte des Menschen. Zur Deckung des täglichen Bedarfs gibt es seit dem Mittelalter spezielle Fischmärkte – zunächst auf öffentlichen Plätzen, dann auch in Gestalt von Ladengeschäften des Fischeinzelhandels. Im 19. Jahrhundert gab es sogar „fliegende“ Fischhändler, die mit einem Korb oder Bauchladen durch die Stadt zogen und gleichsam individuelle Fische verkauften (s. Abb. 1). In der Zeit der modernen Hochseefischerei sind die Fisch-