

EDITORIAL

Alle sieben Jahre ändert sich der Geschmack, heißt es. Wenn ich bei dieser Regel an meine Abneigung gegen Karpfen denke, brauchte mein Geschmack jedoch ein Vielfaches der Sieben-Jahre-Regel seit meiner ersten Begegnung mit »Karpfen blau« als Kind. Von meiner Mutter als besonderes Neujahressen angekündigt, war dieses Gericht mit dem ganzen, fetten Fisch so gar nichts für mich. Und Karpfen blieb sehr lange Zeit tabu.

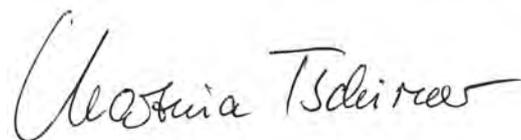
28 Jahre später dann der nächste Versuch bei einem polnischen Weihnachtessen: Knusprig gebratene Karpfenstücke in einer köstlichen, süßsäuerlichen Lebkuchensauce, das gefiel mir schon sehr viel besser! Doch es dauerte weitere drei mal sieben Jahre, bis es der Karpfen geschafft hatte, mich richtig zu begeistern. Dies passierte im letzten Dezember beim Besuch unseres aktuellen Food Heroes Klaus Bächer. Dort schmeckte sogar »Karpfen blau«! Der Teichwirt wusste genau, warum der Süßwasserfisch bei vielen Fischessern, die ähnliche alte Abneigungen wie ich pflegten, keinen Platz auf dem Speiseplan hat: Er konnte kaum schmecken, weil er in früheren Jahren oft mit Mais extra fett gezüchtet und dadurch fast ungenießbar wurde!

Nicht so in den Teichen der Familie Bächer, wo die Fische traditionell und nachhaltig gezüchtet werden. Mageres, wohlschmeckendes Fleisch ist das Ergebnis. Und vor den Gräten braucht sich heutzutage auch niemand mehr zu fürchten. Lesen Sie in unserem Fischdossier, warum – und was den Karpfen zu einem der nachhaltigsten Fische macht, die wir noch ohne Bedenken konsumieren dürfen. Probieren Sie's aus.

Das ist bei Fisch und Meeresfrüchten, die auf hoher See und in tiefen Gewässern gefangen wurden, leider nicht so. Überfischung ist das ganz aktuelle Thema, doch das Heruntersetzen der Fangquoten nicht in jedem Fall die Lösung. Was von großen Fangflotten unbedingt eingehalten werden sollte, kann sich für Kleinfischer an den Küsten, die von ihrer Arbeit leben, zur Katastrophe entwickeln. Mehr zum Problemthema »Fisch« in unserem Dossier ab Seite 56.

Bestimmt haben Sie es schon gesehen: Slow Food Deutschland hat eine neue, schicke Website. Sehr viel schöner, übersichtlicher, klarer und moderner als die alte: aktuelle Themen unseres Vereins gleich beim ersten Blick auf die Seite, schön groß und mit Fotos in Szene gesetzt, das gefällt mir sehr gut. Richtig begeistert bin ich von der Deutschland-Karte, wenn man ein bisschen weiterscrollt. Dort sind nicht nur alle Convivien eingetragen, sondern auch Adressen für den guten, sauberen und fairen Einkauf. Es gibt viel zu entdecken auf der neuen Website, nur die Adresse ist die alte: www.slowfood.de.

Sowohl beim Surfen auf unserer neuen Website als auch beim Lesen unseres Fisch-Heftes wünsche ich Ihnen viele interessante Entdeckungen,



Ihre Martina Tschirner



Foto: Max Schwarzlose



Obstanbau und Privatkelterei HAND IN HAND FÜR HÖCHSTE QUALITÄT

Unsere Privatkelterei fördert mit ihrem Aufpreisprojekt den Anbau traditioneller Kulturobstsorten im Rheinland und im Münsterland zum Vorteil unserer Kunden: Denn damit fördern wir nicht nur den ökologischen Schutz unserer Heimat, sondern können uns gemeinsam mit den Obstwiesenbesitzern für höchste Geschmacksqualität des besonders intensiven Obstes von Streuobstwiesen verbürgen.



Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN N A H M E N
Hammingeln / Rheinland