

Der alte Mann und das Mehr

Seit 50 Jahren essen wir Fischstäbchen – und bessern gerne die Rente von Käpt'n Iglo auf

An diesen Fischstäbchen kleben Kindheitserfahrungen: Der Fettgeruch, der sich durch die Küche zog. Die heißen Finger, wenn wir sie zu früh anfassen, das Knuspern beim Biss, der Fischstäbchen-Striptease beim Trennen von der Panade. Fischstäbchen waren das Fingerfood, dessen Wort wir noch nicht kannten, und sie waren pure Mathematik, wenn sie in einer perfekten Senkrechten im Kartoffelbrei steckten. Und sie waren das erste Essen, das wir uns selbst kochten, neben Ravioli aus der Dose und Schokoladenpudding; die Anleitung denkbar einfach: mit etwas Butter oder Öl braten, vier Minuten oben, vier Minuten unten.

Ein Vierteljahrhundert ist das bei mir her, seit einem halben Jahrhundert sind Fischstäbchen in Deutschland in vieler Munde. Im Frühling 1959 brachte sie die Solo Feinfrost GmbH, von der britischen Schwesterfirma Birds Eye produziert, auf den deutschen Markt. Den Tiefkühltrick hatte man bei den Eskimos geklaut. Dort hatte der amerikanische Naturforscher Clarence Birdseye die Augen aufgesperrt: Die Bewohner froren ihre Fischfilets ein und hielten sie damit wochenlang frisch. Später machte Birds Eye ein Vermögen mit

Tiefkühlkost. Und noch später Iglo, das 1963 aus Feinfrost entstand, mit Fischstäbchen.

Noch immer sind sie der Kassenschlager im Tiefkühlsortiment. 23 Fischstäbchen verspeist der Durchschnittsdeutsche im Jahr. Über die Hälfte von ihnen wurde aus Alaska-Seelachs verarbeitet und zuvor in der Barentssee, im Ochotskischen Meer oder im Golf von Alaska gefangen. Alaska-Seelachs – das ist eigentlich ein PR-Trick, denn der Lachs gehört zur Familie der Dorsche. Doch bei Fischstäbchen nehmen wir es nicht so genau. Ist nicht auch Käpt'n Iglo ein Trickser, seitdem er 1985 erstmals die Marke bewarb?

Der Bärtige redete uns Kindern ein, dass Fisch kein Fisch ist.

Er hat uns über ihre wahre Natur getäuscht. Die knusprigen Goldbarren aus seiner Kiste waren für uns ein Schatz, den er mit großem Seebärenherzen verteilte. Lebendige Fische schwammen

golden in Aquarien. Die toten waren hässlich, ihr Geruch penetrant. Fischstäbchen dagegen waren die natürlichen Verwandten von Spaghetti und Pizza. Wir ahnten nicht, dass der Betrug bereits auf den großen Fabrikschiffen begann. Dass echter Fisch entgrätet, filetiert und schockgefrostet wurde – und an Land in Zehntausende winzige Blöcke zersägt, dann

„Damit gibt's heute etwas richtig Gesundes“

Käpt'n Iglo in der Werbung



Foto: Iglo

getarnt mit Mehl, Wasser, Salz, Stärke und Gewürzen, sogar mit Semmelbröseln bestreut und vorfritiert.

Aber als wir die Wahrheit erfuhren, waren wir bereits in der Pubertät, in der fischstäbchenlosen Zeit. Stäbchen waren Kinderkram. Der Betrug an uns und der Natur war unwichtig geworden, wir hatten anderes im Kopf: Mädchen und Lasagne.

Viele Jahre ist das her. Seitdem sind wir erwachsen und zu mündigen Verbrauchern geworden. Wir kennen Sushi und Hähnchen-piri-piri und vertiefen uns in die Ergebnisse von Foodwatch und der Stiftung Warentest. Die hat übrigens

mit dem Vorurteil aufgeräumt, unter der Panade steckten Fischabfälle oder minderwertige Ware. Die Panade sei aber eher ungesund und auch geschmacklich nie perfekt. Und im Vergleich zu purem, frischen Fisch? Bäh!

So weit die Theorie, denn wir sind kein Volk von Gourmets. In den Kantinen sind Fischstäbchentage die Festtage – da können Lafer, Schubeck und Herrmann im Fernsehen kochen, was sie wollen. Die Stäbchen erinnern uns an unsere Kindheit. Mit ihnen belohnte uns Mutti in der einfachsten und reinsten Form, heute belohnen wir uns selbst. Fischstäbchen essende Männer, so amerikanische Forscher, sind in ihren Herzen kleine Jungs geblieben, die noch immer auf gefühlvolle Fürsorge hoffen. Da stehen wir drüber. Was man als Kind gern hatte, darf heute nicht schlecht sein.

Auch Käpt'n Iglo nicht. Seit dieser Woche ist er wieder da, nachdem er jahrelang im Trockendock darben musste. In den Fernsehspots sieht er fast aus wie früher, bärtig und zuversichtlich. Nur bietet er jetzt Omega-3-Fischstäbchen an. Diese Fischstäbchen sind keine Goldbarren mehr, es sind erhobene Zeigefinger. Aber es stört uns nicht. Es beruhigt sogar das Gewissen. Gerne bessern wir mit dem Mehrpreis die Rente des Alten auf – auch wenn wir ahnen, dass er nur mit unserer Erinnerung spielt. Fischstäbchen sind ein Symbol fürs Erwachsenwerden. Man wird älter, aber lässt sich dennoch veräppeln. Was soll's.

Und wie erklären wir es unseren Kindern? Wir verschweigen die Wahrheit, wenn der Käpt'n kommt. Nein, ein Fischstäbchen kann nie gelebt haben. Ja, glaubt mir, Papa weiß Bescheid. Daniel Gräfe

Info

15,5 Kilo **Fisch** hat der Deutsche 2008 im Durchschnitt gegessen, sagt Matthias Keller, Geschäftsführer des Fisch-Informationszentrums. Acht Prozent Frischfisch, sonst Konserven, Marinaden – und vor allem Tiefkühlfisch. Dessen Anteil lag 2008 bei 34 Prozent. In den deutschen Fabriken wird er besonders gerne paniert – 174 000 von 473 000 verarbeiteten Tonnen. In der Hülle stecken nach Schätzungen zu 90 Prozent Fischstäbchen. Die deutsche Panierarbeit ist gefragt. 72 000 Tonnen gehen in den Export, ausgerechnet das Gourmetland Frankreich ist ein guter Kunde, Tendenz steigend. Vielleicht ist ja auch Frankreich bald ein Land der Fischstäbchen. dag

Für Kinder waren Fischstäbchen Goldbarren, die der Käpt'n aus seiner Schatzkiste verteilte

Foto: Fotolia

