

Hüfingen

07.06.2018

Jens Wursthorn

Algensushi gefällig?

Wie sich die Tierrechtsorganisation Peta die Fischervereinigung in Hüfingen für eine neue Marketingaktion ausgeguckt hat.

Beim Zwiebelkuchenfest gibt es Zwiebelkuchen, beim Schlachtfest schmeckt die Kesselwurst und beim Fischerfest werden vegane Suhis gereicht. Wie bitte? Dieser Menüvorschlag stünde auf der Speisekarte beim Fest der Fischervereinigung Hüfingen, wenn sie die Tierrechtsorganisation Peta schreiben dürfte. Das 50-jährige Bestehen der Fischervereinigung, das an diesem Wochenende von Freitag bis Sonntag gefeiert wird, ist den Tierschützern der Anlass, eine weitere Marketing-Rakete zu zünden. "Fische respektieren, statt filetieren", heißt die fangfrische Kampagne, mit der Peta Veranstaltern in diesem Sommer einen Vorschlag macht: Wer sein eingeseßenes Fischerfest künftig als Veggie-Fest firmieren lässt, darf sich über 500 von Peta spendierte vegane Sushis freuen.

Sushi ist in der Ursprungsform ein aus Japan stammendes Reisgericht, dem roher oder geräucherter Fisch. aber auch wahlweise Gemüse, Ei oder Tofu beigefügt wird. Die einen schwören darauf, die anderen rümpfen die Nase. Geschmäcker sind halt zum Glück verschieden. Allerdings werden am Wochenende weder die fischhaltige noch die vegane Variante in Hüfingen um neue Fans werben. Man habe die Peta-Offerte zur Kenntnis genommen, meinte der zweite Vorsitzende der Fischergemeinschaft, Thomas Erat auf Anfrage. Sie ging danach ins Altpapier.

Damit bleibt es bei der stark fischlastigen Speisekarte beim (ausverkauften) edlen Fischbuffet am Samstagabend und Fisch neben Currywurst und Steak am Sonntag. "Wir haben Forelle, Aal und Lachs, jeweils geräuchert, für die Kinder gibt es die beliebten Fischtaler", wirbt Erat. Andere Fischarten zum Probieren werden, je nach Angebotslage, auf einer Tafel ausgeschrieben.

Auch wenn am Sonntag auf dem Festplatz weder Algen- und Gemüsesushi noch pflanzliche Fischstäbchen oder vegane Lachsfilets serviert werden, verfolgt Peta einen ehrenwerten Kampf ums Tierwohl, den sie mit Geschmackfragen kombiniert. So würden Fische für einen kurzen Gaumenkitzel sterben, obwohl man doch den Fischgeschmack auch ohne Tier erzeugen könne. Und das in milliardenfacher Form, gibt die Organisation zu denken.

Mit diesen Zahlen fühlen sich Erat und seine Mitstreiter nicht angesprochen. Im Gegenteil. "Das Filetieren ist bei uns ganz in den Hintergrund gerückt", sagt Erat. Hege, Pflege, Artenschutz sind für Mitglieder, Gewässerwarte und die Fischerjugend die Devise; die Fischer kümmern sich intensiv um die Wasserqualität der Gewässer. "Und die ist inzwischen so hoch, dass es immer weniger Fische gibt", so Erat.

Wer sich im Übrigen ganz spielerisch für das abwechslungsreiche Leben in unseren Gewässern interessiert, dem sei am Sonntag das Fischmobil des Landesfischereiverbands ans Herz gelegt, das ab 11 Uhr infomiert, aber nicht füttert.

jens.wursthorn@suedkurier.de