

Kugelfisch-Zubereitung: Japan lockert Vorschriften

Genuss eines nicht korrekt gesäubert Kugelfisches kann tödlich sein / Japan lockert Vorschriften.



Kugelfische in einem Aquarium eines Tokioter Restaurants Foto: afp

TOKIO. Er ist giftig, wirkt unappetitlich und hässlich. Trotzdem gilt der Kugelfisch oder Fugu in Japan als Delikatesse. Jedes Jahr landen dort Menschen nach dem Genuss des Fisches im Krankenhaus, einzelne sterben sogar daran. Doch ungeachtet der offensichtlichen Gefahren sollen die strengen Vorschriften, die bisher für das Servieren der Spezialität gelten, gelockert werden.

Tetrodotoxin, das Nervengift des Fisches, verursacht Taubheit bis hin zu Lähmungen und Atembeschwerden. Fugu-Fans schwärmen jedoch vom Kribbeln, das das starke Gift auf den Lippen verursache. Nach Angaben der US-Lebens- und Arzneimittelbehörde FDA kann der Verzehr innerhalb von vier bis sechs Stunden zum Tod führen. "Das Opfer, obwohl vollkommen gelähmt, kann bis kurz vor dem Tod bei Bewusstsein und in manchen Fällen bei völlig klarem Verstand sein", lautet die eindringliche Warnung.

Im Restaurant von Shigekazu Suzuki können sich Feinschmecker sicher fühlen, wenn sie aus einem Aquarium nahe der Küche ihren Kugelfisch auswählen. Suzuki gehört einem exklusiven Zirkel von Tokioter Köchen an, die eine besondere Ausbildung und Lizenzierung durchlaufen haben, um den potenziell tödlichen Fisch servieren zu dürfen. "Für Leute ohne Lizenz ist es nicht einfach, den Fugu zu säubern", sagt Suzuki in einer Filiale seiner Kette "Torafugu-tei" im Nobelviertel Ginza. Gerade hat er einen Fisch getötet, nun nimmt er mit einem scharfen Messer die giftigen Innereien aus. "Ich habe diese Teile noch nie probiert, weil ich Angst davor habe", sagt er und wirft die hochgiftigen Eierstöcke in einen verschlossenen Metalltopf. Etwa fünf Jahre braucht ein Koch bis zur Prüfung zum Fugu-Experten. Die Ausbildung lehrt in Theorie und Praxis, wie

die giftigen Teile von den harmlosen unterschieden werden können. Dank der strengen Vorschriften halten sich die Todesfälle in Grenzen, obgleich immer wieder berichtet wird, dass Fischer am Verzehr selbst gefangener und laienhaft zubereiteter Kugelfische sterben. Nach Angaben des Gesundheitsministeriums erkrankten vergangenes Jahr 17 Menschen nach dem Genuss von Kugelfisch, einer davon starb.

Noch immer gibt es Restaurantgäste, die ausdrücklich nach den Innereien fragen. Manchmal kommt ein Koch der Bitte nach. Im Dezember entzog die Tokioter Verwaltung einem Starkoch mit zwei Michelin-Sternen die Lizenz, weil er einer Kundin auf Wunsch die Leber eines Kugelfisches serviert hatte. Die Frau verbrachte einige Tage im Krankenhaus. "Manche Leute wollen unbedingt von den gefährlichen Teilen kosten, weil sie denken, es seien die schmackhaftesten", sagt der 33-jährige Mahiro Shin, Kunde im "Torafugu-tei". Ein Teller Kugelfisch kostet dort umgerechnet rund 50 Euro, in exklusiveren Häusern der japanischen Hauptstadt kann die Rechnung auf Hunderte von Euro steigen.

Bisher dürfen nur Restaurants mit einem Fugu-Koch den gefährlichen Fisch zubereiten. Doch nun wollen die Behörden in der 13-Millionen-Metropole die Vorschriften lockern. Von Oktober an soll es Gaststätten erlaubt sein, Fugu fertig ausgenommen einzukaufen, also beispielsweise tiefgefroren, wenn er von einem Lieferanten mit Fugu-Lizenz kommt. Die Behörden betonen, die Lockerung sei nur eine Angleichung an die Praxis in anderen Teilen des Landes.

Autor: afp

Empfehlen

Registrieren, um die Empfehlungen deiner Freunde sehen zu können.

Twittern

0

WEITERE ARTIKEL: PANORAMA

170 Tote bei Überschwemmungen

Eine Flutwelle hat die Menschen in der russischen Region Krasnodar im Schlaf überrascht. Es gab 170 Tote - und Kritik an den Behörden. **MEHR**

Tausende rennen mit den Stieren

Acht Leichtverletzte an den ersten beiden Tagen des Volksfestes im spanischen Pamplona. **MEHR**

Mindestens 171 Tote bei Flutwelle in Russland

Bei Überschwemmungen hat es in Südrussland mindestens 171 Tote gegeben. Die Bewohner der betroffenen Region werfen den Behörden Versagen vor. Sie seien von einer 7-Meter-Welle überrascht worden. **MEHR**