

Falsch reisen

PANNEN UND TRIUMPHE
DER PROFIS

Sushi international: News aus dem internationalen Lehrgang Butterfisch.

✦ VON MARTIN AMANSHAUSER

Nach der Rückkehr aus Japan erschien mir europäisches Sushi schlapp und farblos. Es schmeckte mir nicht mehr. Ich erzählte Freunden und Bekannten davon, die verdrehten jedoch nur die Augen. (Kulturelles Insiderwissen macht einen aus irgendeinem Grund nicht besonders beliebt.)

Was ich weiter mochte, war Butterfisch – ich bestellte also forthin in Europa mehr Butterfisch-Sushi und weniger Lachs-Sushi. Aus irgendeinem Grund überfielen mich aber jedes Mal danach Magen- und Kopfweh. Warum wollte ich seit Tokio nach Butterfisch am liebsten kotzen? Der ist doch an sich ein Geschmackssymbol für zarten, frischen Fisch. Ich erzählte Freunden und Bekannten davon, doch ihr Verständnis hielt sich weiter in Grenzen.

Zur Probe kaufte ich für daheim ein großes Filet vom Butterfisch und brät es in Öl. Er schmeckte hervorragend, doch eine halbe Stunde später war mir wieder schlecht. Ich las nach und erfuhr, dass unter dem Handelsnamen „Butterfisch“ gar keine eigene Spezies importiert wurde, sondern diverse Schlangemakrelen, deren Genuss zu Übelkeit und Kopfweh führen konnte. Rund ein Drittel der Menschen („besonders empfindliche Personen“) spürt diese Nebenwirkungen. Ein schwer bis gar nicht verdaulicher Wachsester in diesen Fischen sei der Grund. Weitere Recherchen ergaben, dass mitteleuropäischer Butterfisch vor allem aus Beifang südafrikanischer Tiefseefischerei stammt. In Japan existieren echte Butterfische und weniger Bauchweh.

Und jetzt? Ich erzählte Freunden und Bekannten davon – nein, tat ich nicht. Ich rede überhaupt nicht mehr davon. Ich esse keinen Butterfisch mehr, genauso wie ich mit den Drogen aufgehört hab. ///

✉ Blog: www.amanshauser.at

Nächste Woche: Timo Völker über alte und neue Flugzeugmythen.