

Heikendorfer Yachtclub / Förderverein Fischereigeschichte Möltenort

Wie kommt der Fisch auf den Tisch ?

Der lange Weg vom Nahrungsmittel, das „nicht satt macht“, gefährlich sein kann und als „Arme-Leute-Essen“ stigmatisiert war, zu Fischstäbchen und Quallenragout

Referentin : **Dr. Stefanie Janssen** - Förderverein Fischereigeschichte Möltenort e.V.



Nicht immer und nicht überall galt der Fisch als wertvolles, gesundes Nahrungsmittel. Bis ins 20. Jahrhundert hinein war die Abneigung gegen Fisch auf dem Teller, insbesondere der Menschen im Binnenland, nahezu unüberwindlich groß. Sie kannten kaum Seefisch, der nur begrenzt konservierbar war und verhielten sich nach dem bekannten Motto: Wat de Buer nich kennt, dat frät he nich.

Der Vortrag erzählt, woher diese Abneigung gegen den Fisch kam, warum er als „gesundheitsbedenklich“ galt und im Sommer nicht verzehrt werden durfte, warum sich das so lange so hartnäckig in den Köpfen der Menschen hielt und wie nur langsam aus Fischgegnern Fischesser werden konnten. Welchen Anteil Napoleon Bonaparte, Strafgefangene und Soldaten, die Eisenbahn, das Kriegsministerium, die „Nordische Maschinenbau“ und schließlich die Erfindung des Fischstäbchens daran hatten.

**Freitag, 4. Oktober 2013, 19:30, Feuerschiff / Möltenorter Hafen
Gäste sind willkommen !**