

## Sushi – und wie aus dem Genuss kein Verdruss wird

### Experten raten vom Kauf roher Sushi-Happen im Supermarkt ab.

Frische, Hygiene und korrekte Kühlung sind entscheidend für die Qualität.

Sushi ist „hip“ und „in“: Zunehmend mehr Sushi-Restaurants erobern die Städte. Längst sind die gedämpften, marinierten oder auch rohen Fischprodukte in Pla-



stischalen abgepackt im Supermarkt zu finden. Zwar ist die Sushi-Küche abwechslungsreich und in Verbindung mit dem in Reissig gesäuerten Klebereis und Gemüse auch äußerst schmackhaft – doch der Genuss kann schnell zum Verdruss werden, wenn die notwendigen strengen Hygieneanforderungen nicht eingehalten werden. Zu besonderer Vorsicht raten die Experten der B·A·D GmbH, einem der führenden

Anbieter im Gesundheitsschutz, beim Angebot von rohem Lachs, Makrele, Zander und Viktoriabarsch: Diese Fischarten werden in der traditionellen japanischen Küche nämlich nicht zur Herstellung von Sushi verwendet. In Deutschland jedoch schon, da die Meere überfischt sind und traditionelle Fischarten verschwinden.

Frische ist Trumpf in der Sushi-Küche und genießt beim traditionellen Sushi-Meister, der in Japan eine mindestens fünfjährige Ausbildung absolviert, oberste Priorität. Bevorzugt werden Thunfisch, Seebrassen, Katfisch, Schnapper, Fliegenfisch und Seeigel für die Sushi-Zubereitung verwendet. Jeder Fisch wird dabei nicht nur auf Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack geprüft, er muss auch bei null Grad gelagert und möglichst schnell filetiert werden. Auch das zur Weiterverarbeitung vorbereitete Filet muss bei null Grad gehalten werden. Sind die handgeformten, gerollten oder gepressten Sushi längere Zeit auf den Laufbändern der Bars unterwegs, können die Fischhappen hohe Keimzahlen erreichen.

Roher Fisch, der vor dem Verzehr nicht gänzlich erhitzt und dessen Keime nicht durch spezielle Behandlung vernichtet wurden, kann eine Vielzahl mikrobiologischer Gefahren in sich bergen. Während in asiati-

schen und südamerikanischen Fischereierzeugnissen nicht selten der Cholera-Erreger nachgewiesen wird, besteht bei Fischen, Krebs- und Weichtieren aus zentral pazifischen und afrikanischen Regionen die Gefahr, an Salmonellen zu erkranken.

Während Mundpropaganda, die eigene Nase und die Geschmacksnerven über den Besuch oder Nicht-Besuch einer Sushi-Bar entscheiden, raten die Experten der B·A·D vom Kauf roher Sushi-Erzeugnisse aus dem Supermarkt dringend ab: Diese Produkte sollen nach Angaben der Hersteller bei null bis vier Grad zwei Tage lang haltbar sein – sie lagern in den Kühltheken der Lebensmittelmärkte jedoch bei Temperaturen von acht bis zehn Grad.