

## Sucht nach Pornos wird Problem

**MÜNCHEN/WIEN** Die Sucht nach Internetpornografie wird aus Experten-sicht zu einem immer größeren Problem für die Gesellschaft – vor allem in Corona-Zeiten mit Homeoffice und wenig Freizeitmöglichkeiten. „Wenn man sich die Nutzerangaben vonseiten wie Pornhub anschaut, sieht man: Im Rahmen des Lockdowns kommen in allen Ländern noch mal zehn Prozent dazu“, sagte die Münchner Neurologin und Psychotherapeutin Heike Melzer gestern im Rahmen einer Online-Diskussionsveranstaltung des österreichischen Vereins „Safersurfing“.

### Offizielle Anerkennung

„Es ist viel gefährlicher, wenn von zu Hause aus gearbeitet wird, weil dann das soziale Korrektiv wegfällt und man vielleicht schon während der Arbeitszeit zwischendurch wieder auf die Pornos zurückgreift.“ Schon ohne soziale Isolation und die Konzentration auf das Digitale in der Corona-Krise sei Pornografie-Sucht zu einem großen gesellschaftlichen Problem geworden.

Der Präsident des Österreichischen Bundesverbandes für Psychotherapie, Peter Stippel, sprach von „grauenhaften Auswüchsen“: „Ganze Existenzen werden so gefährdet.“

Der Psychiater Cornelius Roth-Schaeff zitierte Studien, wonach zwischen fünf und acht Prozent der Bevölkerung süchtig nach Internet-Pornos seien. Aus Sicht der Experten ist es mittlerweile an der Zeit, dass die Weltgesundheitsorganisation (WHO) das Problem als Sucht offiziell anerkennt. *dpa*

## Müll durch Verpackungen wird mehr

**WIESBADEN** In Deutschland nimmt der Verpackungsmüll zu. Im Jahr 2019 wurden bei den Privatverbrauchern pro Kopf 72 Kilogramm Verpackungsmüll eingesammelt, wie das Statistische Bundesamt gestern mitteilte. Das waren pro Person durchschnittlich vier Kilogramm mehr als im Jahr 2018. Das gesamte Aufkommen an Verpackungsmüll, der vorwiegend in der gelben Tonne, Glas- oder Papiercontainern gesammelt wird, stieg um knapp 0,3 Millionen Tonnen auf 5,9 Millionen Tonnen.

Insgesamt wurden im Jahr 2019 nach der Sortierung 5,6 Millionen Tonnen der gebrauchten Verkaufsverpackungen an Abfallbehandlungsanlagen oder Verwerterbetriebe abgegeben. Davon konnten fast drei Viertel (74 Prozent) recycelt werden. 16 Prozent der Abfälle wurden energetisch verwertet. *epd*

### SPRUCHREIF

Die achtjährige **Leonie** erkundigt sich bei ihrem Großvater nach ihrer Mutter und ihrer Großmutter: „Wo sind Mama und Oma?“ „In der Stadt!“ „Wenn die shoppen sind, dann raste ich aus! Ich liebe doch Shoppen so!“

**Schnelle Kindersprüche** können Sie uns senden per Mail an: [unterhaltung@noz.de](mailto:unterhaltung@noz.de) oder per Brief an: Neue OsnaBrücker Zeitung, Breiter Gang 10–16, 49074 OsnaBrück.

# Auf den Spuren einer Spezialität

## Traditionsgericht Labskaus gibt es in ganz Nordeuropa – in verschiedenen Varianten

### BREMEN/BREMERHAVEN

Kochte ein Smutje früher auf einem Segelschiff schlecht, war die Gefahr einer Meuterei groß. Darum hatten die meisten Schiffe immer gepökeltes Rindfleisch und Kartoffeln an Bord. Zur Motivation oder als Belohnung auf der Heimreise gab es nämlich für die Seemänner oft Labskaus. Und auch an Land wurde und wird die Spezialität gerne serviert, so etwa über Jahre beim Labskaus-Essen der Bremer Seemannsmis-sion. Bei der Gelegenheit wurden dann auch gleich Spenden für die kirchlich-soziale Arbeit an Bord und im Hafen gesammelt.

Das traditionelle Gericht ist heute noch sehr beliebt – vor allem in Hafen- und Hansestädten wie Bremen und Hamburg. Es besteht eigentlich nur aus zwei Zutaten und einer Handvoll Beilagen. Zum Stampf aus Fleisch und Kartoffeln gibt es meist Bismarckhering, Rollmops oder Matjes sowie Rote Bete, Spiegelei und saure Gurke.

Ein „scheinbar profanes Gericht“, nennt es Jens Mecklenburg. Doch die Herkunft und Bedeutung ist so umfassend, dass er ein ganzes Buch darüber geschrieben hat. „Mythos Labskaus“ sei kein klassisches Kochbuch, sondern eher eine Kulturgeschichte, meint der Kieler Autor, der auch in Bremerhaven eine Labskaushochburg entdeckt hat.

Das liegt Mecklenburg zufolge am Fischereihafen-Res-



**Kann auch ansehnlich sein:** Zum Stampf aus Fleisch und Kartoffeln gibt es meist Bismarckhering, Rollmops oder Matjes sowie Rote Bete, Spiegelei und saure Gurke.

Foto: imago/Westend61

aurant „Natusch“, wo Labskaus mit gepökelter Rinderbrust zubereitet wird. „Neben Spiegelei, Senfgurke und Roter Bete kommt auch ein Rollmops auf den Teller und fein gewürfelte Matjesfilets direkt in das Labskaus“, beschreibt der Gastro-Kritiker. Und Seniorchef Lutz Natusch betont auf Mecklenburgs Internet-Portal „Nordische Esskultur“, das Labs-

kaus stehe schon seit 1951 genau so auf der Karte: „Was in Bayern die Haxe ist, ist bei uns eben Labskaus.“

Der Legende nach wurde Labskaus schon vor Jahrhunderten auf Segelschiffen gegessen. Ein einfallsreicher Schiffskoch soll Pökelfleisch durch den Wolf gedreht und mit anderen Zutaten zu einem Brei verkocht haben. Das war wichtig, denn viele

Seemänner litten an der Vitaminnmangel-Krankheit Skorbut, die auch dazu führte, dass ihnen die Zähne ausfielen. „Mischmasch hat Tradition in der Schifffahrt“, meint Mecklenburg. Der kulinarische Feldforscher und Kolonnenist wollte es noch genauer wissen und fing an zu recherchieren. „Begibt man sich auf die Spuren der Herkunft von Labskaus, erfährt man ganz viel

über uns und unsere Vorfahren“, sagt Mecklenburg. „Und es bleibt noch ganz viel Mythos.“ Er ist überzeugt: „Wer Labskaus versteht, versteht den Norden.“

Verbreitet ist das Gericht in ganz Nordeuropa. So steht es nicht nur an deutschen Küsten, sondern auch in Wales auf den Speisekarten: Dort heißt es „Lobsgows“. In Norwegen wird entweder die

helle (Schweinefleisch) oder dunkle (Rindfleisch) Variante serviert.

Für die Recherche reiste Mitautorin und Nordeuropa-Expertin Gabriele Haefs durch ganz Nordeuropa, bis ins Baltikum. Sie probierte sich durch die verschiedenen Labskaus-Varianten – aber vor allem ließ sie sich Geschichten rund um den „Mythos Labskaus“ erzählen.

Natürlich gibt es in dem Buch auch Rezepte: 13 verschiedene Arten, das Traditionsgericht zuzubereiten, sind angegeben. Die Rezepte stammen von norddeutschen Spitzenköchen, die jeweils noch eine eigene Labskaus-Anekdote beisteuern. Auch eine vegetarische Variante mit weißen Bohnen ist dabei.

Außerdem werden die beliebtesten Lokale in Norddeutschland aufgeführt, die Labskaus fest auf der Speisekarte stehen haben – sofern sie nicht gerade aus Schutz vor der Verbreitung von Covid-19 geschlossen sind. Das Buch ist in der Reihe „Nordische Esskultur“ als Print-Ab-leger des gleichnamigen Online-Magazins im Hamburger KJM-Verlag erschienen. *epd*

### Buchtipps

Jens Mecklenburg und Gabriele Haefs: Mythos Labskaus – Eine kulinarische Kulturgeschichte, KJM Buchverlag Hamburg, 144 Seiten, 20 Euro.



### GESCHMACKVOLL

## Max is(s)t schinkig...

Von Michael H. Max Ragwitz

Im Rahmen der Beschreibung von Fleisch- und Wurstprodukten sowie deren kulinarische Verwendung habe ich bereits vor mehr als 20 Jahren in Ostholstein eine Schinkenräuchererei besucht. Das war angesichts einer 340 Jahre alten Räucherhütte, in der 1400 prächtige Katenschinken hingen, ein faszinierendes Erlebnis. Die entwickelten vom Galloway am 15. Oktober bis zum Büdeltag am 15. Mai einen vorzüglich milden, zarten Geschmack. Grund genug für mich, nach Rezepten mit diesen Delika-

tessen zu suchen. Gefunden habe ich unter anderem einen „paneerten Swiens-teert“. Was der Schweineschwanz mit dem Schinken zu tun hat, erschließt sich mir zwar nicht. Aber das Fleisch für den Schinken ist dem ja vorgelagert.

Für die Mahlzeit schneiden Sie für vier Personen zunächst zwei Möhren sowie je eine Sellerieknolle, Steckrüben und Rote Bete in Würfel. Dieses Gemüse schwitzen Sie nun getrennt an und dünsten es weich. Dann wird es püriert und samt etwas Gemüsebrühe mit je einem Blatt Gelatine verrührt, die Sie

vorher etwa zehn Minuten in kaltem Wasser eingeweicht haben. Das Ganze kommt geliert in Schichten in eine Terrinenform und wird kühl gestellt.

Nun bereiten Sie den Auftritt des Katenschinkens (ersatzweise angeräucherten Kochschinken) vor. Um den prägenden Salzgeschmack des Schinkens herauszunehmen, können Sie ihn vorher längere Zeit in Milch einlegen. Er wird in fingerdicke Scheiben und breite Streifen geschnitten. Die werden erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl gewendet, anschließend in Butterschmalz gold-



gelb gebraten. Die Schinkenstäbchen richten Sie heiß mit Scheiben der Gemüseterrine an. Dazu reichen Sie eine Soße aus mit Joghurt und Sahne vermengeten und mit Salz und Pfeffer abgesehen, fein gehacktem Bärlauch sowie weitere Beilagen Ihrer Wahl, etwa Bratkartoffeln.

Eine etwas raffinierte Art, Katenschinken zu verarbeiten, ist die Kombination mit einem pikanten Salat, den Sie kombinatorisch im Freistil zusammenstellen können. Varianten dazu stelle ich wie immer in meiner virtuellen Rezeptsammlung vor.

Eine möchte ich Ihnen hier nicht vorenthalten. Los geht's: Pressen Sie eine halbe Zitrone aus und befreien Sie einen Mango vom Kern. Dann werden etwa zwei Drittel der Mango, eine mittelgroße rote Zwiebel sowie rote, grüne und gelbe Paprika fein gewürfelt. Das Ganze landet dann samt dem Zitronensaft in einer Schüssel. Der Rest des Mangofleisches wird zerkleinert und püriert, anschließend mit gut zwei Esslöffeln Olivenöl versehen zu der Gemüsemischung gegeben und mit Koriander, Salz und reichlich Pfeffer vermenget zu würzen. Pfiffig ist es, diese Mische noch behutsam mit Reissessig abzuschmecken.

Nun wird schon angerichtet. Auf die Teller kommen in Sternform je drei Chicerée-Blätter und eine kleine Rosette von rotem Pflücksalat. Darauf wird das Mango-Gemüse verteilt und alles mit drei, vier dünnen Scheiben Katenschinken arrangiert, den man noch mit frisch gemörsertem Pfeffer würzen kann. Mein Rat: Nichts wie ran an den Schinken. Was da zu munde, ist klar: ein knackiges Baguette und ein guter Chardonnay.

### Michael H. Max Ragwitz

gibt in seinen kulinarischen Kolumnen regelmäßig Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de)

## Erhöhen Schutzgebiete Fischerei-Erträge?

### Forscher: Ausweitung der Zonen könnte positive Effekte für Mensch und Umwelt haben

**WASHINGTON** Eine Ausweitung der Meeresschutzgebiete würde nicht nur den Lebensraum der dortigen Bewohner schützen, sondern auch außerhalb der Gebiete die Vielfalt und Anzahl mariner Arten erhöhen. Davon würde letztlich auch die Fischerei profitieren, berichtet ein internationales Forscherteam im Fachmagazin „Nature“. Mindestens 30 Prozent der Meeresflächen müssten ihrer Ansicht nach als Schutz-zonen ausgewiesen werden.

Christopher Zimmermann, Leiter des Thünen-Instituts für Ostseefischerei in Rostock, ist von den Berechnungen in der Studie nicht überzeugt. Sie sei zwar differenzierter als frühere, ähnliche Studien, aber er geht nicht davon aus, dass ausgedehnte Meeresschutz-zonen der Fischerei helfen werden. „Die These, dass es durch die Erholung des Fischbestands in den Schutz-zonen zu einem Anwachsen des Fischbestands außerhalb der Zonen kommt, ist nicht ein einziges Mal belegt worden“, sagt Zimmermann. „Der Bestand an Meerest-lebewesen in den Ozeanen ist



**Dass die Fischer** tatsächlich von Meeresschutz-zonen profitieren, wird vom Thünen-Institut bezweifelt. Foto: dpa/Christian Hager

aufgrund von Überfischung, Zerstörung von Lebensräumen und Klimawandel weltweit zurückgegangen“, wird Studienleiter Enric Sala von der National Geographic Society in Washington, D.C. (USA) in einer Mitteilung der Gesellschaft zitiert. Bisher stünden nur sieben Prozent der Meere unter irgendeinem Schutz, streng geschützt seien nur 2,7 Prozent.

Sala und Kollegen möchten den Schutz der Meere massiv ausweiten und stellen deshalb ihr Konzept im Vorfeld der 15. Weltbiodiversitätskonferenz vom 17. bis 30. Mai in Kunming (China) vor. Sie plädieren unter anderem aus Klimaschutzgründen auch für eine Einschränkung der Grundschnepnetz-fische-

rei, da dabei das Treibhausgas Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) freigesetzt werde.

Das Konzept berücksichtigt nach Angaben der Forscher ausdrücklich auch die Belange der Fischereindustrie. „Manche argumentieren, dass der Ausschluss der Fischerei aus Meeresschutz-zonen verletz, aber der schlimmste Feind einer erfolgreichen Fischerei ist die Überfischung – nicht die Schutzgebiete“, betont Sala. Mitautor Reniel Cabral von der University of California in Santa Barbara (Kalifornien, USA) ist überzeugt: „Nachdem Schutz-maßnahmen ergriffen wurden, nimmt die Vielfalt und Fülle der Meerest-lebewesen im Laufe der Zeit zu, und die

messbare Erholung erfolgt in nur drei Jahren.“ Diese Erholungseffekte sollten sich nach Berechnungen der Forscher auch in mehr Fischen außerhalb der geplanten Schutz-zonen auswirken.

Sie errechneten, dass Schutz-zonen auf 28 Prozent der Meeresflächen 5,9 Millionen Tonnen Lebensmittel mehr aus dem Meer erbringen würden als ein Weitermachen wie bisher. 90 Prozent dieses Ergebnisses sei sogar mit einem Schutz von lediglich 5,3 Prozent der Meeresflächen zu erreichen. Die vorgeschlagenen Schutz-zonen liegen zum allergrößten Teil in den ausschließlichen Wirtschaftszonen der Küstenstaaten, die bis 200 Seemeilen (370 Kilometer) von der Küste entfernt liegen.

Zimmermann vom Thünen-Institut sieht durch einen Rückgang der Fang-mengen im Meer einen erhöhten Bedarf für Lebensmittelproduktion an Land. Dadurch werde sich jedoch der Nährstoffeintrag aus der Landwirtschaft über die Flüsse ins Meer erhöhen, der unter anderem zu massiven Algenblüten führe. *dpa*

## Greenpeace kritisiert Einigung auf Fangquoten

**BRÜSSEL** Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat die Einigung der EU, Großbritanniens und Norwegens auf Fangmengen für Nordseefisch kritisiert. Nachhaltigkeit sehe anders aus, sagte Greenpeace-Meeresbiologe Thilo Maack gestern. Greenpeace kritisierte, dass die Einigung den Besitzern deutscher Supertrawler in die Hände spiele.

„Die riesigen deutschgeflaggten Hochseetrawler kehren von einer einzigen Fangfahrt in britische Gewässer mit Tausenden Tonnen Fisch zurück“, sagte Maack. Diese Art der Fischerei gehöre abgeschafft.

### Schwindende Bestände

„Fischereiministerin Julia Klöckner (CDU) hat ihnen ihren Anteil an der Heringsquote von 350.000 Tonnen und damit die Pfründe gesichert“, sagte der Meeresbiologe. Angesichts dramatisch schwindender Bestände in Nord- und Ostsee sollten neue Perspektiven für küstennahe, familiengeführte Kleinfischerei entwickelt werden.

Am Dienstag hatten sich die EU, das Vereinigte König-

reich und Norwegen auf gemeinsame Fangmengen für Nordseefisch geeinigt. Bei fünf von sechs gemeinsam bewirtschafteten Beständen liegen die Fangquoten in den Grenzen dessen, was vom Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) als nachhaltig angesehen wird, wie die EU-Kommission mitteilte. Dies bedeute, dass dieses Jahr im Vergleich zu den Gesamtfangmengen 2020 ein Viertel weniger Seelachs, knapp 2,5 Prozent weniger Scholle und rund 7,5 Prozent weniger Hering gefangen werden dürften.

Wie aus einer Mitteilung der britischen Regierung hervorgeht, wurde die Fangmenge für Kabeljau nicht um die von Wissenschaftlern empfohlene Menge reduziert. Während diese Empfehlung bei minus 16,5 Prozent lag, einigten sich die drei Verhandlungspartner auf minus zehn Prozent.

Etliche Fischbestände in der Nordsee befinden sich in eher schlechtem Zustand. Deshalb geht es vor allem darum, die Interessen der Fischereindustrie mit Umweltbelangen in Einklang zu bringen. *dpa*