

# Mulet (Meeräsche)

Mulets sind an manchen Küsten der «Brotfisch» der lokalen Fischer, etwa so wie Felchen für die Berufsfischer auf Schweizer Seen. Meeräschen ernähren sich wie Felchen pflanzlich, und sie ähneln ihnen äusserlich auch ein wenig; ihr breiter, kastenförmiger Kopf ist allerdings wesentlich härter, und ihr Fleisch ist fester.

Meeräschen leben im Ostatlantik, teils an den Küsten, teils in Flussmündungen. Mulets werden vor allem von den traditionellen Küstenfishern gefangen und lokal verkauft; seitens der europäischen Importeure besteht kaum Nachfrage nach dieser Fischart. Zum Glück, denn wohl deswegen ist sie bis jetzt nicht überfischt. Bestrebungen, Mulets in Zuchtanlagen zu halten, sind uns bis jetzt nicht bekannt.

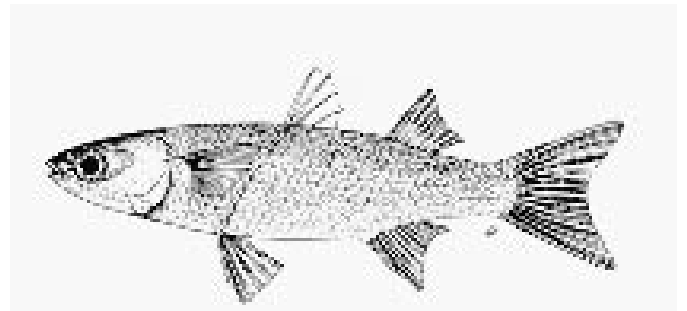
Mulets sind kräftig im Geschmack.

Die Mulets aus dem Saloum-Delta sind eher klein, aber dank des hohen Salzgehalt des Deltas (höher als im Ozean) sehr schmackhaft.

Weitere Infos über das Senegal-Projekt:  
[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch), Suche «Senegal»

Weitere Infos über Mulets und andere Fischarten:  
[www.fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische](http://www.fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische)

Bezugsquellen für «faire Fische» aus Senegal:  
<http://www.fair-fish.ch/geniessen/aus-senegal>



## Mulet aus Senegal (3)

### Faire «Fischstäbchen»

**fair-fish-trade GmbH**  
Grünenstrasse 22  
CH-8400 Winterthur  
trade@fair-fish.ch  
[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)  
T: 052 301 44 35  
F: 052 301 45 80



Kinder lieben Fisch ja oft in Form der Industrie-Fischstäbchen. Wenn ich die fairen Mulets mit einer Panade umgibe, finden sie reisenden Absatz am Mittagstisch – bei Erwachsenen und Kindern.

Bereitstellen:  
– Teller mit Mehl  
– Teller mit verklopftem Ei, leicht gewürzt mit Kräutersalz und Pfeffer  
– Teller mit Paniermehl – leicht selber herzustellen mit altem Weissbrot: an Bircherraffel in grosse Schüssel raffeln. (Paniermehl aus dunklem Brot oder Vollkornbrot hat einen zu kräftigen Geschmack und übertönt das feine Fischaroma.)

Zubereitung:  
– Fischfilets (mit Haut) trocken tupfen  
– Zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden  
– In Butter oder Olivenöl (ich bevorzuge Bratbutter = ausgelassene Butter) goldgelb braten

Servieren mit Zitrone und Sauce nach Belieben.  
Am besten passt eine Mayonaise oder eine Tartar-Sauce – und natürlich ein «Afri-Cola»...

*Peter Schlup / fair-fish*

In den senegalesischen Fischerdörfern sind Kinder immer gleich zur Stelle, wenn etwas läuft – jede Abwechslung ist willkommen.  
Der Schulbesuch ist im Senegal bis 16 obligatorisch – auf dem Papier. In der Realität werden Kinder oft als Arbeitskräfte missbraucht, auch in der Fischerei.  
Die fair-fish-Richtlinien verbieten den Einsatz von Kindern in der Fischerei und schreiben vor, dass die Kinder der beteiligten Fischer und Fischhändlerinnen die Schule besuchen. Denn nur so haben sie später die Wahl, ihr Leben auch anders zu verdienen als mit Fischen. Und das kann entscheidend sein in einem Land, in welchem immer mehr Bauern ihren verdorrten Boden verlassen, um ihr Einkommen auf dem Meer zu finden – dessen Fischgründe schon stark geplündert sind.

## Kinder in der Fischerei



## Für Kleine und Grosse