

„Fischfilet, das ist so etwas typisch Deutsches“



Cristiano Castro ist in Portugal geboren. Dort hat er als Kind gern gegrillte Sardinen mit Kopf gegessen. Fischstäbchen gab es nicht. Foto: privat

Meine Familie stammt aus Portugal und ist praktisch im Meer geboren: Mein Großvater ist zur See gefahren und meine Großmutter ist jeden Tag mit einem kleinen Wägelchen ins Landesinnere gelaufen, um auf der Straße Fisch zu verkaufen. 20 Kilometer hin, 20 Kilometer zurück – das kann man sich heutzutage kaum noch vorstellen. Auch meine Eltern hatten ihr Leben lang mit Fisch zu tun. Mein Vater ist 1974 nach Deutschland ausgewandert und hat für eine deutsche Hochseefischereifirma gefahren. Meine Mutter, meine zwei Geschwister und ich sind dann 1986 nachgekommen.

Irgendwann hat dann auch mich dieser „Fisch-Virus“ erwischt: Mit 15 Jahren habe ich im Fischereihafen angefangen und alles

von der Pike auf gelernt. Bereits mit 18 Jahren war ich Betriebsleiter in einem Produktionsbetrieb mit 100 Mitarbeitern. Einige Jahre später habe ich mich dann mit einem portugiesischen Café selbstständig gemacht. Aber der Fisch hat mich einfach nicht losgelassen, so dass ich wieder in die Branche zurückgekehrt bin.

Vor zwölf Jahren habe ich mich dann mit „Castro Seafood“ selbstständig gemacht. Dabei haben wir ganz klein angefangen, mit drei Mitarbeitern. Inzwischen arbeiten hier Menschen aus neun Nationen. Es wird aber immer schwieriger, interessierte Mitarbeiter zu finden. Viele zieren sich schon, wenn sie einen toten Fisch anfassen sollen.

Ich persönlich hatte noch nie Hemmungen, mit Fisch zu arbeiten, und bin mir auch heute nicht zu schade, das Messer in die Hand zu nehmen und selbst mit anzupacken. An jeder Station in

unserem Betrieb könnte ich kurzfristig einspringen, und manchmal mache ich das auch. Wir haben uns auf das Filetieren von Frischfisch spezialisiert. Fischfilet, das ist irgendwie so etwas typisch Deutsches: Hier bevorzugt man Fisch als Filet, am besten ohne Haut – und wehe, man findet eine Gräte im Fisch. Das kann ein ganzes Abendessen verderben. In Portugal habe ich schon als Kind gegrillte Sardinen mit Kopf gegessen. Auch Seehecht oder Tintenfisch lagen bei uns häufiger auf dem Teller und auch Bacalhau, also getrockneter und gesalzener Stockfisch, habe ich als Kind gerne gegessen.

Fischstäbchen und Fischfrikadellen habe ich erst hier in Deutschland kennengelernt. Wir Kinder fanden das natürlich unglaublich le-



cker. Meine Mutter war dagegen nicht ganz so begeistert davon! Denn der Portugiese isst seinen Fisch häufig als Karbonade: Er schneidet ihn also einfach nur in kleine Teile und zieht sich die Gräten auch mal aus dem Mund. So kommt der Geschmack auch viel besser zur Geltung!

Ich esse nach wie vor gerne Fisch, meist drei- bis viermal in der Woche. Lachs, Seezunge oder auch Kabeljau – am liebsten vom Grill. Vor 20 Jahren hätte in Deutschland niemand gegrillten Fisch gegessen. Das haben sich die Deutschen im Urlaub von den Portugiesen, Spaniern oder Italienern abgeguckt. Insgesamt ist man deutlich experimentierfreudiger geworden.

.....
► In unserer Kolumne im Rahmen der Fisch-Serie „Am Haken“ erzählen Menschen aus Bremerhaven und umzu, was sie mit dem Thema Fisch verbinden – und bestimmen selbst **den nächsten Gesprächspartner**. Cristiano Castro reicht die Angel an Harald Ötgen weiter.