

Aktuelles Lexikon**Haifischflossensuppe**

Damit die Übergabe von Hongkong angemessen gefeiert werden konnte, mußten viele Haifische ihr Leben lassen. Jedenfalls hat der Kilopreis in der Vor-Festzeit kräftig angezogen – um 15 Prozent. Er liegt jetzt zwischen 300 und 900 Mark, wobei die fettesten Preise für die Flosse der maritimen Freßmaschine bezahlt werden. Bekanntlich glauben die Chinesen an die glücks-, gesundheits- oder potenzfördernde Wirkung von Lebensmitteln. Die Haifischflosse gilt als trefflicher Cortison- und Insulin-Ersatz, weil sie wider

pickelige Haut und Diabetes wirke. Daß die Flossen inzwischen arg quecksilberverseucht sind, ficht die Gourmets und Gesundheitsfanatiker nicht an, ebenso wenig wie die Rechnung, auf welcher der Posten „Haifischflossensuppe“ leicht 40 Mark erreicht. Dabei schmeckt die reine Flossenessenz eher nach nichts. Interessant wird die Suppe erst, wenn sie mit allerlei Zugaben angereichert wird: Hühnerfleisch, Schinken, Pilze, Soja-Soße. In hiesigen Breiten kommt die Haifischflosse als weißgraue, getrocknete Tafel daher; folg-

lich sollten Hongkong- oder Gesundheitsfans das Zeug mindestens eine Nachtlang in kaltem Wasser aufweichen. Aber der hohe Preis kann sich lohnen. Zusätzlich zur Gesundheit soll die Haifischflosse auch die Einkommenslage verbessern. Durch geschickte Zutaten-Manipulation möge die Brühe einen goldenen Ton annehmen. Und Gold ist auch in China die Farbe des Wohlstands.

jj