



DIE BÜCHSE DER PANDORA

FREAKS ESSEN **SARDINEN** ERST, WENN DAS MHD AUF DER BÜCHSE ABGELAUFEN IST: WIESO DIE **WANDERFISCHE** REIFEN WIE GUTER WEIN, WAS DER JAHRGANG ÜBER DIE QUALITÄT AUSSAGT UND WARUM DIE KLEINSTEN UNTER IHNEN BESONDERS BELIEBT SIND, GIBT'S IM **DOSENFUTTER-CHECK**.

Text: Kathrin Löffel

Foto: Shutterstock

GÜNSTIGE DOSEN AUS DEM SUPER- MARKT FÜR 1,50 EURO KÖNNEN GAR NICHT GUT SEIN.

Wie? Der macht nur eine Dose auf?“, ungläubige Blicke von denen, die mit Konservenbüchsen minderwertige Lebensmittel und genussfreie Kalorienzufuhr verbinden. Meist kommen diejenigen aus Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Denn mit Dosenfutter wird hier oft nichts Gutes verbunden. Ganz anders sieht das in Konservenkulturen wie Frankreich, Spanien oder Portugal aus. Hier wird die Dose hochgefeiert und mit Genuss geöffnet. Denn was drin steckt, sind keine Ravioli oder Konservierungsstoffe, sondern Meeresgetier und bestes Olivenöl.

Die Rede ist von Sardinen: „Natürlich schmecken Sardinen auch frisch und gegrillt, aber in der Dose entwickeln sie in Kombination mit dem Olivenöl eine unglaubliche Konsistenz und einen einzigartigen Geschmack“, erklärt Thomas Vetter. Er ist der Kopf hinter dem Konzept der Sardinen.Bar in Berlin. Hier gibt es 120 verschiedene Dosen, darunter 70 verschiedene Sardinen-Konserven. Dazu Wein, Brot, Salat und sonst nichts. Der macht tatsächlich nur Dosen auf, mag jetzt der von billigen Konservenbüchsen misshandelte Gaumen schreien. Ja, stimmt. Aber eben die guten.

Wissen aus der Konserve

Ob eine Büchse gut oder weniger gut ist, lässt sich häufig schon am Produktionsort, Preis und den Zutatenlisten

Thomas Vetter über Grundsätze bei der Dosenwahl

erkennen. Die Produktion von Dosensardinen in den Hochburgen Frankreich, Spanien und Portugal hat nämlich nichts mit schneller, liebloser Verpackung zu tun. Die Wanderfische werden im Atlantik wild gefischt, mit der Hand verlesen, nach Größe sortiert, geköpft und ausgenommen, kurz vorgegart und dann per Hand in der Blechbüchse aufgefächert, bevor sie mit kalt gepresstem Olivenöl ummantelt werden. Eine vorsichtige Sterilisation der Dose, bei der das Olivenöl nicht zu stark erhitzt werden darf, weil es einen so niedrigen Rauchpunkt hat – und das war's. Keine Konservierungsstoffe, E-Nummern oder gar minderwertige Lebensmittel. So weit zur Herstellung guter Sardinendosen. Schlechte werden mit weniger gutem Olivenöl oder anderen Ölen eingelegt und die Fische maschinell in die Dosen gepresst. Wenn eine Büchse für 1,50 Euro im Supermarkt erhältlich ist, ist ein wertschätzenderes Verfahren kaum bezahlbar. Viel Handarbeit hat eben seinen Preis. In der Sardinen.Bar in Berlin verkauft Vetter seine Dosen ab zehn Euro. In der Grazer Weinbar Bar Albert fängt die Preisgestaltung ab sechs Euro an. Die teuerste Dose geht für 25 Euro über die Ladentheke.

Aber warum eigentlich dieses ganze Trara mit den Dosen? Wieso nicht frischen Fisch essen, wenn das Meer schon in der Nähe ist? „Ende des 19. Jahrhunderts gab es einfach noch keine Logistik, um Frischfisch ins Innere des Landes zu bringen“, erzählt Grischa Euler. Euler

Sardinenfischer gibt es überall auf der Welt:
Nachhaltig ist der küstennahe Fang innerhalb der Saison.





1



2



3



4



5



6

1+2 Pulpo, Anchovis oder Sardinen: In der Produktion kommt es auf wahre Handarbeit an
 2 Grillfisch: Nicht nur im Öl machen die handverlesenen Sardinen eine gute Figur
 4+4 Eine Auswahl an 120 verschiedenen Dosen: In der Berliner Sardinen.Bar gibt es zur Sardine Salat und Brot
 5 Auf Sri Lanka sieht die Sardinentrocknung etwas anders aus als im europäischen Raum: Das Seafood aus dem Indischen Ozean wird im Freien getrocknet.

ist Fisch-, Fleisch- und Feinkosthändler mit Affinität zu Dosenfutter. Aber zurück zu den Spaniern: Sie haben sich zur Lösung des Fisch-im-Landesinneren-Problems einer Erfindung der Franzosen zugewandt. Im Jahr 1795 setzte Napoleon Bonaparte, nachdem er zum General der französischen Heimatarmee ernannt worden war, einen Preis von 12.000 Goldfrancs für ein Verfahren aus, mit dem man Nahrungsmittel haltbar machen konnte. Die Idee, Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältnissen zu erhitzen und dadurch zu konservieren, kam dann dem Pariser Konditor und Zuckerbäcker Nicolas Appert. Und da dachten sich die Spanier: Warum nicht auch Fisch konservieren und an die Landsmänner und -frauen versenden? Denn mit ausgeklügelten Transporten und ununterbrochenen Kühlketten hatten sie es damals noch nicht so. Die perfekte Lösung war die Dose.

Französische, spanische und portugiesische Konservenproduzenten haben aber nicht nur die bloße Versorgung fokussiert, sondern eine Delikatesse daraus gemacht. Und diese Liebe zur Feinkost im Blechgewand ist geblieben. Die Unterschiede liegen ausschließlich in den Präferenzen der Einwohner. In Spanien werden besonders kleine, zarte Sardinen – auch Sardinillas – bevorzugt. In Frankreich hingegen werden größere Sardinen sehr geschätzt. Als besonderen Marketing-Gag haben die gewitzten Franzosen sich dann auch noch die Jahrgangssardine ausgedacht. Sardinen werden in ihrer Fangzeit von April/Mai bis September/Oktobre wild gefischt. Übrigens: Aquakulturen ▶

Fotos: Claudio Mariniuzzi, Sardinen.Bar, Shutterstock, agestalt

BASIC[®]
dry

Der trockene Texturgeber für
SUPPEN & SOBEN



**GLANZVOLLER
AUFTRITT**

SARDINE

im Knusperräuchermantel mit Aioli



Wild auf Wanderfisch: Der Dreisterner Sven Elverfeld kombiniert Knoblauch, Raucharomen und Sardinen.

SARDINEN SIND WANDER- FISCHE. DESHALB GIBT ES KEINE AQUAKULTUR.

Grischa Euler über die Physiologie der Fische

gibt es von der Sardine nicht, weil es ein Wanderfisch ist, der „Auslauf“ braucht. Jahrgangssardinen werden nur diejenigen genannt, die den Fischer von Mitte bis Ende September ins Netz gehen. Mit besten kalt gepressten Olivenöl-Cuvées – reines Native Extra wäre im Geschmack zu intensiv – werden sie sorgfältig in hübsch verzierte Dosen gelegt und verschlossen. Allerdings kann man nicht wie beim Wein einen bestimmten Jahrgang als besonders gut oder schlecht bezeichnen. Sardinen sind weniger von Wind und Wetter abhängig, da sie in ihren Schwärmen sehr tief wandern, bis sie im Sommer näher an die Oberfläche kommen. Daniel Rietdorf hat sich der Aufklärung der misshandelten deutschen Gaumen verschrieben und erklärt, wieso es in Anbetracht der Überfischung trotzdem okay ist, Sardinen zu essen: „Grundsätzlich sind die Fischer der guten Produktio- ▶

Foto: Gutz Wange

Balsam für die Seele... und den Salat!



Entdecken Sie unser Sortiment:
Kräuter | Gewürze | Essige | Öle | Fonds

Nannerl
SALZBURG

Genuss made in Austria

Nannerl GmbH & Co KG
5102 Anthering bei Salzburg
Tel. +43/(0)662/66 10 46 -0
www.nannerl.at

Was draufsteht, soll auch drin sein: Feinkostimporteur Daniel Rietdorf ist Meeresbiologe und Fischkonserventliebhaber.

BEI GEREIFTEN SARDINEN SIND FISCH UND ÖL BEREITS EINE SYMBIOSE EINGEGANGEN.

Daniel Rietdorf über das Innere der Büchse

nen sehr darauf bedacht, vorsichtig vorzugehen, da sie sich sonst ja ins eigene Fleisch schneiden würden. Deshalb achten sie genau auf die Mengen und auch auf die nachhaltige Fischerei. Sie sind mit kleinen Booten unterwegs und fischen küstennah.“ Im Gegensatz zum Atlantik ist das Mittelmeer überfischt. Hier lohnt sich ein Blick auf die Fangorte, um sicherzugehen.

Bei den erwähnten Konserven um 1,50 Euro Verkaufspreis sieht das natürlich anders aus. Zurück zu den Jahrgangssardinen: Meist liegen in den Dosen nur sechs, sieben oder acht gleich große Fische. Wer sich für die Entwicklung des Geschmacks und der Konsistenz interessiert, kann einmal zwei Dosen nebeneinander aufmachen. Eine frische Jahrgangssardine neben einer bereits drei, vier oder fünf Jahre gereiften sieht schon anders aus und schmeckt auch anders. Rietdorf: „Bei den größeren Fischen, die erst kürzlich in Dosen konserviert wurden, ist die Mittelgräte fester, der Fisch hat mehr Biss und das Öl ist meist noch sehr saftig grün. Bei gereiften Sardinien sind Fisch und Öl bereits eine Symbiose eingegangen. Das Öl wird bräunlich-golden und hat sich durch den Fisch gearbeitet, dessen Gräten mürber und zarter geworden sind. Freaks essen Sardinien erst, wenn sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.“ Ist die Dose unbeschädigt, kann mit dem Fisch im Inneren nichts passieren. Luftdicht und sterilisiert bedeutet eben auch keine Bakterien. Es ist also unbedenklich –

solange die Dose nicht beschädigt ist. Normalerweise stehen auf den Dosen MHDs zwischen fünf und zehn Jahren. Der Fisch und das Öl sind dann fast miteinander verbunden, eine Art Creme oder Patée.

Wenig Aufwand, große Freude

Auch bei Thomas Vetter oder Albert Kriewitz in Graz gibt es Gäste, die gerne die Doseninhalte vergleichen. Unter der

Auswahl befinden sich aber nicht nur Jahrgangssardinen oder die Puristen in Olivenöl, sondern auch andere Klassiker wie in Tomatensauce oder Piri Piri. Zudem gibt es auch einige ausgefallene Dosen mit Rezepturen von Trüffel bis Zitrone-Chili. Auf die Karten der beiden Lokale darf, was den jeweiligen Besitzern schmeckt. Kriewitz: „Wir haben die kleinste Küche in Graz und so keinen Platz zum Kochen. Deshalb habe ich mich für die Dosen entschieden. Sie sind hochwertig, mit gutem Brot serviert, dazu ein Glas Burgunder oder Sekt – perfekt. Seit zwei Jahren bieten wir rund 50 verschiedene Konserven an – von (nachhaltig gefischtem Bonito-)Thunfisch und Dorschleber über Muscheln bis zu Sardellen und eben Sardinien.“ Ein ähnliches, aber größeres Sortiment hat Vetter, für den der mitservierte Salat eine Art Neutralisation des Gaumens bedeutet. In Berlin lieben seine Gäste die extravaganten Rezepturen. Und das, obwohl die Dose ein Convenience-Produkt ist. Aber eben ein sehr delikates.