

Fisch in Dosen - Ganz schön edel

Dass Fische aus der Dose kulinarische Überraschung und Spezialität sein können, wollte Daniel Rietdorf (www.manger-trouve.de) interessierten FEC-Mitgliedern in Hamburg nahebringen. Daher lud er uns Ende Februar zu einer Verkostung ein, die im Konferenzraum vom Gruner & Jahr-Verlag sehr passend nahe der Elbe stattfand.



Daniel Rietdorf ist für dieses Thema prädestiniert, hat er sich doch schon in seinem Beruf als Biologe vorwiegend den Fischen gewidmet. Heute importiert er Fischkonserven-Delikatessen aus Spanien, Portugal und Italien für die Gastronomie, Weinbars und den Feinkosthandel. Seine Begeisterung für diese Produkte wurde bei Reisen durch Südeuropa entfacht, wo ihm immer wieder Fische in Konserven begegneten, die das Gegenteil der gewohnten Billigware aus dem heimischen Supermarkt darstellten: Beispielsweise Anchovis (Sardellen), die von den „Fileteras“ in Kantabrien, dort ein traditioneller

Frauenberuf, sorgfältig von Hand filetiert, geputzt, entgrätet und dekorativ in Dosen gelegt werden, um so als Delikatesse auf den Markt zu gelangen.



In einer kurzen theoretischen Einführung erklärt uns Daniel Rietdorf u.a. den Unterschied zwischen Sardinen und Sardellen, die beide zu den Heringsartigen gehören, aber unterschiedliche Gattungen bilden.

Sardellen sind in der Regel deutlich kleiner und reifen ohne Kopf, aber mit Innereien 10-12 Monate im Salzbotich. Anschließend werden sie gereinigt und geputzt, die Gräten gezogen, und so kommen sie ins Glas oder die Dose, werden aber nicht mehr gegart. Daher müssen Anchovis, wie sie so verarbeitet auch genannt werden, als Halbkonzerve kühl gelagert werden und geben mit ihrem intensiv salzigen Geschmack Gerichten eine umami-Würze.



Sardinen hingegen können bis zu 25 Zentimeter groß werden – die spanischen kommen bevorzugt klein, als sogenannte Sardinillas, die portugiesischen und französischen etwas größer in die Dose: Dafür werden die Fische ausgenommen, bei höherwertigen Herstellern vorgegart (pre-cooking Methode) und erst anschließend mit hochwertigem Olivenöl in der Dose sterilisiert.



Während wir die Gabeln zücken und uns durch die Auswahl probieren dürfen, überträgt sich Daniel Rietdorfs Begeisterung für seine Produkte dann auch auf uns, die Produkte sind wirklich eine Besonderheit und schmecken bereits pur ausgezeichnet.

Während der Verkostung diskutieren wir unter anderem das Phänomen der Jahrgangs-Sardinen, das aus der Bretagne stammt: Liebhaber genießen die Sardinen oft erst nach dem Ablauf der Haltbarkeit der Konserve, weil die längere Lagerzeit dafür sorgt, dass die Sardinen besonders reifen und mehr Aroma bilden.

Um uns diesen Effekt zu demonstrieren, testen wir zum Vergleich auch eine abgelaufene Dose – die Sardinen sind tatsächlich weicher und schmecken intensiver. Das Ergebnis überzeugt nicht alle KollegInnen in der Runde, die Dosen mit den „frischen“ Sardinen leeren sich deutlich schneller und schmecken vielen doch besser.

Auch Thunfisch wie Bonito aus Leinenfang, der dolphin-safe gefischt wird, können wir probieren und sprechen darüber, ob es noch ok ist, diesen zu genießen – vielleicht am ehesten als selten genossene Spezialität aus so bewusstem Fang. Ebenso verkosten wir einige Muschelsorten und außerdem Meerfenchel aus italienischen Küstenregionen, der ebenfalls in Öl mariniert ist und gut zu den Fischen auf der Gabel passt. Zum Abschluss demonstriert uns Daniel Rietdorf anhand einiger Beispiele, wie sich die Fischkonserven mit wenig Aufwand zu edlem Fingerfood und kleinen Snacks abrunden lassen, und ein überzeugender Abend endet mit leckeren Häppchen und guten Gesprächen – herzlichen Dank!



Karen Schulz

Fotos: Jörg Rüdiger, Kerstin Görn, Marco Seifried