

Fisch vom Fass (2016/1)



Fisch, frisch vom Fass

In Holland ist Matjes Folklore-Kult, Wirtschaftsfaktor und saisonale Delikatesse. In Österreich ist der mild gesalzene, fermentierte Fettfisch die einzige Chance des Herings, regelmäßig auf einer Speisekarte zu landen.

Text von Florian Holzer · Fotos von Manuel Zauner

Rollmops. Russe. Heringssalat. Der Hering, einer der häufigsten Fische der Welt und bedeutendster Wirtschaftsfisch der Menschheit, erfährt nicht gerade die größte Hochachtung. Zumindest in unseren Binnenland-Breiten, da diente er jahrhundertlang der schnöden Proteinversorgung während der Zeiten, in denen die Kirche das Fastengebot aussprach, was heute, da diese Gebote längst nicht mehr verbindlich sind, zu Mayonnaise-Orgien und Heringssalatbuffetschlachten am Aschermittwoch führt. Quasi als Aufarbeitung. Ah ja, und natürlich der Teufelsroller für den Tag danach – der Hering hat seine Schuldigkeit getan, der Hering kann gehen.

Das ist zum Glück nicht überall so, in anderen Ländern ist er der Star. In Schweden, zum Beispiel, wo der Hering das erste der fünf „Bilder“ des legendären Smörgåsbords darstellt, der Mutter aller kalten Buffets. Er kommt da in Gelee, mit diversen Marinaden, gesalzen, geräuchert, gebraten und gebacken, gerollt und gehäckselt, in Eintöpfen, Suppen oder Aufläufen verarbeitet – der „Sill“ ist in Schweden kein Fisch, sondern eine eigene Kategorie. Auch in Russland ist das „Silber der See“ viel geliebtes Grundnahrungsmittel, in Norddeutschland verdankte ihm die Hanse schließlich einen Großteil ihres Reichtums, wessen man auch

heute noch mit grünen Heringen, gebackenen Heringen und Bismarck-Heringen gedenkt. Und dann ist da natürlich noch Holland, das Heringsland schlechthin, 350.000 Tonnen Fangquote pro Jahr (25.000 davon werden zu Matjes), neben Norwegen der wichtigste Umschlagplatz des kleinen Fettsfischs und Ort, an dem der Matjes vielleicht erfunden, auf jeden Fall aber kultiviert und zelebriert wird wie anderswo die Kirschblüte oder der neue Wein. Den ersten Matjes der Saison zu verspeisen, ist hier Angelegenheit der Königin, erste Matjes-Fässer erlangen bei Versteigerungen erstaunliche Preise, Matjes ist eine der Hauptattraktionen des holländischen Küstenorts Scheveningen.

Was dann doch ein bisschen auch in unsere Breiten der Herings-Ignoranz zu wirken scheint, denn der Matjes besitzt immerhin einen Sonderstatus, ist akzeptiertes Mitglied der österreichischen gutbürgerlichen Küche, steht als „Matjes nach Hausfrauenart“ mit Apfel-Gurken-Joghurt-Ragout auf den Karten zumindest all jener Gasthöfe, die auch noch kleine, braune Tischsets mit Zahnstocher und Suppengewürz auf ihren Tischen stehen haben.

Was aber ist denn Matjes überhaupt, was macht Matjes zu Matjes? Das ist gar nicht so leicht, grundsätzlich aber kann man sagen, dass Matjes Hering ist, der „jungfräulich“ – also vor Ausbildung seiner Geschlechtsorgane und damit voll im Saft seines verschwenderischen Omega-3-Angebots – gefangen wurde, mild gesalzen und relativ kurze Zeit in einer Lake gereift ist. Was allerdings eine Vielzahl von Differenzierungen und Spezifikationen zulässt.

Und zwar schon einmal bei der Ausgangsbasis, dem „jungfräulichen“ Fisch: Der kann nämlich entweder ein Jungfisch vor seiner ersten Geschlechtsreife sein oder aber einfach ein Hering (übrigens egal welchen Geschlechts), der Ende Mai, Anfang Juni in der Nordsee gefangen wird und zu diesem Zeitpunkt Rogen und Milchner noch nicht ausgebildet hat – im Jahr zuvor konnte der Hering aber durchaus Sex gehabt haben, das mindert seine „Jungfräulichkeit“ im Jahr, in dem er gefangen wird, nicht.

So weit, so kompliziert, aber es kommt noch mehr: Seit den 70ern sind Nematoden – Fadenwürmer – beim Fisch ein öffentliches Thema, weshalb man in Holland ein Gesetz beschloss, dass der Hering unmittelbar nach seinem Fang auf -45 °C schockgefrostet werden muss, um diese Parasiten zu töten. Das heißt einerseits, dass es seither keinen wirklich frischen Matjes mehr gibt, weil durch diese Kälteschranke müssen sie alle; das heißt andererseits aber, dass es den Matjes dafür das ganze Jahr über gibt, weil er eh eingefroren ist und man somit mehrere Möglichkeiten hat, mit dem Fisch zu verfahren.

Als da wären: Der Hering wird gefangen, schockgefrostet, wieder aufgetaut, dann „gekehlt“ – ein Schnitt, mit dem Kiemen und ein Großteil der Innereien entfernt werden, mittlerweile oftmals maschinell durchgeführt, im Idealfall händisch, zumeist von nordafrikanischen Frauen, die bis zu 280 Heringe pro Stunde schaffen –, in Salz eingelegt, in dem er ein paar Tage reift und dann genussfertig zu Filets oder typischen Doppelfilets weiterverarbeitet, also entgrätet, gehäutet, gesäubert, zugeschnitten, wird. Das ist der fertige Matjes, so tunken ihn die Holländer in ein bisschen Zwiebel, nehmen ihn an der Schwanzflosse, werfen den Kopf nach hinten, lassen ihn in den Mund hängen und beißen ab. Und da schmeckt er dann so unglaublich zart, so buttrig, so nussig, so cremig, so frisch, da ist er dann an der Außenseite so wunderschön silbrig, an der Innenseite rosig, ein Bild von einem Fisch. In exakt diesem Zustand verdient er den Beinamen „Marzipan des Meeres“.

Da der Matjes aber eben nicht nur in Holland verzehrt wird, kommt nun oft eine zweite Tiefkühlung ins Spiel,

jene für Transport und Aufbewahrung des genussfertigen Doppelfilets, und zweimal Tiefkühlen ist um einmal mehr als einmal Tiefkühlen ...

Wolfgang Gruber von der Fischhandlung Gruber am Naschmarkt macht es daher anders: Wenn er seinen Matjes in Holland bestellt, wird der Hering dort erstmals aufgetaut, dann gekehlt, eingesalzen, in Fässer beziehungsweise Plastikkübel geschichtet und nach Österreich geschickt. Das, was dann da ein paar Tage später am Naschmarkt ankommt, sieht nicht besonders appetitlich aus, muss man sagen, nämlich Fische, die in einer rotbräunlichen Lake schwimmen. Genau diese Lake macht es aber aus, in der befinden sich nämlich auch Teile der Bauchspeicheldrüse des Herings, deren Enzyme den fetten Fisch während seiner „Reifung“ ein bisschen fermentieren und ihn im Idealfall so unglaublich und besonders zart machen. Aus der Haut („die ist wie eine zache Hühnerhaut“) gelöst und von der Mittelgräte befreit – in der Matjes-Welt nennt man das „gerissen“ – und zugeputzt wird der Matjes von Wolfgang Gruber selbst, Handwerk, das er sich bezahlen lässt. Das heißt, der Gruber'sche Matjeshering ist einer der Wenigen im Lande, die so sind wie in Holland – was bei der Blindverkostung durchaus positiv auffiel.

Und dann gibt es noch den Matjes nach „nordischer Art“. Was ist das? Das sind Filets vom jungfräulichen Matjes, die aber nicht in der typischen Matjes-Brühe reifen, sondern mit Zucker, Salz, Gewürzen und Säuerungsmitteln gereift werden, Designerfood sozusagen. Matjes nach nordischer Art ist jener Matjes, den man bei uns in Plastikverpackungen im Supermarktregal findet (und der auch meistens seinen Weg in den „Matjes nach Hausfrauenart“ findet), nur gibt es da eben auch ein enormes Qualitätsspektrum, von absolut köstlicher Fischfeinkost bis zu Abfall.

Wann sich Matjes am besten verkaufe, fragen wir Wolfgang Gruber, zu Weihnachten, am Aschermittwoch? Er verkaufe den Matjes das ganze Jahr über gut, verrät er, interessanterweise gehe er zur Matjes-Saison, Anfang Juni, aber trotzdem am besten. „Irgendwer sieht was im Fernsehen oder liest einen Artikel, und das macht dann seine Runden“, sagt er, „Mundpropaganda, da will dann auf einmal jeder Matjes.“

1

Doppelfilet, handgerissen 9,3

Als wir die Proben für die Verkostung einsammelten, meinte Wolfgang Gruber, dass er sich auf seinen Sieg wetten traue. Die Wette hätte er jedenfalls gewonnen. Die Matjesheringe werden bei ihm im Geschäft Tag für Tag per Hand entgrätet und enthäutet vulgo „gerissen“, was sich ohne Frage bemerkbar macht, optisch wie geschmacklich: „wunderschönes Doppelfilet, glatt, groß, schönes Farbenspiel von Gelb, Silber bis Rosa, fantastischer Biss, nussig, harmonisch“, „pures Vergnügen“, „groß, golden, glänzend, buttrig, nussig, rund“, „sauber, wirkt frisch, guter Duft, schmelzende Textur, fast wie Pastete“, „animierend im Geschmack“, „Bourbon-Aroma, gute Konsistenz, vielschichtig“.

4,95 €/Stk., € 3,80/100 g

bei Fisch Gruber

Naschmarkt 31–36 1060 Wien

Tel.: 01/586 32 73

www.fisch-gruber.at

2

Dahlhoff, edle Filets nordische Art in Öl 8,5

„Nordische Art“ ist ja eigentlich ein bisschen Pseudo-Matjes, also mittels Marinaden, Zucker, Salz und

Säuerungsmittel so hingetrimmte Herings-filets, die dann so ähnlich wie Matjes schmecken sollen. Allerdings kann man das eben auch sehr gut machen, wie zum Beispiel der Feinkosthersteller Dahlhoff aus dem nördlichen Ruhrgebiet. „Wunderschöne, makellose, blassrosa Filets, al dente, mild und angenehm“, „schöne Filets, geschmacklich sehr ausgewogen, schöne Salz-Säure-Harmonie, schöner Biss“, „glänzend, gläsernes Altrosa, leichte Pimentnote, saftig-elastisch, perfekte Konsistenz“, „edel, elegant, Mauve-farben, mild, frisch – Vorzeigexemplar“.

€ 1,80/100 g

bei Eishken Estate Großgrünmarkt Inzersdorf

Halle A2 1230 Wien

Tel.: 01/889 37 33

www.eishken.at

3

Holländische Doppelfilets Extra, handfiletiert (TK) 8,3

Das ist die Methode, echte holländische Matjes-Doppelfilets in guter Qualität zu bekommen: tiefgefroren in der Großpackung à 10 oder 12 Stück. Sorgfältig aufgetaut, erweist sich so ein Matjes im Idealfall dann als „knackig, dicht, cremig, mild, quasi salzfrei; tolle Optik, leichte Innereien- oder Fermentationsnote, interessant“, „angenehm, frisch, cremig, im Geschmack leichte Tran-Note, aber dezent“, „schöne Doppelfilet-Optik, Duft nach leichter Meeresbrise, puristisch, saftig, Spannkraft“, „zwar Gräten, stören aber nicht, gute Konsistenz, frisch, mild, harmonisch“, „jung, zart, feiner Biss“.

€ 2,-/Stk., € 2,90/100 g

bei Eishken Estate, Großgrünmarkt Inzersdorf

Halle A2, 1230 Wien

Tel.: 01/889 37 33

www.eishken.at

4

Doppelfilet 8

Es ist nicht ganz auszuschließen, dass es sich beim hier angebotenen Doppelfilet um eines handelt, das auch von anderen Händlern angeboten wird, die Frage nach der Herkunft wurde mit „aus Holland“ beantwortet. Das mit Abstand teuerste Exemplar der Verkostung erwies sich als „sehr fermentiert, im Biss nicht so knackig“, „angenehm, harmonisch, komplex, etwas gereift, leichte Räuchernote“, „Optik etwas zerfleddert, sonst aber frisch, weich schmelzend, röstig-nussige Noten, stimmig“, „schlampige Optik, neutral, mild, gute Konsistenz, gereift“, „klar und fein im Geschmack“.

€ 5,45/100 g

bei Meinl am Graben

Graben 19, 1010 Wien

Tel.: 01/532 33 34-3800

www.meinlamgraben.at

5

Doppelfilet 7,2

Die authentischste Art, in Wien Matjes zu genießen: im Hamburger Krabben-Bufferet von Stephan Wulf. Er bezieht die Fische über einen kleinen Fischhändler, der wiederum aus Holland bezieht, „mächtiges Teil, knackig, fest, ein Hauch von Rosa, glasig, fein-buttrig, etwas neutral“, „schöner Fisch, cremiger Biss, buttrig,

etwas bitter, mild bis leicht fettig“, „glänzend, klassisch, frisch, etwas neutral, überzeugt vor allem mit toller Konsistenz“, „großes Stück, guter Biss, rustikal, Eleganz fehlt“, „buttrig, cremig, bisschen fade“.

€ 3,50/100 g

bei Wulfisch

Haidgasse 5, 1020 Wien

Tel.: 01/946 18 75

www.wulfisch.at

6

Filets in Öl 7

Klassische Fischtheken-Ware, preislich bei den günstigsten Exemplaren der Probe, aber dennoch köstlich und gut. „Extrem schöne Filets, strahlend rosig-silbrig, Disco! Perfekt filetiert, allerdings recht salzig“, „schöne Optik, guter Biss, wächserne Konsistenz, sehr salzig“, „schön, hat Spannkraft, Biss, angenehmer Heringsgeschmack, der durch Salz etwas beeinträchtigt wird“, „tolles Outfit, fleischig, intensiv, tolle - Konsistenz, könnte etwas milder sein“, „schöne Optik, geschmacklich bei Lachsersatz“.

€ 1,29/100 g

bei Frischeparadies

Sagedergasse 18, 1120 Wien

Tel.: 01/803 01 70 50

www.frischeparadies.de

7

Doppelfilets 6,1

Eines der günstigeren Doppelfilet-Exemplare, „knackig, fit, fest, toller Biss und extrem mild, schöne Optik, hintennach etwas ranziges Öl“, „knackige Optik, guter Biss, etwas ölig“, „Haut löst sich, beginnt mit frischem Fischgeschmack, dann penetrante Fett-Note“, „farblich eher grau, fleischig, gute Konsistenz, mild gesalzen, unangenehmer Nachgeschmack“.

€ 2,40/Stk., € 2,85/100 g

bei Nordsee

www.nordsee.at

8

Doppelfilets,

handfiletiert (TK) 6

Auch hier aus der sorgsam aufgetauten Tiefkühl-Familienpackung verkostet, „ziemlich derangierte Optik, aber mild, färbt grau-schwarz ab, wirkt etwas zu reif“, „schaut nicht hübsch aus, Haut löst sich stellenweise, etwas bitter, sehr mild“, „macht optisch einen etwas schmutzigen Eindruck, weich, saftig, sauberer Geschmack, sehr mild“, „rustikal, mild, aber okay“.

€ 2,-/100 g

bei Frischeparadies

Sagedergasse 18 1120 Wien

www.frischeparadies.de

9

Sill Matjes 4,6

Einer der Bestseller aus dem Schweden-Shop, sitzt zur Rechten des legendären „Dill Sill“. Der Ikea-Matjes ist in Stückchen geschnitten und schwimmt in ziemlich süßer Marinade, ist daher alles andere als klassischer Matjes. „Stückchen, sehr mariniert, aber die Happen haben angenehmen Biss; Marinade-Overload, Zimt, Gewürznelken“, „Rosenholz-farben, guter Biss, Spekulatiusaroma“, „sauber geschnitten, appetitliche Optik, künstliche Süße überdeckt den Fischgeschmack“, „altrosa, weihnachtliche Aromen, feiner Biss“.

€ 1,12/100 g

bei Ikea

www.ikea.com/at

10

Edle Filets, nordische Art in Öl 4,4

In Öl eingelegte Filets von der Fischtheke, „rosa, etwas zerfleddert, salzig, fast etwas trocken“, „fettig, salzig, wirkt gepökelt“, „nicht sehr schön geschnitten, erinnert an Rotweinessig, kompakt im Biss, sehr salzig“, „Optik: Freestyle; salzig, trocken, unfrisch“.

€ 2,79/100 g

bei Meinl am Graben

Graben 19, 1010 Wien

Tel.: 01/532 33 34-3800

www.meinlamgraben.at

11

Warhanek, Edle Filets nordische Art 4,3

Die traditionelle Wiener Gabelbissen- und Fischmarinaden-Fabrik existiert mittlerweile nur mehr als Markenname, die in Tschechien hergestellten Fischkonserven sind im österreichischen Einzelhandel nach wie vor stark vertreten. „Gelb, salzig, ölig, wirkt übrig geblieben“, „gelb-bräunlich, grobe Struktur, sehr weich, wenig Aussage“, „dickfleischig, gelbe Ränder, salzige Note, etwas bitter – Durchschnitt“, „optisch abtarnend, geschmacklich harmlos, Konsistenz okay“.

€ 1,99/100 g

bei Meinl am Graben

Graben 19, 1010 Wien

Tel.: 01/532 33 34-3800

www.meinlamgraben.at

12

Elfin, Filets in Sonnenblumenöl 4

Ein weiteres Produkt aus dem Glas, dementsprechend Säuerungsmittel, Konservierungsmittel, Stabilisatoren und so weiter. „Lake, mürb, grau, grob, fettig, Sardellenpaste“, „groß, mürb, ölig, langweilig“, „kompakte Textur, etwas tranig-bitter“, „grobschlachtig, ölig, Lebertran“.

€ 2,20/100 g

bei Merkur

www.merkurmarkt.at

13

Filets in Öl 3,7

Filets in Öl aus der Fischtheke, „riesig, grau, säuerlich, im Biss nicht schlecht, aber rustikal, unelegant, -salzig, ölig“, „groß, ungleichmäßig, Makrelen-Touch, fettig“, „derb, fasrig, vordergründig, riesige Trümmer, Essig-Ton“.

€ 1,95/100 g

bei Merkur

www.merkurmarkt.at

14

Filets ohne Öl 2,8

In wässriger Marinade eingelegte Filets aus der Fischtheke: „riesige Filets, mittelschön, gräulich-weißlich, salzig, sauer, nicht so toll. Wie Aschermittwoch in harten Zeiten“, „sehr rustikal, sehr festes Fleisch, sehr säuerlich, eher Rollmops“, „weich, fasrig, Essig, belanglos“, „derb, unangenehm“.

€ 1,85/100 g

bei Merkur

www.merkurmarkt.at

15

Fjordgold, Edle Filets in Rapsöl 2,4

Ebenfalls eine Marke mit breiter Präsenz in Supermärkten, die Fjordgold-Filets sind in einer Plastikverpackung eingeschweißt, „riesig, gelblich mit bräunlichen Rändern, schwammig, glibberig, salzig“, „unappetitliche braune Stellen, traurige Optik, matschig, salzig“, „indifferent, schwieriges Mundgefühl, salzig-bitter“, „bräunlich, fett, glitschig, misslungen“.

€ 1,50/100 g

bei Spar

www.spar.at