

Jetzt essen! Matjes

Warum wir Binnenlander auf Matjes nicht verzichten sollten - und warum das dieser Tage ganz besonders gilt

Willkommen bei dieser nunmehr monatlichen Aufforderung zur jahreszeitlich abgestimmten Nahrungsaufnahme. Rezeptblogs bietet das Netz in erschöpfender Auswahl, deswegen versteht sich diese kleine Kolumne als Erinnerungshilfe, wonach in den kommenden 30 Tagen Ausschau gehalten werden kann, wenn es ans Ernten, Schlachten oder auch bloß ans Einkaufen geht – samt kurzer Hinweise zur tischfertigen Darreichung.

Am 12. Juni wird in Holland die Matjessaison eingeläutet, wenn im Hafen von Scheveningen das erste Fass frisch in Salz eingelegter und dank der Enzyme aus der Bauchspeicheldrüse fermentierter, gerade noch jungfräulicher (noch nicht fortgepflanzter) und ergo besonders fettreicher Heringe aus der Nordsee versteigert wird. Der eingesalzene Fisch ist seit alters her dafür gemacht, auch über weite Strecken, selbst in alpine Gefilde transportiert zu werden und gehört deshalb – ähnlich wie Stockfisch, der bis vor wenigen Jahren im frei- und fastentäglichen Gröstl der Tiroler Bergbauern seinen Fixauftritt hatte – zu jenen Meeresfischen, die auch in Binnengebieten zur kulinarischen Tradition zählen.

Aus dem Fass fischen

Und zwar nicht von ungefähr: Der frisch aus dem Fass gefischte, vor dem Gast gerissene (und so seines Rückgrats samt Gräten entledigte) Fisch vermag nämlich auf eine Art Meeresfrische zu vermitteln, wie das dem Binnenbewohner sonst lange verwehrt geblieben ist. Dass der Fettfisch vor Omega-3 und anderen Lebensverschönerern nur so strotzt, schmeckt man mit jedem Bissen, auch umwelttechnisch ist nicht wirklich relevant, was unsereins Alpinlander den Thunfischen, Delfinen und sonstigen Killerwalen im Lauf der kurzen Saison wegfrisst. Es gibt also echt keinen Grund, sich die Vitamin-D-Speicher jetzt nicht dick anzulegen!

Wobei: Mit der Verfügbarkeit hapert es. Zwar sind Matjes-Doppelfilets das ganze Jahr über im Delikatessenhandel verfügbar, weil sie, wegen möglicher Parasiten ohnehin vor dem Verkauf tiefgekühlt gewesen sein müssen. Was gewöhnlich als frischer Matjes verkauft wird, ist aber in fast allen Fällen vor dem Frieren gekehlt und gerissener Fisch – und der kann dem "à la minute" als ein Ganzer aus dem Salzfass gefischten geschmacklich so gar nicht das Meerwasser reichen.



BILD NICHT MEHR VERFÜGBAR

foto: apa/epa wagner

Vor Ort verzwicken

Fässer lassen sich in Wien nur zwei Betriebe anlanden – Gruber Fisch am Naschmarkt einerseits, Graben-Meinl andererseits. Letzterer hat schon vor Jahren das Potenzial erkannt, das dieser nominell so bescheidenen Delikatesse innewohnt. Mit Beginn der Saison gibt es deshalb ein Standl im ersten Stock des Kaufhauses, wo den Fischen, frisch gerissen, mit nichts als einem Pfiff Bier und – falls gewünscht – etwas Jourgebäck und gehackter Zwiebel zu Leibe gerückt wird.

Besser als Jourgebäck wäre zwar Schwarzbrot, besser als Zwiebel Butter, deshalb ist es trotz geringfügiger Qualitätsminderung auf dem Weg nach Hause auch klüger, sich die silbrigen Schätze einpacken zu lassen. Daheim lässt sich schließlich eine vollwertige Mahlzeit aus ihnen fabrizieren – mit Heurigen, wie es sie dieser Tage auch erstmals gibt, mit etwas Butter oder Sauerrahm und, wenn es denn sein soll, mit ein bissl gehackter Zwiebel. Das in den Niederlanden als typische Form des Genusses propagierte Recken des Halses, um den Fisch von oben in den Schlund gleiten zu lassen, ist hingegen nicht vonnöten, um der geschmacklichen Pracht des Fisches gewahr zu werden. Ganz im Gegenteil: Messer und Gabel haben auch in diesem Fall allerhand für sich, das muss einmal gesagt werden! (Severin Corti, derStandard.at, 11.6.2014)



BILD NICHT MEHR VERFÜGBAR

foto: apa/epa maurizio gambarini