



CORTIS NÄHRWERT

Alle Fässer sind schon da

Zeit is worden: Seit Mittwoch früh läuft die Matjes-Saison. Und neben vielen Anbietern, die fertig entgrätete und vakuumierte Filets anbieten, gibt es auch ein paar wenige Aufrechte, die sich der unvergleichlichen Qualität des direkt aus dem Salzfass gefischten, jungfräulichen Herings verschrieben haben. Zu ihnen pilgern in diesen Tagen die Feinschmecker – ist der Geschmack des handgerissenen Matjes, der als ganzer Fisch mit Kopf und Gräten aus dem Salz kommt und vor dem Kunden pariert (oder „gerissen“) wird, doch unvergleichlich feiner, zarter, schmelziger. Da schmeckt man das Meer, da haben die fetten, geradezu sahnigen Filets mit dem zarten Jodgeschmack noch keine Spur von Tranigkeit, da entwickeln sie einen Schmelz am Gaumen, der sie zur wirklich großen Delikatesse adelt. Bei Gruber am Naschmarkt kann man sich dieser Tage in die Reihen frühlingstroher Russen eingliedern, die ganz genau wissen, dass dies einer der wenigen Orte der Stadt ist, wo es die Delikatesse zu kaufen gibt. Während die Russen die Fische am liebsten ganz nehmen, überlassen Wiener die Arbeit des Reißens eher den Fischstaplern. Hauptsache: schnell essen! Ob mit Wodka oder herbem Pils ist eine Geschmacksfrage, einzig bei den Zwiebeln sollte man „Njet“ sagen – weil es pur besser schmeckt!

*Matjes ganz oder handgerissen, Doppelfilet à € 3,99 bei Fisch Hella
Gruber, Naschmarkt Stand 17-20, 1040 Wien, Tel.: 01/586 32 73*