

Luxusprodukt Sardinen

Die letzte Ölung

Von Manfred Kriener und Hans Hansen (Foto)

Frankreich bettet jedes Jahr im September eine Auslese von Sardinen zur letzten Ruhe. Acht Jahre lang schwimmen sie in feinstem Olivenöl und reifen zur Delikatesse.

Ölsardinen kennt jeder. Die kleinen, immer ein wenig schäbig aussehenden Dosen kosteten schon immer fast nichts und gelten gemeinhin als rustikales Armeleuteessen. Das schlechte Image mag auch damit zusammenhängen, dass der in Öl konservierte kleine Seefisch vom Geschlecht der Heringe in seiner nicht eben geräumigen Behausung zum Prototyp für jede Art bedrohlicher Enge geworden ist. Er steht für die sprichwörtlich sardinenhafte Existenz. Macht der genervte Berlin-Tourist samstags im überfüllten Fahrstuhl des KaDeWe seinem Ärger Luft, fällt ihm als Erstes die Ölsardine ein.

Als Junge habe ich mich immer ein wenig geniert, die Dosenfische zu kaufen, so billig waren sie. Der Öffner zum Aufdrehen war bei vielen Marken gleich mit dabei. In den siebziger Jahren waren portugiesische Ölsardinen ein Pflichtessen für strenge Genossen. Nach der Nelkenrevolution kauften einschlägige Wohngemeinschaften die kleinen Fische gleich im Zehnerpack. Solidarität bis auf die Gräten. Das Standardrezept - Spaghetti nach "Art des alten Admirals" - gilt bis heute: reichlich Knoblauch in Olivenöl angehen lassen, die Sardinen aus ihrer Box puhlen, zerstückeln und in die Pfanne zum Knoblauch geben, etwas Chili dazu und mit Weißwein ablöschen. Kurz ziehen lassen und zusammen mit einem kräftigen Schuss Olivenöl und frisch gemahlenem Madagaskarpfeffer über die Spaghetti geben. Geht schnell und ist köstlich.

Damals hatte noch niemand etwas von "Jahrgangssardinen" gehört. Die meisten Zeitgenossen kennen die in Frankreich kreierte und hergestellte "sardine millésime" bis heute nicht. Schade: Denn erstens haben sie kulinarisch etwas verpasst, zweitens konnten sie nicht miterleben, wie sich ein billiges Fischlein häutete und plötzlich zum Edelprodukt aufstieg. Auf dem Etikett prangt, mit Rahmen dramaturgisch in Szene gesetzt, der Jahrgang. Das schicke Outfit der Luxusfische hat nichts mehr mit der hässlichen Dose des gewöhnlichen Produkts zu tun. Jahrgangssardinen kosten meist zwischen vier und zehn Euro, und sie sehen richtig gut aus.

Was ist denn nun eine Jahrgangssardine? Eigentlich ist sie auch nur ein in Öl konservierter Fisch, aber die Luxusausführung. Das Wichtigste: Öl und Fisch müssen von besonderer Qualität sein. Deshalb wird feinstes Olivenöl verwendet. Von solchem Spitzenöl kostet die Menge für eine einzige Dose bis zu 50 Cent. Aber auch die Sardinen müssen Topqualität haben. Die bretonischen Fischer rühmen sich, dass sie nur die besten Fänge im September für ihre Edelproduktion verwenden; dann seien die Sardinen "vraiment exceptionnelles", weil besonders gut im Futter.

Die Fänge für die Jahrgangsdosen werden außerdem frisch verarbeitet, ohne das übliche qualitätsmindernde Schockgefrieren an Bord der Schiffe. Zudem werden die Fische geschuppt. Das ist arbeitsaufwändig und verteuert die Herstellung. Man kann ihnen auch die Haut abziehen und sie entgräten. Das ist dann noch einmal teurer, aber umstritten. Mit Haut schmecken die Sardinen kräftiger, und sie sehen deutlich besser aus als die nackte Alternative. Ohne Haut ist dafür das Mundgefühl angenehmer. In französischen Delikatessenläden gibt es häufig beide Varianten.

Seriöse Hersteller schichten die Sardinen eher locker in die Dose, damit mehr Öl hineinpasst, das sich dann besser mit dem Fischkörper verbindet. Denn entscheidend ist das Zusammenspiel von Öl und Sardine. Sonst kommt nur noch Meersalz dazu. Wichtig für die Qualität ist außerdem, so der Sardinenspezialist und Fernsehkoch Bernd Neuner-Duttenhofer, dass Druck und Temperatur bei der Konservierung stimmen. Beides darf nicht zu hoch sein, sonst ist keine Reifung möglich. Der Fisch bleibt dann unzugänglich und verbindet sich nicht mit dem Öl. Genau darauf kommt es aber an. Wenn die Sardine sechs bis acht Jahre in der Dose gereift ist, hat sie für Neuner-Duttenhofer ihren Höhepunkt erreicht, dann schmeckt sie ganz einfach sensationell. Man muss es selbst probiert haben. Der Geschmack hat mit den einfachen Ölsardinen nicht mehr viel gemeinsam. Natürlich kann man Jahrgangssardinen auch schon nach zwei, drei oder vier Jahren öffnen. Die Reifezeit bleibt

Geschmackssache, ähnlich wie beim Jahrgangschampagner.

Die Jahrgangssardine ist übrigens ein Solist. Man isst sie pur, begleitet lediglich von einem Stück Weißbrot und ein paar Tropfen frischen Olivenöls. Das Öl aus der Dose wird in der Regel weggegossen, es hat seine Aufgabe erfüllt. Dazu trinkt man ein Glas Weißwein. Inzwischen gibt es immer mehr Sammler von Jahrgangssardinen. Da jeder Jahrgang eine neu gestaltete Dose bekommt, entsteht schnell ein farbenprächtiger Büchsenstapel.

Für besonders alte und schöne Exemplare werden in Sammlerkreisen schon bis zu 50 Euro bezahlt. Zugegeben: Jahrgangssardinen sind eine importierte französische Spezialität, erhältlich im gut sortierten Feinkosthandel. Die Franzosen sind ohnehin Europas leidenschaftlichste Sardinenesser, noch vor den Spaniern: Zwölf Millionen Tonnen Ölsardinen hat Frankreich im vergangenen Jahr zusätzlich zu den eigenen Fängen eingeführt, die meisten davon aus Marokko, dem größten Exporteur für Europas Märkte. In Frankreich hat die Sardine ein deutlich besseres Image als bei uns. Auch ohne Jahrgangsaufdruck.

Aus dem "Mare"-Heft "Öl", April/Mai 2004

URL:

<http://www.spiegel.de/panorama/0,1518,297662,00.html>

© **SPIEGEL ONLINE 2004**

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der SPIEGELnet GmbH