

02 TAGESGERICHT

Kleine Fische

Läuft wie geölt: **Eingelegte Sardinen** sind plötzlich eine Delikatesse. Die größte Auswahl Deutschlands gibt es bei Maître Philippe in Wilmersdorf

TEXT CLEMENS NIEDENTHAL



Sprichwörtlich dicht an dicht liegen sie nicht in der Dose. Eher locker drapiert, damit das Olivenöl die Sardine auch wirklich mariniert. Damit sich die Aromen mit den Jahren vereinen, aber dazu später mehr. Zunächst einmal hat eine Arbeiterin irgendwo in der Bretagne also diese Dose gepackt. Im September vermutlich, weil sich dann die bis zu 14 Zentimeter langen Fische schon Fett für den Winter und damit Geschmack angefüllt haben. Sie hat dafür Fische – der Schwanz und der Kopf kommen ab – von gleicher Größe gewählt und diese wie Dachziegel gegeneinander drapiert, damit es auch hübsch aussieht. Hat noch Gewürze hinzugegeben, Dill, Zitrone, Weißwein, Koriander, vor allem aber Meersalz und kalt gepresstes Olivenöl. Und hat das Ganze in kleine, flache Blechdosen gepackt, deren illustrative Gestaltung schon für sich allein betrachtet eine Delikatesse ist.

Eine Delikatesse aus der Dose, 150 Gramm für 4,95, vielleicht 5,95 Euro.

Wie geölt

Anaïs Causse zieht am Metallring, der Konservendosendeckel rollt sich auf. „In Deutschland hatte die Dose lange keinen guten Ruf“, sagt die Einzelhändlerin aus der Wilmersdorfer Emser Straße, wo Maître Philippe & Filles Wein,

Käse und seit gut fünf Jahren eben auch eingelegte Sardinen und Sardellen verkauft. „Das merken wir ja auch bei anderen Produkten, etwa beim Pâté.“

Das Einmachglas, am besten noch gummierringt, steht hierzulande also für das Landlustige und Selbstgemachte, echte Qualität von echten Menschen. In Frankreich hingegen kommt auch der gute Geschmack aus der Dose. La Belle Iloise heißt die bekannteste der Konservenfischfabriken. Aber auch La

„Die Dose hatte lange keinen guten Ruf“

ANAÏS CAUSSE

Belle Iloise ist mit seinen landesweit rund 100 Fischboutiquen noch immer ein Familienunternehmen, ein handwerklicher Betrieb.

„Bis vor ein, zwei Jahren kamen auch vor allem Kunden auf die Sardine, weil sie sie im Urlaub kennengelernt hatten“, so Anaïs Causse.

Inzwischen ist das anders. Inzwischen kommen Kunden, weil sie die Sardine in den guten und besten Restaurants gegessen haben, bei Régis Lamazère im Lamazère, bei Jean-Philippe Quentin im Industry Standard, bei Christian Lohse im Fischers Fritz. Berlin hat Sardinen und Sardellen, die kleinere Schwester aus der Familie der Heringe, entdeckt.

Wiederentdeckt, muss man wohl sagen. Vyvyan Holland, Sohn von Oscar Wilde, hatte schon im London der 1930er-Jahre einen exquisiten Club für Freunde der Jahrgangssardinen ins Leben gerufen. Zu einer Zeit indes, als die nordischen Meere beinahe leergefischt waren. Aus Norwegen und Schweden, traditionell wichtige Konservenfischproduzenten, ist der Hering längst verschwunden. Und auch die Briten, so erzählt es Maître Philippe Causse, haben die salzig-ölige Lebensmittelproduktion zwar wiederbelebt – sie müssen ihre britischen Konserven indes in der Bretagne produzieren lassen.

Philippe Causse hat sich eine Sammlung historischer Sardinendosen und Sardinendosen-Etiketten zugelegt, die Kulturgeschichte eines konservierten Genusses. Vor allem aber hat er sich die deutschlandweit größte Auswahl an Jahrgangssardinen in die Regale gelegt. „Aus Frankreich führen wir alle wichtigen Betriebe, aus Spanien eigentlich auch.“

FOTO ROMAN SEBASTIAN JÄNKE

FOTOS HANS SCHERHAUFER (2); CLEMENS NIEDENTHAL

In Portugal fehlt ihnen aber noch ein Produzent. Weswegen Maître Philippe und seine beiden Töchter im Mai auf eine der wichtigsten Lebensmittelmessen des Landes reisen. Überzeugungsarbeit leisten. „Wenn wir da aus Berlin anrufen und eine Palette Sardinendosen bestellen wollen, verwundert das gerade die kleineren Betriebe noch immer. Sie können sich das nicht vorstellen.“

Delikate Demokratie

Immer häufiger ist nun von Jahrgangssardinen die Rede, was vor allem meint, dass sich, je älter die Dose, die Aromen ganzheitlicher vereinen. Der Fisch wird zudem mürbe, lässt sich nach sechs oder acht Jahren fast wie eine Pate streichen. Von den Erzeugern selbst ist eine solche Ware aber nicht zu bekommen. Das unterscheidet die Sardine nämlich vom Wein, nichts wird gelagert, geschweige denn zurückgehalten. Die Dosen, wenngleich ein Musterbeispiel für die Kulturtechnik der Konservierung, kommen immer frisch in die Läden.

Bei Maître Philippe in der Emser Straße hat man deshalb selbst damit angefangen, einige Dosen jedes Jahres einzulagern. Weniger als Geldanlage allerdings, sondern als Geschmacksanlage. Eine demokratische Delikatesse nämlich soll die Ölsardine auch künftig bleiben. ♦

Eigentlich zu schön zum Öffnen: Die Sardine – und ihr Konservendosenkleid – taugt zur kulinarischen Popkultur



MAÎTRE PHILIPPE

PHILIPPE CAUSSE kam 1976 nach Berlin. Der Liebe wegen. Die Liebe zur französischen Küche hat er mitgebracht – als Weinhändler und bald als Händler der französischen Lebensart. Zuletzt sind die Sardinen vermehrt ins Zentrum des Sortiments von Maître Philippe & Filles (die Töchter Anaïs (Foto) und Noémie sind ins Unternehmen eingestiegen) gerückt. Weshalb die eingelegten Fische inzwischen unter eigenem Label vermarktet werden: **Sardinophil**.



MAÎTRE PHILIPPE & FILLES

Emser Straße 42, Wilmersdorf,
Tel. 88 68 36 10,
Di–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–14 Uhr,
www.maitrephilippe.de

DUKE
RESTAURANT

CHARMANT | LEGERE | BERLIN

NUR FÜR
GENIESSER

KREATIV | MODERN | REGIONAL

SPARGELWOCHE
ab 21.04.2015

RESTAURANT DUKE

T: +49 (0)30 88 315 4000
M: duke@bellington-hotel.comIN KELLINGFON HOTEL BERLIN
KUNIGLINDER STRASSE 50-56 | 10770 BERLIN
WWW.DUKE-RESTAURANT.COM