

## KULINARISCHE EMPFEHLUNG: DOSENSARDINEN

## Auswahl und Purismus sind das Geheimnis



Photo: © Panagiotis Kyriakos / Getty Images / iStock

Die Dosensardine wird gefeiert!

In vielen Ländern, die Küsten zum Atlantik oder zum Mittelmeer haben, ist sie eine sehr beliebte Bereicherung der meist wesentlich gesünderen Ernährung als in unseren Breiten. Und sie wird in vielfältigen Zubereitungsarten serviert: Die Sardine. Als Delikatesse hat sie sich

interessanterweise – unter der Voraussetzung einer hochqualitativen Verarbeitung – in Form der Dosensardine einen Platz geschaffen. Da gibt es sogenannte Jahrgangssardinen und besonders gepriesene Manufakturen und seit kurzem und nur für kurze Zeit ein Pop-up-Store der bei uns ziemlich bekannten – und ungerecht unterschätzten – Nuri-Sardinen. Die Dosensardine wird gefeiert!

Verschiedenste Produzenten haben sich der für lange Haltbarkeit geeigneten Verarbeitung der kleinen schmackhaften Fischchen angenommen – vor allem in Frankreich, Marokko, Italien, Spanien und in Portugal. Die Qualität des Geschmacks hängt auch hier von der Sorgfalt bei der Verarbeitung ab – und sie gewinnt mit einem ordentlichen Purismus bei der Zubereitung. So hat sich nach traditionell

eher einfachen Ansprüchen an die Sardine aus der Dose in den vergangenen Jahren ein gewisser Kult darum entwickelt. Der Begriff „Jahrgangssardine“ ist zu einem Qualitätssynonym geworden, wobei es nicht darauf ankommt, welcher bestimmte Jahrgang, sondern lediglich als Bestimmung der Lagerdauer: Je länger desto besser!

Sind die in die Dose, per Hand versteht sich, nicht zu dicht eingelegten und zuvor geputzten Fische mit hochwertigem Olivenöl, eventuell mit Chili und ein paar Pfefferkörnern arrangiert und dann luftdicht verschlossen, so halten sie nicht nur sehr, sehr lange, sondern mit der Zeit greifen auch die Inhaltskomponenten ineinander: Das Aroma wird komplexer und die Konsistenz immer cremiger. Zur Verarbeitung für diese ausgesuchten Lagerstücke kommen dabei ausnahmslos zum Ende der Saison im September gefangene Fische. Die auch noch besonders gesund sind.

### 100 Jahre Dosensardine mit starkem Bezug zu Österreich

Der Pop-up-Store von Nuri in Wien feiert auch das 100jährige Bestehen dieses Dosenfischherstellers und nach wirtschaftlichen Turbulenzen hat ausgerechnet ein Österreicher das Weiterbestehen des Traditionsbetriebs gesichert.

Bis Mitte April ist das hübsch gestaltete Lokal von Nuri in der Herrngasse geöffnet.

#### Informationen:

<https://glatz.co.at/nuri-popup-store/>

## L + L. BILD UND WORT

# Schillernder Kosmos zweier jugendlicher Künstlerinnen

Das Interesse für das Leben und den Tod, die Lust zu lachen und eine gewaltige Energie, die zu einem umfangreichen Werk geführt hat, verbindet die beiden Künstlerinnen Linde Waber und Lotte Ingrisich. Die eine malt, zeichnet, kollagiert, die andere schreibt – Gedichte, Libretti, Erzählungen. Sie sind in ihren 80 bzw. 90 Lebensjahren seit langem eng befreundet, fühlen sich als Schwestern und haben nun ein gemeinsames Buch mit einer feinen Auswahl ihrer Arbeiten zusammengestellt: L+L. Bild und Wort. Auch das Waldviertel und eine Adresse in Wien, an der beide zeitversetzt gewohnt haben, stellen für die beiden Künstlerinnen starke Berührungspunkte dar – und überhaupt ziemlich kompatible Weltauffassungen. Weswegen sie über die Jahre viel Zeit miteinander

verbracht haben und sie sich auch in ihrem künstlerischen Schaffen Impulse liefern. Dieser prächtig schillernde Kosmos, der Grenzen in Zeit und Raum ebenso wie im Geist spielend überschreitet, ist in dem von Reinhard Linke und Günther Oberhollenzer herausgegebenen Buch wie in einem Mosaik dargestellt – Linde Wabers märchenhaft vielschichtig gemalte Bilder und Lotte Ingrisichs visionäre, teils verschmitzhinterlistige kluge Texte.

„L+L. Bild und Wort“ zeigt zwei große jugendliche österreichische Denkerinnen und Schöpferinnen in ungebrochener Frische in einem liebevoll gestalteten Band, der mit einem Preis von 20 Euro äußerst kulant kalkuliert ist.



L+L. Bild und Wort, Reinhard Linke und Günther Oberhollenzer (Hrsg.), 248 Seiten, Literaturedition Niederösterreich 2020, ISBN 978 3 902717-56-6, Preis: 20 €.