

Wie
SARDELLEN
Zu
ANCHOVIS
werden

In Kantabrien im Norden Spaniens machen die Fischer jetzt wieder Jagd auf die Sardelle. Filetiert und in Meersalz eingelegt, wird sie zum winzigen Luxus in Dosen, zart und nur dezent salzig. Besuch bei einer Manufaktur

TEXT: BRIGITTE KRAMER,
FOTOS: UTA GLEISER



Julián Fernández Trueba wacht über rund 1000 Pökelfässer. Bevor er den Deckel auflegt, muss alles perfekt sein



Nachdem José Luis Ortiz und sein Sohn Fidel am Hafen von Laredo die frisch angelandeten Sardellen ersteigert haben, werden die Fische ohne Kopf in Salz eingelegt. Später schneidet man ihre Filets in Form und schichtet sie am Ende höchst akkurat in die Dose





LUXUS-TAPA: DIE KRÖNUNG IST EIN SARDELLENFILET

Eine dünne, leicht knusprige Scheibe Weißbrot erhält eine Schicht Frischkäse, darauf mit Essig und Öl angemachtes Gemüse (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarze Oliven). Auf jedes Häppchen kommt ein eingerolltes Sardellenfilet, in dem eine entkernte grüne Olive und Kräuter als Dekoration stecken. *Rezept: Isidoro Herrero, Chefkoch im Yachtclub von Laredo, www.rcnlaredo.es/laredo*

Mucksmäuschenstill ist es in der Halle des kleinen Fischereihafens von Laredo in Kantabrien. Rund zwei Dutzend Männer und Frauen sitzen auf Plastikstühlen und starren auf zwei große Bildschirme. Kilopreise leuchten auf, sie schwanken zwischen etwas mehr als einem und rund sieben Euro. In der Mitte stehen auf einem Rollband bunte Kisten mit frisch gefangenen Sardellen. Die Finger der Händler liegen jeweils auf einem Knopf im Schreibpult vor ihren Stühlen. Ein kurzer Druck, und mit etwas Glück bekommen sie den Zuschlag für eine Ladung. Auch der 62-jährige José Luis Ortiz und sein Sohn Fidel steigern mit – und wenn die beiden zuschlagen, dann richtig. Mit jedem Knopfdruck geben sie Zigtausende Euro aus, kaufen ein paar Tonnen Sardellen. Rund 1000 Pökelfässer stehen im Lager ihres Familienbetriebs „Codesa“ bereit, bis zu 300 000 Kilo Fisch passen in die Fässer.

Wenn in April und Mai die Sardellenschwärme zum Laichen an den Golf von Biskaya kommen, herrscht Aufregung an Spaniens Nordküste. 150 Schiffe fahren hinaus, und die Konservenfabrikanten kaufen ihren Vorrat fürs ganze Jahr. Den Fang verarbeiten sie zu Anchovis (spanisch:

anchoas), wie die filetierten und eingesalzene Sardellen heißen. Laredo, 60 Kilometer westlich von Bilbao, ist eine Hochburg der europäischen Sardellenindustrie. Seit etwa 100 Jahren werden hier Anchovis hergestellt. Noch heute gibt es in der Gegend 60 *conservas*, Konservenfabriken.

Während Vater und Sohn Ortiz und die anderen Käufer weiter Ware ersteigern, laden die Fischer draußen am Kai den Fang von den Kuttern. Silbrig glitzern die kleinen, festen Fischleiber in der Frühlingssonne. Rundherum manövrieren Gabelstapler, Kräne surren, Möwen kreischen, Männer rufen sich etwas zu. Es ist neun Uhr morgens, die Fischer haben die ganze Nacht gearbeitet. Ist der Fang verkauft, bringen Kühltransporter einen Teil zu Fischgeschäften in der Umgebung oder nach Madrid und Barcelona. Das meiste aber wandert in die Dose: Anchovis-Konserven gelten in Spanien als Delikatesse, gehören zu jedem guten Aperitif dazu. Auch europaweit werden sie immer beliebter, die Hälfte aller spanischen Fischdosen geht in den Export.

Nur zwei Monate dauert die Saison, deswegen fahren die Konservenhersteller jetzt mehrmals täglich zwischen den Häfen der Region hin und her und ersteigern so viel Fisch wie möglich. Die Fischer schicken ih-

nen schon vom Meer aus Kurznachrichten, was und wie viel ihnen ins Rundnetz gegangen ist. „Früher ging das alles per Funk“, erzählt José Luis Ortiz im Auto auf dem Weg vom Hafen zur Fabrikhalle, „aber die Kutter hatten nicht immer Empfang. Mit dem Handy ist das kein Problem mehr.“ Nun weiß Ortiz vorher, ob ihn der Fang eines Kutters interessiert. Er braucht die teuren großen Fische, 15 bis 17 Zentimeter lang, sie lassen sich gut filetieren, denn sie sind kräftig und fleischig. Am besten fängt man sie im Morgengrauen.

Doch am Anfang steht das Einpökeln. Sind die Fische ersteigert, werden sie sofort ins Gewerbegebiet von Laredo gebracht. Saisonarbeiterinnen stehen in der hohen, blitzblanken Halle an langen Metalltischen, waschen die Fische und wälzen sie in grobem Salz. Dann reißen sie ihnen mit einem kurzen Dreh den Kopf ab und legen sie zwischen dicke Salzsichten in große blaue Plastikfässer.

„Pökeln ist Erfahrung und Intuition“, sagt Julián Fernández Trueba und schneidet



GILDA-SPIESS

Tapas-Klassiker aus dem Baskenland: Auf einen Zahnstocher spießt man kernlose grüne Oliven, ein Sardellenfilet und grüne Peperoni (auf jeden Fall in Essig eingelegte Schoten mit geringer Schärfe, *Guindilla piparra*). Dazu passt hervorragend Wermut, ein kleines kaltes Bier oder ein Glas Rotwein. *Rezept: Isidoro Herrero, Chefkoch im Yachtclub von Laredo, www.rcnlaredo.es/laredo*

einen der 25-Kilo-Salzsäcke auf. Als Fassmeister überwacht der 50-Jährige bei „Codesa“ den Reifungsprozess, bereits mit 16 Jahren kam er zur Firma. „Unsere Anchovis“, sagt er, „sind so gut, weil wir immer genau das Gleiche tun.“ Ist ein Fass fast voll, legt man oben Steine auf die Sardellen. Dann wird der Plastikbehälter bis zum Rand mit Salzlake aufgefüllt, mit einem Deckel verschlossen und in die Kühlhalle nebenan gebracht. Dort lagern die Fässer monatelang auf Metallregalen, die bis zur Decke reichen. Durch das Pressen während

der Pökelperiode verliert der Fisch Flüssigkeit, dafür nimmt er das Salz auf. Erst danach kann er verarbeitet werden.

Auch das ist bei „Codesa“ eingespielte Routine. Über das Jahr werden die Pökelfässer nach und nach geöffnet. 40 Frauen, man nennt sie *fileteras*, sitzen am Fließband nebeneinander und arbeiten mit flinken Händen. Das Neonlicht vermischt sich mit dem Tageslicht, das durch schmale Klappfenster hereinfällt. Die Fließbänder rattern, Dosen scheppern, aus Lautsprechern dringt leise Radiomusik. Die Arbeiterinnen waschen die Pökelfische, trocknen sie ab, filetieren sie mit kleinen Scheren und schichten die Filets schließlich in Weißblechdosen. Nur ein Viertel des Gewichts einer Sardelle endet in der Konserve. Bis dahin ist der Fisch durch fünf Paar Hände gegangen.

Die ganze Sorgfalt schmeckt man. Seit drei Generationen pökelt „Codesa“ Sardellen ein. Die Anchovis gehören zu den besten Europas, haben viele Preise gewonnen und werden in der Top-Gastronomie geschätzt, hierzulande etwa von Dirk Hoberg vom Gourmetrestaurant „Ophelia“ in Konstanz. Denn diese Edelfilets haben nichts mit den penetrant salzigen Dingern gemein, die man manchmal auf der Pizza findet, im Gegenteil: Sie sind rötlichbraun, festflei-

schig und zugleich zart, man serviert sie gekühlt. Anfangs erinnert ihr Aroma an rohen Schinken, später werden sie im Mund cremig, schmecken intensiver, aber nicht zu salzig. Man kann die Filets mit einem Stück Weißbrot essen, das man am besten in das hochwertige Olivenöl tunkt, in dem diese Anchovis eingelegt sind. Oder man reicht sie als Appetithäppchen, die besonders gut zu Wermut oder Rotwein passen.

Es ist mittlerweile neun Uhr abends. Die Böden der Halle sind abgespritzt, es riecht nach Reinigungsmittel. Am Fließband und an den Metalltischen passiert schon lange nichts mehr, nur die Kühlung des Lagers brummt. Jetzt hat auch Fassmeister Fernández endlich Feierabend. Nach einem Blick auf sein Smartphone weiß er: Morgen wird wieder ein langer Tag werden. Fidel Ortiz hat ihm eine Nachricht der Fischer weitergeleitet: „Guter Fang.“ Erst wenn die Saison vorbei ist, hat man bei „Codesa“ Zeit, auch mal in Ruhe die Füße hochzulegen. **||**
www.codesa.es; *Onlinebestellung in Deutschland: www.feinkostundwein.de*

WARENKUNDE ANCHOVIS

Sardellen sind kleine, bis zu 20 Zentimeter lange Schwarmfische. Sie sind mit den Heringen verwandt und werden auch Anchovis genannt – als Dosenfilets heißen sie grundsätzlich so. Anchovis bewahrt man im Kühlschrank auf. Da sie bei Raumtemperatur gegessen werden sollten, nimmt man sie etwa zehn Minuten vor dem Verzehr heraus und richtet sie auf einem Teller an; das Öl aus der Dose wird mit-serviert. Im Mittelmeerraum werden Sardellen auch in Essig mariniert oder als Frischfisch paniert und gebraten.