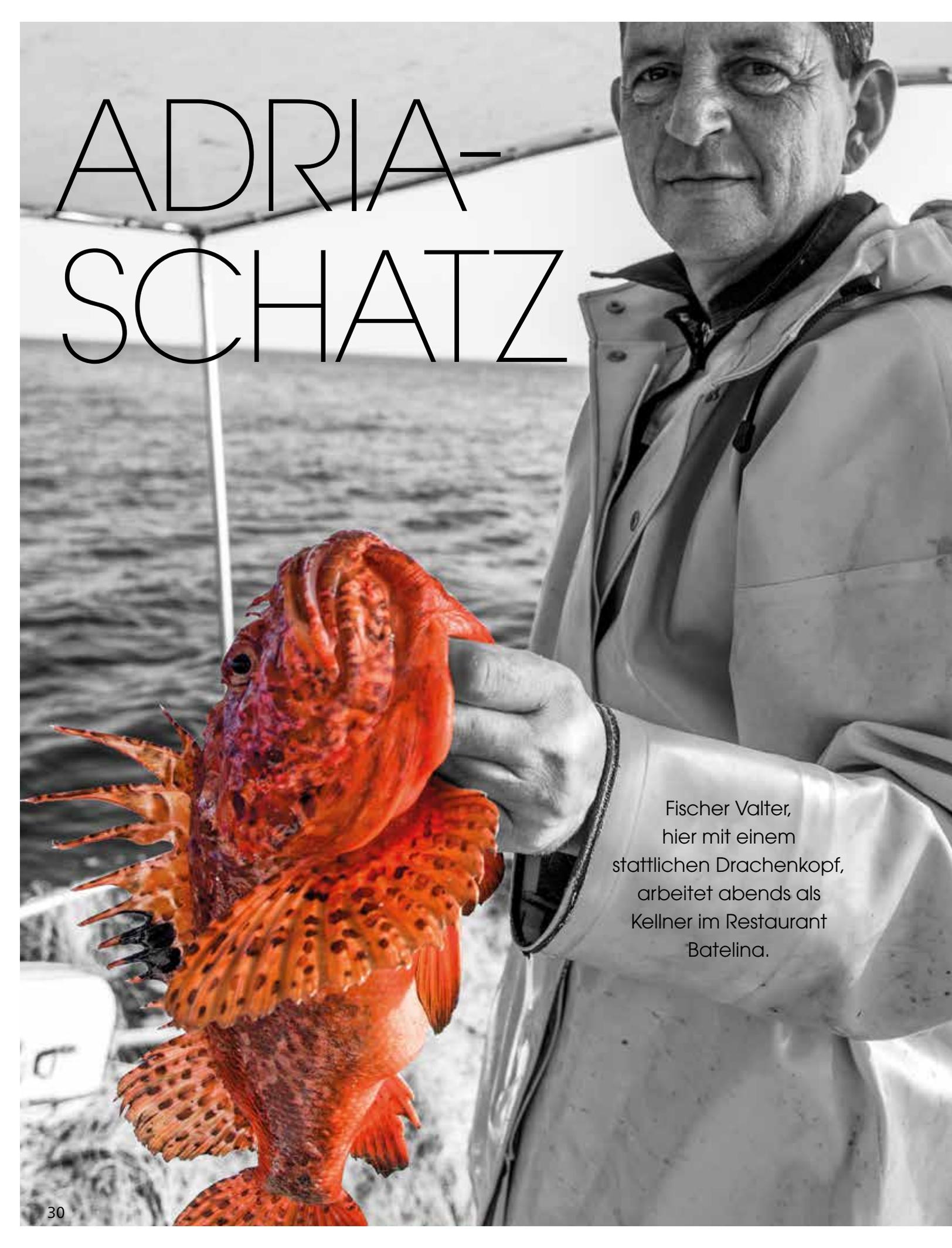


ADRIA- SCHATZ



Fischer Valter,
hier mit einem
stattlichen Drachenkopf,
arbeitet abends als
Kellner im Restaurant
Batelina.



FOTOS: Heuer (1) / GRAFIKEN: fotoIra und KHIS

Fangfrischer Fisch! Es gibt ihn noch, sogar in großer Vielfalt. Die Menge ist freilich begrenzt, das macht Meeresgetier aus Wildfang so wertvoll. Versagen muss man sich diese Freude nicht. Wertschätzen und mit Bedacht auswählen unbedingt.

TEXT: KARIN HAUENSTEIN

Für viele gehören sie zum Sommerurlaub wie Sonne und Meer: die gepflegte Fischplatte, würzige Muscheln in Weinsauce, Calamari und Scampi vom Grill. Nicht zuletzt deshalb fährt man gerne nach Istrien, und wer Fisch und Meeresfrüchte liebt, ist dort auch genau richtig: Für nahezu jede Vorliebe findet sich ein passendes Lokal.

Mal speist man in einer urigen Konoba mit offener Feuerstelle, mal im Fischbistro direkt am Hafen. Serviert wird in fröhlich-legerer Urlaubsatmosphäre oder ganz nobel im haubengekrönten Restaurant. Roh mariniert, gegrillt, in der Peka geschmort, gedämpft, gekocht und im Ofen gegart – die Vielfalt der Zubereitungsarten macht jeden Feinschmecker glücklich. Wie das Tuckern der Fischerboote, ein Bummel über die Märkte oder das Beobachten der Fischer beim Netzflicken. Fakt ist, dass der Wildfang, also das, was in Istrien aus dem Meer gezogen wird, die hohe Nachfrage niemals bedienen könnte. Beliebte Speisefische wie Wolfsbarsch und Goldbrasse werden mittlerweile in Mari- oder Aquakulturen gezüchtet, hier bestimmen vor allem Wasser- und Futterqualität den Wert des Produkts. Die Bucht von Raša an Istriens Ostküste und der Lim-Fjord etwa eignen sich wegen ihrer Sauberkeit und dem Gemisch von Süß- und Salzwasser hervorragend dafür. Auch die meisten Austern und Miesmuscheln entstammen Aquakulturen.

Allgemein wird der Fischfang an der Adria nach den Regeln der EU geordnet, für jede Art sind Fangquoten und -pausen festgelegt. Einige Fischer regen sich darüber auf, wie bei uns manche Jäger, andere befürworten das System und sprechen vom Wachstum bestimmter Populationen, etwa von Thunfisch.

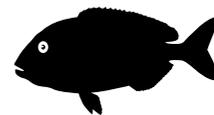
Wer umweltbewusst genießen will, setzt auf saisonale Sorten (Kellner befragen), wählt Klasse statt Masse (billiger Preis = oft Tiefkühlfisch aus dem Ausland oder aus Massenzucht) und gibt auch Blaufischn wie Sardinen, Sardellen und Makrelen eine Chance.

Teil I

23 Schätze der Adria



Wolfsbarsch, Seebarsch
luben, brancin / branzino



Goldbrasse
komarča, orada / orate



Seehecht
oslic, mol / nasello



Sardelle
inčun / orate



Sardine
sardelle, srdella / sardina



Makrele
skuša / sgombro



Sepia
sipa / sepia



Calamari
lignja / calamaro



Oktopus
hobotnica / polpo



1



2



3



4

► **David Skoko,**
Fischer und Küchenchef in
der Konoba Batelina

Die Adria
sorgt für die
Vielfalt, Istriens
Köche für völlig
unterschiedliche
Verarbeitungs-
varianten.

1. Kunst am Teller
im 3-Hauben-Restau-
rant Monte, Rovinj.
2. Polenta mit roh
marinierten Scampi
und schwarzem Trüffel
in der Konoba Čok,
Novigrad.
3. Ganz klassisch:
Calamari vom Grill
in der Konoba
Kantinton, Rovinj.
4. Das Einfache in
Bestform gebracht:
von David Skoko im
Batelina, Banjole.

Das Leben der Fischer

Teil II

23 Schätze
der Adria

Die höchst geschmackvolle Veredelung selbst jener Meerestiere, die andere Fischer den Möwen überlassen, machte die Fisch-Konoba Batelina in Banjole berühmt. David Skoko über einen harten Job und seine Werte als Küchenchef und Fischer in 4. Generation.

TEXT: DAVID SKOKO

Könnte ich einen beliebigen Moment meines Lebens zurückholen, würde ich ohne lange zu überlegen den Tag auswählen, an dem ich zum ersten Mal in meinem Leben genügend Grancipora-Krebse für einen Brodetto gefangen hatte. Meine Mutter kochte damals den besten Brodetto* der Welt, am Mittagstisch waren alle hellauf begeistert, und Mama lobte den kleinen Fischer für den Fang all der tollen Krebse.

Als Sohn eines Fischers, aufgewachsen in einer Familie, die seit vier Generationen am selben Ort von der Fischerei lebt, pflege ich eine besondere Beziehung zur See. Für mich bedeutet das Meer nicht nur Sommer, Baden, Segeln oder Wassersport, ich denke auch nicht zuerst an Tourismus oder Sonnenuntergänge am Strand. Für mich bedeutet das Meer Respekt und Lebensunterhalt. Es ernährt meine Familie.

Einmal kam mein Vater mit Erfrierungen im Gesicht und blutigen Händen vom Fischen zurück. Nachdem er den ganzen Tag bei orkanartigem Bora-Wind und klirrender Kälte gefischt hatte, waren ihm alle Krebse erfroren und verendet. Er musste den so mühevoll erarbeiteten Fang zurück ins Meer werfen. Trotzdem war er froh, denn er hatte seine Netze gerettet und auch das Boot, und morgen, hat er sich gesagt, morgen ist ein neuer Tag und das Meer wird freundlich zu mir sein.

Die harte Arbeit des Fischers ist immer dieselbe, egal ob die Netze mit Langusten und Barschen oder mit Makrelen und Rochen gefüllt sind – und auch wenn sie nahezu leer eingeholt werden. Der Fischer hat die gleichen Wogen überwunden, sich dem kalten Wind ausgesetzt, er

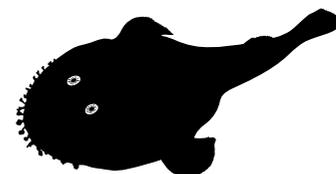
hat die gleichen Leinen gezogen und die gleichen Netze gereinigt. Heute hat er nur ein Mittagessen für seine Familie gefangen, morgen verdient er vielleicht etwas damit. So ist das Leben der Fischer, man weint nicht über das Pech von gestern, sondern schaut auf die Chancen von Morgen.

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Von mir wird jeder Fisch gleich hoch geschätzt. Barben, Katzenhaie, Sardellen und Pelamiden sind in keinem Fall weniger wert als Scampi, Zahnbrassen, Goldbrassen oder Drachenkopf! Jeder frischen Makrele gebe ich den Vorzug vor einem gefrorenen Petersfisch aus einem fernen Meer. Die Adria ist wie ein Feld; wer die Jahreszeiten gut kennt und beachtet, kann seine »Ernte« voll genießen.

Die Barbe beispielsweise ist im Juni am schmackhaftesten, die Seezunge im November. Sardinen sollte man am besten im Mai einsalzen und im September einlegen. Die Seespinne vom Kap Kamenjak schmeckt anders als jene vom Kap Crna punta oder vom Gewässer um die Insel Unije. Bei Vollmond wird kein Blaufisch gefangen, bei Viertelmond der meiste. Nach dem Südwind (Jugo) ist der Fischfang besser, vor einem starken Bora-Wind fängst du nichts, und nach drei Unwettertagen gibt es keinen frischen Fisch.

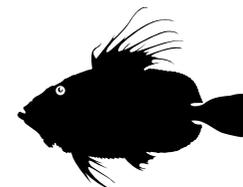
Fakt ist auch, dass Adriaifisch am besten vor der Rogenzeit schmeckt, wenn er entspannt und schön fett ist. Dann sind auch die sonst weniger interessanten Gabeldorsche saftig, die Zweibindenbrassen hervorragend und der Seeaal ist zart wie Butter. Mit solchen Zutaten wird ein Brodetto einfach himmlisch!



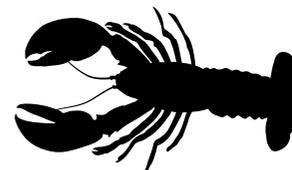
Seeteufel
grdobina / coda di rospo



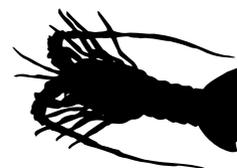
Seezunge
list / sogliola



Petersfisch
kovač / pesce sanpietro



Hummer
hlap / astice



Languste
jastog / aragosta



Scampi, Kaisergranat
škamp / scampi



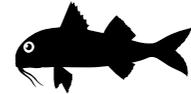
Garnele
kozica / gamberetto

3 Gerichte aus der Fisch-Konoba Batelina in Banjole, künstlerisch in Szene gesetzt.

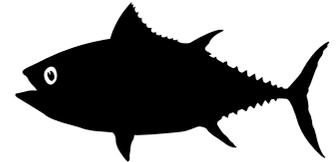


Teil III

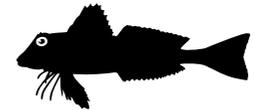
23 Schätze der Adria



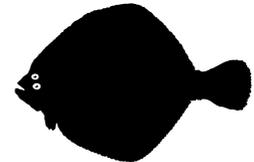
Rotbarbe
trlja / triglia



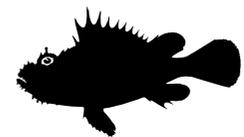
Thunfisch
plavorepa tuna / tonno



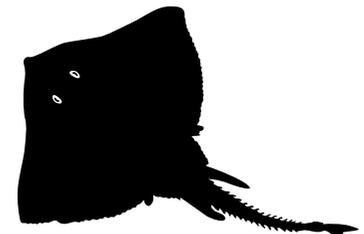
Knurrhahn
kokot / cappone



Steinbutt
iver / rombo



Drachenkopf
škarporog / scorpena



Rochen
raža / razza



Seespinne
racovica / granseola

Mit der Paarungszeit kommt der Rogen. Diese Fischeier sind ausgesprochen nahrhaft, besitzen ein ausgezeichnetes Verhältnis an Omega-Fettsäuren und ein ureigenes, intensives Aroma. Rogen wird von uns in der entsprechenden Saison gesalzen und getrocknet. Jeder ist anders: süßlich, fett und großkörnig von der Meeräsche, von der Seezunge leicht, bekömmlich und golden, von der Pelamide ausgesprochen intensiv und fast schwarz.

FISCHER-PHILOSOPHIE

Am Meer groß geworden, habe ich gelernt, alles einzusetzen, was es bietet. Man darf von ihm nichts verlangen, sich nichts wünschen, sondern muss dankbar für das sein, was man aus ihm gewinnt. Ich bin der stolzeste Mensch, wenn ich es schaffe, jeden Fisch aus dem Netz zu verwenden, egal in welche »Kategorie« der Mensch seine Gattung gesteckt hat. Unser Confit von der Pelamide mit Fenchel, die Chips von der



Flunder, die Rochenleber auf Wildradichio-Biskuit, der Brodetto von Sepien, das Risotto mit Muscheln, die Tagliatelle mit Langusten, die Sashimi von der Makrele oder auch frittierte Sardinen – alle diese Gerichte haben für mich den gleichen Wert.

Es zahlt sich aus, den gesamten Fischfang auszunutzen, weil die Adria uns durch ihre verschiedenartigen Bewohner wunderbare Geschmacksrichtungen, Texturen und Aromen schenkt. Aber noch wichtiger: Langfristig ist die bestmögliche Verwertung des gesamten Fangs der einzige Weg zum Überleben der Fischer und Meerestiere. Wir brauchen die Artenvielfalt, damit auch unsere Kinder die Adria noch genießen und von ihr leben können.

Ich träume davon, dass Scampi vom Kvarner, Kammuscheln von Novigrad, Seezungen von Savudrija, Barben von Medulin und Barsche von Barbariga noch in hundert Jahren vorhanden sind. Ich wünsche mir, dass meine Enkel die Seespinne von Kamenjak und die Meeräsche aus Tarska vala erleben. Dann möchte ich ihnen den besten Brodetto von Grancipora-Krebsen kochen, die sie selbst gefangen haben.