

**MANGER  
TROUVÉ WIRD  
MARITIME  
ZEITKAPSELN**

**VOM FISCH IM WASSER  
ZUM FISCH IN ÖL**

# FISH ZINE

**BUCHVORSTELLUNG  
»DIE EUROPÄISCHE  
SARDINE«**

**FÜNF FRAGEN  
AN FISCHSOMMELIÈRE  
PETRA KOCH-BODES**



Liebe Leserinnen und Leser,

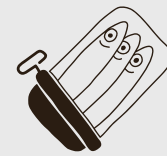
Sie halten die erste Ausgabe unseres FISHZINES in den Händen. Es soll zukünftig regelmäßig erscheinen und Ihnen die wunderbare Welt der Dosenfische und -pflanzen nahebringen.

Als wir anfangen, Fischdosen zu importieren, musste diese Idee einen Namen bekommen. Da wir Frankreich sowohl kulinarisch und als auch als Urlaubsdestination mochten, fiel unsere Wahl auf manger trouvé, ein Name, der mit etwas Fantasie umgangssprachlich als »gefundenes Fressen« übersetzt werden konnte. Der Name entpuppte sich als schwierig auszusprechen und auch zu merken. Wir machten uns also Gedanken über einen neuen, passenderen Namen für unsere Unternehmung.

Zudem taten wir uns von Anfang an schwer mit dem Begriff »Fischkonserven«. Fischkonserven waren in unserer Vergangenheit doch diese etwas angestaubten Notreserven aus der hintersten Ecke des Küchenschrankes. Unsere Produkte hingegen erinnerten eher

an einen Urlaub am Mittelmeer als an kulinarische Schmalkost. Darüber hinaus war und ist ein Markenzeichen der Konserven die lange Haltbarkeit. Daraus sollte sich doch etwas machen lassen!

MARITIME



ZEITKAPSELN

So kamen wir auf den Gedanken, hervorzuheben, dass es sich bei den von uns gehandelten Konserven um Fische handelt, die in Olivenölen über Jahre zu Delikatessen heranreifen, das Olivenöl dabei tiefer in den Fisch eindringt und sich so – ganz wie bei einem guten Wein – ein immer wieder neuer Geschmack ergibt.

**Die Konserven sind wie Zeitkapseln, maritime Zeitkapseln.**

Mit diesem Namen und unserer Kompetenz stehen wir für einen Handel mit Qualitätskonserven, der einen fairen Umgang mit allen Handelspartnern pflegt und darüber hinaus der Einsicht verpflichtet ist, nur Ware zu handeln, die wir aus ökologischer Sicht vertreten können. Hierbei spielt ein grundsätzlicher Gedanke eine zentrale Rolle, der über den Konsum der Konserven hinausgeht: Wir sollten weniger, dafür umso bessere Produkte konsumieren. Dieser Aspekt ist auch und insbesondere bei Konserven lange Zeit zu kurz gekommen.

Viel Spaß beim Lesen,  
Peace und Petri Heil



Daniel Rietdorf  
Fischkonservenspezialist  
Inhaber von MARITIME ZEITKAPSELN  
und Herausgeber des FISHZINE

# MANGER TROUVÉ WIRD MARITIME ZEITKAPSELN



Inhalt

- 2 EDITORIAL  
manger trouvé wird zu  
MARITIME ZEITKAPSELN
- 4 INTERVIEW  
Fünf Fragen an Petra Koch-Bodes
- 6 ZU TISCH  
Pizza Marinara tradizionale  
mit Anchovis
- 10 HINTERGRUND  
Vom Fisch im Wasser  
zum Fisch in Öl
- 16 BUCHVORSTELLUNG  
Die europäische Sardine
- 18 MARKENPORTRÄT  
JOSÉ Gourmet
- 24 KLEINE HAFENRUNDFAHRT  
Cans for fans
- 28 Impressum

FOTO — Uli Schwab  
TITELFOTO — La Brújula, Galizien, Spanien –  
Anlandung der frisch gefangenen Fische

» So kamen wir auf den Gedanken, hervorzuheben, dass es sich bei den von uns gehandelten Konserven um Fische handelt, die in Olivenölen über Jahre zu Delikatessen heranreifen, das Olivenöl dabei tiefer in den Fisch eindringt und sich so – ganz wie bei einem guten Wein – ein immer wieder neuer Geschmack ergibt.





# FÜNF FRAGEN AN PETRA KOCH-BODES

Petra Koch-Bodes von F.L.Bodes, passionierte Chefin und Fischsommelière von Bremens ältestem Fischfachgeschäft.

Seit 1860 in Familienhand handelt man in dieser Bremer Institution mit Leidenschaft und Fischverstand – und das mittlerweile in fünfter Generation – die Delikatessen der Meere.

INTERVIEW — Daniel Rietdorf

FOTO — Christina Kuhaupt

**1.**  
Warum führen Sie Fischkonserven in Ihrem Sortiment?

Die Dosen sind so viel Lebensfreude und Genuss. Es macht mir einfach viel Freude, das mit meinen Kundinnen und Kunden zu teilen.

**2.**  
Was zeichnet die Konserven aus unserem Sortiment besonders aus?

Die traditionelle und qualitativ hochwertige Verarbeitung. Und dann in einer Vielfalt, bei der es immer wieder was Neues und Besonderes zu entdecken und schmecken gibt.

**3.**  
Wie wird dieses Produkt von Ihrer Kundschaft angenommen?

Sie erfreuen sich an der Vielfalt, manche erkennen Sorten aus dem Urlaub wieder oder sind neugierig. Viele folgen unserem Rat, gesunde Omega-3-Fettsäuren zu verschenken. Und manche schmunzeln über meine Liebhaberei und möchten daran teilhaben.

**4.**  
Welches ist Ihr persönliches Lieblingsprodukt und wieso?

Ich habe Favoriten für verschiedene Gelegenheiten. Wenn es der Snack zum Abendbrot sein soll, dann ist es für mich immer die Nr. 30 von La Brújula. Die ist einfach klasse! Für den schnellen Salat mit einem pffiffigen Topping gerne die Sardellenfilets von Codesa. Die sind einfach gigantisch lecker. Wer denkt, Sardinen sind immer kalt, der hat die Sardinen in bretonischer Butter noch nicht probiert. Kurz in der Pfanne erwärmt – was braucht es mehr? Vielleicht ein Stück Brot zum Tunken. Und wer die ersten Kostproben hinter sich hat und eine Dose für den ganz besonderen Anlass sucht, dem lege ich die 122 ans Herz – für mich ist die ungeschlagen im Geschmack.

**5.**  
Was ich schon immer über Konserven sagen wollte:

Die Dosen sind so schön retro, wunderschöne Verpackungen und immer wieder ein Geschmackswunder im Inhalt. Moderner denn je: nachhaltig gefischt und handwerklich produziert. Was bleibt da noch zu sagen: Traut euch einfach mal ran! Ich werde immer wieder aufs Neue überrascht.





# VOM FISCH IM WASSER ZUM FISCH IN ÖL

TEXT — Daniel Rietdorf  
FOTO RECHTS — Uli Schwab

Seit 2013 beschäftige ich mich sozusagen auf dem zweiten Bildungsweg mit Fischkonserven, einer Produktfamilie, die bei vielen bestimmte Erinnerungen weckt und die in den letzten Jahren eine Renaissance erfahren hat.

In Gesprächen erwähne ich gelegentlich, dass es sich bei unseren Dosenfischen um die vielleicht frischesten Fische handelt, die man bisher gegessen hat. Tatsächlich trifft diese Aussage für die allermeisten unserer Produkte zu. Denn der fangfrische Fisch und die Meeresfrüchte werden von unseren Produzenten direkt in den Auktionshallen der lokalen Fischereihäfen ersteigert. Die Frischware wird noch am selben Tag weiterverarbeitet, mit regionalen und nativen Olivenölen aufgegossen und das finale Produkt entsteht. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich handwerklich, zumeist von Frauen, die traditionell die Konservenindustrie von Portugal, Spanien und Frankreich geprägt haben und immer noch prägen, obgleich es auch hier Nachwuchssorgen gibt.

Als Diplom-Biologe bin ich mein ganzes Leben schon den Fischen auf der Spur. Angefangen hat alles mit einem Aquarium, das ich als Kind von meinem Onkel geschenkt bekam. Von da an war es um mich geschehen: Wasser und Fische wurden zu meinen ständigen Begleitern. Nach meinem Biologiestudium war ich 10 Jahre als Ichthyologe bei einem Zierfischimporteur für die Fischgesundheit und Forschung sowie Entwicklung zuständig.

*Frische Fische,  
hochwertige Öle,  
traditionelles  
Handwerk ergeben  
eine Delikatesse*

Nach dieser Zeit hatte ich beschlossen, dass es anders weitergehen sollte. In einem Jahr der Orientierung, in dem ich zudem eine Fortbildung als Natur- und Umweltpädagoge absolvierte, um Kindern und Erwachsenen Phänomene und Eigenschaften von Wasser näherzubringen, bin ich gemeinsam mit einem Freund, der seinerzeit eine Kochschule und einen Delikatessenhandel betrieb, auf der BIOFACH 2013 in Nürnberg auf JOSÉ Gourmet gestoßen. Diese Marke sollte der Anfang meines Wegs durch die Welt der Dosenfische werden und ist bis heute eine der tragenden Säulen unseres Portfolios. Die Produkte dieses portugiesischen Herstellers sahen nicht nur umwerfend aus, sondern schmeckten auch so.



In Gesprächen erwähne ich gelegentlich, dass es sich bei unseren Dosenfischen um die vielleicht frischesten Fische handelt, die man bisher gegessen hat.







Sortieren des Fangs  
FOTO — Pinhais & Companhia, LDA. / NURI, Portugal

Wer schon mal Urlaub in der Bretagne oder Portugal gemacht hat, weiß, dass hochwertige Konservenprodukte dort eine große Wertschätzung erfahren. Begeistert von der Produktqualität, dem Verpackungsdesign und dem Thema an sich, tauchte ich in die Welt der eindosierte Fische ein. Je mehr ich mich mit diesen Produkten beschäftigte, desto klarer wurde mir, wie vielfältig und relevant sie sind. Anchovis aus Kantabrien, Muscheln und Sardinen aus Galizien, Portugal als größter Konservenproduzent in Europa sowie die sogenannten Jahrgangssardinen aus der Bretagne stehen für kulinarisches Kulturgut erster Kajüte.

Wer zudem einmal erlebt hat, mit wie viel Passion, Sachverstand und Erfahrung der Fisch in die Dose kommt, wird schnell seine Meinung vom kulinarischen Schmalspurprodukt revidieren. Ein erwähnenswerter und wenig bedachter Aspekt bei der Produktion von Konserven ist zudem, dass es nahezu keinen Abfall durch verdorbene Frischware gibt. 100 % der gefangenen Fische kommen nach dem Fang auch zu 100 % in die Dose. Allein aus diesem Grund könnte man dieser Produktfamilie und den mit ihr verbundenen nachhaltigen Eigenschaften eine Relevanz beimessen, die man sich auf der Zunge zergehen lassen sollte. Apropos, eine

gute Sardinenkonserve in Kombination mit einem gerösteten Sauerteigbrot, gesalzener Butter und vielleicht etwas gehacktem Schnittlauch gehört nach wie vor zu den kulinarischen Punktladungen.

Als Spezialisten handeln wir diese modernen Klassiker mit Herz und Verstand; wir wollen so die Tradition bewahren und die Vergangenheit mit der Zukunft verbinden. Alle Hersteller kennen wir persönlich, haben sie vor Ort besucht und so können wir Ihnen zu jeder Dose und jedem Fisch etwas erzählen – was bedeutet, dass Sie von uns ausschließlich hand- und gaumenverlesene Produkte bekommen.

Rückblickend betrachtet war für mich der Schritt vom Fisch im Wasser zum Fisch in Öl ein logischer. Verbindet sich doch so aufs Schönste mein Interesse an den schwimmenden »Schuppen-tieren« mit meiner Passion für Qualität im Allgemeinen und gutes Essen im Besonderen. Vom Wasser und seinen Phänomenen zu berichten wäre auch eine Alternative gewesen – haben Sie sich schon mal gefragt, was passiert, wenn ein Regentropfen ins Wasser fällt? Immer dasselbe! Aber dazu ein anderes Mal.

**Konserve next level – alte Dinge neu gedacht, kulinarisch relevant und mit einem gewissen Twist**



Besuch im spanischen Baskenland bei Olasagasti.

Die vorgegarten Sardinen werden kupiert und mit dem Bauch nach oben in die Dosen gelegt.

Arbeiterinnen sortieren die frischen Sardinen.

(V. l. n. r.)

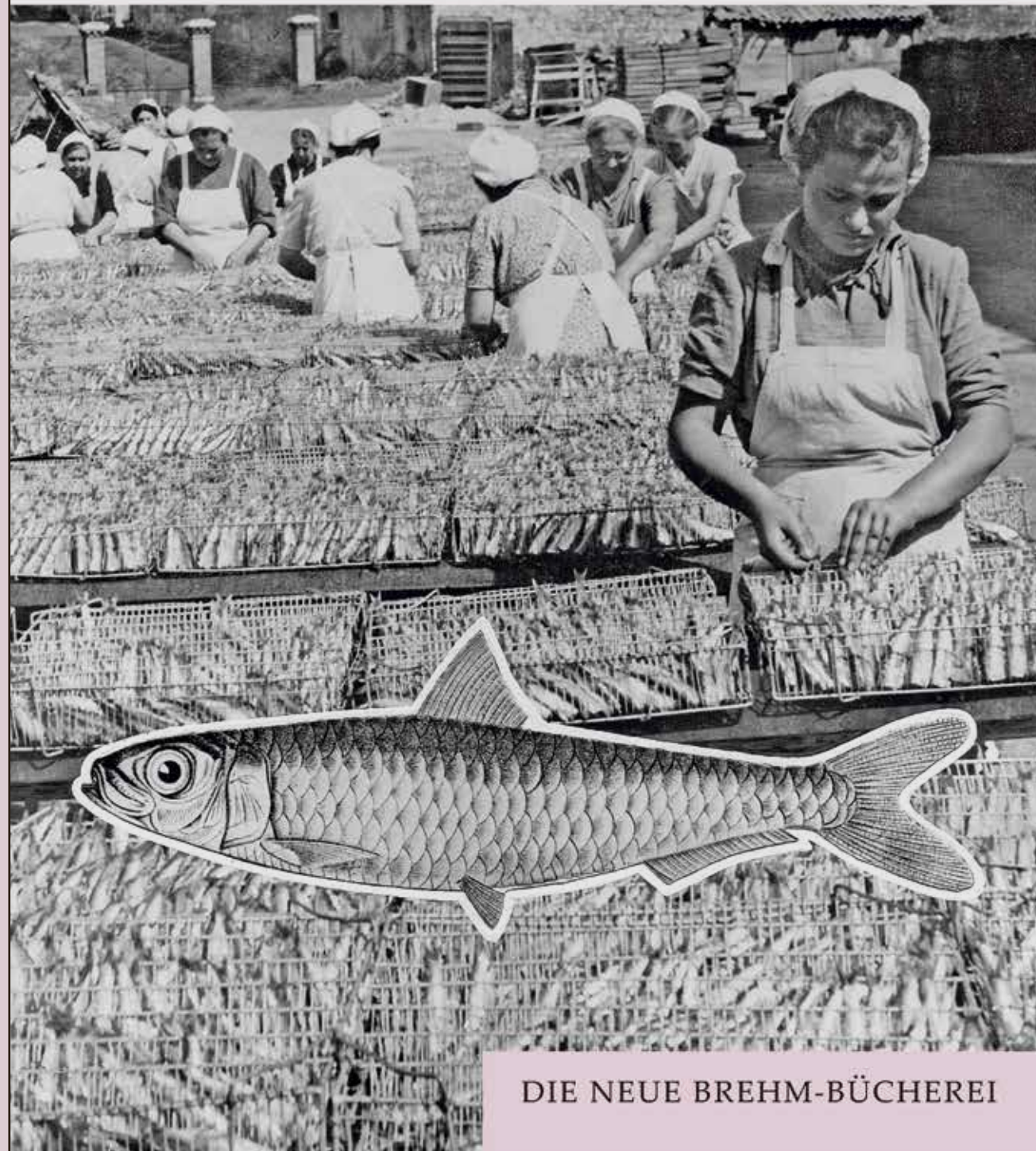


FOTOS — La Brújula, Daniel Rietdorf, La Guiberonnaise, Bretagne, Frankreich



Dietmar Riedel

## DIE EUROPÄISCHE SARDINE



DIE NEUE BREHM-BÜCHEREI

Titelfoto: Sardinenverarbeitungsbetrieb im ehemaligen Jugoslawien. Einsortieren der vorbehandelten Sardinen in Drahtkörbe, die im anschließenden Arbeitsgang in die Kochvorrichtung eingeschoben

werden. Im Gegensatz zu den Praktiken westeuropäischer und nordwestafrikanischer Betriebe werden die Schwanzflossen der zu verarbeitenden Sardinen hier nicht entfernt.

TEXT — Daniel Rietdorf  
TITELFOTO — Nach FAO-Photo Vesterhus, aus Riedel, in F. Pax, 1962  
FOTO RECHTS — E. Donner

# DIE EUROPÄISCHE SARDINE

Wissenswertes  
zum Sardinengang



Die gekochten Sardinen werden in Büchsen verpackt, Verarbeitungsbetrieb in Safi, Marokko.

Vor einiger Zeit stieß ich bei einer Recherche zum Thema Sardine auf ein interessantes Buch: 1968 hatte sich Dr. Dietmar Riedel, seinerzeit in Damaskus wohnhaft, gemeinsam mit dem A. Ziemsen Verlag zusammengesetzt, um ein Kompendium zu verfassen und herauszugeben, das sich mit der Sardine beschäftigt. Dr. Dietmar Riedel war von 1984 bis 1990 Vorsitzender des Verbandes Deutscher Fischereiverwaltungsbeamter und Fischereiwissenschaftler e. V. (VDFF), wurde 2005 zum Ehrenmitglied ernannt und ist mittlerweile verstorben. Das Buch wird inzwischen von der Neuen Brehm-Bücherei im Sortiment geführt. Auf Nachfrage ließ man mich dort wissen, dass es nur noch 4 Exemplare aus der ersten und bis dato einzigen Auflage gibt. Mir schien mit diesem Werk – obgleich mittlerweile ein Oldtimer – ein Zeitdokument in die Hände gefallen zu sein, dazu ein recht umfangreiches. Wo sonst findet sich ein so breites Themenspektrum, was die Biologie, den Sardinengang und den damit verbundenen Handel anbetrifft? Nach einem ersten Durchblättern stand fest, dass dieses Buch ein zweites Leben bekommen sollte – ein Buch, das auf der einen Seite vielleicht etwas aus der Zeit gefallen zu sein scheint, auf der anderen Seite aber nach wie vor relevant ist. Und so haben wir uns entschlossen, hier geht mein Dank an die VerlagsKG Wolf, dem aktuellen Rechteinhaber, das Buch dem geneigten Sardinienliebhaber in einem Nachdruck wieder zugänglich zu machen.

Ab sofort kann das Werk über uns bezogen werden.



# Impressum

## MARITIME ZEITKAPSELN

Daniel Rietdorf, Gustav-Adolf-Str. 18, D-63452 Hanau

USt-IdNr.: DE282138974

+49 178 655 3211

dr@maritime-zeitkapseln.de

www.maritime-zeitkapseln.de

**AUTOREN** — Daniel Rietdorf, Helmut Gote, Vasco Motta

**LEKTORAT** — Tanja Reindel

**FOTOGRAFEN** — Uli Schwab, Andreas Conrad, Leni & Hans, Daniel Rietdorf,

La Brújula, JOSÉ Gourmet, Conservas CODESA, La Quiberonnaise, Pinhais &

Companhia, LDA., Olasagasti, Christina Kuhaupt, Rinci, Groix & Nature,

FAO-Photo Vesterhus, E. Donner

**KONZEPT & LAYOUT** — blila. Studio für Gestaltung

**DRUCK** — Presse-Druck und Verlags GmbH

Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Laredo und Santoña –

die europäische Hochburg der Sardellenproduktion

FOTO — Daniel Rietdorf