

**NURI UMRUNDET
DIE WELT BEIM
GOLDEN GLOBE
RACE 2022**

**ÜBER EINE
WIEDERENTDECKTE
LEIDENSCHAFT**

FISH ZINE

**EIN TROPFEN
FÄLLT INS WASSER**

**FÜNF FRAGEN AN
PETER OSCHÄTZCHEN**

**MARKENPORTRÄT
LA BRÚJULA**

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie halten unsere Version von Instagram, TikTok, Facebook und Twitter in den Händen. Ist das nicht verrückt? Wir bündeln diese Social-Media-Giganten und bilden ein Konzentrat daraus: Unsere Ausgabe 2 des FISHZINE ist da!

Klar könnte man all diese SM-Kanäle mit Fotos und Storys von fancy Dosenfischen, abgenagten Sardinengräten oder Produktneuheiten bespielen. Passt aber nicht so gut zu uns und unseren Lieblingen, wie ein analoges Magazin das man in den Händen halten und bei einer guten Dose Sardinen durchblättern kann. Danach kann man sogar noch seinen frischen Fisch darin einwickeln oder es als Kaminanzünder benutzen.

Könnte sein, dass wir ein bisschen old-school sind, vielleicht passt diese Art der Kommunikation aber auch gut zu diesen Produkten. Uns geht es um Inhalte, schön verpackt. Sternstunden des Konservenhandwerks – das sind die Produkte unserer Produzenten, die es wert sind, von Ihnen entdeckt zu werden. Denn was in deren Manufakturen entsteht, sind Delikatessen des Meeres.

In dieser Ausgabe geht es neben den Hauptdarstellern um Leidenschaften, Phänomene und Fotos. Fotos können lügen. So wie auf der Titelseite, wo ich mich auf dem Salón de Gourmets in eine Reihe mit Thun-Fischern gestellt habe. Klar, das war einfach zu entlarven, aber können Sie sich vorstellen, dass unsere Dosen mindestens so gut schmecken, wie sie aussehen? Sehen Sie selbst!

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise um die Welt – von Hamburg mit einem Zwischenstopp im Schwarzwald über Niederbayern bis nach Galizien. Eine bunte Mischung, schnallen Sie sich an, bleiben Sie sich treu und uns gewogen.

Und nun viel Vergnügen mit der Lektüre. Peace und Petri Heil

Daniel Rietdorf
Fischkonservenspezialist
Inhaber von MARITIME ZEITKAPSELN
und Herausgeber des FISHZINE



Inhalt

- 2 EDITORIAL
- 4 PERSPEKTIVENWECHSEL
Über eine wiederentdeckte Leidenschaft
- 7 ZU TISCH
Das Luibl
- 10 HINTERGRUND
NURI umrundet die Welt beim Golden Globe Race 2022
- 13 ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT
Ein Tropfen fällt ins Wasser
- 16 INTERVIEW
Fünf Fragen an Peter Oschätzchen
- 18 MARKENPORTRÄT
La Brújula
- 24 KLEINE HAFENRUNDFAHRT
Cans for fans
- 28 IMPRESSUM

FOTO — Uli Schwab
TITELFOTO — Daniel Rietdorf – Salón de Gourmets 2022, Madrid. Fotowand, die Fischer beim traditionellen Thunfischfang in Andalusien zeigt.
ILLUSTRATIONEN RECHTS — aus: »Portugiesische Sardinen. Das Gericht für den Feinschmecker«, Empresa Nacional de Publicidade, Lisboa





Moderne trifft auf Tradition. Regionalität trifft auf internationale Küche. Innovation trifft auf bayerische Küchenklassiker. Abwechslungsreich. Saisonal. Regional. Frisch. So beschreibt sich das Restaurant auf seiner Homepage.

Seit einigen Jahren beliefern wir diese kulinarische Institution im Herzen Niederbayerns mit einer Auswahl unserer Produkte. Peter Steinbacher, einer der Geschäftsführer des Luibl war so freundlich, uns ein paar Blicke auf die Teller zu gewähren.

Das Luiblhaus ist eines der interessantesten und ältesten Gebäude in Eggenfelden. Eggenfelden selbst liegt im Bermudadreieck von München, Passau und Salzburg. Das jetzige Gasthaus wurde im Jahr 1484 errichtet und beherbergte nach mehrmaligem Besitzerwechsel Kaminkehrer, Maurer und Siebmacher. Ab 1859 führte die Familie Luibl hier einen Sattlerbetrieb. Im Jahre 1996 wurde das Gebäude generalsaniert. Heute steht der Name »Luibl« für ein modernes, weltoffenes Lokal im Herzen Eggenfeldens: ein Treffpunkt für Jung und Alt und ein Beweis dafür, dass Sardine & Co. auch jenseits der Metropolen ihre Fans finden, wenn sie gekonnt in Szene gesetzt werden.

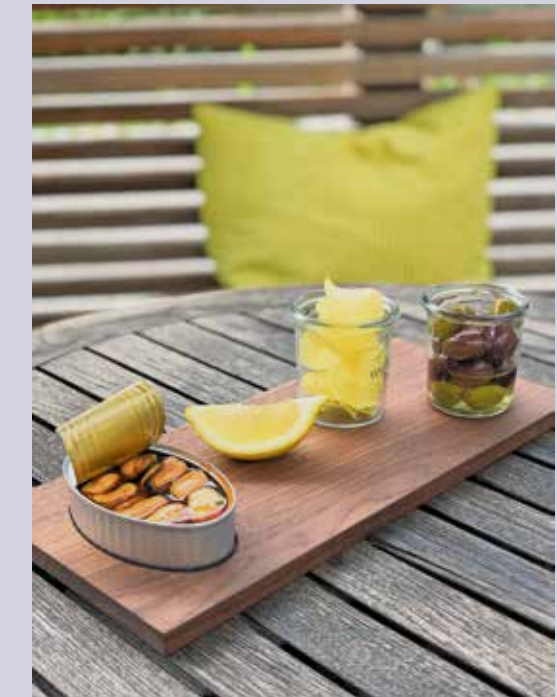
Minisardinen auf Wassermelone mit einem Hauch Olivenöl und Zitronenabrieb – ein sehr erfolgreiches Gericht bei unseren jährlich im August stattfindenden Tapas-Wochen. Sehr einfach zuzubereiten und doch sehr extravagant im Geschmack.

Sardinen und Miesmuscheln auf dem Holzbrett mit Oliven und Kartoffelchips. Bei uns ein erfolgreicher Klassiker. Sowohl als Vorspeise zu teilen, aber natürlich auch zum Wein. Gibt es bei uns genauso wie auch die Gildas nach Küchenschluss zur späteren Stunde.

Beef Tatar. Handgeschnittenes Rinderfilet mit Schalotten, Kapern und Gewürzen. Hier funktionieren die Minisardinen optimal als sehr viel feinerer und nussigerer Ersatz zu den für Tatar obligatorischen Anchovis.

RESTAURANT LUIBL
Stadtplatz 15
84307 Eggenfelden

www.luibl.de





NURI UMRUNDET DIE WELT BEIM GOLDEN GLOBE RACE 2022

TEXT — Conservas Pinhais & Cia / Daniel Rietdorf
FOTOS — André Rodrigues (Lightbox)

Ob das ein Palstek wird?
Captain Gugg macht das Schiff klar.



Am 4. September startete der Profi-Segler Michael Guggenberger, genannt Captain Gugg, in Les Sables-d'Olonne an der französischen Atlantikküste das Golden Globe Race 2022, eine Nonstop-Regatta rund um die Welt. Mit an Bord sind die berühmten gelben Dosen der Kultmarke NURI.

MEHR ERFAHREN UNTER:
www.captaingugg.com
www.conservaspinhais.com/en/nuri



ALLEIN, NONSTOP UND OHNE FREMDE HILFE

Beim Golden Globe Race 2022 segeln 18 Seglerinnen und Segler aus verschiedenen Nationen 30.000 Meilen nonstop, allein und ohne fremde Hilfe. Gesegelt wird ohne neueste Technik auf Standard-Langkielbooten, die vor 1988 entworfen wurden und zwischen 32 und 36 Fuß lang sind.

Captain Gugg ist mit seinem 36 Fuß langen Boot, der »NURI«, aus dem Jahr 1975, die speziell für die Regatta umgebaut wurde, an den Start gegangen. »NURI, das Golden Globe Race und mich verbinden Werte wie Tradition, Leidenschaft, Qualität, Liebe zum Meer und nicht zuletzt die Hände, die mit aller Sorgfalt und Meisterschaft an jahrhundertalte Künste erinnern«, sagt Michael Guggenberger und erklärt: »Das Golden Globe Race steht im Gegensatz zum modernen Hochseesegeln und erinnert an das goldene Zeitalter des Solosegelns. Die Regatta wird mit Sextanten auf Papierkarten gesegelt, das Logbuch ist handgeschrieben und die Wetterbedingungen werden von den Seglern selbst bestimmt.«

Das Boot, die »NURI«, trägt den Namen des Hauptsponsors, dem Produzenten dieser in aller Welt bekannten, portugiesischen Konserven

Das Boot, die »NURI«, trägt den Namen des Hauptsponsors, dem Produzenten dieser in aller Welt bekannten, portugiesischen Konserven. Gegründet im Jahre 1920, ist Pinhais & Cia, die »Mutter von NURI«, eine Institution im Konservengeschäft, die 2020 ihren 100-jährigen Geburtstag feierte. An der Atlantikküste im Norden von Portugal, nur einen Steinwurf von Porto entfernt, bleibt man seiner traditionellen Produktionsmethode treu, die höchste Qualität und Geschmack garantiert. Vom Einkauf des frischesten Fisches bei den Fischern von Matosinhos, der Auswahl der besten Zutaten und der bis zur 100-jährigen Methode des Dampfgarens fließt alles in ein handgemachtes Produkt ein, bei dem am Ende der Produktion jede Dose von Hand verpackt wird.

Die gemeinsamen Werte und Parallelen beider Unternehmungen haben sich gefunden und für dieses große Abenteuer zusammengetan. Ein Erbe zu bewahren und gleichzeitig in eine neue Zeit zu segeln – das machen sowohl Pinhais und NURI als auch Michael Guggenberger.

Übrigens, 300 Dosen NURI-Sardinen gehen zudem nicht nur auf Weltreise: Nach der Regatta werden sie in einer exklusiven limitierten Auflage in den Geschäften der Marke erhältlich sein.

EIN TROPFEN FÄLLT INS WASSER

TEXT — Daniel Rietdorf

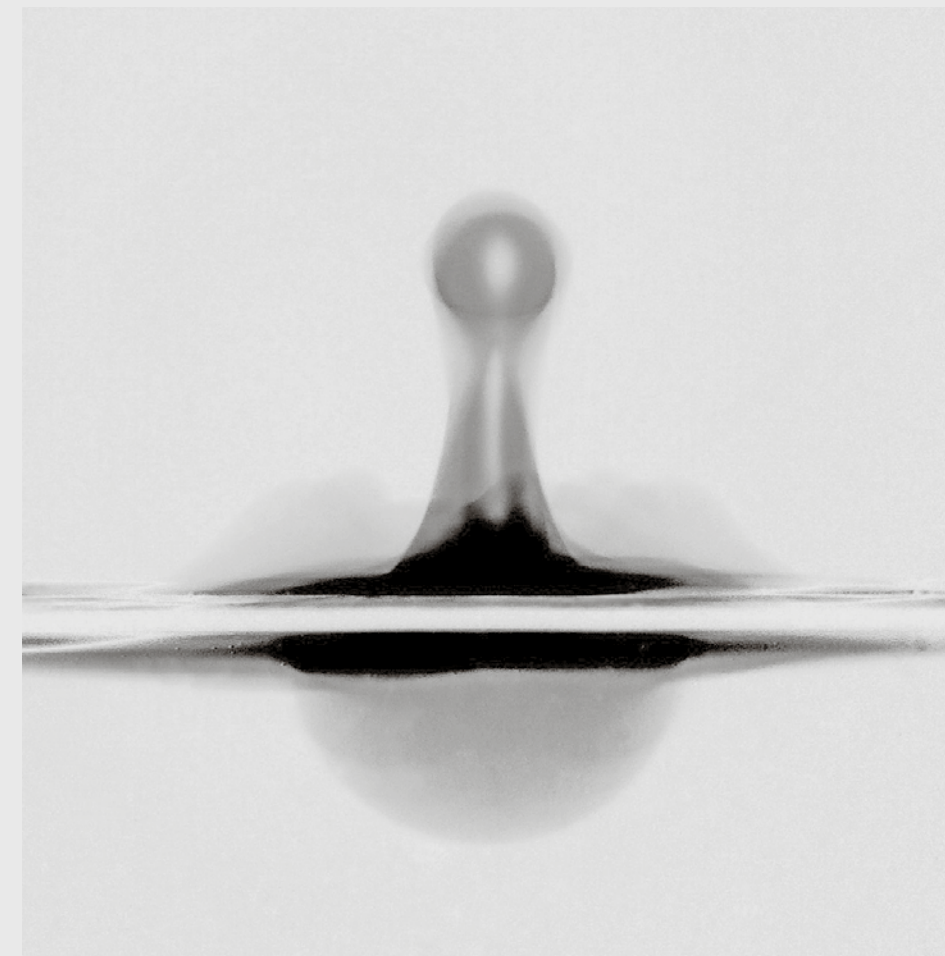
FOTOS — Institut für Strömungswissenschaften / Andreas Wilkens

Wer unser erstes FISHZINE aufmerksam gelesen hat, wird sich vielleicht erinnern, dass ich nicht nur einen Bezug zu Fischen, sondern auch zum Element Wasser habe. Ich hatte seinerzeit die Frage gestellt, was eigentlich passiert, wenn ein Tropfen ins Wasser fällt. Ein Ereignis, das bei Regen unzählige Male und über alle Kontinente hinweg immer nach demselben Muster abläuft.

Dankenswerterweise hat uns das Institut für Strömungswissenschaften mit Bildmaterial versorgt, das dieses Phänomen auf anschauliche Weise verdeutlicht. Seit über 60 Jahren wird an diesem Institut im Schwarzwald an einem vertieften Verständnis zum Wasser, dessen Eigenschaften und Qualitäten geforscht.

Ein Regentropfen, der ins Wasser fällt, kreiert eine Vielzahl von Bewegungsimpulsen. Auf der Wasseroberfläche erkennen wir kreisförmige Wellen, aus der Einschlagstelle erhebt sich ein Kegel, der Tropfen abschnürt. Es entsteht ein Kraterloch, um dieses herum ein Krönchen. Der bzw. die Tropfen schnellen aus der Einschlagstelle noch mal nach oben, bevor sie dann abschließend durch die Einschlagstelle wieder in die Wasseroberfläche eintauchen.

Wir finden, dass dieses alltägliche Phänomen bei genauerer Betrachtung eine ziemliche Sensation ist. Schauen wir also demnächst mal genauer hin bei den vermeintlich einfachen Dingen – es lohnt sich.



BUCHTIPP: Wasser bewegt. Phänomene und Experimente. ISBN 978-3-931719-10-4

FOTO: Dauerbelichtung vom Eintauchvorgang eines Wassertropfens in klares Wasser

FÜNF FRAGEN AN PETER OSCHÄTZCHEN

INTERVIEW — Daniel Rietdorf
FOTO — Productmate

Peter Oschätzchen, Inhaber und Namensgeber von Hamburgs wohl charmantester Delikatessadresse: Oschätzchen! Seine beiden Läden in Hamburgs bester Innenstadtlage sind kulinarisch und optisch ein absolutes Must-see, der dazugehörige Onlineshop ein echtes Highlight. Die liebevoll kuratierte Auswahl an Schokoladen, Öl, Küchenaccessoires, hochwertigen Präsenten und auch und gerade Fischkonserven lässt jedes Gourmetherz höher schlagen – und das bereits seit 2007.

1. **Warum führen Sie Fischkonserven in Ihrem Sortiment?** Weil für mich als Däne und somit echtes Nordlicht Fisch und Meeresfrüchte natürlich zum Speiseplan dazugehören! Und bevor ich selber angeln gehe oder mich bei meinem straffen Zeitplan mit Frischware – auch nicht zu verachten – beschäftige, ist eine gute Konserve einfach der beste und schnellste Ersatz.

2. **Was zeichnet die Konserven aus unserem Sortiment besonders aus?** Das Angebot ist unheimlich vielfältig und die Qualität – für mich das A und O – einfach hervorragend. Da ich zudem zusätzlich auf die Optik unserer Produkte achte, sind eure Konserven einfach die perfekte Wahl.
3. **Wie wird dieses Produkt von Ihrer Kundschaft angenommen?** Wer Fisch und Meeresfrüchte liebt, liebt auch die Konserven, zum Beispiel von JOSÉ Gourmet. Und alle anderen überzeugen wir nach und nach.
4. **Welches ist Ihr persönliches Lieblingsprodukt und wieso?** Mein persönliches Lieblingsprodukt ist von JOSÉ Gourmet das Bauchfleisch vom Thunfisch – passt immer und überall. Im Salat, auf einem Smørrebrød oder als kleiner Gruß aus der Küche auf einem knackigen Knäckebrot.
5. **Was ich schon immer über Konserven sagen wollte:** Wenn es sich bei der Konserve um eine mit qualitativ hochwertigem Inhalt und guter Optik handelt, ist die Konserve das am meisten unterschätzte Produkt auf dem Markt und hat mit Dosenfutter rein gar nichts zu tun.



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 — Dr. Jochen Hoffmeister, Hager & Steinbacher Gastro GbR,

Conservas Pinhais & Cia, La Brújula, Daniel Rietdorf

LEKTORAT — Tanja Reindel

FOTOGRAFEN — Uli Schwab, Daniel Rietdorf, Dr. Jochen Hoffmeister, Ha-

ger & Steinbacher Gastro GbR, André Rodrigues (Lightbox), Institut für

Strömungswissenschaften / Andreas Wilkens, Productmate, La Brújula,

Orpagu, JOSÉ Gourmet, Andreas Conrad, TITO Conservas, Conservas Dentici /

Olasagasti, Conservas Pinhais & Cia, Groix & Nature

KONZEPT & LAYOUT — blila. Studio für Gestaltung

DRUCK — Presse-Druck und Verlags GmbH

Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Ein guter Fang im Einkaufsnetz: Portugiesische Ölsardinen!



Hausfrauen, die rechnen können, haben es längst entdeckt: Portugiesische Ölsardinen kann man auf tausend Arten zubereiten – als nahrhaftes Hauptgericht, als aparte Vorspeise, zum Nachtisch, fürs kalte Büffet. Das sind herrliche Abwechslungen auf dem Speisezettel – zu Preisen, die man als Hausfrau gerade heute schätzt.

Unser Tip der Woche: Kartoffelschaum „Lissabon“

Schaumig geschlagenen, heißen Kartoffelbrei auf dem Teller anrichten. Davor kommen auf einem Salatblatt 3 Portugiesische Ölsardinen, die wenig gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt werden. Zwiebelringe darauflegen und mit Kapern füllen. Tomatenecken und Petersilien-Sträußchen gehören als Schmuck und Beikost dazu. So haben Sie im Handumdrehen ein schmackhaftes Hauptgericht.

Übrigens: Tafelfertige Ölsardinen ohne Haut und ohne Gräten aus Portugal... delikat! Und die herrlich pikanten Sonderzubereitungen... sollten Sie eigentlich im Hause haben; sie halten sich ja viele Monate.