



Ceci n'est pas une sardine

FISH ZINE

DER
SARDINEN
HEBER

THÜNEN-INSTITUT
FÜR SEEFISCHEREI
QUO VADIS,
SARDINENBESTÄNDE?

FÜNF FRAGEN AN
FISCH-PAHLKE

WISSENSWERTES
ÜBER DIE SARDINE

ZU BESUCH BEI
NURI IN MATOSINHOS

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe widmen wir uns der Königin der Dosenfische, der Sardine.

Auf wunderbare Weise eintauchen in die Welt der Konservenproduktion kann man bei Pinhais in der Nähe von Porto, der Heimat der NURI-Sardinen. Wir waren vor Ort und haben etwas mitgebracht.

Kennen Sie einen Sardinenheber? Wir haben dieses Essbesteck wiederentdeckt und neu aufgelegt. Fein, puristisch und wertig – so wie die Fische, die hiermit aus der Dose gegabelt werden.

Es geht weiter von Sylt über Stuttgart nach Oberbayern. Drei sardinophile Gastgeber stellen wir Ihnen vor. Alle servieren die feinen Dosenfische in einem unterschiedlichen Setting und auf ganz individuelle Weise.

Dass es in einigen Meeresgebieten nicht unbedingt gut um die Sardinenbestände steht, zeigen immer weiter zurückgehende Fangmengen aus den letzten Jahrzehnten. Nur wenn Wissenschaft, Politik und Fischerei Hand in Hand arbeiten, können die Sardinenbestände nachhaltig bewirtschaftet werden. Auch wir Konsumenten sind angehalten, bewusst auszuwählen. Ein zugegebenermaßen schmaler Grat zwischen Genuss und Verantwortung, den auch wir bei der Auswahl unserer Lieferanten versuchen zu finden.

Viel Freude beim Schmökern und weiterhin Augen auf beim Sardinenkauf!

Daniel Rietdorf
Fischkonservenspezialist
Inhaber von MARITIME ZEITKAPSELN
und Herausgeber des FISHZINE

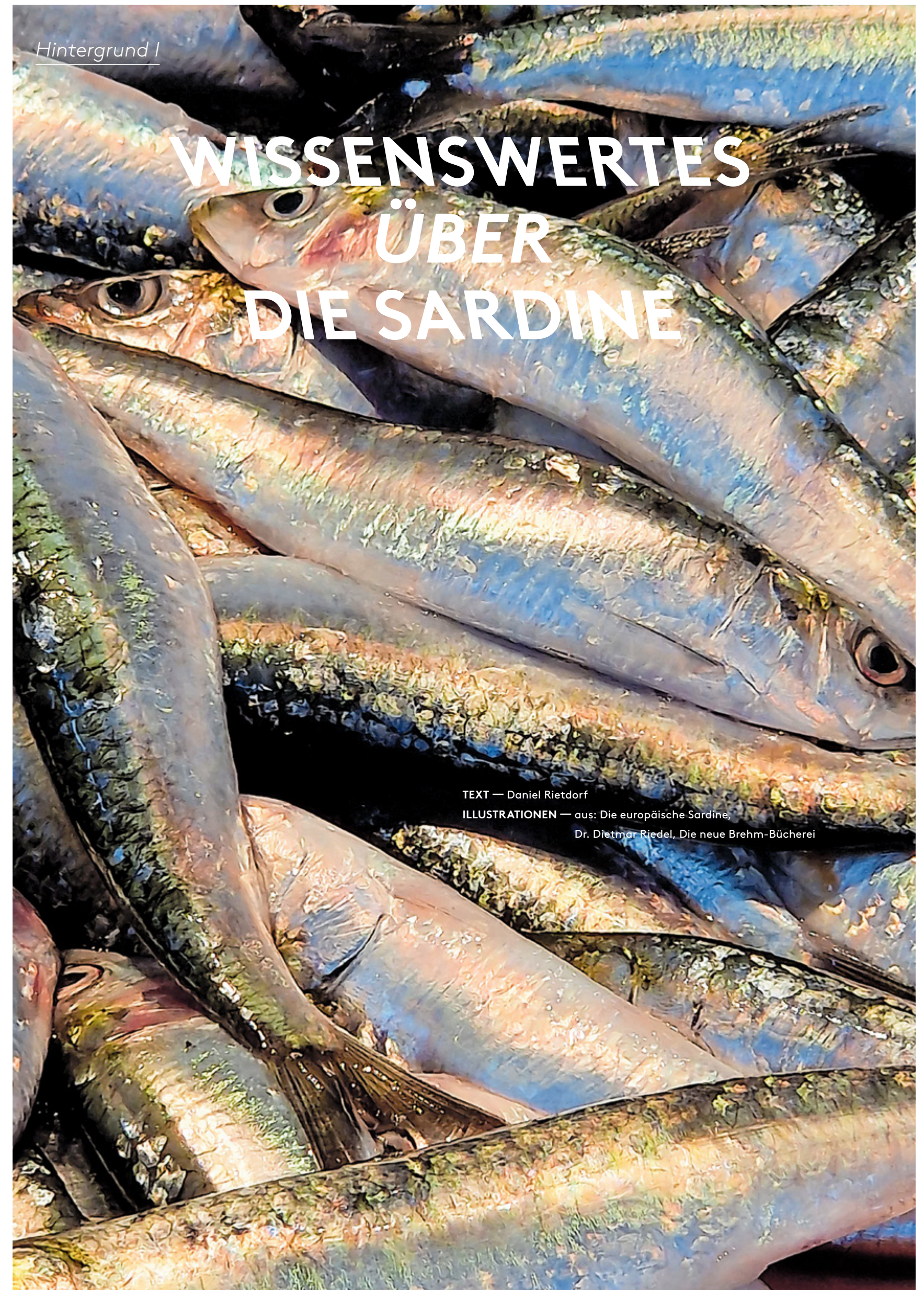
Inhalt

- 2 EDITORIAL
- 3 HINTERGRUND I
Wissenswertes über die Sardine
- 6 HINTERGRUND II
Thünen-Institut für Seefischerei:
Quo vadis, Sardinenbestände?
- 10 INTERVIEW
Fünf Fragen an
Fisch-Pahlke
- 12 TISCHKULTUR
Der Sardinenheber
- 14 MARKENPORTRÄT
Zu Besuch bei NURI
in Matosinhos
- 18 BUCHVORSTELLUNG
Das große NURI
Sardinen Kochbuch
- 20 GAUMENFREUDEN
Genussmomente mit Sardine
- 22 ZU TISCH I
Sardine Weinbar & Feinkost
- 24 ZU TISCH II
TOFREE
- 26 ZU TISCH III
Lieblingsplatz Pilsensee
- 28 KLEINE HAFENRUNDFAHRT
Cans for fans
- 32 IMPRESSUM



FOTO — Uli Schwab
TITELFOTO — blila. Artwork mit Stichen aus »Süddeutsche Küche«
von Katharina Prato. Verlagsbuchhandlung Styria, 1913, Autor nicht bekannt
FOTO RECHTS — Daniel Rietdorf, Frische Sardinen auf dem Fischmarkt von Matosinhos

Hintergrund I



TEXT — Daniel Rietdorf
ILLUSTRATIONEN — aus: Die europäische Sardine,
Dr. Dietmar Riedel, Die neue Brehm-Bücherei

**BIOLOGIE,
VERBREITUNG UND FANG**

Die Sardine (*Sardina pilchardus*) ist eine in Schwärmen vorkommende Fischart, die über alle Teile der Weltmeere verbreitet ist, sie ernährt sich von Plankton, kann über 15 Jahre alt und bis zu 25 cm lang werden.

Es gibt je nach geografischer Verbreitung über 20 verschiedene Arten von Sardinen. Die von uns gehandelten Fische stammen aus dem Nordostatlantik, dem Meeresgebiet das sich von Norwegen über die Nordsee, die französische, spanische und portugiesische Küstenlinie bis an die nordafrikanische Küste erstreckt. Auch im Mittelmeer und sogar in der Nordsee kommen Sardinen vor.

Portugal, Spanien und Frankreich sind die Länder mit der traditionsreichsten und mengenmäßig größten Sardinenfischerei und Verarbeitung. Gefangen werden die Fische in den Sommermonaten von Mai bis Oktober. Sardinen werden zu meist mit Ringwadennetzen gefangen. Selektivere Fanggeräte wie Stellnetze finden auch Verwendung, sind aber die Ausnahme.

**VERWECHSELUNGSGEFAHR –
SARDINE UND SARDELLE**

Oft werden Sardine und Sardelle (*Engraulis encrasicolus*) verwechselt. Es handelt sich bei beiden Fischarten um Heringsartige (zu denen z. B. auch die Sprotte und der Hering gehören), jedoch um zwei unterschiedliche Fischarten. Die beiden Verwandten werden traditionell verschieden zubereitet und auch in Bezug auf die Haltbarkeit des Endprodukts unterschiedlich konserviert. Während die Sardine als Ölsardine vor dem Eindosieren vorgegart, mit Olivenöl aufgegossen und danach in einem Autoklaven durch Temperaturen um die 120 °C sterilisiert wird, wird die Sardelle nach dem Fang durch eine Salzreifung erst zu der dann sogenannten Anchovis. Alternativ kennt man die Sardelle auch als Boquerones. Bei dieser Variante wird das Fleisch des frischen, filetierten Fisches durch Essig- oder Zitronensäure »gegart«.

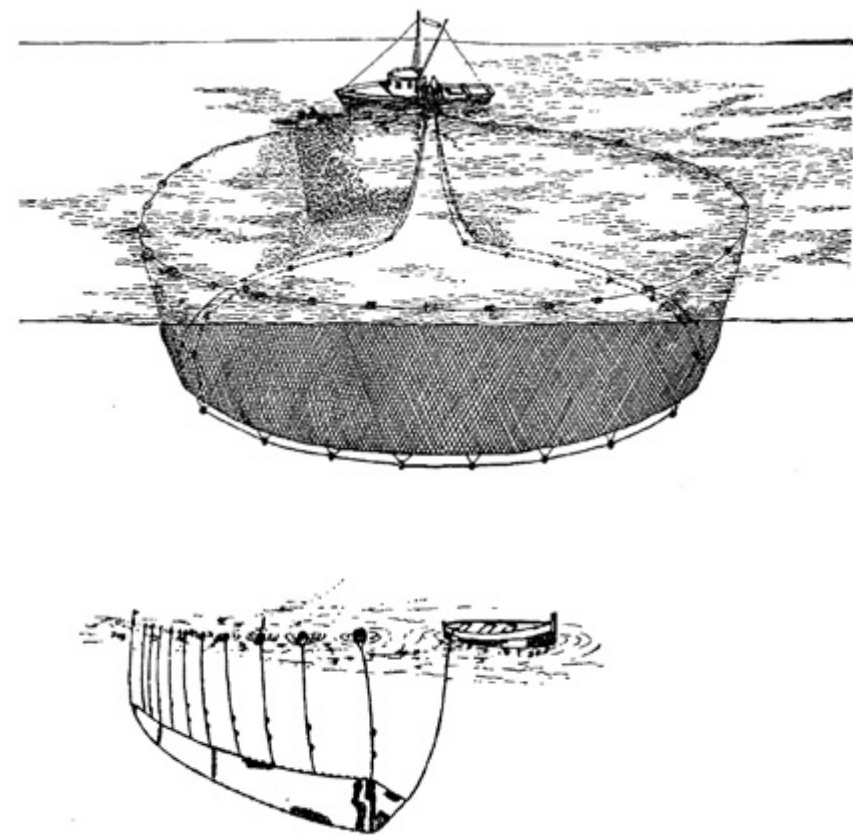
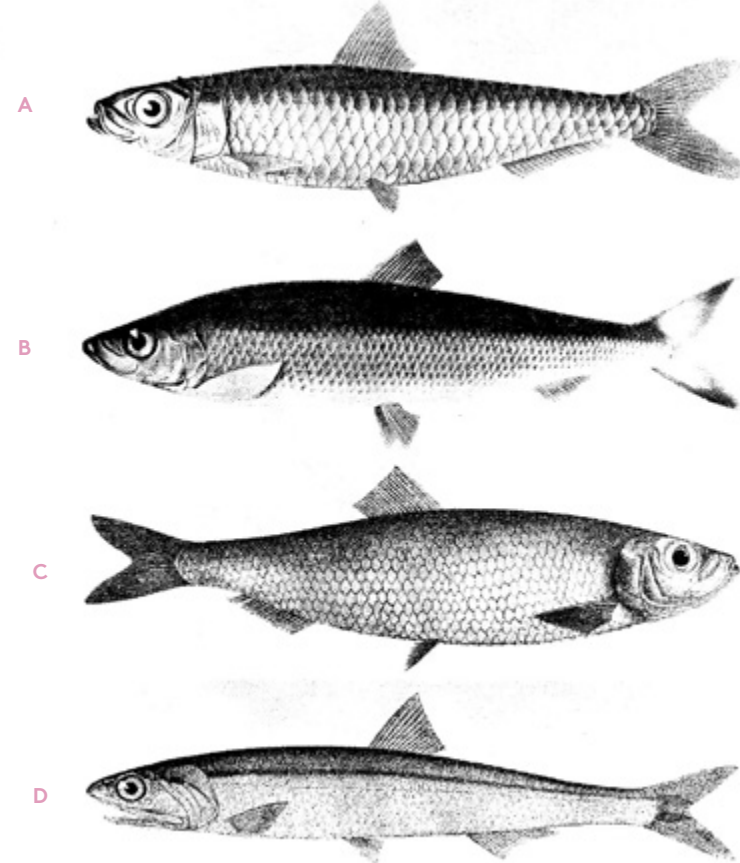


ABB. OBEN
Ringwade, ausgelegt und fertig zum Einholen

ABB. UNTEN
Das ausgelegte »Sardinal«-Treibnetz, ähnlich dem Fanggerät, das in Galizien verwendet wird, um die Jahrgangssardinen N°122 zu fangen



DIE EUROPÄISCHE SARDINE
und ihre nächsten Verwandten aus europäischen Gewässern:
A Sardine (etwa 1/3 der natürlichen Größe)
B Hering (etwa 1/3 der natürlichen Größe)
C Sprotte (etwa 1/3 der natürlichen Größe)
D Sardelle (etwa 1/3 der natürlichen Größe)

**VOLLKONSERVE VS.
HALBKONSERVE**

Die durch die hohe Temperatur haltbar gemachten Sardinen – aber auch alle anderen Fisch-, und Meeresfrüchtekonserven – bezeichnet man als Vollkonserven, die mit einem entsprechend langen Mindesthaltbarkeitsdatum ausgestattet ist. Im Grunde genommen sind diese Konserven nahezu ewig haltbar, da sämtliche Mikrobiologie – also alles, was ein Verderben auslösen könnte – abgetötet wurde. Die Frage ist nur: Wie hoch ist der Genuss einer 100 Jahre alte Sardine? Und vor allem: Wer besitzt noch solch ein Schätzchen?

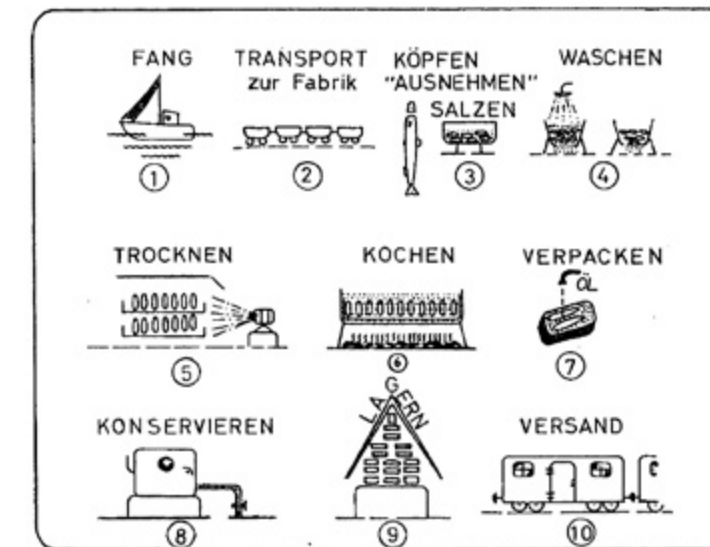
Die lediglich im Salz gereiften und so haltbar gemachten Sardellen, also nicht thermisch behandelte Fische, bezeichnet man hingegen als Halbkonserven. Diese weist im Vergleich ein wesentlich kürzeres Haltbarkeitsdatum auf und sollte darüber hinaus noch gekühlt gelagert werden.

**JAHRGANGSSARDINE –
WAS IST DRAN AN DEM NIMBUS?**

Die bretonischen Produzenten haben den Begriff »sardine millésimée« aus der Taufe gehoben. Die Sardinen, die für diese zumeist limitierten und besonders schön gestalteten Dosen verwendet werden, stammen aus Fängen aus dem Spätsommer, wenn sich die Fische am Plankton fett gefressen haben. Diese Sardinen sind groß, saftig und stammen aus bester Frischware. Ein hervorragendes Olivenöl wird nun ihr ständiger Begleiter und die Konserven sind bereit, für einige Zeit oder auch mehrere Jahre darin zu reifen. Das Olivenöl und der Fisch vermählen sich während der Reifung in der Dose stetig. Der Fisch wird mürber und es entwickeln sich gereifte Aromen. Junge Sardinen hingegen haben eher einen knackigen, frischen und klaren Charakter. Man kann diese Reifung durchaus mit der eines Weines vergleichen. Wann der Tag des Öffnens gekommen ist, hängt vom Geschmack jedes Einzelnen ab, hier gibt es kein Richtig oder Falsch.

Sardinen sind ein delikater Genuss, aber sind die »normalen« weniger schmackhaft als die Jahrgangssardinen? Diese Frage kann man sich bei einer Blindverkostung selbst beantworten. Logischerweise gilt: Das Wichtigste ist die Qualität der beiden Hauptzutaten Fisch und Olivenöl. Je wertiger diese beiden Grundprodukte, desto delikater das Endprodukt.

Theoretisch könnte man alle frischen, nach Qualität selektierten und handwerklich hergestellten Sardinen – und das sind sämtliche unserer Produzenten – als Jahrgangssardinen bezeichnen. Wenn sie dann noch in Stellnetzen gefangen werden, eine besonders selektive Art zu fischen, die in Galizien nur noch von wenigen hundert, eigens dafür lizenzierten Fischern praktiziert wird, dann kommt dabei nicht nur eine Jahrgangssardine wie die N°122 von La Brújula heraus, sondern auch ein Stück kulinarisches Kulturgut und vielleicht der Goldstandard dieser Kategorie.



Schematische Darstellung
des Werdegangs einer
Sardine-in-Öl-Konserven

THÜNEN- INSTITUT FÜR SEEFISCHEREI

TEXT — Dr. Alexander Kempf, Leiter Marine Lebende Ressourcen /
Thünen-Institut für Seefischerei

VOR- UND NACHWORT — Daniel Rietdorf

ILLUSTRATION — International Council for the Exploration of the Sea (ICES)

Welche Fischarten dürfen wir – mit Sicht auf die in den Weltmeeren unter Druck stehenden Bestände – eigentlich noch essen? Diese Frage beantworteten Fischratgeber und der Natur- und Verbraucherschutz. Aber auf welcher Grundlage basieren diese Empfehlungen eigentlich?

Am Institut für Seefischerei, das am Thünen-Institut in Bremerhaven angesiedelt ist, wird an dieser Fragestellung wissenschaftlich gearbeitet und die daraus abgeleiteten Erkenntnisse den Entscheidungsträgern in der Politik an die Hand gegeben. Wir haben Dr. Alexander Kempf gebeten, uns einen kleinen Einblick in die Arbeit des Instituts zu geben, insbesondere mit Sicht auf das Management und den Zustand der Sardinenbestände im Nordostatlantik.

QUO VADIS, SARDINEN- BESTÄNDE?

Fischbestände nachhaltig zu bewirtschaften, ist das große Ziel der EU-Fischereipolitik. Neben Regeln zur Beschaffenheit von Fanggeräten und der Ausweisung von Schutzgebieten sind Fangquoten das wichtigste Instrument im Nordostatlantik, um eine nachhaltige Bewirtschaftung zu erreichen. Im Nordostatlantik (inklusive Nordsee und Ostsee) gibt es Fangquoten für über 100 Bestände. Jedes Jahr treffen sich Forschende aller Anrainerstaaten im internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) mit Sitz in Kopenhagen. Sie beurteilen den Zustand der Fischbestände und ermitteln nachhaltige Fangoptionen. Die daraus resultierenden Empfehlungen des ICES bilden die Basis für politische Verhandlungen bei der FAO (Welternährungsorganisation).

DAS THÜNEN-INSTITUT HAT DIE DEUTSCHEN FISCHBESTÄNDE IM BLICK

In Deutschland erarbeitet das Thünen-Institut die wissenschaftliche Grundlage für Bestandsberechnungen. So beteiligt sich das Institut zum Beispiel jedes Jahr mit seinen Forschungsschiffen am Monitoring der Bestände und beprobt die wichtigsten deutschen Fischereifahrzeuge. Da sich Fischbestände nicht an Grenzen halten, passiert Ähnliches in den anderen Ländern und die

gewonnenen Daten werden zentral in den Datenbanken des ICES gespeichert. Anschließend werden die Daten unter Beteiligung des Thünen-Instituts in internationalen ICES-Arbeitsgruppen ausgewertet, Bestandsberechnungen durchgeführt und Vorhersagen erstellt.

DIE SARDINE IST NOCH EIN SELTENER GAST IN UNSEREN GEWÄSSERN

Was die Sardinenbestände im Nordostatlantik betrifft, so sind diese zurzeit für die deutsche Fischerei im Vergleich zu Hering und Makrele wenig relevant. Das kann sich aber durch den Klimawandel ändern, sollte sich die Sardine weiterhin nach Norden in den englischen Kanal und weiter in die Nordsee ausbreiten.

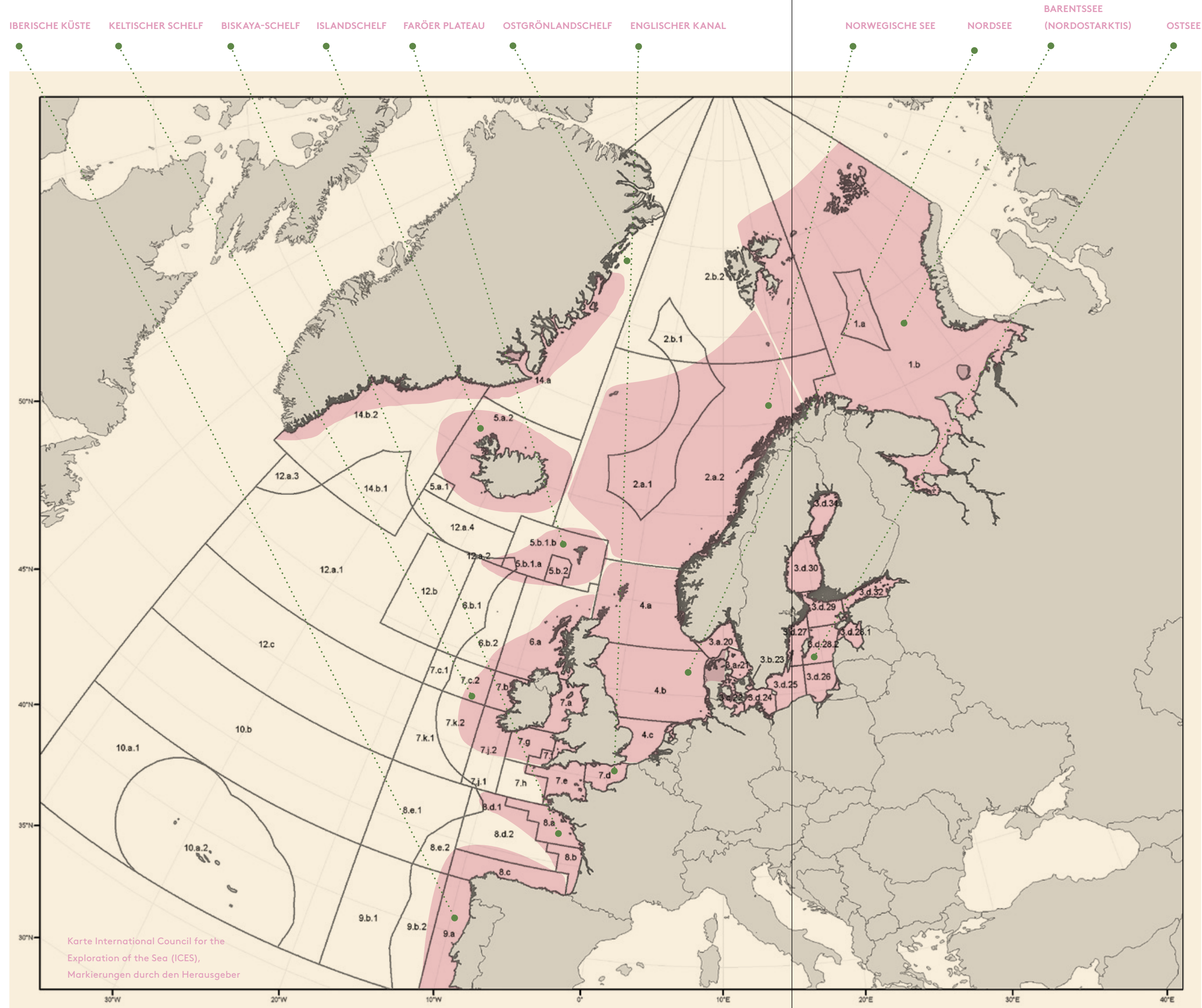
DREI SARDINENBESTÄNDE WERDEN DERZEIT IM ICES UNTERSCHIEDEN

Der größte und südlichste der drei Bestände hat sein Verbreitungsgebiet vor der iberischen Halbinsel. Er wurde über Jahrzehnte überfischt und der Bestand fiel zwischen 2011 und 2016 unter die kritischen Biomasselimits. Im Vergleich zu früher konnte der Fischereidruck aber in den letzten Jahren deutlich gesenkt

werden. Der Bestand konnte sich etwas erholen und befindet sich jetzt wieder innerhalb sicherer biologischer Grenzen. Dagegen wird der Bestand in der Biskaya auch heute noch überfischt und ist in den letzten zwei Jahrzehnten stark zurückgegangen. Der nördlichste der drei Bestände in der südlichen keltischen See und im englischen Kanal erscheint derzeit stabil mit steigender Tendenz. Allerdings gibt es noch keine festgelegten Grenzwerte für diesen Bestand, wodurch eine genauere Einordnung nicht möglich ist. Sowohl für die Biskaya als auch die südliche keltische See und den englischen Kanal werden zurzeit keine Fangquoten festgelegt, was eine nachhaltige Begrenzung der Fangmengen erschwert.

DIE BESTÄNDE STEHEN UNTER BEOBACHTUNG

Insgesamt wird ersichtlich, dass für ein nachhaltiges Management der Sardinenbestände im Nordostatlantik noch einiges zu tun ist, auch wenn z. B. Managementenerfolge beim Bestand vor der iberischen Halbinsel in die richtige Richtung weisen. Notwendige Anpassungen an den Klimawandel werden sowohl die Fischerei als auch die Politik und Wissenschaft fordern, um ein nachhaltiges Management in den ursprünglichen und neuen Verbreitungsgebieten der Sardinenbestände zu gewährleisten.

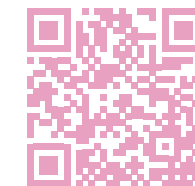


EINE LIMITIERTE NATURRESSOURCE

Mit dem Wissen um die Situation der Sardinenbestände haben auch wir als Konsumentinnen und Konsumenten die Aufgabe, unser Einkaufsverhalten zu hinterfragen. Wenn einem bewusster Konsum wichtig ist, wird man dennoch nicht umhinkommen, sich eingehender mit dem Produkt auseinanderzusetzen, um Hersteller zu unterstützen, die handwerklich produzieren, lokale Strukturen stärken und Waren handeln, die aus ökologischer Sicht vertretbar sind. Dies sind Aspekte, die auch bei den Ölsardinen lange Zeit zu kurz gekommen sind.

INFORMATIONEN AUS ERSTER HAND

Auf der Internetseite Fischbestände Online des Thünen-Instituts finden Sie umfassende und aktuelle Informationen zum Zustand der Fischbestände.



www.fischbestaende-online.de

KOMMERZIELL GENUTZTE FISCHARTEN NORDOSTATLANTIK

Europäischer Aal	Makrele
Blauflossenthun	Nordseegarnele (Krabbe, Granat)
Dornhai	Rotbarsch
Echter Bonito (Skipjack)	Sandaal
Eismeergarnele	Sardine
Flunder	Schellfisch
Gelbflossenthun	Scholle
Schwarzer Heilbutt	Seehecht
Hering	Seelachs
Kabeljau/Dorsch	Seeteufel
Kaisergranat	Seezunge
Kliesche	Sprotte
Lodde (Capelin)	Steinbutt

THÜNEN-INSTITUT FÜR SEEFISCHEREI

Herwigstraße 31
27572 Bremerhaven

ZU BESUCH BEI NURI IN MATOSINHOS



TEXT — Daniel Rietdorf

FOTOS — Daniel Rietdorf / Conserveira Pinhais & Cia, Lda

Ob zur Sommerfrische am Atlantik oder der Algarve, auf Erkundungstour im Douro-Tal, der Heimat des Portweins, oder bei einer Städtetour in Porto oder Lissabon, Portugal ist immer eine Reise wert. Ein Land, das sich auf vielfältige Weise mit seiner unaufgeregten Stimmung einen besonderen Charme bewahrt hat.



R4 in Rallye-Optik an der Strandpromenade von Matosinhos. So cool sah mein R4 damals leider nicht aus!



So wird in der Rua Heróis de França gegrillt.

I ♥ PORTUGAL

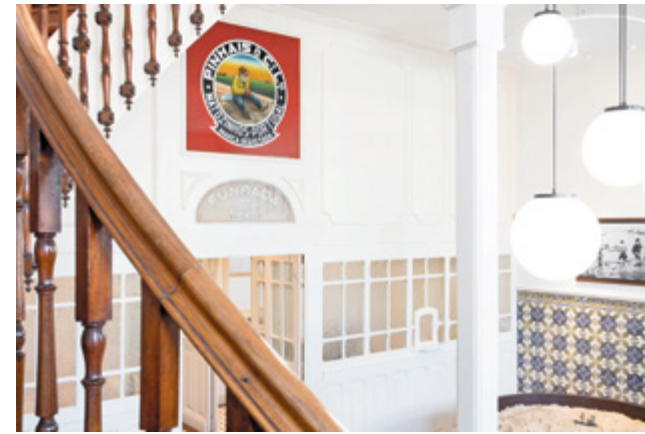
Meine erste Portugal-Erfahrung hatte ich mit 18, als ich mit einem Freund und meinem ersten Auto, einem Renault 4, in den Sommerferien in Portugal gelandet bin. Wir sind gleich vier Wochen am Atlantik geblieben und ich habe mich direkt in dieses Land und seine Menschen verliebt. Seit dieser Zeit bin ich diesem Land verbunden, eine folgerichtige Fügung des Schicksals, dass sich dann später die Fischkonserven dazugesellen sollten.

SARDINEN UND MEER

Wenn Sie Fernweh bekommen sollten und sich nach dem Meer und dem Duft von gegrillten Sardinen sehnen, dann wäre vielleicht Matosinhos eine lohnenswerte Destination für ein verlängertes Wochenende. Nur ca. 10 km nordwestlich von Porto gelegen ist diese kleine Stadt mit ihren langen Sandstränden auch für die in Porto lebenden Menschen eine beliebte Anlaufadresse für ein erfrischendes Bad im Meer oder einen abendlichen Restaurantbesuch in der Rua Heróis de França. In dieser Straße reiht sich ein Restaurant an das nächste und es wird gegrillt, was am Morgen im Fischereihafen erworben wurde. Serviert werden frische Sardinen und Meeresfrüchte, dazu vielleicht ein Salat und eine Flasche gekühlter Vinho Verde. Die authentische Atmosphäre und ein bisschen Saudade gibt es gratis dazu.

MEHR SARDINEN

Am nächsten Morgen könnte man der Heimat der NURI-Sardinen einen Besuch abstatten. Bei der Conserveira Pinhais, die 2020 ihren hundertsten Geburtstag gefeiert hat, ist ein wunderbares NURI-Museum entstanden und lädt auf einen Rundgang durch dieses in Würde gealterte und mit sehr viel Fingerspitzengefühl renovierte Gebäude ein. Es ist eine Zeitreise. Man betritt die kleine, geflieste Eingangshalle, steigt über eine in Fischform geschwungene Treppe hinauf in den ersten Stock, wo man die herrlich patinierten Büros, in denen man noch vor nicht allzu langer Zeit gearbeitet hat, betritt.



Spätestens hier taucht man ein in die Welt der Sardinenproduktion, um dann wenig später in der Produktionshalle festzustellen, dass sich an diesem traditionellen Handwerk in den letzten 100 Jahren kaum etwas verändert hat. Man bewundert die antiken Marmortische, auf denen die frischen Sardinen liegen, erkennt das Können und Handwerk, das jeder Dose innewohnt, und die Freude

und den Stolz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an ihrem Tun. Im Anschluss an den Besuch der Produktion darf man dann selbst sein Geschick im Einpacken der Sardindosen in das bekannte, gelbe NURI-Papier unter Beweis stellen und als krönender Abschluss wird einem dann im CAN-TIN CAFÉ das Endprodukt serviert. Wir finden, ein MUSS für alle, die Porto besuchen!



SORTIMENT NURI

KONSERVEN

- Sardinen in Olivenöl
- Pikante Sardinen in Olivenöl
- Sardinen in Olivenöl, extrascharf
- Sardinen in Tomatensauce
- Sardinen in pikanter Tomatensauce
- Limitierte Sonderedition Reserva: pikante Jahrgangssardine 2020
- Handnummerierte Sonderedition X/250 NURI x Captain Gugg
- GGR22
- Makrelenfilet in Olivenöl
- Pikantes Makrelenfilet in Olivenöl
- Kleine Makrelen in Olivenöl
- Kleine, pikante Makrelen in Olivenöl
- Sardinen-Paté
- Pikante Sardinen-Paté

CONSERVAS PINHAIS & CIA
Av. Menéres 700
4450-189 Matosinhos
Portugal



MIT DEM FAHRRAD AM ATLANTIK ENTLANG

Egal ob Sie nun in Porto oder in Matosinhos unterkommen, eine kleine Fahrradtour in die eine oder andere Richtung, immer am Atlantik entlang, erfrischt, macht Appetit und ist eine Entdeckungstour an sich. Beobachten Sie Surfer, trinken Sie einen Galão in einem Strandcafé und genehmigen Sie sich eine der köstlichen Süßspeisen, bei denen Ei in diversen Aggregatzuständen eine wichtige Rolle spielt. Ziel für mich ist dann immer die Markthalle in einer der beiden Städte. Beide sind fein herausgeputzt, es gibt – insbesondere in Porto – Fischdosen bis zum Horizont und darüber hinaus eine Vielzahl kulinarischer Entdeckungen zu machen.

WAS MACHT EIGENTLICH CAPTAIN GUGG?

In der letzten Ausgabe des FISHZINE haben wir über das Golden Globe Race berichtet, bei dem Michael Guggenberger mit seinem Segelboot, der NURI, am 4. September 2022 zu einer Non-stop-Regatta um die Welt aufgebrochen ist. Nach 249 Tagen, 17 Stunden, 42 Minuten und 24 Sekunden ist er als Dritter wieder in Les Sables d'Olonne angekommen – Chapeau, Captain Gugg!

Im Rumpf der NURI segelten bei dieser Regatta auch 300 Dosen pikante Sardinen mit. 250 dieser »Weltumsegler« werden jetzt in einer exklusiven Sammlerauflage, inklusive Fahrtenbuch, Echtheitszertifikat und in einer aufwendig gestalteten Geschenkbox angeboten. Für Fans dieser Marke eine besondere Gelegenheit und ab November 2023 in einer sehr begrenzten Stückzahl über uns zu beziehen.



DAS GROSSE NURI SARDINEN KOCHBUCH

Wie der Fisch in die Dose und aus der Dose auf den Teller kommt, kann man seit diesem Jahr im großen »NURI Sardinen Kochbuch« nachlesen. Dieses sehr schön gestaltete und im Brandstätter Verlag erschienene Buch ist das Werk des Herausgebers und Eigentümers der Conserveria Pinhais, Jakob Glatz.

TEXT — Daniel Rietdorf

FOTOS — Melina Kutelas / Brandstätter Verlag

BUCHTIPP

Das große NURI Sardinen Kochbuch. 208 Seiten und 120 Abbildungen voller Geschichten über Sardinen, Menschen, Handwerk und Genuss. ISBN 978-3-7106-0593-2 / 35 €

Schicken Sie uns eine Fotoauswahl und eine kleine Geschichte zu Ihrem Lieblingsrezept mit Fisch aus der Dose. Die kreativsten Rückmeldungen werden mit einem »NURI Sardinen Kochbuch« und einer Veröffentlichung im nächsten FISHZINE belohnt.



Wir besuchen den Fischereihafen in Matosinhos in Portugal: In der traditionsreichen NURI-Fabrik sehen wir den flinken Mitarbeiterinnen beim Köpfen der silbrigen Fischlein zu, beim Einlegen und Papierwickeln.

Die Sardinen sind aber nicht nur pur ein Genuss: Die Omega-3-reichen kleinen Fische sind auch gut darin, sich auf Flammkuchen zu räkeln oder sich zwischen Lasagneblättern und Tomatensauce zu betten. Bevorzugte Tischgesellschaft der NURI-Sardinen ist, wenig überraschend, ein Glas portugiesischer Wein.



Impressum

MARITIME ZEITKAPSELN

Daniel Rietdorf
Gustav-Adolf-Straße 18
63452 Hanau
USt-IdNr.: DE282138974

+49 178 655 3211
dr@maritime-zeitkapseln.de
www.maritime-zeitkapseln.de

AUTOREN —

Dr. Alexander Kempf
Markus Konrad
Daniel Rietdorf

LEKTORAT —

Tanja Reindel

FOTOGRAFIE —

Uli Schwab, Josua Haag,
Peter Sawicki, Melina Kutelas,
Otmar Walch, Brandstätter Verlag,
TOFREE, Daniel Rietdorf,
La Quiberonnaise, Andreas Conrad,
Feinkost Käfer, Conserveira Pinhais
& Cia, Lda, JOSÉ GOURMET,
ATI MANEL, Conservas Tito,
MARIA ORGANIC, GROIX & NATURE

KONZEPT & LAYOUT —

blila. Studio für Gestaltung

DRUCK —

Presse-Druck und Verlags GmbH

ABB. RECHTS

Burgess Sardine & Tomaten Fisch-
paste. Anzeige aus dem Jahr 1958



Klimaneutral gedruckt auf
100 % Recyclingpapier

Party-time...Tea V-time

BURGESS

all the time

BY APPOINTMENT
TO HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II
SUPPLIERS OF FISH AND MEAT PASTE

Rich, nourishing sardines blended with
sun-ripened tomatoes provide you with
the ideal spread for party snacks—so
easy to prepare and economical, too.

JOHN BURGESS & SON LTD EDMONTON LONDON N 1