

ich mich nicht zu heben traute. Ich mußte mit dem angehakten Huchen geduldig warten, bis Meister Strenn auf meine wiederholt ausgestoßenen Hilferufe endlich mit dem großen Ausfischbaren herankam und mich befreite. Der Huchen war in besonders ausgezeichneter Mast, wohl infolge des durch das abnorme Niederwasser zusammengedrängten Fischstandes. Allen Sportfreunden rate ich aber an, auch einen quergehenden Blinker nicht zu verachten und überhaupt stets voll donaugrüner Hoffnung zu sein — nur so geht's.“

Dr. Josef Berger

Der Fisch in der Küche

Man macht leider oft die bedauerliche Beobachtung, daß sowohl in Gaststätten als auch in Privathaushalten dem Gast ganz unsachgemäß zubereitete Fische vorgesetzt werden. Manche Hausfrau weiß mit Fischen überhaupt nichts anzufangen; das hat zur Folge, daß es ihr Schwierigkeiten macht, den Speisezettel abwechslungsreich und billig zu gestalten. Wenn nicht gerade der Mann Sportfischer ist und ihm die teure Enehälfte alles, was mit „Fischen“ zusammenhängt, vom Fang bis zur küchenfertigen Bereitstellung, zur Erledigung übergibt, bleibt es den Hausfrauen überlassen, die Fische einzukaufen, zu töten, auszunehmen und zu kochen. Was es dabei alles zu bedenken gibt, soll in den nachfolgenden Ausführungen kurz beleuchtet werden.

Der Einkauf der Fische

Beim Einkauf von Fischen soll man den wichtigsten Grundsatz beherzigen: Je frischer und gesünder der Fisch beim Töten war, um so wohlschmeckender wird sein Fleisch im gekochten Zustand sein.

Frische Fische sinken im Wasser unter und die Schuppen haben noch einen schönen Glanz; bei schuppenlosen ist die Haut noch straff und nicht faltig. Die Hornhaut der Augen ist durchsichtig und das Auge muß prall hervorstehen. Die Kiemen zeigen ein lebhaftes Rot und müssen geruchlos sein. Das Fleisch muß sich straff anfühlen und fest an den Gräten sitzen.

Häufig werden Süßwasserfische beim Händler lebend gekauft. Dort werden die Fische oft tagelang in Massen in zu engen Behältern gehalten, wo sie stark unter Sauerstoffmangel zu leiden haben. Es ist kein Wunder, wenn bei solchen halberstickten Fischen die Qualität dadurch Einbuße erleidet. Daher sollten Händler von sich aus Sorge tragen, ihre zum Kauf angebotenen Lebendfische in zweckmäßigen und geräumigen Behältern zu halten.

Der Wohlgeschmack eines Fisches hängt auch sehr davon ab, aus welchem Wasser er stammt. Fischen, die im schmutzigen Wasser gelebt haben, wie dies besonders bei Karpfen öfters der Fall ist, haftet gerne ein Schlammgeruch an. Dieser läßt sich dadurch beseitigen, daß man die Fische in noch lebendem Zustand einige Wochen in klares, frisches Wasser bringt und sie so „auswässert“. Kurz vor und nach der Laichzeit, der eigentlichen Schonzeit, schmecken die Fische weniger gut.

Werden Fische im toten Zustand verschickt, dürfen sie nicht eng zusammengepreßt werden, damit nicht die Gallenblase platzt und das Fischfleisch dadurch in seinem Wohlgeschmack sehr beeinträchtigt.

Besonders in den Sommermonaten ist beim Einkauf toter Fische größte Vorsicht geboten. Selbst auf Eis gelegt, gehen in dieser Zeit Fische rasch in Zersetzung über. Das führt leicht zu Fischvergiftungen, die viel gefährlicher als gewöhnliche Fleischvergiftungen sind, da das Fischgift ein stark wirkendes Nervengift ist.

Ferner ist nicht immer bekannt, daß zur Laichzeit der Rogen gewisser Fische giftig wirkt. Vorsicht ist geboten bei Barsch, Hecht, Quappe und Barbe.

Viele Hausfrauen haben eine Abneigung gegen Seefische, da diese durch den langen Transport und durch das Lagern einen wenig angenehmen Geruch annehmen. Dieser wird durch den in Gärung begriffenen Hautschleim des Fisches hervorgerufen. Dieser üble Geruch kann aber mit einfachen Mitteln leicht entfernt werden. Entweder legt man die Fische einige Stunden in kaltes Salzwasser (auf einen Eimer Wasser eine Handvoll Salz), reibt sie im Wasser mit einem Tuch gut ab und erneuert das Salzwasser noch einige Male, worin man sie liegen läßt, bis sie zum Kochen herausgenommen werden. Ein noch wirksameres Mittel ist das Waschen des Fischfleisches in übermangansaurem Kali. Man löst einige Kristalle in einem Eimer Wasser, bis eine hellrote Färbung eingetreten ist und wäscht darin den Fisch tüchtig aus.

Das Töten der Fische

Um einen Fisch rasch zu töten, versetzen wir ihm mit einem Holzhammer oder Holzknüppel einige kräftige Schläge auf den Kopf an die Stelle, wo das Rückgrat an den Kopf angewachsen ist; oder man trennt mit einem spitzen, scharfen Messer dicht hinter dem Kopf das Rückgrat durch.

Das Schuppen der Fische

Das Schuppenkleid des Fisches entfernt man am besten mit einem stumpfen Messer, das man vom Schwanz nach dem Kopf zu streift. Man legt den Fisch mit seiner Breitseite auf ein flaches Holzbrett, hält den Schwanz mit einem trockenen, rauhen Tuch fest und schabt die Schuppen kräftig ab. Früher gab es in den Haushaltungsgeschäften eigens konstruierte Fischschupper. Fische, die sehr kleine Schuppen haben und stark schleimig sind, wie Aal, Schleie und Barbe, taucht man einen Augenblick in kochendes Wasser und verfährt dann wie oben gesagt.

Das Ausnehmen der Fische

Die geschuppten Fische werden in kaltem, reinen Wasser abgespült und der Bauch der Länge nach vom After zum Kopf hin aufgeschnitten. Dann nimmt man die Eingeweide heraus. Dabei ist besonders darauf zu achten, daß man die dicht unterhalb des Kopfes sitzende Galle nicht verletzt. Diese löst man vorsichtig von der Leber ab, die bei manchen größeren Fischen eine geschätzte Delikatesse bildet; desgleichen wird von manchen Fischen, wie z. B. beim Hering, auch der Rogen und die Milch verwendet, doch sei nochmals auf die Gefährlichkeit des Rogens bei oben angeführten Fischen aufmerksam gemacht. Dann wird das Fischinnere im kalten Wasser ausgespült und die auf der Innenseite des Rückgrates anhaftende Niere, die der Laie gerne für geronnenes Blut hält, entfernt. Will man den Kopf am Fischkörper belassen, hebt man die Augäpfel heraus, schneidet die Kiemen sowie auch die Seiten- und Rückenflossen weg und stutzt den Schwanz

etwas zu. Will man nur die Filets haben, so führt man mit einem scharfen Messer vom Kopf beginnend längs des Rückgrates einen Schnitt und legt die beiden Fischhälften, sie dicht an den Gräten entlang lösend, frei.

Das Kochen der Fische

Will man Fische im ganzen Zustand kochen, empfiehlt es sich, sie in kaltem Wasser aufzusetzen, weil sich das Fleisch allmählich und gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß sich die Haut zu schnell zusammenzieht und platzt. Zerteilte Fische hingegen sollte man nur in kochendes Wasser geben, damit sie schnell gar werden. Desgleichen werden auch kleine Fische in stark kochendes Wasser gegeben, doch nimmt man das Gefäß sogleich vom Feuer und läßt die Fische auf dem weniger erhitzten Teil der Herdplatte langsam durchziehen. Fische sollen nie im sprudelnden Wasser bis zum Garsein gekocht werden, da dann das blättrige Fischfleisch leicht zerfällt. Fische sind gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst.

Der Sud sollte stark gesalzen sein (auf 1 Liter Wasser zirka 30 g Salz). Ob man Wurzelwerk, Gewürze und Essig beifügt, bleibt dem Geschmacksempfinden des einzelnen überlassen. Der Wohlgeschmack des frischen Fischfleisches kommt jedenfalls am besten in nur stark gesalzenem Wasser zur Geltung.

Das Backen der Fische

Dem Backen ist jedenfalls für die meisten Fischarten deshalb der Vorzug zu geben, weil durch die schützende Backkruste die wertvollsten Bestandteile des Fischfleisches erhalten bleiben und nicht wie beim Kochen ausgelaugt werden. Zum Backen kann jedes Fett verwendet werden. Vorzüglich ist besonders Olivenöl, dem jeder Kenner südländischer Fischgerichte den Vorzug gibt. Das Fett oder Öl läßt man in einer eisernen, tiefen Pfanne möglichst heiß werden, bis es zu rauchen beginnt. Dann werden die inzwischen vorbereiteten Fische hineingetan. Es sind für gewöhnlich drei Arten des Ausbackens üblich. Bei der französischen Art werden die Fische zuerst in Mehl gewälzt und herausgebacken. In England hingegen paniert man die Fische mit Eigelb und Semmelbröseln. Diese Art der Zubereitung hat sich bei uns allgemein eingebürgert. Bei der dritten Art werden die Fische in einem Backteig gewälzt.

Fische soll man, da sie durch zu langes Warmstellen eine Einbuße an ihrem Wohlgeschmack erleiden, möglichst schnell nach dem Backen auf den Tisch bringen. Um auch dem Auge einen wohlgefälligen Anblick zu schaffen, richtet man Fische gerne mit Petersiliensträußchen und Zitronenschnitten garniert an.

Die Fischkonserve

Da durch den Genuß verdorbener Konserven gelegentlich schlimme Fischvergiftungen auftreten, besteht in großen Teilen der Bevölkerung eine gewisse Abneigung gegen Konservenfische. Bei einiger Vorsicht ist diese Abneigung völlig unbegründet. Wenn man Konserven kauft, achte man darauf, ob das Fleisch einen ranzigen Geruch hat und nicht mehr fest, sondern schmierig-weich ist, ob der flüssige Inhalt etwa ausgelaufen ist oder der Deckel sich wölbt. In diesen Fällen sind die Konserven verdorben und müssen vernichtet werden. Auch soll man angebrochene Büchsen so rasch

wie möglich aufbrauchen und wenn schon der Inhalt einer Büchse nicht auf einmal verzehrt werden kann, so soll man diesen in einem Porzellangeschirr kühl stellen, aber auf keinen Fall länger als einige Tage aufbewahren.

Es kann leider nicht im Rahmen dieses kurzen Aufsatzes auf einzelne Rezepte der Fischzubereitung eingegangen werden, deren es eine große Anzahl gibt; wir verweisen deshalb auf die zahlreichen Sammlungen von Kochvorschriften.

Franz Thiel, Poysdorf

Zur Geschichte des Krebsenfanges

Der Krebs war bei unseren Vorfahren ein wenig geachtetes Tier, mit dem man nicht viel anzufangen wußte; er lebte in den Ortsbächen, in den großen Fischteichen und in den Mühlgräben, die von Bäumen und Sträuchern umgeben waren; hier fühlte sich der Krebs wohl, hier gedieh er und vermehrte sich stark. Unter den Wurzeln der Bäume, die am Ufer das Erdreich festhielten, war er geborgen und geschützt. In manchen Bächen wimmelte es von Krebsen, so daß wir z. B. im Sudetenland sehr oft den Namen „Krabesbach“ antreffen; im Burgenland findet sich ein Kroisbach und im Marchfeld von Niederösterreich der Ortsnamen Groißenbrunn = Krebsenbrunn.

Der Bauer aß nicht gern den Krebs, da es eine umständliche Mahlzeit war, bei der man nur Hunger bekam; ihm war ein Geselchtes und ein Stück Hausbrot lieber, mit dem er rasch seinen Hunger stillen konnte. Die Bäuerin nahm sich auch gar nicht die Zeit, so eine Mahlzeit für ihre Leute zu bereiten. Der Krebs war mehr ein Gelegenheitsessen, das den besseren Kreisen eine Art Vorspeise war. Die Grundherren gaben meistens den Krebsfang frei, das heißt jeder konnte diese Tiere fangen, ohne eine Abgabe oder einen Zins zu zahlen. Vielfach überließ man den Fang den Armen, die sich an Fest- und Feiertagen eine Zubuße für ihr karges Mahl verschafften. Sie benutzten dazu einen Rutenkorb oder auch die bloße Hand; einer stampfte fest mit den Füßen am Uferrand, so daß die Tiere schnell ihr Versteck verließen und zum Vorschein kamen. Andere kitzelten mit Ruten oder Holzstöcken die Krebse aus dem Schlupfwinkel heraus, griffen schnell zu und legten sie in ein Wasserbüttel.

Die Dorfrechte einzelner Gemeinden enthielten beachtenswerte Bestimmungen über das Fangen der Krebse = „kreußen“.

In Götzendorf durfte 1512 jeder, der kreußen wollte, vom Lande nichts abhauen, das heißt nicht durch festes Stampfen den Uferrand in den Bach treten. Wer es tat, zahlte dem Dorfrichter 12 den. Strafe, ebensoviel derjenige, welcher den Bach zu schwellen versuchte. In Stoizendorf bei Eggenburg war jeder Krebsenfang streng verboten, nur an Freitagen und Fasttagen erlaubte es der Herr. Es gab keine Schonzeit. Man kann daher annehmen, daß von der Erlaubnis kein starker Gebrauch gemacht wurde, sonst wären die Krebse bald ausgestorben.

In Zissersdorf bei Drosendorf wurde 1541 bestimmt: Durch die Weide der Gemeinde rinnt ein Bach, von dem 7 Schilling in das herrschaftliche Urbar jährlich gereicht werden; hier darf niemand mehr Krebse fangen, als er für eine Mahlzeit braucht; die aber den Bach in Bestand (= gepachtet) haben, können ihre Krebse geben, wem sie wollen; niemand darf sie daran hindern.

In Stockerau war es 1590 den Bürgern und Inleuten streng untersagt, im Mühlbach zu kreußen, außer sie holten sich vom Marktrichter die Erlaubnis dazu. Wer

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [3](#)

Autor(en)/Author(s): Berger Josef

Artikel/Article: [Der Fisch in der Küche 37-40](#)