

Mehr davon: Fisch essen und kaufen

Weil jetzt dann ja wieder „Fischsaison“ ist. Für eine Binnenstadt schaut das Angebot an Fischen und Meeresfrüchten in Wien mittlerweile echt nicht schlecht aus. Und wer da jetzt mit den Augen rollen und schon festgehalten haben will, dass Überfischung ein Problem ist, dem muss man völlig Recht geben, aber halt definitiv eher ein Problem der Fischstäbchen- und Fishburger-Industrie. Je besser man kauft, desto kleiner der Fußabdruck, und besser heißt nicht unbedingt teurer, sondern ungefährdete Fische, aus nachhaltigem Fang mit kleinen Booten, aus heimischer Bio-Zucht. Erkundigen muss man sich halt, das bleibt einem nicht erspart. Hier gibt's gute Ware:

Umar Hat über den Sommer umgebaut, und dass das Fischgeschäft kleiner wurde, ist zwar traurig, aber dafür wurde das Restaurant nicht nur schöner und größer, sondern auch besser: Alexander Mayer arbeitet als Berater, der Stil geht jetzt nicht mehr so sehr in Richtung Grillfisch, sondern französische Brasserie.
6., Naschmarkt 38–39, Tel. 01/587 04 56, Mo–Sa 11–23 Uhr, www.umarfisch.at

Fisch Viertel Großer Fischladen, in dem man ein paar ganz schön gute Sachen bekommen kann, und ein winziges Fischrestaurant, das zwar leicht schnöselig ist, aber trotzdem gut bekocht.
6., Naschmarkt 177–178, Tel. 01/890 51 98, Mo–Sa 11–21 Uhr, www.fischviertel.at

Napoleonwald Das Vorstadt-Restaurant im Grünen, kulinarisches Department der Fischhandlung Eishken Estate (siehe unten). Sehr konservativ, aber wunderbar.
13., Jaunerstr. 5, Tel. 01/888 31 62, Mo, Do–So 11–23 Uhr, www.napoleonwald.at

Eishken Estate Der beste Fischhandel des Landes. Austern und Steinbutt werden in riesigen Lebendwasserbecken mit Gezeiten-Simulation gehalten, alles, was man hier bekommt, ist erstklassig.
23., Großgrünmarkt Inzersdorf Halle A2, Tel. 01/889 37 33, Mo–Fr 6–13, Sa 7–12 Uhr, www.eishken.at

Frischeparadies Auch sehr super. Das Fischsortiment des Oetker-Feinkostunternehmens ist großartig. Und das Beste: Man bekommt auch tolles Fleisch, Geflügel und sonst alles ...
12., Sagederg. 18–22, Tel. 01/803 01 70, Mo–Mi 8–18, Do, Fr 8–19, Sa 8–16 Uhr, www.frischeparadies.com



Gastrotekriter Florian Holzer bloggt auch unter www.falter.at

Das neue Fisch-Dorado von Petra Goetz-Frisch und Sebastian Slavicek macht echt Spaß

FOTO: HERIBERT CORN

Der Lerchenfisch

Und wieder eine Geschäft-Lokal-Kombination, diesmal mit Fisch

LOKALKRITIK: FLORIAN HOLZER

Zuerst Korrektur eines Irrtums: Nicht die AMA betrieb das Restaurant Culinarium Österreich, heute Primi (siehe Falter 49), sondern Privatpersonen nach einem Konzept, das teils von Mitarbeitern der AMA stammte.

So. Man wagte es ja kaum zu hoffen, aber die kulinarische Nahversorger-Kleinstruktur scheint vielleicht doch noch nicht verloren. Ein Eindruck, den man jedenfalls gewinnen kann, wenn man sich anschaut, wie die Massen in die Marktereie in der Alten Post strömten, wie sich die Schlangen bei der Theke von Fleischhauer Markus Dormayer in der Marktwirtschaft anstellen oder was die Leute für gutes Brot und außergewöhnliches Gemüse zu tun bereit sind. Supermarkt ist vielleicht doch kein Schicksal.

Jetzt jedenfalls auch Fisch. Fisch ist kein leichtes Thema, enormer Wareneinsatz, enorme Kühllogistik, großes Risiko und ganz wenig Mut beim Konsumenten („wegen die Gräten!“). Trotzdem stritten die frühere Marketingberaterin Petra Goetz-Frisch und Weinhändler Sebastian Slavicek viele Monate mit Behörden und Anrainern, um in der Lerchenfelder Straße ihr Fischgeschäft mit Fischlokal namens Goldfisch eröffnen zu können.

Das vergangene Woche seinen Betrieb aufnahm und wirklich bezaubernd ist. Etwa, weil es gut aussieht mit seinen schiefergrauen Tischchen, der offenen Küche und natürlich dem Kernstück, der Vitrine. In der – malerisch beleuchtet – die Felsenbarben, die Austern, die Wolfsbarsche und sogar die Forellen von erschütternder Schönheit sind.

Die Ware ist aber auch wirklich gut, Goetz-Frisch und Slavicek verzichten auf das Großsortiment, holen sich stattdessen ein paar wirklich feine Sachen von dort, wo sie am besten sind: Forellen aus dem Naturpark Kalkalpen, Bio-Branzino von Irena Fonda aus Piran (die beste Branzino-Zucht

in Europa), Zuchtkaviar von Walter Grill aus Salzburg, Jakobsmuscheln und ein paar schöne Adria-Fische vom italienischen Großhändler, Steinbutt und Austern von Eishken Estate.

Auch die Speisekarte ist klein, fein und alles andere als abgehoben: Für eine frischwürzige Fine de Claire Austern zahlt man drei Euro, das ist fair, eine rassige Belon kommt auf vier, das ist sehr fair, für die fette, cremige Markenauster aus dem Haus Gilardeau zahlt man fünf, so ist halt das Leben.

Die Lerchenfelder Fischsuppe mit Safran, nicht allzu viel Obers, köstlich zubereiteten Miesmuscheln, etwas Räucherlachs und anderem Fisch macht Spaß (€ 6,80), das zarte Roastbeef mit Räucherlachs-Creme ist eine sehr aparte Vitello-tonnato-Variante (€ 12,90), der gesottene Oktopus mit Rösti, frittiertem Wurzelgemüse und etwas zu neutraler Spinatcreme ließ es noch etwas an Witz mangeln (€ 8,50).

Und am Nebentisch saß tatsächlich ein Ehepaar, das sich die zehn Gramm vom Salzburger Kaviar mit Blini und Wodka nahm (€ 39,90).

Resümee:

Ein hübsches Fischgeschäft, das zugleich ein hübsches, kleines Fischrestaurant ist, das kleine, hübsche Fischgerichte kocht.



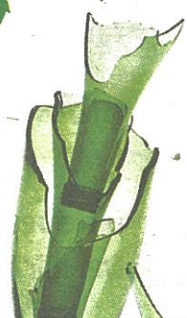
Goldfisch, 8., Lerchenfelder Str. 16, Tel. 0664/254 95 96, Di–Fr 9.30–19, Sa 9.30–15 Uhr, www.goldfisch.wien

GRAFIK: ARGE KARTO



Jede Flasche verdient eine 2. Chance.

Glasrecycling bringt jedes Jahr rund 230.000 Tonnen Altglas wieder in den Wertstoffkreislauf zurück.



gugler.at