

21.08.2017

## Trend: Die Sardinien-Bar serviert Dosenfisch

"Berlins eigenwilligstes Fischlokal" nennt die Süddeutsche Zeitung die Sardinien-Bar: seit Oktober 2016 serviert dort der gelernte Koch Thomas Vetter Fisch aus der Dose. In dem "Feinkostbistro", so die Selbstbezeichnung, werden Konserven zum Preis von je 8,- bis 20,- Euro hübsch angerichtet auf einem Holzbrett serviert, dazu Salat, Baguette und passende Weine aus Frankreich und Portugal. Seine Spezialitäten bezieht Vetter aus dem Laden seiner Schwiegerfamilie, dem seit 1994 bestehenden Berliner Feinkostgeschäft Maître Philippe et filles. "Wir setzen ausschließlich auf hochwertige Produkte von kleinen Familienbetrieben aus Frankreich, Spanien und Portugal, die in kaltgepresstem Olivenöl eingelegt sind", erläutert Vetter das Konzept gegenüber der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ).

Thomas Vetter hat sowohl Vorgänger wie auch Nachfolger. Mare-Autorin Brigitte Kramer stellte schon im Sommer 2014 im Magazin "Der Spiegel" das portugiesische Lokal "Sol e Pesca" vor. In einem ehemaligen Anglergeschäft in Lissabon belebt Wirt Henrique Vaz Pato, eigentlich Architekt, die "Kultur der Fischkonserve" neu. Er hat mehr als 100 verschiedene Konserven im Sortiment, die man ungeöffnet kaufen kann oder die er zu Gerichten ergänzt serviert, etwa in Moscatel-Wein eingelegte Anchovis mit Ziegenkäse und frischem Thymian oder Thunfischschinken mit reifem Kuhmilchkäse, kandierten Feigen und grasgrüner Minze. Wer die Konserven zuhause selber zubereiten möchte, kann auf Patos Buch "Sol & Pesca" zurückgreifen, das mehr als hundert Rezepte enthält. Seit der Architekt die Konserven serviert, laufe das Geschäft bei den portugiesischen Fabriken besser, schreibt Kramer, denn: "In der Konserve steckt nicht nur ein Fisch, sondern auch das gute Leben von früher."

Im Frühjahr 2017 setzten Daniel Rietdorf und Sebastian Morgenstern in Köln ein ähnliches Konzept um. Für zwei Wochen residierte im "Laden Ein", einem Restaurant, das alle zwei Wochen neue Gastronomen beherbergt, ihre Tapas-Bar "Sin Tin". "Viele kennen nur den Hering in Tomatensoße. Das wollen wir ändern," nennt Rietdorf ein Motiv für das 14-tägige Experiment. Angeboten wurden etwa Anchovis mit Datteln und einem "Stunden-Ei", das 60 Minuten bei 64 Grad gegart wird, oder Klassiker wie "Fischers Fritte": marinierte Miesmuscheln mit belgischen Pommes. Zum Nachtisch gab es Algeneis mit Anchovikeksen. Mit Blick auf die Sardinien-Bar fragte Fabienne Hurst in der SZ: "Ist die Dosennummer nach dem Haferbrei-Café und der Cookieteig-Eisdiele nur der nächste kulinarische Hipster-Gag?"

Lesen Sie zu Fischkonserven auch im FischMagazin-Archiv:

07.07.2017 [Dänemark: Hersteller von Makrelenkonserven mit schlechtem Ergebnis](#)

23.02.2017 [Dänemark: Mehrheitsanteile von Amanda Seafoods verkauft](#)

25.11.2016 [Österreichische Süßwasserfische in der Dose](#)



**"Berlins eigenwilligstes Fischlokal" nennt die Süddeutsche Zeitung die Sardinen-Bar: seit Oktober 2016 serviert dort der gelernte Koch Thomas Vetter Fisch aus der Dose.**

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg