

Wenn der Rollmops den Kater verjagt

Fischverkäufer auf dem Villinger Markt hat sich eingedeckt - Reichlich Bestellungen für die "fünfte Jahreszeit" 28.02.2003

Für manche kommt der Tag, wo vielleicht im Kopf noch der Kater maunzt oder der Magen etwas nachschunkelt. Jetzt, wo die Fasnet in der Doppelstadt erst richtig los geht. Wer in einer der vielen Besenwirtschaften hängen geblieben ist und einen "Kater" verspürt, obwohl er kein Ordensträger der hiesigen Katzenzunft ist, dem könnte mit dem heutigen Markttipp geholfen werden. Um Fisch im Allgemeinen und speziell für Alkoholgeschwächte, den Rollmops, geht es heute.

Diana und ihr Kollege Gerardo von der Fischerei Geiger vom Bodensee bieten im Schatten des Villinger Münsters auch am Fasnetssamstag ihre Ware an. "Wir haben schon Tonnen von Rollmöpsen bestellt", lacht die Fischverkäuferin. Damit deckt sie den Bedarf, denn Bestellungen gibt es schon reichlich für den in einen Hering eingewickelte Essigurke. Bismarckhering zu 79 Cent je 100 Gramm oder den klassischen Rollmops für 20 Cent mehr ist die Alternative zur Tablette Aspirin am Katerfrühstückstisch.

Der Bedarf nach Salzigem scheint aber nicht nur in der närrischen Zeit Konjunktur zu haben. Als derzeit einziger Stand auf dem Villinger Wochenmarkt bietet die Fischerei Geiger aus Salem eine große Auswahl an Süß- und Salzwasserfischen. Vom kapitalen Hecht über eingelegte Garnelen in Öl bis zum küchenfertigen Felchen wird der Fischliebhaber hier fündig.

"Wir haben durchaus Bedarf an Edelfischen wie Seeteufel oder Wolfsbarsch, besser bekannt unter Loup de Mare." Billig ist das nicht: Um die 13 Euro legt der Kunde für die 650 Gramm Seeteufel auf die Theke (Kilopreis 19,90 Euro). Wem das zu viel ist, greift zur klassischen Forelle, Seibling oder Zander. Meist direkt vom Bodensee.

Der Transport im Kühlwagen oder gar mit dem Flieger von Hamburg nach Friedrichshafen garantieren dem Verbraucher gute Qualität der Salzwasserfische. "Vor allem filetierte Ware ist schnell verderblich, kurze Transportwege sind sehr wichtig," erklärt Gerardo, der Fischexperte.

Deshalb sollte Fisch am besten am Kauftag gleich zubereitet werden. Filets vertragen einen Tag im Kühlschrank, dann wirds Zeit für die Pfanne. Wem es nicht gleich nach Fisch ist, der kann zum vakuumierten geräucherten Aal oder dem Lachs greifen. Im Kühlen gelagert ist der ein paar Tage länger haltbar.

"Der Großteil unserer Kunden entscheidet sich für das Fischfilet". Meist in größeren Mengen im Nordostatlantik gefangen, lässt sich ab 1,5 Euro für eine Portion mit etwas Finesse in der Küche ein köstliches Essen zubereiten. Für all diejenigen, die aber tatsächlich mit einem dicken Kopf über den Markt schlendern, gibt es dann doch lieber den Fischwecken, günstiger und gleich verzehrbar.