

Die Presse 03/2019

Gib's mir!

VITAMIN.D

Wie Ruder-Ass Magdalena Lobnig immer wieder Oberwasser gewinnt, was Victoria's-Secret-Model Nadine Leopold schön macht, wie Surf-Profi Marco Lang beinahe vom Board fiel und warum jeder in sich den Popeye-Effekt wecken sollte.



HOCH DIE FLOSSEN!

Weil Petra Frisch und Sebastian Slavicek frische Fische vermissten, sprangen sie eben selbst ins kalte Wasser. Und schufen mit dem „Goldfisch“ eine kulinarische Oase, in der sich alle pudelwohl fühlen. Nur Fische nicht.

Text: Johannes Stühlinger Fotos: Gregor Kuntscher

Manche werden Cupcake-Bäckerinnen, wenn ihnen der alte Job bei den Ohrwascheln raussteht. Andere gründen ein Schmucklabel. Petra Frisch aber reißt lieber toten Fischen die Eingeweide raus.

In ziemlich genau diesem Wortlaut erklärt Petra Frisch übrigens, warum sie heute nicht mehr als Konzernsprecherin oder PR-Expertin tätig ist, sondern auf Fischhändlerin umgesattelt hat. Gemeinsam mit ihrem Mann Sebastian Slavicek hat sie vor etwas mehr als drei Jahren das „Goldfisch“ im achten Wiener Gemeindebezirk aufgesperrt. Hintergrund der Idee: die gemeinsame Erkenntnis, dass es in Wien zu wenig hochwertige Fischläden gibt und die eigene Lust auf gute Fischereien. „Wir haben dann etwas Marktforschung betrieben und sind zu dem Schluss gekommen: Wien fehlt ein hochwertiger Fischimbiss, bei dem man auch Fisch in bester Qualität kaufen kann.“ Außerdem hat sie Fische schon immer gemocht, und er ist als passionierter Segler und professioneller Koch natürlich genau so drauf. Also: Blubb - schon war das „Goldfisch“ eröffnet!

Doch das Ehepaar serviert seit dem

ersten Tag nicht bloß frische Fische und Meeresfrüchte, sondern vor allem auch schöne Geschichten. Wie jene vom Moser Alexander. Einem Kärntner, der mit seiner kleinen Zille jeden Tag auf den Millstätter See hinausfährt, um herrliche Reinanken von Hand zu angeln - und später mit dem Kühlauto ins „Goldfisch“ zu liefern.

Reinstes Fischgewissen

„Wir kaufen nur von Fischzuchten, die höchste Qualität unter besten Bedingungen garantieren“, stellt Petra bestimmt fest. Und weil man das oft nicht auf den ersten Blick sagen kann, werden die jeweiligen Zuchten nahezu immer persönlich in Augenschein genommen. Nur aus diesem Grund können die beiden Goldfische, wie sie von ihren Gästen gern genannt werden, mit reinstem Gewissen selbst verschriene Zuchtfischarten wie Goldbrasse oder Wolfsbarsch anbieten.

Kein Wunder also, dass das Hybrid aus Fischrestaurant und Fischhandel inzwischen vor allem in der Bundeshauptstadt in aller Munde ist. Längst hat man nicht nur untertags, sondern auch abends ge-

öffnet und der Gault Millau freudig eine Haube ausgegeben. Die Schwimmrichtung, die stimmt, sind sich Petra und Sebastian einig und verfolgen weiter ihre Mission, durch Produkte und Speisen mit so manchem Fischvorurteil aufzuräumen. „Viele Menschen assoziieren etwa mit Kabeljau oder Karpfen einen Geschmack, der nichts mit hochwertigem Fisch zu tun hat“, erzählt Petra. Und wer dann aus der Küche ihres Mannes zum Beispiel gebackenen Kabeljau kostet, wird ihn ziemlich sicher das nächste Mal wieder bestellen.

Drängt sich also eine Frage auf: Wird der Mutterfisch vielleicht bald einmal kleine Goldfischlein in die Welt hinaustragen? „Es gibt Überlegungen, ein Geschwisterchen schlüpfen zu lassen“, schmunzelt das Paar. Ein waschechter Fine-Dining-Goldfisch steht da etwa auf dem Speisezettel. Aber: Langweilig ist es Petra Frisch und Sebastian Slavicek auch so nicht. Und unnötig stressen wollen sich die zwei Goldfische keinesfalls. Schließlich ist es ihr Bestreben, auch noch selbst etwas von ihrem Können und Wissen zu haben: Zeit, um besten Fisch entspannt zu genießen.



KNUSPRIG GEBRATENE REINANKE [4 PERSONEN]:

4 küchenfertige Reinanken à 250–300 g
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter
Rapsöl
schwarzer Pfeffer
Abrieb von unbehandelten Zitronen
Estragon
Thymian
Salz

PETERSILIEN- LIMETTEN-ERDÄPFELPÜREE [4 PERSONEN]:

400 g Püree-Erdäpfel
200 g Butter
200 g Petersilie
50 g Estragon
Milch
3 angedrückte Knoblauchzehen
Abrieb von 4 unbehandelten Limetten
Salz

RADIESCHEN UND RÜBEN [4 PERSONEN]:

200 g Radieschen
200 g gelbe Rüben
200 g Chioggia-Rübe
1/2 EL Butter
250 ml Apfelsaft
Salz
Pfeffer

Zu allererst waschen wir die Reinanken gründlich und tupfen sie sorgfältig trocken. Nun füllen wir die Fischbäuche mit etwas schwarzem Pfeffer, Salz, Zitronenabrieb und Estragon. Jetzt in eine beschichtete Bratpfanne etwas Rapsöl gießen und die Reinanken hineinlegen. Den Thymian und die geviertelte Knoblauchzehe begeben und die Fische bei mittlerer Hitze auf einer Seite fünf Minuten knusprig braten.

Einen Topf mit Wasser, Petersilienstielen, Knoblauch und Salz zum Kochen bringen und die bereits geschälten Erdäpfel im kochenden Wasser weichkochen. Dann die Erdäpfel abseihen und kleinteilen, die Butter hinzufügen und mit Milch glatt rühren. Nun Petersilie und Estragon fein hacken und mit den Limetten unter das Püree mischen. Mit Salz abschmecken und warmstellen.

Einfach die Radieschen und Rüben gründlich waschen und in gleich große Stücke schneiden. Nun in einem Topf den Apfelsaft, das Wasser und die Butter erhitzen und die Rüben darin zehn Minuten weichschmoren. Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WEINEMPFEHLUNG: 2017 CHARDONNAY JUNGEBERG, WEINGUT MARKUS ALTENBURGER, JOIS. PASST PERFEKT!

Unser Nachwuchs



Mit App
kinderleicht
gemeldet



Digitales Amt – Einfacher geht's nimmer.

Beantragen Sie alle Dokumente für Ihr neues Familienglück ab jetzt ganz bequem per App und mit persönlicher Handy-Signatur. Und das einfach, ganz ohne Wartezeit und 24 Stunden am Tag – von wo Sie wollen. Jetzt App herunterladen und die Amtswege der Zukunft erleben.

 Digital Austria

 Bundesministerium
Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort