

MADE IN PORTUGAL

Konserven von Saboreal

Die Manufaktur *Conserveira Saboreal* bietet traditionelle Fischkonserven mit fangfrischem Fisch und lokalen Zutaten



TEXT: MIA WALLACE FOTOS: CONSERVEIRA SABOREAL

Fischkonserven sind im Trend. Vor allem, seit vor einigen Jahren in ganz Portugal die ersten Gourmetgeschäfte eröffneten, die ausschließlich Fischkonserven anbieten und diese dem Kunden auch auf eine innovative Art servieren, wie beispielsweise die Geschäfte *Maria do Mar* in Portimão und *Lagos* (s. *ESA 1/13*). Aufgrund der Popularität der Konserven beschlossen Vincent Jonckheere, Manuel Mendes und André Teixeira eine Fischkonserven-Manufaktur zu eröffnen, die ausschließlich frische, nachhaltige und lokale Produkte verarbeitet. Der 34-jährige belgische Wirtschaftsprofessor, der 30-jährige Pharmazeut und der 28-jährige Eigentümer eines Fischkutters suchten nach dem idealen Standort und wurden in Parchal nahe der alten Brücke über den Arade-Fluss fündig. Die

Halle liegt direkt am Fischereihafen, sodass die für die Konserven verwendeten Sardinen, Stöcker und Makrelen stets fangfrisch sind. Auch die anderen Zutaten der Konserven wie Knoblauch, Karotten, Zwiebeln, Oliven, Mandeln, Koriander, getrocknete Tomaten und Meersalz, kommen aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometer Entfernung von der Manufaktur und werden vor Ort verarbeitet.

Vincent erklärt, wie sie dabei vorgehen: „Wir sind eine drei-Mann-Manufaktur. Wir sortieren die besten Fische aus, säubern sie und bereiten sie eigenhändig vor. Jeder Fisch wird zwei Mal unserer strengen Qualitätskontrolle unterzogen, bevor er gegart wird.“ Das Garen findet in einem speziellen Ofen statt, der die Fische in kürzester Zeit kocht, sodass sie ihren Geschmack, ihre Farbe und Textur be-

halten. Danach werden sie von Hand filetiert. Die Rezepte wurden nach monatelangen Tests, Versuchen und Marktforschungen kreiert. Die Ergebnisse sind natürlich und schmackhaft – die Essenz der Algarve.

Statt der üblichen Konservendosen, beschloss das Trio Glasbehälter zu benutzen, da deren Image besser zu einem handgefertigten Produkt passt. Zudem wären für die Verwendung von Dosen eine größere Industrialisierung und größere Fischmengen nötig, und dies sei genau das Gegenteil ihres Ziels. „Wir verarbeiten maximal 100 Kilogramm Fisch pro Tag und wollen auch nicht weit über diese Grenze hinaus. Die Qualität ist uns wichtiger“, so Manuel. André fügt hinzu, dass die Glasbehälter es dem Kunden auch ermöglichen,



das Produkt und dessen Qualität zu sehen. Die Gläser werden sterilisiert und sofort per Hand gefüllt und geschlossen. Das Sterilisationsverfahren erzeugt eine Vakuumdichtung in den Gläsern, die dem Inhalt eine Haltbarkeit von etwa drei Jahren verleiht. Auch die Etiketten werden von Hand geklebt, bevor die Gläser verpackt und vertrieben werden.

Derzeit stehen den Kunden acht *Petiscadas* (kleine Snacks) zur Wahl: Stöcker mit traditioneller Algarve-Soße oder mit Koriander und Karotten, Sardinen mit getrockneten Tomaten oder nach traditioneller Art in Olivenöl, Makrele in Olivenöl oder mit Oliven und Mandeln sowie Thunfisch mit Süßkartoffel und Koriander oder *à Algarvia* mit Tomaten und Paprika.



Zum Abschluss erklärt Vincent, dass sie „fest an handgefertigte Produkte glauben, denn die haben einen einzigartigen Geschmack und Qualität.“ Daher bevorzugen sie lokale, nachhaltige Produkte und legen großen Wert auf das Wissen und Können der Menschen. „Um ein hochwertiges Produkt herstellen zu können, muss man mit hochwertigen Zutaten arbeiten“, so Vincent. Die Manufaktur läuft wie eine gut geölte Maschine und in jeder Phase des Herstellungsprozesses wird deutlich, wie leidenschaftlich, fokussiert und entschlossen das Trio arbeitet, nicht nur um die Qualität zu garantieren, sondern auch um ihr Unternehmen voranzubringen – nicht in Bezug auf die Menge, sondern im Hinblick auf die Auswahl. ▽

Info: <http://saboreal.pt> und facebook.com/ConserveiraSaboreal