

# angeln

KONOBA  
Lerchenfelder Straße



Ein Kurzurlaub in Kroatien und das ganz ohne im Stau zu stehen. Bestellt wurden Fischsuppe, Scampi in Weißwein-Olivenöl-Tomaten-Sauce und Wolfsbarsch mit Erdäpfeln und Mangold.

Das Fischmesser mutig schwingend wurden sämtliche Gräten entfernt und das weiße Fleisch mit einem entsprechenden Instrument aus den riesigen Scampi gepult. Das Ergebnis konnte sich schmecken lassen: weich, aromatisch, sauer und scharf; eine wohltuende Mischung in gemütlichem Ambiente

► **Konoba: 8., Lerchenfelder Straße 66-68, konoba.at**

Goldfisch – die  
Fischerei am  
Lerchenfeld



„Endlich hat der 8. Bezirk einen Zugang zum Meer“, wirbt Goldfisch, Fischladen und Bistro, gegründet von Petra Goetz-Frisch. Am Samstag erwartet Kund:innen der Hamburger Fischteller. Gereicht werden unter anderem Lachszipfel, Heringssalat, gebeizte Lachsforelle und Matjesfilet. Bei so viel Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei; für Fischanfänger:innen mag die Menge an Fisch ein wenig überfordernd sein. Köstlich: Die Fischsuppe wurde trotz bereits vollem Magen noch verspeist.

► **Goldfisch: 8., Lerchenfelder Straße 16, www.goldfisch.wien**

Die Fischbauern –  
Lerchenfelder  
Bauernmarkt



Für alle, die zu Weihnachten selbst den Kochlöffel schwingen wollen, ist der Bauernmarkt an der Ecke Lerchenfelder Straße/Schottenfeldgasse eine gute Adresse. Dort verkauft Fischbauer Daniel Braunsteiner jeden Freitag seinen Bio-Saibling. Der Fisch ist frisch, also vor weniger als 24 Stunden aus „eiskaltem steirisches Hochquellwasser“ gefangen. Braunsteiner und sein Team, „die Fischbauern“, geben auch gerne Tipps für die Zubereitung.

► <https://lerchenfelderstrasse.at/category/bauernmarkt>

Salmon: Fisch  
aus Pflanzen



Er riecht wie Fisch, sieht fast so aus wie Fisch, nur schmeckt er nicht wie Fisch. Die Rede ist vom 3D-gedruckten „Räucherlachs“ der neuen Marke Revo Foods mit ihrem Start-up-Büro in der Josefstadt. Er soll eine pflanzliche Alternative zum Räucherlachs, wie wir ihn kennen, bieten. Das gelingt nur mäßig: Die Konsistenz ist glibberig und der Geschmack schwach. Das Fazit: Wer nicht auf Food-Experimente steht, der isst lieber seltener, aber dafür mit Genuss sein Räucherlachs-Brot.

► **revo-foods.com**

Es ist Dezember und alle wissen, was das bedeutet: Das Christkind steht schon in den Startlöchern, der betörende Duft von Tannennadeln vernebelt die Sinne und viele Menschen bestehen zu 70 Prozent aus Punsch statt aus Wasser.



# Ein Meer namens Josefstadt

VON NADJA RIAHI

**E**ine weitere Tradition der kalten, jedoch festlichen Jahreszeit ist ein besonderes Mahl, das am 24. Dezember kredenzt wird. Und dieses Mahl hat(te) Kiemen, Flossen und Glubschaugen. Richtig, es ist ein Fisch.

Der Grund für das schuppige Mahl findet seinen Ursprung in der christlichen Liturgie. Da Weihnachten neben Ostern wohl das wichtigste Fest im Christentum ist, sind die Traditionen alt und bedeutsam, egal ob es sich um das Anzünden der Kerzen auf dem Adventkranz, die Aufführung eines Krippenspiels oder eben das Menü am 24. Dezember handelt.

Warum am Heiligen Abend Fisch auf den Tisch kommt, hat folgenden Ursprung: In der Adventzeit war über viele Jahrhunderte hinweg Fasten angesagt. Die Fastenordnung regelte übrigens ganz genau, was Woche für Woche an bestimmten Tagen gegessen werden durfte. Quasi ein Ernährungsplan von oben, der das Amüsement der Geschmacksknospen regu-

lierte. Das oberste Gebot: der Verzicht auf Fleisch. Und da haben Sie ihn: den Ursprung für das traditionelle Fischgericht am Heiligen Abend. Die Wahl fiel auf Karpfen, einen einheimischen Fisch, der leicht zu beschaffen war. Anfang des 20. Jahrhunderts hob die katholische Kirche das Fastengebot auf – Hallelujah! –, Fisch bleibt für viele Familien dennoch eine beliebte Weihnachtsspeise. Heute dürfen es aber auch andere Arten sein: Lachs, Zander oder Kabeljau landen oft auf den Tellern.

Und weil Fisch besonders jetzt und auch sonst immer für Gaumenfreuden sorgt, hat sich die „derAchte“-Redaktion durch ein Meer namens Josefstadt geschlemmt. Die Angel wurde besonders oft auf der Lerchenfelder Straße ausgeworfen (siehe links).

Fischliebhaber:innen haben in der Josefstadt die Wahl. Ob in Kroatien, Hamburg oder der Steiermark: Es lohnt sich, vorbeizuschwimmen und sich durch das Fischangebot zu probieren.