

# Schwarzes Gold für die Festtage

**KÜCHE** Eine Delikatesse wird neu entdeckt: Der heute übliche Zuchtkaviar bietet grossartige Geschmackserlebnisse.

HERBERT HUBER  
piazza@luzernerzeitung.ch

Drei Ereignisse verbinde ich mit Kaviar. Zum ersten der Spionageroman «Es muss nicht immer Kaviar» sein von Johannes Mario Simmel mit Protagonist Thomas Lieven. Er ist ein deutscher Banker, der während des Zweiten Weltkrieges als Doppelagent von einem Geheimdienst zum anderen wechselt, auf seinen Reisen durch ganz Europa verschiedene Damen kennen lernt und sie jeweils mit einem köstlichen Essen beglückt. So entdeckt man im Buch auch ein sinnliches Rezept von «Kaviar im Schlafrock». Autor Simmel starb übrigens am Neujahrstag 2009 in Luzern.

## Teures Neujahrsmorge

Auch die zweite Geschichte handelt von einem Neujahrstag. 1971 hatten wir als Wirtsleute einen Gast aus der Berner Aristokratie, der den Freunden ein besonderes Neujahrsmorge bieten wollte. «Herr u Frou Hueber, gälled, der lööt euch öppis la iifalle, de Priis spielt kei Rolle.» Das war eine Herausforderung. Nach einigem Hirnen kam uns die Idee, ein russisches Frühstück nach Schweizer Art zu servieren. Mit Kaviar und Krimsekt. Mit Blinis (Buchweizenomlettchen) und «Gschwollten». Mit Röstli und wachsweißen Eiern. Mit Piroggen (Fleischkräpfen) und Kiewer Hähnchen. Mit Buurehamme für Berner Patrioten. Und natürlich mit Wodka. Es sei das beste «Buurezmorge» gewesen, das er und seine Gäste je gegessen hätten, war der Kommentar des Aristokraten. Und



Eine Explosion unterschiedlicher miteinander verbundener Aromen: Zusammen mit den richtigen Zutaten schmeckt Kaviar je nachdem nussig, rahmig, cremig, erdig, buttrig.

Bild Weber-Verlag, Thun

## Wie viel braucht's?

**MENGE** Kaviar soll man mit Verstand essen, nicht mit der grossen Schöpfkelle. Folgende Mengen sind pro Person empfohlen (von Globus):

Aperitif: 15 g  
Cocktailparty: 20 g  
Vorspeise: 75 g  
Hauptgang: 125 g  
Frühstück 30 bis 50 g

1 Kilogramm Kaviar kostet im günstigsten Fall rund 1000 Franken, doch gibt es auch Sorten, für die man 5500 Franken hinblättern muss.

die höchste Rechnung, die wir je für ein Zmorge ausgestellt haben. Den Betrag wollen wir aus Diskretionsgründen nicht preisgeben. Eines aber sei verraten: Kaviar kostete damals 3000 Franken das Kilo. Für 10 Gäste hat es knapp gereicht. Alles andere war Beilage.

## Wildfang ist verboten

Kaviar stammt heute praktisch nur noch aus Zuchten. Stör-Wildfang ist seit 2011 verboten. Das ist gut so (leider aber wird das Wildfangverbot nicht überall eingehalten). Der Erzeuger des Schwarzen Goldes ist nach wie vor der Stör mit seinem begehrten Roggen (Eier). Seit 2011 sind die Hauptlieferanten Italien, Frankreich, Deutschland, China und Russland. Vom Stör gibt es viele Arten. Die drei bekanntesten sind nach wie vor der Beluga, der Sevruga und der Ossetra. In Spanien wird ein Mittelmeer-

stör sogar in Bioqualität gezüchtet.

Immer mehr Geniesser lassen sich von den vielen, inzwischen auch preislich volkstümlicher gewordenen Sorten und dem unbeschreiblichen Geschmackserlebnis begeistern. Auch ich. Denn der Geschmack von Kaviar ist einzigartig. Er reicht von nussig, sahnig, cremig, erdig, buttrig bis hin zum saftigen, leicht spritzenden Korn. Es ist eine Explosion unterschiedlicher miteinander verbundener Aromen.

## Direkt aus der Kühle

Beim Degustieren von Kaviar gibt es einige Regeln. Er muss bis kurz vor dem Servieren gekühlt bleiben, an der kältesten Stelle im Kühlschrank. Tiefkühlen ist auch eine Variante, welche ich aber nur für den Ausnahmefall empfehle. Serviert wird der Kaviar also direkt aus der Kühle, traditionell in der Dose auf

fein zerstoßenem Eis oder in der dekorativen Kaviarschale.

Kaviar sollte nie mit Metalllöffeln gegessen werden. Der stilechte Löffel besteht aus Perlmutter. Wer den nicht hat, kann auch zum Porzellaneierlöffel oder zu Kunststoff greifen. Möchte man gar als Profi auftrumpfen, geht das beim Probieren des ersten Häppchens so: Man gibt eine kleine Menge auf den Handrücken zwischen Daumen und Zeigefinger und «schleckt» den Kaviar. Dieses Prozedere wärmt den Kaviar auf Körpertemperatur, und das Aroma kann sich im Mund wunderbar entfalten. Wenn keine Kaviarreste auf der Hand zurückbleiben und die Haut auch nicht «fischelet», dann ist der Kaviar von Spitzenqualität, und er kann nun mit dem Löffel gegessen werden. Schlicht, aber perfekt kombinieren kann man Kaviar mit Blinis, Pellkartoffeln, wachsweißen

## Zitronenkartoffeln mit Kaviar

REZEPT für 4 Personen als Beilage

40 g Kaviar  
4 mittelgrosse, gleichmässige, festkochende Kartoffeln  
2 Zitronen  
Olivenöl  
Rosmarin  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und halbieren. Die beiden Zitronen in feine Scheiben schneiden und auf ein gut geöltes Blech legen. Auf jede Zitronenrondelle ein Rosmarinzweiglein legen und eine Kartoffelhälfte darüber legen. Schnittfläche nach oben. Grosszügig mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. Im Ofen bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Ich empfehle eine Gabelprobe, wenn die Kartoffeln weich sind. Eine kleine Nocke Kaviar auf die gebackenen Kartoffeln geben. Das Ganze ist eine ideale Beilage für alle im Dampf oder in der Folie gegartene Fische.

Rezept aus dem Buch «Manchmal muss es Kaviar sein»

Eiern oder auf mild geräuchertem Stör oder mit geräucherten Forellenfilets. Und vielem mehr.

Der dritte Grund, über Kaviar zu schreiben, ist das soeben erschienene Buch «Manchmal muss es Kaviar sein». Der schön aufgemachte Band bietet neben Warenkunde und vielen Tipps 28 raffinierte einfache Kaviarrezepte und Spielereien. Die Autoren Sacha de Frisching und Markus Rüschi sind Kaviar-Spürensucher. Die leidenschaftliche Kochbuchautorin de Frisching versteht es, mit dem Geschmack und den Düften rund um den Kaviar zu spielen.

Markus Rüschi ist auf den Spuren der Delikatesse um den Erdball gereist und hat die besten Qualitäten aufgespürt. Der Hamburger führt das familieneigene «Altonaer Kaviar Import Haus» in dritter Generation. Rüschi's Kaviare gibt es bei Globus delicatessa, importiert von www.dubno.ch in Henschiken. Aber auch Manor Food und andere Delikatessenläden haben Kaviar im Angebot.

## HINWEIS

Sacha de Frisching, Markus Rüschi: «Manchmal muss es Kaviar sein», Werd & Weber Verlag, Thun, 96 Seiten, 39 Franken.

Fortsetzung von Seite 37

## «Ich kämpfe gerne»

Arbeitslosigkeit, knapper Wohnraum und teure Mieten oder Sucht- oder Generationenprobleme sind. Dabei wird vieles der Sozialhilfe angelastet, das nur wenig mit ihr zu tun hat. Auch grundsätzliche Fragen der Eigenverantwortung und der Solidarität gehören dazu. Das macht die Sache so spannend und die Sozialhilfe für natürlichen Zielscheibe! Zudem: Missbräuche und auch Enttäuschungen über Sozialhilfeempfänger gab es auch schon früher.

### Wie meinen Sie das?

**Schmid:** Ich habe eben eine amüsante Passage aus einem Bericht von 1902 gelesen, wo ein Fürsorger einen undankbaren Armen schildert: Dieser klopft an die Tür eines bürgerlichen Hauses und bittet um Almosen. Er wird von der Frau des Hauses freundlich ins Treppenhaus hereingebeten und bekommt dort eine Suppe. Sie lässt ihn allein. Als sie wiederkommt, ist die Schüssel leer und der Mann weg. Erst am Nachmittag entdeckt der Ehemann der Wohltäterin, der in die Stadt gehen und sich den Kittel überziehen wollte, dass der Bettler die Suppe einfach in die Tasche des Kittels geleert hatte. Er hatte offenbar Geld erwartet und wollte sich nicht mit einer Suppe abspesen lassen.

**Sie wurden oft als Systemverteidiger bezeichnet.**

**Schmid:** Ja, aber dies stimmt nur bedingt. Tatsächlich muss man sehen, dass unser

Sozialstaat im Wesentlichen gut funktioniert. Das gilt besonders auch für die Sozialhilfe. Ich gehöre aber auch zu den kritischen Geistern. Ich habe immer wieder Reformen gefordert.

**Zu einer Ihrer Aufgaben gehörte es, das System zu erklären. War es nicht frustrierend, immer wieder den Sozialstaat verteidigen zu müssen?**

**Schmid:** Es nervte mich ehrlich gesagt schon ab und zu, dass immer wir von der Skos den Sozialstaat verteidigen mussten. Denn Fakt ist: Wir brauchen für das Funktionieren unserer Wirtschaft und einer modernen Gesellschaft eine gut ausgebaute soziale Infrastruktur. Statt sie dauernd schlechtzumachen, sollten wir stolz sein. Sie gehört genauso zum Erfolgsmodell Schweiz. Es gibt viele, die das klar sehen, aber nur wenige, die das klar sagen. Früher gab es noch mehr Sozialpolitiker mit hohem Sachverstand und Autorität, auch in den bürgerlichen Parteien. Doch diese wurden unter dem Einfluss der populistischen Kampagnen rar. Man fährt offenbar besser, wenn man den Sozialstaat schlechtredet und ihn als Last darstellt. Das ist schade.

**Weshalb sind Sie eigentlich nie in die Politik eingestiegen?**

**Schmid:** Das habe ich mich auch schon gefragt (lacht). Aber zum einen war ich nie in einer Partei. Zum anderen konnte ich 30 Jahre lang an den Themen arbeiten, die mich interessiert haben. In einer politischen Karriere spielen auch immer viele Zufälle mit, in welche Bereiche es einen verschiebt. Aber ich bin ein durchaus politischer Mensch. In meinen verschiedenen Funktionen habe ich immer an der Schnitt-

stelle zur Politik gearbeitet und mich aus fachlicher Sicht am politischen Diskurs beteiligen können. Das ist spannend.

**Apropos: Sie waren auch immer mal wieder im Fernsehen zu sehen, wo Sie sich vor allem mit Politikern aus dem rechtsbürgerlichen Lager verbale Schlagabtausche geliefert haben. Mögen Sie solche Streitediskussionen?**

**Schmid:** Es machte mir gar nichts aus, für unsere Anliegen zu kämpfen. Ich habe Debatten sehr gerne. In der Arena treffen allerdings zunehmend eingetübte holzschnittartige Argumente aufeinander, ohne dass sich viel entwickelt.

**Im Zusammenhang mit diesen Diskussionen wurden Sie auch schon als überheblich bezeichnet. Sind Sie das?**

**Schmid:** Das überraschte mich. Aber wie man wirkt, hat man eben nicht immer in der Hand (lacht). Überheblich? Nein, so sehe ich mich nicht.

**Über Jahre hinweg standen Sie im Rampenlicht, wenn es sich um Diskussionen über Sozialhilfebezügler oder Flüchtlinge drehte. Woher nahmen Sie die Energie?**

**Schmid:** Ich arbeite gerne und habe das Glück gehabt, beruflich Dinge tun zu können, die ich für sinnvoll hielt. Das motiviert. Gleichwohl war ich in gewissen struben Zeiten froh, mich gelegentlich in unser Ferienhaus im Bergell zurückziehen zu können. Das war für uns eine sehr wertvolle Entspannungsmöglichkeit. Abschalten kann ich aber auch beim Wandern oder bei der Musik. Ich singe auch in einem klassischen Chor, mit dem wir intensiv proben.

**Für Ihre Kinder war es vermutlich nicht immer leicht mit einem Vater als oberstem Sozialhelfer und einer Mutter als Pfarrerin?**

**Schmid:** Beides haben sie erstaunlich gut überstanden (lacht). Gelegentlich hören wir heute von ihnen Geschichten, die sich in der Jugend wegen unserer Berufe zgetragen haben. Aber das waren eher Ausnahmen. Keine Freude hatten sie, als einmal ein Familienfoto von uns in der Zeitung erschienen ist.

**Haben Sie ein besonderes Augenmerk darauf gerichtet, dass nur ja keines der beiden sich auf einmal selber mit**

**Armut oder Drogen konfrontiert sah?**

**Schmid:** Nicht mehr als andere Eltern auch. Aber dass es gut herauskommt, ist ja weniger das Verdienst der Eltern. Wir sind heute glücklich, dass die Kinder unsere Anliegen teilen und in gesellschaftlich spannenden Bereichen tätig sind. Interesse für einander und gegenseitiges Vertrauen verbinden uns. Dafür kann man nur dankbar sein.

**Sie geben Ihre Aufgabe als ehrenamtlicher Skos-Präsident nun ab und können etwas kürzertreten.**

**Schmid:** Sie sagen selber: Es ist ein Ehrenamt, was viele Leute nie wahrgenommen haben, die meinen, ich sei dort angestellt. Beruflich bin ich aber Direktor hier an der Hochschule Luzern, und da stehen mir noch einige Jahre bevor.

**Gibt es denn schon Pläne für die Zeit nach der Pensionierung?**

**Schmid:** Nein. Die steht im Moment noch nicht ins Haus. Ich bin einfach schon einmal froh für jeden Abend und die Wochenenden, die ich ohne Arbeit verbringen kann. Ich habe während eines Sabbaticals auch die Erfahrung gemacht, dass es schön ist, wenn nicht jeder Tag und jede Woche durchgetaktet ist und es Freiräume gibt. Es gibt so viel Schönes und Interessantes, das in der Vergangenheit zu kurz kam.

**Was denn?**

**Schmid:** Die Natur, die Kultur, das Pflegen von Freundschaften. Oder auch Zeit für die Angehörigen und Menschen, die einem wichtig sind. Und es ist auch schön, einmal Dinge im Leben zu tun, die man noch nie gemacht hat.



Walter Schmid singt in der Freizeit in einem Chor.

Bild Pius Amrein