

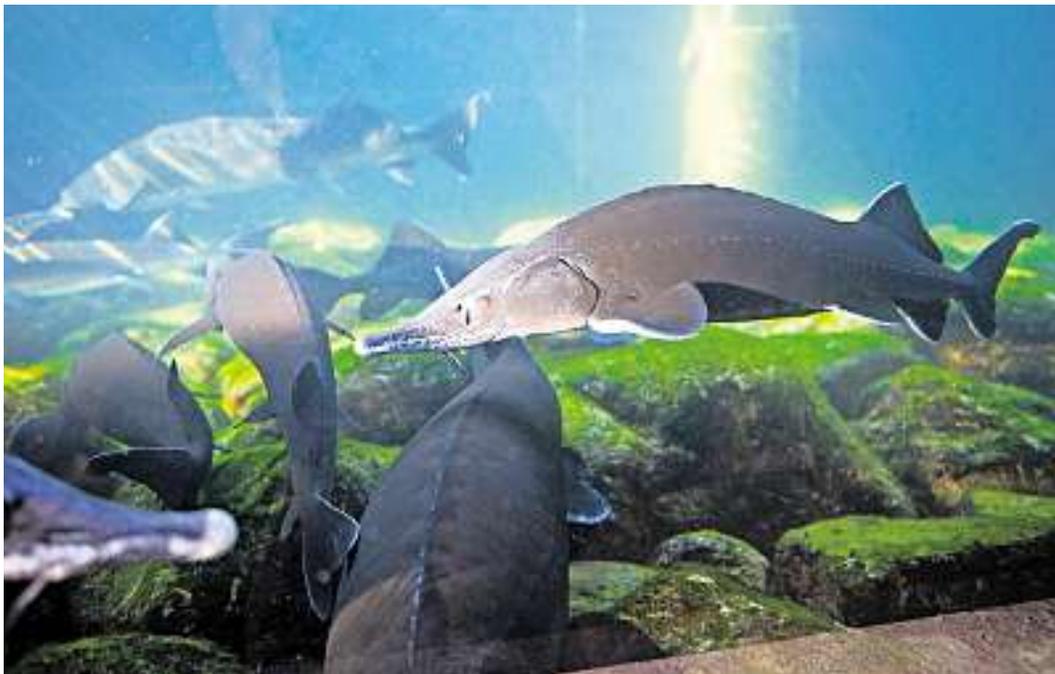


Der Tipp vom Chef:
ein Blini, ein Löffel
Pannacotta und
etwas Kaviar drauf.

Zuchtstöre

Manchmal muss es einfach Kaviar sein

Kaviar war bislang ein Luxus für gut betuchte Liebhaber dieser Fischeier. Doch richtig kombiniert, wird er für jeden zur Gaumenfreude.



Zuchtstöre
im Tropenhaus
Frutigen.

TEXT: THOMAS COMPAGNO
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Die Kombination mache den Unterschied, sagt Urs Wandeler über Kaviar. Der Schweizer Gastronom muss es wissen, schliesslich wirtet er dort, wo die köstliche Delikatesse herkommt: im Tropenhaus Frutigen. 900 Kilogramm Kaviar hat das Tropenhaus 2013 produziert, ein Teil davon wird in der hauseigenen Gastronomie verkauft. Laut allgemeiner Vorstellungen

schmeckt der leicht gesalzene Kaviar zu Salzigen am besten: auf etwas Brot, auf einem Salzcracker oder Crostini. «Falsch», sagt Urs Wandeler, «oder zumindest nicht die beste aller Möglichkeiten.» Bei ihm suchen die Kunden vergebens nach Salzcracker.

Dafür finden sie Blinis und leicht gesüsste Haselnuss-Brioche, dazu Orangenmayonnaise, Butter, Pannacotta mit Chili verfeinert und Ähnliches. «Am besten kombiniert man Kaviar mit fett-

haltigen, leicht süsslichen Geschmäckern. So kommt er voll zur Geltung», erklärt Urs Wandeler.

Natürlich bevorzugt jeder Gourmet seine eigene Kombination. Sehr zu empfehlen ist beispielsweise ein Blini mit einem kleinen Löffel Pannacotta und einem Kaviarhäubchen drauf. Der Kaviar schmeckt angenehm salzig, mit einem leichten Fischeraroma, das die eher süsse Pannacotta harmonisch abrundet.

Dass Kaviar überhaupt nach etwas schmeckt, ►►

►► verdankt er dem Salz. Es macht die Fischeier, den sogenannten Rogen, erst zum Kaviar. Wie viel Salz ihm bei der Verarbeitung beigegeben wird, ist ein streng gehütetes Betriebsgeheimnis. Ungewürzt schmeckt der Rogen nach wenig. Der Biss ist leicht knackig, der Geschmack mehlig-trocken. Erst die kontrollierte Fermentation, während der sich der Rogen mit dem Salz verbindet, verleiht dem Kaviar das typische Aroma.

Das Tropenhaus Frutigen produziert grundsätzlich zwei Arten Kaviar: ganz jungen und etwas gelagerten Kaviar. Der frische Kaviar ist maximal 14 Tage alt. Er schmeckt leicht salzig, hat aber noch kaum Fischaroma entwickelt. Nach vier bis sechs Wochen Lagerzeit bei null Grad und luftdicht verpackt, ist der Kaviar ausgereift und bekommt allmählich seine typische Kaviar-Note, die mit zunehmender Lagerdauer intensiver wird. Ein Grossteil davon kommt frisch in Dosen in den Verkauf, ein Teil wird pasteurisiert und ist unter anderem als Fine-Food-Kaviar bei Coop erhältlich.

Die Kombination der zwei Begriffe «Kaviar» und «Frutigen» ist möglicherweise erklärungsbedürftig. Tatsächlich ist das Kaspische Meer Hauptproduktionsgebiet der teuren Delikatesse. Die hergestellte Menge geht allerdings dramatisch zurück: Die meisten Störarten sind stark gefährdet, einige werden in naher Zukunft aussterben. Dementsprechend hat sich die Kaviarproduktion von 1977 (30 000 Tonnen Störfang, 2000 Tonnen legal gehandelter Wildkaviar) bis 2001 (2950 Tonnen Störfang, 85 Tonnen legal gehandelter Wildkaviar) drastisch verringert. Um das völlige Aussterben des Belugastörs zu verhindern, haben die USA 2005 ein generelles Import-



verbot für Belugakaviar erlassen. Deutschland hat 2006 ein Importverbot von Kaviar aus Russland, Kasachstan und Aserbaidschan verhängt.

Die Nachfrage nach Kaviar soll deshalb vermehrt durch Aquakulturen gedeckt werden. In Frutigen, im Berner Oberland, entsteht derzeit die grösste Kaviar-Produktion der Schweiz. Sie soll bis in wenigen Jahren die Hälfte des Schweizer Kaviarkonsums von jährlich sechs bis acht Tonnen decken; im internationalen Vergleich

Die Menge von legal gehandeltem Wildkaviar geht dramatisch zurück.

hat die Schweiz den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch. Allerdings wirkt das statistische Mittel bei Kaviar etwas seltsam. Es liegt nämlich bei knapp einem Gramm pro Person und Jahr. Kein Mensch isst ein Gramm Kaviar. Wandeler rechnet bei einem Apéro mit vier bis zehn Gramm Kaviar pro Person; das ist ein Espresso- beziehungsweise ein Kaffeelöffel voll.

Vor Kurzem hat das Tropenhaus Frutigen die neue Fischzuchtthalle in ►►

Paul-Daniel Sindilariu ist der Leiter der Aquakultur in Frutigen (Bild oben).

Tobias Felix, Leiter der Verarbeitung, bereitet einen getöteten Stör auf die Kaviarentnahme vor (Bild Mitte).

Unter fast sterilen Bedingungen wird der wertvolle Rogen entnommen. Danach muss man ihn waschen und salzen (unten).

►► Betrieb genommen. In ihr wird ein Störbestand aufgebaut, der bis in einigen Jahren eine Jahresproduktion von drei Tonnen Kaviar liefern soll. Das edle Produkt des Störweibchens ermöglicht ein rentables Geschäft. Der Kilopreis bewegt sich zwischen 2500 und 6500

Das warme Wasser gibts gratis und franko.

Franken. Wenn die Produktion voll läuft, soll auch das Tropenhaus als Ganzes ein rentabler Betrieb sein, ist Geschäftsführer Marcel Bailods überzeugt. Neben dem Kaviar produziert der Verarbeitungsbetrieb des Tropenhauses geräucherten und natürlich frischen Stör. Der Fine-Food-Kaviar und der frische Stör, den Kundinnen und Kunden bei Coop finden, stammen ausschliesslich aus dem Tropenhaus Frutigen.

Damit drei Tonnen Kaviar pro Jahr geerntet werden können, braucht es viele Störe. Die sibirischen Störe, die das Tropenhaus züchtet, geben im Alter von fünf bis sieben Jahren Kaviar. Für drei Tonnen Kaviar müssen etwa 7000 der urtümlich aussehenden und sieben bis acht Kilogramm schweren Fische pro Jahr getötet werden. Die Ei-Entnahme am lebenden Tier ist aus lebensmitteltechnischer Sicht verboten. «Wir müssten den Fisch narkotisieren, doch das Lebensmittelgesetz verbietet den Verkauf von Fleisch oder anderen Produkten eines narkotisierten Tieres», erklärt Paul-Daniel Sindilariu, der Leiter der Aquakultur. Der dabei nötige Kaiserschnitt sei ausserdem umstritten, weil die Überlebensrate der Störe gering sei.

Noch sind viele Becken leer, aber bald schon schwimmen



Der gesalzene Kaviar wird entwässert (Bild oben), bevor man ihn in Schalen abfüllt und unter 12 Kilogramm Gewicht zehn Minuten presst, damit Wasser und Luft aus der Schale entweichen können (Bilder Mitte).

Das Ergebnis macht auch Marcel Bailods, den Leiter des Tropenhauses, zufrieden (Bild unten).

in ihnen Tausende von Stören. Die jungen Fische kommen als sogenannte Fingerlinge im Alter von wenigen Tagen bis zwei Wochen nach Frutigen, wo sie heranwachsen. Die Jungstöre stammen aus zwei Zuchten in Frankreich und Ungarn. «Unser Betrieb ist zu klein, ein eigenes Zuchtprogramm lohnt sich nicht», erklärt Sindilariu. Insgesamt sollen die Be-

cken dereinst etwa 60000 Störe beherbergen. Heranwachsen können sie im 18 Grad warmen Wasser, das aus dem Lötschbergtunnel strömt – gratis und franko. Das Lötschbergwasser muss irgendwie genutzt und abgekühlt werden, denn es darf nicht direkt in die Kander eingeleitet werden. Es würde den Bach so stark aufwärmen, dass die heimische Fauna zugrunde ginge. Erst kurz vor der Schlachtung kommen die Störe in die sogenannte Hälterung. Dort werden sie quasi mit kaltem Wasser gespült. «Das verbessert den Geschmack des Kaviars und des Fleisches», sagt Sindilariu.

Die Stör-Zucht in Frutigen gilt bei Fachleuten als gutes Beispiel. Thomas Jermann, Meeresbiologe und Kurator im Zoo Basel, lobt das Konzept in Frutigen, «weil es das warme Abwasser aus dem Tunnel ökologisch sinnvoll nutzt». Für die Fischhaltung gibt Sara Wehrli vom Schweizer Tierschutz dem Tropenhaus zumindest eine genügende Note. «Die Anlage entspricht den grösstenteils ungeschriebenen Standards», erklärt sie. Die Störhaltung ist, wie jene anderer Fische auch, in der Schweiz per Gesetz nicht geregelt. In Frutigen werden die Fische in einer Dichte von etwa 30 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter Wasser gehalten. Zum Vergleich: Bio-Forellenzüchter dürfen 20 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter halten, Forellen-Zuchten, die konventionell produzieren, füllen ihre Becken mit 100 und mehr Kilo Fisch. ■

Der Kaviar aus Frutigen ist bei Coop als Fine Food Swiss Caviar erhältlich. Dose à 20 g für Fr. 49.50. Das Tropenhaus Frutigen ist Dienstag bis Sonntag von 9 bis 18 Uhr (letzter Eintritt 17 Uhr) geöffnet. 24. und 25. Dezember 2013 geschlossen. Weitere Infos:

► [link www.tropenhaus-frutigen.ch](http://link.wwww.tropenhaus-frutigen.ch)