

ECKART WITZIGMANN

apéro

DAS KULINARISCHE ESSPAPIER

Drei Köche und
Barba di Frate

Zu Gast bei

Nils Henkel
Reto & Anni Lampart

Die schönste Zeit
für **Muscheln**

Bücher

voller Hochgenuss

Hymne an die
(verrufene) Maibowle

Südafrika – Wein für
eine bessere **Zukunft**



Genial einfach: 15 wunderbare Gerichte von

Christian & Markus Winkler

Vreni Giger

Götz Rothacker

Andreas & Franzi Schweiger

Lutz Janis



Kaviar: Umdenken und umlernen!

Das Kaviar-Einmaleins, mit dem sich viele Feinschmecker über den seltenen Genuss hinwegtrösten, ist der Fang von gestern und nur noch Nostalgie: Die klassischen vier Störarten, denen wir *Sevruga*-, *Ossietre*- und *Belugakaviar* verdanken, sind so gut wie ausgefischt. Von den 24 bekannten Arten gelten 17 bereits als ausgestorben. Was an Wildfangkaviar aus dem Kaspischen, Schwarzen und Azovschen Meer derzeit am europäischen Markt anzutreffen ist, darf es eigentlich gar nicht geben: Die von der CITES (*Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*) verhängten Störfang- und Kaviar-Exportquoten liegen nach der Nullrunde in 2009 auch für 2010 bis dato bei 0 (null!) Kilo. Der im Handel als Wildfang angebotene Kaviar stammt entweder noch aus den letzten (kleinen) Quoten von 2008, ist pasteurisierte Ware aus noch früheren Jahren oder wurde schwarz gefangen und geschmuggelt und ist auf krummen Wegen nach Europa gekommen. Das treibt die Preise aberwitzig hoch. Das berühmte Kaviar-Haus *Petrossian* offeriert seinen besten Kaviar für 12,20 Euro – das Gramm. Das ist der dreifache Preis des Weißen Trüffels und fast die Hälfte des Goldpreises. Und das hat zur traurigen Folge, dass erst recht gnaden- und rücksichtslos gefischt wird und sich ein Schwarzmarkt etabliert hat, vergleichbar dem Geschäft mit Drogen und Prostitution. Zwar hat die CITES den Stör 1997 für die angeschlossenen 143 Länder unter Artenschutz gestellt und einen präzisen Dosencode für Kaviarprodukte eingeführt (Störart, Herkunftsland, Wild- oder Zuchtkaviar, Herstellbetrieb) – aber Gesetze sind eine Sache, Durchsetzung, Kontrolle und die Bereitschaft zum sauberen Handel eine andere. Es sei denn, man macht es wie die USA, die 2005 die Einfuhr von Beluga-Kaviar bei empfindlichen Strafen grundsätzlich verboten haben.

Die Störarten des neuen Kaviar-Einmaleins heißen Sibirischer Stör (*Acipenser baerii*), Russischer Stör (*Acipenser Guldenstaedtii*), Weißer Stör (*Acipenser transmontanus*), Adria Stör (*Acipenser naccarii*) und Sterlet (*Acipenser ruthenus*). Gezüchtet in Aquakulturen, die seit einigen Jahren in Deutschland, Frankreich, Schweiz, Italien, Österreich, Belgien, Spanien, USA, Bulgarien, Russland, Uruguay, Dubai und China auch für andere Fischarten hochgezogen



wurden. Die Mehrheit des Zuchtkaviars stammt von dem sehr anpassungsfähigen Sibirischen Stör. Mit der größten Störart, dem Beluga (*Acipenser huso*), die in Freiheit bis 6 Meter lang und 1.000 und mehr Kilo schwer werden kann, und dem Europäischen Stör (*Acipenser sturio*), der früher vor allem in der Gironde heimisch war, laufen erste Versuche. Die klassischen Dosenfarben für Wildkaviar (Rot: *Sevruga*, Gelb: *Ossietre* und Blau: *Beluga*) werden von einzelnen Produzenten gezüchteter Ware so unbekümmert verwendet, wie das Geschäft mit den goldenen Perlen auch Finanzjongleure und Glücksritter anzieht.

Bis Störe zum ersten Mal Rogen tragen, vergehen mindestens 5–6 Jahre, in den geschlossenen, temperierten Zuchtanlagen etwa 3. Bei den 8–12 kg, die ein trächtiges Weibchen des Sibirischen Störs in der Gefangenschaft auf die Waage bringt, sind das zwischen 800 und 1.200 Gramm – bei einem 500-Kilo-Beluga, der in Freiheit frühestens nach 20 Jahren, in der Gefangenschaft aber schon nach etwa 10 Jahren kostbaren Rogen liefert, 50 Kilogramm und mehr.

Die Marktanteile von Zuchtkaviar haben bereits ab dem Jahr 2000 die des Wildfangs überschritten und nähern sich zwangsläufig 100 Prozent. Darun- >>

*Vom kleinen Fingerling bis zum 12 kg schweren Fisch wachsen die Sibirischen Störe (*Acipenser baerii*) unter freiem Himmel und natürlichen Wassertemperaturen in großen Süßwasserbecken heran. Zweimal im Jahr wird geerntet: Dem geschlachteten Fisch wird der Rogen entnommen und nach Tönung, Größe und Konsistenz der Körner sortiert*

ter sind leider viele Produkte, die mehr oder weniger wie Störkaviar aussehen, aber bestenfalls als Fischeier durchgehen, weil sie muffig oder tranig schmecken, falsch gesalzen sind. Zusätzlich tummelt sich eine Reihe von Produkten auf dem Markt, die nicht von Stören stammen und den Namen eher irreführend tragen: Seehasenkaviar, Hechtrogen, Lachskaviar, Isländischer- und Masago-Kaviar, Felchen- oder Muränenkaviar, Heringskaviar, Krebskaviar und sogar Kaviar von Schnecken.



Von Hand werden die Körner sanft durch Edelstahlsiebe gedrückt, von der schützenden Haut getrennt und mit Quellwasser gereinigt. Auf das Gramm genau zieht man geheime Salz-mischungen und etwas Borax darunter, bevor die Körner in die mit breitem Gummiband luftdicht verschlossenen Stülpedeckeldosen abgefüllt werden

ein Vorteil gegenüber der Ware aus Russland, die oft wochenlang ohne Kühlung unterwegs war.

2004 belebte das Haus *Prunier*, inzwischen im Besitz von Pierre Bergé (Lebensgefährte von Yves Saint-Laurent) und dem schweizerischen *Caviar House*, die Kaviarproduktion in Aquitanien.

In Montpon-Ménéstérol tummeln sich in einer Freiluftanlage, die ständig mit frischem Flusswasser gespeist wird, je nach Jahreszeit 100000–150000 Sibirische Störe unterschiedlichsten Alters in großen Becken. Im Gegensatz zu geschlossenen Teichsystemen, die mit temperiertem Wasser die Natur überlisten und kontinuierlich produzieren, wird in den Anlagen von *Prunier* nur zweimal, im Frühling und im Herbst, »geerntet«. Wenn nach etwa 2 Jahren das Geschlecht einwandfrei zu bestimmen ist, werden weibliche und männliche Fische getrennt. Im Alter von 5–6 Jahren prüft man per Ultraschall oder Biopsie (Entnahme einiger Eier mittels Nadel) deren Qualität und Reifezustand. Anschließend verbringen die Störe noch 14 Tage ohne Futter in einem Hälterbecken, um modrig-muffige Geschmacksstoffe abzubauen. Dann muss der Fisch, dessen Aufzucht mit viel Arbeit verbunden war, sein Leben lassen, obwohl er in den folgenden Jahren seines bis hundertjährigen Lebens weiteren Kaviar liefern würde. Die in Russland versuchsweise praktizierte Kaiserschnitt-Methode ist in EU-Ländern verboten, sie bringt auch eine hohe Anfälligkeit für Infektionen mit sich. Das Verfahren, dem, z.B. mit Nelkenöl, leicht betäubten Fisch den Rogen wie beim Laichen in der Natur abzustreifen, kann nur bei etwa der Hälfte der Fische durchgeführt werden. Einigen Produzenten ist der Rogen in diesem Stadium zu reif, ideal für die Befruchtung, aber zu weich für die Kaviarproduktion. Das schmackhafte Störfleisch findet sich wieder auf den Speisekarten von Restaurants und im Fischhandel.

Kopfüber hängt der Fang dieses Vormittags an einem Gestell in den an einen Operationssaal erinnernden Räumen der Kaviarmanufaktur. Mitarbeiter in weißem Overall, mit Mundschutz und Handschuhen öffnen die Fische mit einem langen Schnitt und

100 Tonnen, und es wird, trotz zahlreicher Projekte in Abu Dhabi, China, Malaysia und im Iran einige Jahre dauern, bis die Anlagen solche Mengen liefern können.

Als 1917 wegen der Oktoberrevolution in Russland die Kaviarströme versiegten, besannen sich die Pariser Fischhändler *Prunier* auf die Störe, welche die Gironde bei Bordeaux zum Laichen aufsuchten.

Störe gab es damals in allen großen Flüssen Europas so zahlreich, dass sich die Hamburger Dienstboten ausbedungen, nicht mehr als zweimal wöchentlich Störfleisch auf den Teller zu bekommen.

Bald konnten die *Pruniers* den Parisern tagesfrischen Kaviar mit durchgehender Kühlkette liefern –

entnehmen den Rogen mit zwei geübten Handbewegungen. Obwohl sich die zwei Dutzend Störe mit je 12 kg sehr ähnlich sind, ist die Rogenausbeute unterschiedlich in Farbe, Korngröße und Konsistenz. Valérie, Ehefrau des Gründers und Geschäftsführers Laurent Sabeau, sortiert die Perlen in Edelstahlschüsseln und fügt zusammen, was farblich und vom Durchmesser der Eier zusammenpasst. Damit ist für diesen Produktionstag festgelegt, welche Charge zu welcher der fünf *Prunier*-Kaviarsorten wird. Auch der restliche Herstellungsvorgang ist übersichtlich und klar: Die durch ein Lochsieb aus Edelstahl gerieben und getrennt. Dabei fällt auf, dass die Perlen viel stabiler sind, als sie wirken, wenn sie von der Zunge am Gaumen zerdrückt werden.

Nach gründlicher Wässerung wird, je nach Kaviarsorte, unterschiedlich gesalzen. Das Steinsalz für den Kaviar *Paris* kommt aus Deutschland. *Malossol* ist, wie der Name sagt, mild gesalzen. Die Marke *Saint-James*, vergleichbar mit einem iranischen Kaviar, erhält das spezifische Aroma durch exakt 5 % Steinsalz und – wie die anderen Marken – etwas Borax. »Mit dem Meersalz aus der Gegend, dem Fleur de Sel, sind die Kaviarkörner förmlich explodiert«, berichtet Valérie Sabeau von den ersten Versuchen in den 90er-Jahren und bekennt freimütig, dass die ersten 30 kg, die sie 1990 produziert hatten, völlig ungenießbar gewesen seien. Ein Kaviarmeister aus dem Iran und die Aufzeichnungen und Rezepte aus den Archiven von *Prunier* brachten sie auf den richtigen Weg. Der Klassiker *Tradition* ist dem russischen Kaviarstil nachempfunden. Für die edelste *Prunier*-Sorte *Heritage*, die nur 8–10 % der gesamten Produktion ausmacht, werden besonders große, helle Körner verwendet. Nachdem die Salz-Borax-Mischungen sorgfältig untergezogen wurden, wird der Kaviar in Stülpedeckeldosen abgefüllt. Deckel drauf und einmal wöchentlich im Kühlraum gewendet, damit sich das Kaviaröl gleichmäßig in der Dose verteilt. Die Sorte *Paris* geht sofort in den Handel, die anderen vier reifen bis zu einem Jahr, in dem sie an Feinheit gewinnen, wenn das Salz die Körner, die in dieser Zeit leicht schrumpfen, sanft durchdringt.

Kaviar-Knigge

Kaviar schmeckt am besten auf Blinis aus Buchweizenmehl, auf einer frisch gekochten Kartoffel, einem Dreiminutenei – begleitet allenfalls von etwas Crème fraîche. Keine Zwiebeln, kein Zitronensaft und niemals Essig, Worcestersauce oder gar Ketchup. Kenner löffeln sich eine Portion auf den Handrücken zwischen Daumen und Zeigefinger. Der Geruch soll frisch sein und nicht fischig oder metallisch; schmecken muss Kaviar frisch (wie Austern), nach Jod und Meer. Die Körner sollen perlend, zart und klar sein, Flüssigkeit sollte nicht austreten und der Deckel nicht verklebt sein.

Gekühlt servieren, aber möglichst nicht direkt auf Eis. Wärme mag Kaviar allerdings nicht: Ab 43–45 Grad wird er geruchlos – also: Vorsicht bei der Verwendung in warmen Saucen etc.

Am besten schmeckt der frische, unpasteurisierte Kaviar, unter Halbvakuum in den stählernen Stülpedeckeldosen mit breitem Gummiband bei knapp unter Null Grad gelagert. Pasteurisierter Kaviar wird in Glasdosen verkauft. Für 2 Personen sind 100–125 g die ideale Menge. Kaviar oxidiert an der frischen Luft – entweder sofort aufessen oder maximal 2–3 Tage kühl aufbewahren. Ein Löffel aus Horn oder Perlmutter kann sein, ist aber nicht zwingend erforderlich. Der Kaviar hat während seiner Entstehung so viel Edelstahl gesehen, dass es auf den Löffel nicht ankommt.

Zu erstklassigem Kaviar passt am besten ein hochwertiger Champagner. Je nach Kaviarsorte mit unterschiedlicher Stilistik. Fast immer gut liegt man mit einem ausgewogenen, weder zu fruchtigen noch zu säurebetonten Typ ohne Holznoten. Dasselbe gilt für Weißweine. Die Gerbstoffe von Rosé- oder Rotweinen mag der Kaviar nicht.

Das beste Vertriebsnetz in Europa, die längste Erfahrung, die besten Zucht-kaviar-Qualitäten in der größten Auswahl hat *Prunier*.

www.caviarhouse-prunier.de



Nach einer knappen Viertelstunde ist alles vorbei. Mehr Geheimnisse hat die Kaviarherstellung nicht. Langjährige Erfahrung, strenge Qualitätskontrollen, Sorgfalt und Fingerspitzengefühl machen es auch Fachleuten sehr schwer, den *Caviar d'Aquitaine* von *Prunier* von feinstem Wildkaviar zu unterscheiden – falls denn Vergleichsproben zu beschaffen wären.

Christian Wenger