

Quelle: Beef

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

GIB MIR DIE KUGELN!

2312,50 Euro

So viel kosten die 625 Gramm Kaviar auf diesem Bild. Luxuseier zum Löffeln von Stören, die in Aquakultur aufgewachsen sind - mittlerweile eine übliche Praxis, denn die Edelfische sind in ihrer Existenz bedroht. Die letzten wilden Exemplare zu fangen ist verboten, ihr Rogen darf nicht mehr gehandelt werden. Ein Besuch hinter den Kulissen der Kaviarproduktion in einem kleinen Dorf bei Bordeaux
STÉPHANIE SOURON

Es ist mehr als ein Job, sagt er, es sind Tiere. Er steht zwischen zwei Störbecken in einem grünen Zelt, neben ihm eine Waage, eine Edelstahlwanne, ein Ultraschallgerät. "Zeit für die Ernte", sagt Thomas Lipinsky und greift nach dem Ultraschallkopf. Sein Helfer drückt den zappelnden Stör in die Wanne.

Lipinsky fährt mit dem Ultraschall über den prallen Bauch des Fisches, der Stör japst, Lipinsky schaut auf den Monitor. Oben ist ein breiter, weißer Strich zu sehen, das ist die Bauchdecke des Fisches. Darunter liegt eine schwarze Fläche mit hellen Stellen. Die hellen Stellen sind Fett. Die schwarze Fläche ist das, weshalb Lipinsky und seine Kollegen jeden Morgen um 7 Uhr auf die Störfarm kommen, 365 Tage im Jahr. Um die Fische zu füttern, zu wiegen, zu untersuchen. Um die Maschinen zu überwachen, die frisches Wasser aus dem Fluss in die Becken pumpen und brackiges zurück. Um darauf zu warten, dass der Ultraschall endlich das gewünschte Ergebnis anzeigt.

"Kaviar", sagt Lipinsky zufrieden.
 "Der hier kommt zum Wiegen.

Und dann der Nächste, bitte." Diese Geschichte handelt von essbarem Luxus. Von schwarzen Kügelchen, die auf Perlmutterlöffeln gereicht werden, der Bissen zu 30 Euro. Die von Kennern vom Handrücken

gelutscht werden, weil diese wenigen Sekunden auf der Haut dem Kaviar den allerletzten Schliff verpassen. Es ist auch die Geschichte vom Stör, ohne den es keinen Kaviar gäbe. Die Fische wurden früher aus den Tiefen des Kaspischen Meeres gezogen. Heute sind sie praktisch ausgestorben. Doch die, die sich den Luxus leisten können, wollen nicht darauf verzichten. Und so ist der Stör zu einem globalen Zuchtfisch geworden. Die Becken stehen in Chile, China, Dubai. Und in Montpon-Ménéstérol in Frankreich, einem kleinen Dorf in der Nähe von Bordeaux. Der Traktor rumpelt durch den feuchten Sand, auf dem Hänger zappeln zwanzig Störe in einer grauen Plastikbox. Lipinsky fährt sie von den Fischbecken zu einem kleinen Steinhaus mit grünen Fensterläden. "Prunier" steht auf dem Schild an der Eingangstür, goldene Buchstaben auf schwarzem Untergrund. An der Fassade rankt sich Wein in die Höhe, auf der Wiese hinter dem Haus wachsen Apfelbäume. Prunier ist ein französischer Hersteller von Kaviar, jedes Jahr produzieren sie in dem Steinhaus fünf- bis sechstausend Kilo davon. Und schlachten dafür zehn- bis zwölftausend Störe. Das Wort "schlachten" benutzt Laurent Sabeau nicht so gern. "Die Kunden mögen es nicht", sagt der Prunier-Direktor. Also schlachtet er keine Fische, sondern "erntet" den Kaviar. Sabeau, 48, ist ein kleiner,

freundlicher Mann mit Halbglatze und festem Händedruck. 1990 hat er zusammen mit seiner Frau die Störfarm in Montpon-Ménéstérol eröffnet. "Als wir anfangen, hielt man uns für verrückt", sagt er. Heute schwimmen in seinen Becken 150 000 Sibirische Störe. Sie kommen zu ihm als fingerlange Winzlinge und wachsen in acht Jahren zu gut 1,50 Meter langen, stahlgrauen Riesen heran, die träge durch die Becken gleiten. "Wunderschöne Tiere", sagt Sabeau. "Schauen Sie nur auf die Köpfe." Dort haben die Fische eine helle Marmorierung. Es sieht aus, als habe die Evolution ihnen einen Stempel aufgedrückt. Störe sind lebende Fossilien. Mehr als 200 Millionen Jahre haben sie auf dem Buckel. Sie haben die Eiszeit überlebt und die Dinosaurier. In den Tiefen des Kaspischen Meeres, dem weltweit größten Störrevier, können die Tiere bis zu 150 Jahre alt werden, zehn Meter lang und über eine Tonne schwer. An die zehn Jahre brauchen die Weibchen in der freien Wildbahn, bis sie zum ersten Mal laichen. Dann wandern sie ähnlich wie Lachse vom Meer flussaufwärts ins Süßwasser. Wie von einem Radar geleitet, kehren sie immer wieder in das Gewässer zurück, in dem sie aus dem Ei geschlüpft sind. Das ist ihr Problem. Denn auch die Fischer kennen ihre Wege.

Noch vor 100 Jahren gab es in

Quelle: Beef

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

Europa massenhaft Störe, in der Gironde bei Bordeaux, in der Donau, in der Elbe. Ihr Fleisch galt als Armeleuteessen. Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Populationen zu schrumpfen. Durch Flussbegradigungen verlor der Stör seine Laichplätze, Staudämme und Schleusen versperrten ihm die Wanderwege. Hinzu kam die Überfischung. Der letzte deutsche Stör wurde 1969 aus dem Flüsschen Eider in Schleswig-Holstein gezogen. Seither gelten die Tiere in Deutschland als ausgestorben. Und nicht nur hier: Der World Wildlife Fund WWF hält die meisten der 27 Störarten für bedroht. Deshalb kommt Kaviar heute fast ausschließlich aus Aquakulturen - auch wenn die Verpackungen auf den Kaviardosen gern das Gegenteil vorgaukeln:

"Echter Beluga-Kaviar" steht da beispielsweise darauf. Doch irgendwo im Kleingedruckten findet sich dann der Hinweis, dass auch diese Störe in Gefangenschaft aufgezogen wurden. "Geschmacklich gibt es da kaum noch Unterschiede", sagt Laurent Sabeau. "Jedenfalls, wenn man es vernünftig macht." Der Knüppel saust nach unten, der Fisch windet sich, es knallt ein zweites Mal dumpf, dann wird der Stör an den Kiemen aufgeschnitten und an einer Art Kleiderständer aufgehängt. Ein paar Minuten später nimmt ihn ein Mann mit weißem Kittel wieder herunter, legt ihn auf den Tisch, setzt das Messer an und schlitzt den Stör der Länge nach auf. Aus dem Fischbauch quillt mehr als ein Kilogramm schwarz glänzender Rogen. Das ist nicht ungewöhnlich: Störweibchen tragen immerhin rund zwölf Prozent ihres Körpergewichts als Kaviar in sich. Der Mann in Weiß räumt den Fisch aus, säubert ihn, und lässt ihn über eine Rutsche in den Nebenraum gleiten. Das

Fleisch wird später an die Restaurants verkauft. Den Kaviar bekommt der Chef.

Laurent Sabeau beugt sich über den Rollwagen, darauf stehen zwölf Schüsseln, in jeder von ihnen der Rogen eines anderen Störs. Manche Körner sind groß und schwarz, andere klein und silbergrau. Bei manchen sind dicke, gelbe Fetttaschen dazwischen, bei anderen ist die ganze Schüssel voll mit schwarzem Korn. "Jeder Fisch ist anders. Es ist ein Naturprodukt", sagt Sabeau und hält eine Schüssel gegen das Neonlicht. "Dieser gefällt mir sehr. Das wird ein 'Héritage'." Prunier stellt fünf Kaviarsorten her, "Paris", "Tradition", "St. James", "Héritage" und "Malosso". Sabeau muss in den Minuten nach der Schlachtung entscheiden, welche Fischeier zu welcher Sorte verarbeitet werden. "Im Moment bestellen sie alle den 'Paris'", sagt Sabeau. "Davon brauche ich Nachschub." Dieser Kaviar ist mild, er wird kaum gesalzen und frisch gegessen. Es ist die Sorte mit der kürzesten Lagerzeit und der längsten Geschichte. Sie beginnt im Jahr 1872, als Alfred Prunier ein kleines Restaurant in Paris eröffnete. Schon ein paar Jahre später ist das "Prunier" bis weit über die Stadtgrenzen hinaus für seine Fischgerichte bekannt. 1924 übernimmt Alfreds Sohn Emile das Restaurant und baut an den Ufern der Gironde, der Garonne und der Dordogne Fischverarbeitungsanlagen. In diesen Flüssen schwimmen Anfang des 20. Jahrhunderts noch wilde Störe, Emile will ihren Kaviar. Als die Anlagen arbeiten, ist "Prunier" das erste Restaurant der Welt, in dem man praktisch fangfrischen Kaviar bekommt. Bis heute wird die "Paris"-Sorte bei "Prunier" nur während der Schlachtsaison im Frühjahr und Herbst serviert. Weil

der Kaviar so frisch ist, hat man das Gefühl, die Fischeier kullern einzeln über die Zunge. "Frauen lieben ihn", sagt Sabeau.

Seine Frau ruft ihm aus dem Nebenraum etwas zu, Sabeau wischt sich mit einem Tuch über die Stirn. "Ich muss mich beeilen", sagt er und lacht, "sonst schimpft sie heute Abend wieder mit mir." Die Produktionskette in dem Steinhaus ist kurz, genau genommen besteht sie nur aus zwei Räumen. In dem einen steht Sabeau und sortiert die Fischeier. In dem anderen steht seine Frau Valérie und salzt sie. Dazwischen waschen und wiegen zwei Mitarbeiter den Kaviar, und ein Computer rechnet aus, wie viel Salz auf eine Portion kommt. Man kriegt hier leicht den Eindruck, dass jeder Fischhändler Kaviar herstellen könnte. "Das täuscht", sagt Sabeau. "Der Kaviar ist das Ergebnis von acht Jahren Arbeit." So lange dauert es im Durchschnitt, bis seine Störe zum ersten Mal Rogen tragen. Und bis dahin hat er einen Haufen Arbeit mit ihnen. Die Fische schwimmen im Wasser der Isle, einem kleinen Flüsschen, das an der Farm vorbeifließt. Mit Pumpen wird das Wasser in die Störbecken geleitet. Im Gegensatz zu Aquakulturen mit geschlossenen Wasserkreisläufen müssen sich Sabeaus Störe den Jahreszeiten anpassen. Es dauert deshalb fast zwei Jahre länger, bis sie geschlechtsreif sind. "Aber sie wachsen hier in ihrem natürlichen Rhythmus auf", sagt Sabeau. "Man schmeckt das später auch. Unser Kaviar ist nie muffig." Seit einigen Jahren eröffnen überall auf der Welt Störfarmen.

In Rumänien, Israel, den USA, in China und sogar in Uruguay und Chile, obwohl der Fisch eigentlich nur auf der nördlichen Hemisphäre beheimatet ist. Die weltweit größte Farm hat in 2010 in Dubai ihren

Quelle: Beef

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

Betrieb aufgenommen.

In Deutschland zieht die Firma Desietra Störe in der Nähe von Fulda groß, ein Biobauer züchtet sie in einem Münsterländer See. Und seit einigen Jahren versuchen Forscher sogar, Störe wieder in der Oder anzusiedeln. Es ist ein Rettungsversuch in allerletzter Sekunde. Denn weltweit sind die Störvorkommen in den vergangenen 30 Jahren um 70 Prozent gesunken, im Kaspischen Meer sogar um 90 Prozent, schätzen Experten. Dort zogen die Fischer in den 70er-Jahren noch 20 000 Tonnen Kaviar aus dem Wasser, zehn Jahre später waren es nur 5300 Tonnen und im Jahr 2000 weniger als 3000 Tonnen.

Seit mehreren Jahren spricht die CITES, die Artenschutzkommission der UNO, regelmäßig Exportquoten für den Stör aus. 2008 und 2009 verbot sie den Handel mit Kaviar aus dem Kaspischen Meer komplett. In diesem Jahr dürfen die Anrainerstaaten wieder rund 86 Tonnen Kaviar auf dem Weltmarkt verkaufen - nur nicht in der EU. Die Europäische Union vergibt keine Importpapiere aus Angst, der Markt könnte mit Altbeständen aus den letzten beiden Jahren überschwemmt werden. Denn die CITES verbietet ja nur den Handel mit dem Kaviar, nicht aber die Fischerei. "Und Sie glauben doch nicht, dass die Fischer am Kaspischen Meer zwei Jahre lang Däumchen gedreht haben", sagt Peter Rebeiz und schneidet ein großes Stück von seinem Rumpsteak ab. "Fast alles, was derzeit an echtem Kaviar verkauft wird, stammt aus Lagerräumen." Rebeiz verkauft Luxus in kleinen Dosen und großen Flaschen: Champagner, Gänseleber, Wodka - und Prunier-Kaviar. Er sitzt in einem schicken Restaurant in Bordeaux.

Rebeiz trägt ein ausgeleiertes T-Shirt und Hosenträger mit kleinen roten Punkten. Er sieht eher nach Hähnchen mit Pommes aus als nach Kaviar. Ihm gehört die Firma Caviar House. Sein Vater, ein iranischer Konsul, hat das Unternehmen 1950 in Dänemark gegründet.

Schnell macht er sich damals einen Namen mit dem Import von iranischem Kaviar. Als klar war, dass der Nachschub an wildem Kaviar irgendwann versiegen würde, hat sich Caviar House mit Prunier zusammengeschlossen. "Wir kontrollieren jetzt die ganze Kette von der Aufzucht über die Produktion bis zum Vertrieb", sagt Rebeiz. Es ist selten, dass Rebeiz solche nüchternen Sätze sagt. Viel lieber schwärmt er von der Magie des Kaviars und davon, wie er sie als Kind an der Hand seines Vaters entdeckt hat. Von den Plattformen im Kaspischen Meer, auf denen er spielte, während sein Vater mit den Fischern verhandelte. Von den Ausfügen zu den Kaviarhändlern nach Paris. Und von dem Tag, als sein Vater den Lehrer mit einer Dose Kaviar bestochen hat. "Da habe ich zum ersten Mal gemerkt, dass in den Dosen wirklich etwas Besonderes stecken muss", sagt Rebeiz. Später machte er Abitur und studierte Musik. "Das ist meine wahre Leidenschaft." Aber weil er irgendwann merkte, dass sich mit Kaviar mehr Geld verdienen ließ als mit Klavierkonzerten, wurde er der Nachfolger seines Vaters. Rebeiz sagt, er habe in seinem Leben schon um die 1500 Tonnen Kaviar verkauft. Bis vor ein paar Jahren hatte Caviar House auch echten Beluga im Programm, das Kilo zu 8000 Euro. "Das können Sie heute vergessen", sagt Rebeiz. Das Problem seien nicht die 8000 Euro. "Das Problem ist, dass es kriminell ist." Die hohen Gewinne, die man

mit Kaviar erzielen kann, locken Ganoven an. Sie fischen den Stör unerlaubt im Kaspischen Meer, schmuggeln ihn über die Grenze und verhökern ihn dann auf dem Schwarzmarkt. In Deutschland nahmen Beamte vor einigen Monaten einen Mann fest, der 100 Kilogramm Beluga-Kaviar aus dem Kaspischen Meer an deutsche Edelrestaurants verkaufen wollte. Der Wert: 300 000 Euro. Der Zoll vergleicht Kaviarschmuggel inzwischen mit der organisierten Kriminalität des Drogenhandels. Rebeiz seufzt. Wer heutzutage Kaviar verkaufen will, hat es nicht leicht. Es gibt die Fangquoten, die Schmuggler, die Konkurrenz, die Wirtschaftskrise. Die Leute, die früher Kaviar in Einkilodosen bestellt haben, ordern jetzt 125-Gramm-Portionen.

Im Sommer hat er den Preis für Pruniers "Tradition"-Kaviar um 50 Prozent gesenkt. Vielleicht bringt ihm das neue Kunden. Denn der Kaviar hat ein Problem mit dem Nachwuchs. Statt einer Dose Kaviar kaufen sich die jungen Menschen heute lieber einen i-Pad. Seit ein paar Jahren bringt Caviar House & Prunier zum Valentinstag eine Sonderedition heraus. Die Dosen sind mit Bildern von Yves Saint Laurent verziert, sie sind sehr bunt und es steht "Love" darauf. Kaviar als Liebesbeweis - man muss das mögen. "Es gibt Kaviarsorten, die isst man wirklich am besten mit seiner Freundin im Bett", sagt Rebeiz. Er isst den Kaviar am liebsten mit Pfeffer und einem Glas guten Rotweins. Am nächsten Tag trifft er sich mit Laurent Sabeau bei Prunier in Montpon-Ménéstérol. Die beiden müssen über die Produktion reden, aber zuerst will Rebeiz zu den Störbecken. Als er davorsteht, faltet er die Hände und schaut andächtig auf das Wasser. "Ist das nicht wundervoll?", fragt er in das

Quelle: Beef

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

grüne Zelt hinein. Dort steht Thomas Lipinsky und leuchtet den Stören in den Bauch. Rebeiz ruft: "Salut!", Lipinsky nickt. Dann starrt er wieder auf seinen Monitor. "Dieser Stör hat Kaviar, ab zum Wiegen. Und dann der Nächste, bitte." FORELLENKAVIAR Forellenkaviar stammt meist aus Aquakulturen. Die Körner sind golden oder lachsfarben, fest und schmecken frisch.

HECHTROGEN Der Kaviar stammt von wilden Hechten aus der Wolga. Das kleine gelbe Korn hat einen sehr lieblichen Geschmack, der dem Stör- Kaviar sehr nahekommt.

WEITERE ESSBARE KLEIN-EIER SEEIGELEIER Die Eierstöcke der weiblichen Seeigel werden roh verzehrt und direkt aus dem Tier herausgelöffelt.

SCHNECKENKAVIAR Die hellgelben Eier der Weinbergschnecke wurden bis vor einigen Jahren in der Spitzengastronomie gern zur Dekoration verwendet.

Inzwischen ist man von dem teuren Kaviarersatz (30 g um 50 Euro) wieder abgekommen. Schmeckt nach Wald, Pilzen, feuchtem Moos.

EINKAUF Beim Einkauf gilt das Gleiche wie bei fast allen Lebensmitteln:

Kaviar sollte so frisch wie möglich bei einer seriösen Quelle gekauft und dann mit Sachverstand behandelt und gelagert werden.

TIPPS FÜR DEN EINKAUF: o Je zarter die Haut des Kornes, desto besser der Kaviar. o Frischer Kaviar riecht frisch, glänzt (deshalb spricht man vom "Spiegel") und perlt locker.

FARBE UND GRÖSSE Gewicht

und Alter des Fisches beeinflussen die Größe des Kaviars zwar auch ein wenig, beides hängt aber vor allem von der Art des Fisches ab. Die Farbe des Kaviars hat nichts mit dem Alter der Fische zu tun, sondern ist genetisch veranlagt. Frischer, hochwertiger Kaviar perlt vom Löffel. Ein schlechtes Produkt riecht muffig, ist ölig und klumpt. Schuld daran ist der Stoff Methylisoborneol, erzeugt von einem Bakterium, das auch Speisefische stark fischig riechen und schmecken lässt.

SALZUNG Viele halten "Malossol" für eine Kaviarsorte. Das ist falsch.

"Malossol" ist Russisch und bedeutet "mild gesalzen".

Kaviar wird immer gesalzen. Zum einen gibt ihm das Geschmack, zum anderen macht das Salz ihn haltbarer. Dazu verwendet man entweder normales Salz oder Borax. Borax ist das Natriumsalz der Borsäure, es wird als Zusatzstoff E 285 gekennzeichnet und darf ausschließlich zur Salzung von Kaviar verwendet werden.

DOSENCODE Im Internet wird immer wieder "echter" Ossietra- und Beluga- Kaviar angeboten. Es lohnt sich, das Kleingedruckte zu lesen. Dort steht dann meist, dass der Kaviar aus einer Aquafarm stammt. Auf der Dose muss ein eindeutiger Code zu finden sein, der genau Auskunft darüber gibt, wann und wo der Kaviar hergestellt wurde.

Kasten:

KLEINE KAVIARSCHULE Kaviar ist der Rogen des weiblichen Störs. Das Wort geht höchstwahrscheinlich auf den alten persischen Ausdruck "Cahv-Jar" zurück, was so viel wie "Kuchen der Freude" bedeutet. Die unbefruchteten Fischeier zählen zu

den teuersten Lebensmitteln der Welt. Ein Kilo echter Beluga-Kaviar kostete bis zu 12 000 Euro.

WILDER KAVIAR BELUGA Das Beste vom Besten: Der Kaviar vom Riesenstör ist 3,5 Millimeter groß und anthrazitfarben. Das pralle Korn ist von einer dünnen Haut umschlossen. Das Aroma ist kräftig, was auch daran liegt, dass der Beluga-Stör einer der wenigen Störartigen ist, der sich räuberisch ernährt. Beluga-Störe werden bis zu neun Meter lang, 1600 Kilogramm schwer und können bis zu 190 Kilogramm Kaviar in sich tragen. Als feinste Sorte gilt der Astrachan-Kaviar. Beluga- Kaviar erkennt man beim Kauf an dem blauen Deckel der Dose.

OSSIETRA Der Geschmack ist leicht nussig, das Korn ist silbergrau bis schwarz und hat oft einen leicht goldenen Schimmer. Im Vergleich zum Beluga ist der Ossietra-Kaviar deutlich kleiner, härter und unempfindlicher. Der Fisch wird bis zu 2,5 Meter lang und kann bis zu 200 Kilogramm wiegen. Dosen mit Ossietra-Kaviar haben einen gelben Deckel.

SEVRUGA Die Eier der kleinsten Störart (bis zu 1,5 Meter lang, maximal 25 Kilogramm schwer) sind zwei Millimeter groß, die Farbe variiert in sämtlichen Grautönen. Sevruga-Kaviar schmeckt kräftig und würzig mit einem ausgeprägten Jod-Aroma. Wegen seiner dünnen Schale ist dieser Kaviar sehr empfindlich. Die Dosen erkennt man an dem roten Deckel.

Alle drei Störarten können auch den äußerst seltenen hellen Kaviar produzieren, der auch Zaren-, Schah- oder goldener Kaviar genannt wird. Ein Kilo davon kostet dann bis zu 30 000 Euro. Die Körner schmecken leicht sahnig und

Quelle: Beef

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

milder als die des grauen Kaviars.

PRESSKAVIAR Zu kleine, geplatze oder schon reife Kaviarkörner werden durch Leinentücher gepresst, in rosafarbenes Papier gewickelt und dann eingedost. Er schmeckt salziger und eignet sich daher besonders gut für Saucen.

FARM-KAVIAR Am häufigsten in Fischkulturen gezogen wird der Sibirische Stör, auch Baeri-Stör genannt. Wie seine Artgenossen im Kaspischen Meer kann er bis zu zwei Meter lang und bis zu 80 Kilogramm schwer werden. Auf den Farmen erreicht er meist ein Gewicht von zehn bis 15 Kilogramm, ein höheres Gewicht geht mit einem zu hohen Fettanteil einher.

Der Kaviar des Sibirischen Störs ist dünnchalig und relativ weich.

Die Korngröße beträgt etwa zwei Millimeter, die Farbe variiert in verschiedenen dunklen Grautönen. In Aquafarmen gehalten werden außerdem der Weiße Stör und der Ossietra.

KAVIAR-ERSATZ SEEHASENROGEN

Seehasenrogen kommt aus dem Nordatlantik. Er ist feinkörnig und fest, die natürliche Farbe variiert von Rosa bis Gelb. Dieser Kaviar wird oft rot oder schwarz eingefärbt und zur Dekoration verwendet.

LACHSKAVIAR Lachskaviar ist rot, sehr großkörnig und der beste Kompromiss zwischen echtem Kaviar und dem Seehasenrogen. Lachskaviar wird meist als Ketakaviar verkauft, obwohl dieser Name nur den Rogen des Ketalachses bezeichnet. Wilde Ketalachse leben im Pazifik.

Kasten:

VERZEHR Farbe und Geschmack stehen beim Kaviar in keinem Zusammenhang. Generell gilt: Je weniger der Kaviar gesalzen wurde, desto delikater schmeckt er.

Kaviar wird zwar in Dosen verkauft, ist aber kein Konservenfutter.

Bei ausreichender Salzzugabe und perfekter Lagerung hält er sich maximal zwei Jahre. Sehr mild gesalzene Sorten sollte man allerdings spätestens zwei Monate nach der Ernte verzehren.

Die Dosen sollten erst unmittelbar vor dem Verzehr geöffnet werden. Licht und Wärme beeinträchtigen die Qualität. Kenner essen den Kaviar direkt aus der Dose.

Man hört immer wieder, dass man den Kaviar auf keinen Fall mit einem Metalllöffel genießen sollte, weil er dann oxidierte und eine metallische Note bekäme. In der Tat ist ein Löffel aus Horn, Kunststoff oder Perlmutter besser (und vor allem schöner!), allerdings beeinträchtigt der kurze Kontakt mit dem Metalllöffel die Qualität des Kaviars nicht.

Der Löffel sollte senkrecht in den Kaviar geführt werden, damit die Eier nicht zerplatzen. Aus der Dose löffelt man den Kaviar von innen nach außen und zieht ihn dann direkt auf den Handrücken. Diese Tradition stammt aus der Zeit, als Kaviar noch aus Einkilogramm Dosen gelöffelt wurde. Man wollte so verhindern, dass jeder mit dem Löffel, den er gerade im Mund hatte, in die kostbare Ware tunkt. Kenner behaupten auch, der Kontakt mit der Haut würde den Kaviar perfekt temperieren. Zum Kaviar serviert man dünne Toasts, frisches Weißbrot, Kartoffeln, Pfannkuchen oder Blinis. Als

Beilagen eignen sich ungesalzene Butter, Sauerrahm und gehackte Eier. Zitronen und Zwiebeln gelten als grobe Sünde, weil sie den feinen Geschmack des Kaviars übertünchen und ihn oxidieren lassen. Diese Tradition stammt aus Russland, wo der Kaviar früher sehr stark gesalzen wurde. Diese Beilagen dienten damals dazu, den salzigen Beigeschmack abzumildern.

Als Getränke werden zum Kaviar Champagner, Wodka oder trockene Weißweine gereicht. Manche lieben auch Rotwein dazu.

Kaviar sollte nicht eingefroren werden. Die zarte Schale zerplatzt beim Auftauen. Die geöffnete Dose ist noch einige Tage im Kühlschrank haltbar.

Bildunterschrift:

STÉPHANIE SOURON

1 Freibad für Fische: 37 Becken mit 7900 Quadratmeter Fläche.

Das Abwasser fließt ungefiltert zurück in den Fluss, die Isle 2 Babybauch: Per Ultraschall wird festgestellt, wann der Kaviar entnommen werden kann 3 Pas de deux: Wird ein Stör aus dem Becken geholt, ist das immer Handarbeit 4 Todeszelle: Auf einem weißen Kunststoffblock schlägt den Stören die letzte Stunde

1 Hängepartie: Bis zu 12 000 Zuchtstöre werden pro Jahr in der Anlage getötet, um an den kostbaren Kaviar zu kommen 2 Aus dem Bauch heraus: zwei Hände voller Kaviar, das entspricht mindestens einem Kilo 3 Innenansicht: In jeder Schüssel ist der Rogen eines einzigen Störs 4 Saubere Sache: Nach der Entnahme wird der Kaviar zuerst

**Quelle: Beef**

© Gruner + Jahr AG & Co. KG

gründlich gewaschen

1 Kräftig abgepulvert: Der gereinigte Roggen wird gesalzen und so haltbarer
2 Maßarbeit: Arbeiterinnen füllen die grauschwarzen Körner aus großen Kübeln in kleine Dosen um 3 Aufgepasst und mitgemacht: Frank Brömmelhaus, Deutschlandchef von Caviar House

& Prunier, demonstriert, wie Profis Kaviar verkosten - sie streichen ihn mit dem Perlmutterlöffel auf den Handrücken und lutschen ihn ab
4 Versandfertig: nach Sorten in farbigen Dosen abgefüllter Kaviar
Auffällig unauffällig und somit gut getarnt: In diesem Steinhaus werden jährlich bis zu 6000 Kilo

Kaviar produziert

Störe (Acipenseridae) sind beeindruckende Urviecher, die die Eiszeiten überlebt haben. Dass einige Unterarten in naher Zukunft aussterben werden, haben wir uns selbst zuzuschreiben