

«SCHWARZES GOLD»

ohne schlechtes Gewissen

Natürlich ist Kaviar Geschmackssache – doch wer ihn liebt, hat's schwer. Wildkaviar wird immer rarer, die Überfischung macht den Genuss zu einer Gewissensfrage. Mit Zuchtkaviar kann hier Abhilfe geschafft werden. Zum Beispiel mit einem Edelkaviar vom andern Ende der Welt.

TEXT: ISABEL HOG



Hier fängt die Reise des Zwyer-Kaviars an: Die Zuchtstöre aus dem Rio Negro in Uruguay werden eingefangen.

Quizfrage: Was hat das mit uns zu tun, wenn Kaviarmeister Roman Alcalde am Rio Negro frühmorgens seine Netze inspiziert? Ganz einfach: Der Kaviar, den Alcalde heute «erntet» wird, landet bald schon bei den ersten Adressen der Schweizer Gastronomie, von André Jägers Fischerzunft in Schaffhausen über

Petermann's Kunststuben am Zürichsee bis zu Andreas Caminadas Schloss Schauenstein. Sie alle servieren den exklusiven ZwyerCaviar aus Uruguay. Aus Uruguay? War da nicht etwas mit dem Iran, der Heimat des Kaviars?

Es ist der Fluch, der auf dem menschlichen Leben liegt: Kaum macht etwas wirklich Spass und Freude, schon ist es

entweder ungesund, umweltschädigend oder moralisch verwerflich. Oder gleich alles zusammen. Doch zum Glück lassen wir uns nicht unterkriegen, rauchen, trinken, haben Sex und tragen (hie und da) Pelz. Und natürlich essen wir Kaviar. Pur vom Perlmutterlöffelchen, um die feine Salzigkeit zu spüren oder auch mal à la russe auf Blinis mit gehackten Eiern,



Die ZwyerCaviar-Störe wachsen in einem Naturreservat, fernab der Zivilisation auf. Dort...



...leben sie rund zehn Jahre oder länger in Frischwasser,

Sauerrahm und Zwiebeln. Wenigstens ab und zu, denn natürlich sind wir einerseits nicht verschwenderisch, andererseits wissen wir sehr wohl um all die Wenn und Aber, die die edlen Fischeier umgeben. Überfischung, Wasserverschmutzung, Lebensraumverlust und wasserbauliche Massnahmen sowie radioaktiver Abfall haben dazu geführt, dass der wilde Stör vom Aussterben bedroht ist. Im Kaspischen Meer, wo die grössten Bestände existierten, sind 90 Prozent der Populationen in den letzten Jahren verschwunden. Gerade noch ein knappes Dutzend Tonnen beträgt heute die weltweite Produktion von Wildstör-Kaviar, der Preis für erstklassigen Beluga-Wildkaviar bewegt sich im Verhältnis 1:1 zum Goldpreis.

Dabei war Kaviar ursprünglich mal gerade eine bessere Notverpflegung, ein Dessert allenfalls: Es wird vermutet, dass der Begriff Kaviar auf die Khediven zurückgeht, einen iranischen Volksstamm, der am Kaspischen Meer lebt. Die Khediven assen viel Kaviar und das zubereitete Störei hiess bei ihnen Cahv-Jar, was soviel wie «Kuchen der Freude» bedeutet. Doch der Begriff Kaviar könnte auch tatarischen Ursprung haben – oder schlicht vom persischen «Khag-viar» stammen, eine im mittelpersischen

Sprachraum verwendete Bezeichnung für «schwarzes kleines Fisch-Ei».

Sicher ist, dass man fast in jeder Kultur in den letzten 5000 Jahren eine Form von Kaviar auf dem Speiseplan vorfand. So wussten schon die alten Ägypter und Phönizier, wie man Fischeier für Zeiten von Krieg und Hungersnöten durch Salzen haltbar macht. Im alten Griechenland wurde Kaviar bei festlichen Banketten serviert und in der römischen Literatur wird beschrieben, dass eine Schale Kaviar soviel kostete wie 100 Lämmer. Die Perser verwendeten Kaviar als Medizin und die russischen Zaren hielten Kaviar für die «Speise der Götter». Die Venezianer brachten die Delikatesse im 14. Jahrhundert nach Europa. Der englische König Eduard II. befahl per Dekret, dass jeder Stör Besitz des König sei.

Diese Zeiten sind vorbei, Kaviar leistet sich heute, wer es sich leisten kann. Und gerade hier liegt – pardon – der Wurm begraben: Nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion begann eine gnadenlose Ausbeutung des Störs. Und obwohl die Störe mit einem stammesgeschichtlichen Alter von über 250 Millionen Jahren zu den urtümlichsten Wirbeltieren der Erde gehören, scheint ihre Stunde nahezu geschlagen zu haben:

Insgesamt gibt es in den Flüssen, Seen und Meeren Europas, Asiens und Nordamerikas 27 Störarten, davon werden 25 von der Weltnaturschutzunion IUCN auf der roten Liste geführt.

Eine Alternative zum Wildkaviar – fürs Gewissen, wenn auch nicht unbedingt fürs Portemonnaie – ist Kaviar aus Störzuchten. In Südwestfrankreich, in Italien, Polen, Deutschland, aber auch im Berner Oberland und sogar in Olten werden Störe für die Kaviarproduktion gezüchtet; eine aufwendige Arbeit, denn bis zur ersten Kaviarernte dauert es mehrere Jahre und die Investitionen sind hoch.

Fine-Food-Kaviar aus Uruguay für eine Appenzeller Firma

Einen anderen Weg hat die Firma Zwyer aus dem im appenzellischen Teufen gewählt – und hier sind wir wieder bei Kaviarmeister Roman Alcalde: Sie profitiert vom Know-how und der Tradition der alteingesessenen Familie Alcalde und deren Unternehmen Esturiones del Río Negro, die seit Jahren einen vorzüglichen Ruf als verantwortungsvoller Störfarmer und Kaviarhersteller geniessen. Im Bestreben, eine hochwertige Fine-Food-Marke zu schaffen, liessen die Geschwister Alexander, Simone



werden bis zu vier Mal täglich gefüttert und...



...erhalten eine speziell auf ihre Lebensphase entwickelte, abgestimmte Nahrung.

und Roger Zwyer unter dem Label ZwyerCaviar durch die Alcaldes eine eigene Kaviarzucht aufbauen.

Die ZwyerCaviar-Störe wachsen in einem unberührten Naturreservat, fernab der Zivilisation auf. Dort leben sie rund zehn Jahre oder auch länger in einem Flusssystem in Frischwasser, werden bis zu vier Mal täglich gefüttert und erhalten eine speziell auf ihre Lebensphase entwickelte, abgestimmte Nahrung. Zudem durchleben die Störe, im Gegensatz zu anderen Farmen mehrere Zyklen der Geschlechtsreife. Der Rogen wird ihnen nicht bei der erstbesten Gelegenheit entnommen.

Dies führe neben weiteren Faktoren dazu, dass der uruguayische Rogen eine ausserordentlich hohe Qualität erreiche, erklärt Firmenchef Alexander Zwyer: «Uruguay eignet sich auf Grund seines milden Klimas und sauberen Flusswassers optimal für die Störaufzucht. Zudem konnte sich die Familie Alcalde, die Besitzer der Störfarm, in den letzten Jahren ein erstklassiges Fachwissen im Aquafarming und in der Kaviarverarbeitung aneignen. Unser Kaviarmeister Roman Alcalde hält sogar Vorträge an internationalen Symposien und im Iran, dem Ursprungsland des Kaviars.» Kaviar aus Uruguay ist angesagt:

Donald Trump besitzt ein privates Label («Trump Caviar») und Mohamed Al-Fayed mit seiner Harrods Kette und Playboy-Chef Hugh Hefner sollen hier in die Kaviarzucht investieren.

Das ganze Jahr über eine konstant hohe Qualität

Doch für Alexander Zwyer sind andere Argumente ausschlaggebend: «Im Gegensatz zum Kaviar von wildgefangenen Stören können wir aufgrund bester ökologischer Ressourcen und dem wissenschaftlichen und technischen Know-how das ganze Jahr hindurch eine konstant hohe Qualität garantieren.» Um die Qualität weiter zu optimieren, würden nur auserlesene Zutaten verwendet werden, wie etwa Flor de Sal aus der Algarve oder patagonisches Gletscherwasser aus den Anden.

Der Oscietra Malassol von ZwyerCaviar (Malassol steht für «leicht gesalzen») stammt vom russischen beziehungsweise von seinem Schwesterstör, dem sibirischen Stör. Kaviar wird in drei Sorten unterschieden: Beluga vom «europäischen Hausen» ist der teuerste Kaviar mit dem grössten Korn. Er ist fast ausgestorben und darf deshalb etwa nicht mehr in die USA importiert werden. Für die Zucht ist er eher ungeeig-

net, da er sich phasenweise kannibalisch verhält. Sevruga sind die Eier des Sevruga-Stör («Sternhausen»), der sehr schwer zu züchten ist und den kleinsten Rogen aufweist. Das Korn ist grauschwarz, feinkörnig, klein und hat den stärksten Geschmack aller Störeier. Sevruga liegt preislich in der Regel unter Beluga- oder Oscietra-Kaviar. Oscietra (auch Osietra oder Ossetra) wird vor allem dem russischen, persischen oder sibirischen Stör entnommen. Er weist die meisten Variationen in Bezug auf Grösse, Farbe und Geschmack auf. Für ZwyerCaviar wird der Rogen in seiner absoluten Höchststufe in Bezug auf Grösse, Geschmack, Farbe und Konsistenz gewonnen und von Hand verlesen.

Doch neben guter Qualität ist den Zwyers auch die Umwelt ein Anliegen, so wird nach der Kaviarentnahme der ganze Fisch in Uruguay weiterverarbeitet; von der Entnahme des Rogen bis zur Auslieferung an den Kunden geschieht jeder Prozessschritt CO₂-neutral.

Zugegeben, das schmeckt man dem Zwyer-Kaviar nicht an. Aber irgendwie wirkt sich das gute Gewissen schon ein bisschen auf die Geschmacksknospen aus. Und, frei nach dem lieben Simmel, muss es zwar nicht immer Kaviar sein. Aber hie und da halt eben doch. ●