





Frau Köhlers Kaviarkultur

Die Meeresbiologin Angela Köhler produziert in Bremerhaven Kaviar, der den Stör nicht stört. Dank dem patentierten Verfahren wird die als dekadent verschriene Delikatesse wieder salonfähig.

Text: Claudio Zemp | Fotos: Lukas Lehmann

Der «Störflüsterer»:

Roman Hartmann heisst nur in den Medien so.



Es ist eiskalt in Loxstedt bei Bremerhaven. Für Nordseeverhältnisse hat es Tiefschnee, fast zwei Zentimeter liegen auf dem Parkplatz eines ehemaligen Supermarkts. Rundherum flache Winteröde. Doch drinnen, in den temperierten Pools der Aquakultur von Vivace Caviar, spüren ein paar Dutzend Stördamen den Frühling. Das leicht wärmere Wasser ermuntert die Fische zum Laichen. In der Produktionshalle leben 5000 Sibirische Störe (*Acipenser baerii*) in verschiedenen Klimazonen. Jeden Tag wird einigen Tieren Frühling vorgegaukelt, sodass die Weibchen ihre kostbaren Eier in die Bauchhöhle drücken. Störe sind Urfische, viel länger auf unserem Planeten als die Menschen, älter als Dinosaurier sogar, doch wir sind auf dem Weg, sie ganz zu verdrängen. Die rund 30 verbliebenen Störarten sind vom Aussterben bedroht.

Ein Grund für die Dezimierung der Fische ist die Gier nach Kaviar. Dass Wildfang von Stören seit 2008 weltweit verboten ist, hat den Druck auf die Art nur wenig gemildert. Der Kaviar im Handel stammt seither aus Zuchten. Bis vor wenigen Monaten bedeutete Kaviar kosten aber immer, dass dafür ein Stör aufgeschlitzt worden war. Anders konnte man das «schwarze Gold» nicht gewinnen. Die aufwendige Kunstwelt der Aquakultur von Loxstedt ist also durchaus im Interesse der Störe. Erstmals funktioniert hier die fischfreundliche Kaviarernte: Die Störweibchen geben ihre Eier, ohne dabei ihr Leben zu lassen.

Sterile Behandlung

Zur Melkstunde tritt das Team um «Störflüsterer» Roman Hartmann in Aktion. Der 41-jährige Biologe trägt eigentlich einen russischen Namen, doch für Presse Zwecke nennt er stets den Namen seiner Frau, weil einfacher. Hartmann ist mit dem Stör aufgewachsen und kennt die Fische wie kaum ein Zweiter. Störe sind ja bekanntlich stumm, aber Hartmann sieht in sie hinein. Er prüft die Tiere in den Bereitschaftspools, ob sie tatsächlich bereit zur Eierentnahme sind. Jeder Fisch trägt eine bunte Marke mit seiner Nummer an der Flosse. Die Nummer findet sich später auch auf der Kaviardose wieder. Das Prinzip «one tin – one fish» ist eine Qualitätsanforderung. Nun fischen zwei Kollegen Hartmanns den ersten Stör des Tages mit Handschuhen aus dem Becken und tragen ihn flugs in die Erntestube nebenan. Hier ist es steril wie in einem Kreissaal. Und die Behandlung ist zeitkritisch: Der Stör darf höchstens fünf Minuten ausserhalb des Wassers sein. Das ist eine Tierschutzvorschrift, keine Frage des Überlebens. Einst wurden Störe in feuchten Heuwagen tagelang lebendig an die Höfe der Zaren gekarrt, damit der Kaviar dort frisch auf den Teller kam.

Hartmann ist zwar gekleidet wie ein Chirurg und übt sein Handwerk ebenso präzise aus, doch dieser Stör hat bei der Spende nichts zu fürchten. Der Fisch liegt rücklings auf dem Schragen, kaum zappelnd, aber festgehalten von zwei Assistenten. Jetzt ist Hartmanns Händ-





Ab zum Abstreifen:

Höchstens fünf Minuten darf der Fisch an der frischen Luft sein.

chen gefragt: Routiniert massiert er den Bauch des Störs und streift so die Eier heraus: «Ohne Gewalt, sondern mit Liebe.» Die kostbaren Perlen quellen wie von selbst in eine Aluminiumschale. Fisch und Kaviar werden rasch gewogen und die Eier durch ein Fenster in die Kaviarküche gereicht. Dort werden sie sofort nach dem geheimen Verfahren behandelt, leicht gesalzen und abgefüllt. Nach einem Monat Reife kommt der Kaviar in den Handel.

Der Fisch zappelt unterdessen längst wieder im Wasser. Er schwimmt nun im sommerlich warmen Wochenbett-Becken, in dem er Futter erhält und das Störjahr wieder von vorn beginnt. Die Störeier werden jedes Jahr etwas grösser und gewinnen an Geschmack. «Molto» heisst diese Kaviarsorte, auch eine Weltneuheit, die das Verfahren mitbringt.

Schon liegt der nächste Stör auf der Bahre. Die Fische lassen sich die kleine «Geburtshilfe» gern gefallen. Das Abstreifen der Eier sei für die Tiere eine Erleichterung, sagt Hartmann mit seinem charmanten russischen Akzent. Dass er für die Arbeit nach Deutschland gekommen sei, sei Fügung gewesen: Er hätte seine wilden Störe im heimischen Amur nie verlassen. Doch eine Chemiehavarie

machte ihnen den Garaus. Just als das Fischsterben Hartmanns jahrelange Arbeit für den Artenschutz des Amur-Störs zunichtemachte, sah er ein Stelleninserat im Fischereimagazin. Und so wurde er zum «Störflüsterer» von Loxstedt.

Knackige Textur

«Unser Kapital ist der Fisch», sagt die Meeresbiologin Angela Köhler. Sie ist die Firmengründerin von Vivace und Erfinderin des Verfahrens. Dass sie einmal Unternehmerin werden würde, war nicht geplant. Doch im Januar 2005 erlebte die Professorin an einem Kongress im Iran etwas, das ihr Leben auf den Kopf stellen sollte: Zum festlichen Höhepunkt wurde den internationalen Forschern ein Stör präsentiert, der vor den Augen der Gäste konventionell geschlachtet wurde. Dafür werden die unreifen Eier dem Stör aus dem Bauch geschnitten. Frischer Kaviar war also die Idee, nur waren die Eier bereits reif, was ihnen im Wasser eine matschige Konsistenz verleiht – und sie als ungeniessbar gelten lässt. Der Fischkadaver wurde kommentarlos wieder abgeschleppt. Köhler war schockiert über die Verschwendung. Noch am gleichen Abend begann sie, bei einer Wasserpfeife mit Kollegen zu überlegen, wie man diesem ökonomischen und ökologischen Irrsinn abhelfen könnte. Der Kaviar



Steril wie im Kreissaal:

Kaviarernte ist Handarbeit (und den Stör stört's nicht).

Anzeige:

Zaubert Ihren Gästen ein
Lächeln ins Gesicht:
die Neuheiten von «i gelati».



Appenzeller

«i gelati» überrascht Sie und Ihre Gäste auch dieses Jahr mit erfrischenden Superiore-Neuheiten im praktischen 2000 ml, respektive 4000 ml Bidon: Appenzeller Alpenbitter-, Biberli-, Konfetti-Rahmglace und Hagenbutten-Sorbet. Alle Glaces aus unserem Hause werden in der Schweiz mit ausgesuchten Zutaten, hochwertigen Rohstoffen und viel Liebe hergestellt.

Eine erfrischende Idee besser.
www.igelati.ch

i gelati

liess die Meeresbiologin nicht in Ruhe. Gleich nach ihrer Heimkehr machte sie sich an die Arbeit. «Wie krieg ich auch reife Eier fest?», war die grosse Frage. Denn in diesem Fall müsste das Tier für die Kaviarernte nicht sterben.

Erst machte Köhler Versuche mit Eiern von Seeigeln, an denen sie damals im Labor forschte. Bald stiess sie auf die Lösung – im wahrsten Sinn des Wortes. Statt ins Wasser werden die reifen Störeier nämlich in eine Kalziumlösung gelegt. Der Trick ihres mittlerweile erprobten und patentierten Verfahrens ist der Natur abgeschaut. Dabei wird simuliert, was normalerweise bei der Befruchtung passiert. Der Botenstoff Kalzium signalisiert den Eiern, dass sie sich verschliessen sollen. Dadurch wird der korrekte Kaviar schön knackig und bleibt fest. Im Gegensatz zum herkömmlichen Kaviar, für den bei der Schlachtung des Störs nur unreife Eier verarbeitet werden. Die Textur bei Vivace-Kaviar kann sogar gesteuert werden, ganz nach Wunsch des Kunden.

Eine Frage des Geschmacks

Köhler ist stolz auf den Goldschimmer ihres Produkts, das stets nur malossol (also schwach gesalzen) ist. Gegenüber konventionellem Kaviar sind die Eier absolut sauber. Den Unterschied sieht man unter dem Mikroskop. «Der politisch korrekte Kaviar ist aber auch besser haltbar», sagt Köhler. Im Gegensatz zur Konkurrenz kann sie auf die Zugabe von Konservierungsmitteln verzichten. Die Küchenchefs lieben Köhlers Kaviar auch, weil er neue Inspirationen für die warme Küche zulässt. Er ist fester und droht nicht wie Mus zu verreisen, sobald man ihn anrichtet.

Traditionelle Kaviarkunden mögen dagegen bedauern, dass das Korn von Vivace-Kaviar nicht so fein auf dem Gaumen zerschmilzt. «Es ist etwas ganz anderes, das hat man bisher nicht gekannt», sagt etwa Raphael Lenherr, Geschäftsführer des Feinkosthändlers Hugo Dubno in Henschiken. Er hat den Vivace-Kaviar neben anderen Sorten aus Zuchten im Sortiment. Doch wenn ihm auch die Cremigkeit abgehe, sei der neue Kaviar eine sehr interessante Variante für Neueinsteiger, sagt Lenherr: «Wer bislang ethische Bedenken hatte, Kaviar zu servieren, kann jetzt mit gutem Gewissen «correct caviar» auf die Karte setzen.»

Die Delikatesse Kaviar hatte bisher ja eine dekadente Note. Das Klischee ist bei Drehbuchschreibern entsprechend beliebt: kaum ein Schurke, der im Jet oder in der Suite keinen Kaviar bestellt, gern als Häppchen zu Champagner, nur weil man es sich leisten kann. Dabei gibt es gute Gründe, grundsätzlich keinen Kaviar zu mögen, ganz ohne Verzicht. Kaviar war bisher weniger eine Frage des Preises, sondern des Geschmacks. Niemand musste es probieren. Der Markt sei kaputt und der Ruf des Kaviars könnte nicht viel schlechter sein, sagt Köhler. Und sie ist überzeugt, dass ihr Produkt das ändert. Köhler sieht zwar das Dilemma der Händler, die nicht von heute auf morgen ganz auf die konventionelle Produktion verzichten wollen. Geschmacklich aber fürchtet sie die klassische Konkurrenz nicht. Allzu oft schmecke diese fischig oder manchmal gar nach Teich, sagt Köhler. Was man beim Preis des Produkts natürlich nie zugeben würde.





Ohne Zutaten:

Für den korrekten Kaviar werden reife Störeier verarbeitet.



5000 Sibirische Störe

leben in der Aquakultur von Vivace bei Bremerhaven.



Ein Kilo Kaviar

kann jeder Fisch jährlich geben und bis zu 100 Jahre alt werden.



Hat eine Vision:

Die Meeresbiologin und Kaviar-Unternehmerin Angela Köhler will, dass sich ihre fischfreundliche Methode durchsetzt. «Unser Kapital ist der Fisch.»

Von ihrem eigenen Kaviar kann Köhler nicht genug kriegen: «Er ist einfach gut, das zeigen uns zahlreiche Urteile bei Blind-degustationen.» Fast täglich kostet sie die Delikatesse. Eine der schönen Seiten ihres Unternehmens. Die Firma treibt die Rehabilitation des gefährdeten Luxusguts voran. So bietet Vivace den Kaviar auch in Produktvarianten an, etwa als Flocken oder Kristalle. Oder nach sibirischer Art en bloc als «Pajusnaja», was in der Küche ähnlich zu verwenden ist wie Trüffel. Das politisch Korrekte mag für eingefleischte Geniesser einen Nebengeschmack haben. Sonst hat Vivace keinen. Nur mit dem exklusiven Preis haftet auch dem tierfreundlichen Kaviar noch eine kleine verruchte Note an: Auch «correct caviar» wird in Gold abgewogen. Pro Gramm kostet er zwischen zwei und drei Euro.

Köhlers Lebenstraum

Noch kein ganzes Jahr lang ist die Produktionsanlage in Loxstedt in Betrieb. Angela Köhler verbrachte die letzten

Jahre weniger als Forscherin, sondern vielmehr als Anwältin ihrer Methode. Schlaflose Nächte nach schwierigen Verhandlungen gehören nun auch zu ihrem Leben. Ihr Arbeitgeber, das Alfred-Wegener-Institut in Bremerhaven, ist im Besitz der Rechte für das Verfahren. In Zukunft sollen auch andere Störfarmen eine Lizenz lösen und Köhlers Kaviar produzieren dürfen. Die Professorin hofft, dass sich ihre Methode durchsetzt. Ihr Traum bleibt, dass kein Stör mehr nur wegen seinen Eiern geschlachtet wird. Für Köhlers Vision sprechen nicht nur ethische und kulinarische Argumente, sondern vor allem ökonomische. Ein Sibirischer Stör laicht schliesslich erst im Alter von sieben bis acht Jahren das erste Mal. Und wenn es das einzige und letzte Mal ist, ist die sinnlose Vergeudung rasch erkannt: Immerhin kann der Ur-fisch je nach Spezies über 100 Jahre alt werden. Und theoretisch jedes Jahr ein Kilo Kaviar oder mehr geben. Köhlers Rechnung könnte also aufgehen – auch für die bedrohte Fischart. ■

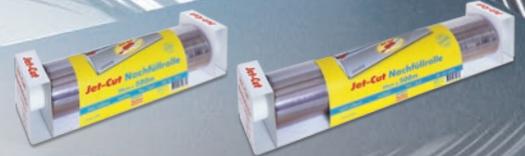
alustar

Backstar

Jet-Cut



swiss  made



Ihr Grossist hat's