

das neue kaviar einmaleins^{1/3}

Johannes King
Offener Kaviar
löffelweise – die
Meinung eines
Experten

Farmkaviar
Argumente
& Vorurteile

Teil 1: Umdenken

Farmkaviar – die Alternative
zu Wildkaviar



Farmkaviar – die Alternative zu Wildkaviar

Die Welt des Kaviars hat sich in den vergangenen Jahren dramatisch verändert

Die klassischen vier Störarten, denen wir Sevruga-, Ossieta- und Belugakaviar verdanken, sind so gut wie ausgefischt. Von den 27 bekannten Störarten gelten 17 als ausgestorben. Was an Wildfangkaviar aus dem Kaspischen, Schwarzen und dem Azovschen Meer derzeit am europäischen Markt anzutreffen ist, darf es eigentlich gar nicht geben: Die Störfang- und Kaviar-Exportquoten liegen nach der Nullrunde 2009 für dieses Jahr (Stand Juli 2010) bei gerade mal 1300 Kilo. Der im Handel als frischer Wildfang angebotene Kaviar stammt entweder aus den letzten (sehr kleinen) Quoten von 2008, ist pasteurisierte Ware aus noch früheren Jahren, die unter falscher Bezeichnung angeboten wird – oder wurde schwarz gefangen, geschmuggelt oder ist auf anderen krummen Wegen nach Europa gekommen. Verzeichneten die Statistiken noch 1980 eine jährliche Fangmenge von 3000 Tonnen Wildkaviar, sanken die Mengen in den Folgejahren kontinuierlich. 2005 wurden im Kaspischen Meer gerade noch 110 Tonnen Kaviar gefangen und exportiert (siehe Tabelle).

Angesichts der bevorstehenden Ausrottung waren bereits 1975 der Europäische Stör (*Acipenser sturio*) und der Kurznasenstör (*Acipenser brevirostrum*) unter Schutz gestellt worden. 1998 stellten die 143 der CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) angeschlossenen Länder über das Washingtoner Artenschutzübereinkommen alle Störarten unter Artenschutz. Im Jahr 2000 führten sie standardisierte Export-Dosencodes ein (unterschiedlich für Erzeuger und Umverpacker), die präzise Auskunft über Inhalt und Herkunft einer Kaviardose geben (siehe Kasten). Zwei Jahre später wurde die Codepflicht auf alle gehandelten Kaviardosen ausgeweitet. Und 2006 machte die EU die Etikettierung aller Kaviardosen für die EU verbindlich – also auch für Kaviar aus Farmen und Fischzuchtanlagen. Aber Gesetze sind eine Sache, Durchsetzung, Kontrolle und die Bereitschaft zum sauberen Handel eine andere. Die USA haben zum Beispiel 2005 die Einfuhr von Beluga-Kaviar bei sehr empfindlichen Strafen grundsätzlich verboten.

Störe sind Meeresfische, die zur Laichzeit Süßwasserflüsse aufsuchen. Störe gab es Anfang des letzten Jahrhunderts zahlreich an der Atlantikküste, an der Adria und in allen grossen Flüssen Europas. Der Rogen war damals ein Nahrungsmittel der Fischer. Erst im 19. Jahrhundert entdeckte ihn die Aristokratie als Delikatesse und machte Kaviar zum Symbol der kultivierten Tafel.

Als 1917 wegen der Oktoberrevolution in Russland die Kaviarströme versiegt, besann sich der Pariser Fischhändler Prunier auf die Störe, die zum Laichen die Gironde bei Bordeaux aufsuchten. Bald konnten die Pruniers den Parisern tagesfrischen Kaviar mit durchgehender Kühlkette liefern – ein Vorteil gegenüber der Ware aus Russland, die oft wochenlang ohne Kühlung unterwegs war. 1994 belebte das Haus Prunier, inzwischen im Besitz von Pierre Bergé, dem langjährigen Lebensgefährten von Yves Saint-Laurent, und dem schweizerischen Caviar House die Kaviarproduktion in Aquitanien. Ein Kaviarmeister aus dem Iran und die Aufzeichnungen und Rezepte aus den Archiven von Prunier brachten sie auf den richtigen Weg.

Als 1917 wegen der Oktoberrevolution in Russland die Kaviarströme versiegt, besann sich der Pariser Fischhändler Prunier auf die Störe, die zum Laichen die Gironde bei Bordeaux aufsuchten. Bald konnten die Pruniers den Parisern tagesfrischen Kaviar mit durchgehender Kühlkette liefern – ein Vorteil gegenüber der Ware aus Russland, die oft wochenlang ohne Kühlung unterwegs war. 1994 belebte das Haus Prunier, inzwischen im Besitz von Pierre Bergé, dem langjährigen Lebensgefährten von Yves Saint-Laurent, und dem schweizerischen Caviar House die Kaviarproduktion in Aquitanien. Ein Kaviarmeister aus dem Iran und die Aufzeichnungen und Rezepte aus den Archiven von Prunier brachten sie auf den richtigen Weg.

Wussten Sie schon:



- 1 Standard-Artencode (BAE steht hier für Baerii Stör)
- 2 Herkunftscode (C steht in diesem Fall für Aquakultur, W für Wildware)
- 3 Herkunftsland (F=Frankreich)
- 4 Das Jahr der Entnahme
- 5 Registrierungscode der Umverpackungsanlage
- 6 Lieferungs-Identifikations-Nummer (Ihr Wareneingangsdokument)
- 7 Originaldosen-Nummer der Produktionsanlage

Kaviarfangquoten Kg

(alle Anrainerstaaten Kaspisches Meer)

2001	195.940
2002	168.512
2003	176.044
2004	120.084
2005	110.590
2006	45.763
2007	97.697
2008	98.059
2009	70
2010	1.300



Wenige Wochen alter Stör, bis er bei Prunier Kaviar trägt, dauert es ca. 6 - 8 Jahre



DER EXPERTEN TIPP

Johannes King

Offener Kaviar löffelweise!

Im Restaurant bestellen die wenigsten Gäste eine ganze Dose Kaviar. Deswegen hat sich Johannes King, Zwei-Sterne-Koch und Kaviar-Enthusiast, für den Dorint Söl'ring Hof auf Sylt etwas Neues einfallen lassen: Er serviert Kaviar löffelweise. Ob zum Aperitif oder als kleine Ergänzung von Seafood-Gerichten, Kings Gäste naschen mit Begeisterung den Kaviar, der ihnen stilvoll auf Perlmutterlöffeln mit Silbergriff gereicht wird.

Johannes King hat mit dem offenen Kaviar einen perfekte Begleiter zum Aperitif gefunden: „Ich wollte einen Appetizer, der Champagner auf Augenhöhe begegnet – nichts ist da passender als ein appetitlich gehäufte Löffel puren Kaviars.“ Die Nachfrage steigt und freut den kreativen Küchenchef, nicht nur wegen der Wirtschaftlichkeit, sondern auch, weil er seinen Gästen gerne eine Freude macht. Zum Kaviar empfiehlt er Tartar, Langustinen oder Spargel: „bloß kein Ei, Zwiebel oder Schnittlauch. Das überdeckt den feinen Kaviar-Geschmack“.



Inzwischen ist das Konzept des offenen Kaviars nicht mehr wegzudenken aus dem Söl'ring Hof, ja geradezu das Markenzeichen des Sylter Gourmetrestaurants geworden. Zwei Kaviarvarietäten hält Johannes King stets parallel bereit: Zum beliebten Klassiker Prunier Kaviar Tradition kommt entweder der besonders frische Prunier Kaviar Paris oder Prunier Kaviar Saint James nach persischer Art hinzu. Im Schnitt werden insgesamt 2-3 Kilo im Monat löffelweise bestellt – ein beachtlicher Absatz in Anbetracht der 8-9 Gramm, die einen Löffel ausmachen.

Farmkaviar: Argumente & Vorurteile 1/3

Falsch

Der Kaviar aus Russland und dem Iran, den diverse Versender und Händler aktuell anbieten, ist als frischer Wildfang deklariert. Offenbar haben die einen Händler bessere Beziehungen und Kontakte als andere.

Richtig

Wildkaviar, der heute im Handel angeboten wird, ist entweder pasteurisiert, mindestens zwei Jahre alt (2008 durften das letzte mal kleine Mengen gefischt werden), wurde schwarz gefischt, ist Schmuggelware oder stammt aus dubiosen Quellen – oder ist schlicht und einfach als Wildkaviar deklariert (und zu wilden Preisen) verkaufter Farmkaviar.

Falsch

Die Banderole ist beim Transport abgefallen. Da die Ware von einem absolut vertrauenswürdigen Händler stammt, ist das unbedenklich.

Richtig

Seit 2006 muss der in der EU gehandelte Kaviar ein Etikett mit der Herkunftsbezeichnung tragen – egal, ob es sich um Wildfang oder Farmkaviar handelt. Ware ohne CITES-Etikett ist strafbare Schmuggelware oder gefälscht. Das Etikett wird beim Versuch, es zu entfernen, zerstört. Es kann nicht abfallen.

Falsch

Gläser mit Vakuumdeckel werden auch für frischen Kaviar verwendet. Dieser schmeckt genauso gut wie Kaviar aus der Original- oder Vakuumdose, ist aber viel länger haltbar.

Richtig

Gläser mit Vakuumdeckel enthalten pasteurisierten Kaviar, immer und überall auf der Welt. Pasteurisierter, d.h. kurzzeitig auf 60 Grad erhitzter Kaviar, ist bis zu 24 Monate haltbar und muss nicht zwingend im Kühlschrank gelagert werden. Wärmer als bei 20 Grad sollte er allerdings nicht lagern. Frischer Kaviar ist immer in Vakuum Dosen oder Stülpedeckeldosen aus innen lackiertem Stahlblech verpackt und mit einem breiten roten Gummiband verschlossen. Frischer Kaviar, gelagert ohne Unterbrechung der Kühlkette bei minus 2 Grad, ist nach rund 12 Wochen perfekt ausgereift und bis zu 12 Monate haltbar.

Falsch

Kaviar verändert seinen Geschmack nach dem Einfüllen in die Dose nicht mehr - je frischer man ihn verzehrt, desto besser.

Richtig

Nachdem Kaviar gesäubert, gewaschen und eingesalzen wurde, beginnt der Prozess der Reifung. Im Gegensatz zur Vakuumverpackung reift der Kaviar in der original Stülpedeckeldose weiter, da ein leichter Luftaustausch stattfindet. Bei Prunier reift der Kaviar einige Wochen in der Originaldose, bevor er in den Handel geht. Dafür werden die Dosen wöchentlich gewendet, damit die Störeier sich perfekt mit dem Salz verbinden und einen harmonischen und ausgewogenen Geschmack erreichen können.

Kaviar kann in der Originaldose (perfekt gelagert) bis zu einem Jahr reifen. Er wird in dieser Zeit immer kräftiger, würziger und das Geschmacksbild wird immer komplexer. Echte Kaviar-Kenner genießen am liebsten gut gereiften Kaviar aus der Originaldose.

das neue kaviar einmaleins^{2/3}

Cyrus Heydarian
Kaviargenuss
an der Kö

Farmkaviar
Argumente
& Vorurteile

Teil 2: Umlernen
Kaviar ist nicht
gleich Kaviar

Kaviar ist nicht gleich Kaviar

Fehlende Richtlinien zur Produktbezeichnung lassen Kaviar-Käufer oft im Trüben fischen

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 werden sie in Aquakulturen, die seit einigen Jahren für inzwischen mehr als 150 Fischarten und 70 Muscheln und Weichtiere angelegt wurden. Fischfarmen sind meist als geschlossene Anlagen gebaut: Becken in großen Hallen, die in Kreislaufsystemen mit temperiertem Wasser versorgt werden. Das warme Wasser, das permanente Licht und die nicht spürbaren Jahreszeiten beschleunigen Geschlechtsreife und Schlachtzeitpunkt. In den selteneren offenen Anlagen mit natürlichen Wassertemperaturen wachsen die Fische im Tages- und Jahreszeitenrhythmus und werden später geschlechtsreif. Da sich in den Becken mehrere Generationen tummeln, steht für die Produktion unterschiedlich reifer Kaviar zur Verfügung – ein wesentlicher Qualitätsfaktor.

Die Mehrheit des Zuchtkaviars stammt von dem sehr anpassungsfähigen Sibirischen Stör, für den es unerheblich ist, in welchem Land er gefarmt wird. Bis diese Störe zum ersten Mal Rogen tragen, vergehen mindestens 5-6 Jahre, in den geschlossenen, temperierten Zuchtanlagen etwa 3. Bei den 8-12 Kilogramm, die ein trächtiges Weibchen des Sibirischen Störs in der Gefangenschaft auf die Waage bringt, sind das zwischen 800 und 1200 Gramm Kaviar. Die Marktanteile von Zuchtkaviar haben bereits ab dem Jahr 2000 die des Wildfangs überschritten und nähern sich der 100 Prozent-Marke an. Darunter 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 oder beide Fehler aufweisen. Zusätzlich tummeln sich eine Reihe von Produkten auf dem Markt, bei denen „klingende“ Bezeichnungen munter und ohne Rücksicht auf den Wahrheitsgehalt kombiniert werden. So pries ein Gastronomiezulieferer kürzlich „Ossieta-Kaviar von gezüchteten Baerii-Stören“ an – Ossieta können aber nur der Acipenser guldenstaedtii und der Acipenser persicus liefern. Auch werden Produkte angeboten, die nicht von Stören stammen und den Namen irreführend tragen: Seehasenkaviar, Hechtrogen-Kaviar, Lachskaviar, Isländischer- und Masago-Kaviar, Felchen- oder Muränenkaviar, Heringskaviar, Krebskaviar und sogar Kaviar von Schnecken.

Experten schätzen, dass pro Jahr weltweit 400 Tonnen Störkaviar verkauft werden könnten. Der Bedarf der Airlines, Kreuzfahrtschiffe und der Nobelhotellerie ist auch in Krisenzeiten ungebrochen. In wenigen Monaten, wenn auch die allerletzten Altbestände beim Wildkaviar ausverkauft sind, liegt die jährliche Produktion sämtlicher Stör-Zuchtanlagen aber erst bei geschätzten 200-250 Tonnen. Es wird, trotz zahlreicher Projekte und Anlagen, die im Bau sind, noch einige Jahre dauern, bis die auf Kaviarerzeugung spezialisierten Aquakulturen in Deutschland, Frankreich, Schweiz, Italien, Österreich, Belgien, Spanien, USA, Bulgarien, Russland, Uruguay, Dubai und China den weltweiten Bedarf decken können. In einem sich entwickelnden Markt gibt es weder einheitliche Herstellungsbedingungen, Qualitätskontrollen, noch Konventionen zur Qualifizierung und Bezeichnung der Produkte. Diese fehlende



Transparenz bei Qualitäten und Preisen erfordert beim Verbraucher viel Wachsamkeit und großes Vertrauen in seinen Lieferanten. Das Geschäft mit dem schwarzen Gold zieht auch Glücksritter und Betrüger an, die sich leichtes und schnelles Geld versprechen.



Dabei verlangt gerade das Farnen von Stören große Sorgfalt und Ausdauer: Wenn nach etwa zwei Jahren das Geschlecht einwandfrei zu bestimmen ist, werden weibliche und männliche Störe getrennt. Später wird mit Ultraschall festgestellt, ob reife Eier vorhanden sind. Bevor der Rogen entnommen wird, verbringt der Fisch 14 Tage ohne Futter in einem Hälterbecken, um eventuelle 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, bei dem leicht betäubten Fischen der Rogen wie beim Lachsen in der Natur abgestreift wird, 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. ■

Cyrus Heydarian,
Breidenbacher Hof

Kaviar-Genuss an der Kö

Der Breidenbacher Hof, eines der renommiertesten Luxus-Hotels in Deutschland, steht seit seiner Neueröffnung 2008 unter der Leitung des General Managers Cyrus Heydarian. Das traditionsreiche Haus, das direkt an der Kö liegt, zieht seit jeher besonders anspruchsvolle Gäste an.

Im Hinblick auf diese Klientel, die sich nach dem Besuch der benachbarten Luxus-Boutiquen gern im Breidenbacher Hof niederlässt, hat der Hoteldirektor zusammen mit seinem Küchenchef Michael Reinhardt die „Breidenbacher Kaviar-Degustation“ auf die Karte gesetzt. Mit großem Erfolg. Sowohl im Restaurant „Brasserie 1860“ als auch in der „Capella Bar“ und in der Lobby werden ganzjährig zum Preis von 99 Euro 30 Gramm Kaviar und ein Glas Champagner serviert. Dabei haben die Gäste Gelegenheit, drei verschiedene Sorten aus dem Hause Caviar House & Prunier zu



DER
EXPERTEN
TIPP

kosten: Es werden je 10 Gramm der Varietäten Tradition, Saint-James und Malossol serviert. Dazu gibt es Blinis und Crème Cru. Der perfekte Genuss nach oder zwischen Besuchen bei Cartier, Louis Vuitton und Co.

„Bei unseren Hotelgästen kommt die Kaviar-Degustation sehr gut an. Wir haben dieses exklusive Angebot alleine im ersten Monat weit über hundert Mal verkauft. Seitens der Gäste stellen wir zudem ein wachsendes Interesse am Thema Farmkaviar fest, denn das gute Gewissen spielt beim Genuss schließlich auch eine Rolle.“

Farmkaviar: Argumente & Vorurteile 2/3

Falsch

Wildkaviar hat ein viel intensiveres Aroma als Farmkaviar.

Richtig

Leicht fischiger oder traniger Beigeschmack ist kein Garant für Wildfang, sondern ein sicheres Indiz, dass der Kaviar zu lange unterwegs gewesen ist und/oder die Kühlkette unterbrochen war. Die für erstklassigen Kaviar typischen frischen und leicht nussigen, feinen Aromen finden sich bei Farmkaviar und bei frischem Wildfang gleichermaßen.

Falsch

Zucht- und Farmkaviar ist am Geruch nach muffigem Aquarium zu erkennen.

Richtig

Aufzucht und Farming in großen Becken können einen Einfluss auf den Geschmack von Fischfleisch und Rogen haben, wenn das Wasser nur filtriert und kaum ausgetauscht wird und die Störe vor der Schlachtung nicht wenigstens 14 Tage ohne Futter gehalten werden. Deshalb haben offene Anlagen einen klaren Geschmacksvorteil.

Falsch

Borax und Borsäure sind in der Bundesrepublik verboten. Die gehören nicht an den Kaviar.

Richtig

Borax steigert den Eigengeschmack des Kaviars, da man bei Zugabe von Borax den Salzgehalt deutlich reduzieren kann und trotzdem eine bessere Haltbarkeit bekommt. Borax – auch Borsalz genannt – ist in der Bundesrepublik als deklarationspflichtiger Lebensmittelzusatzstoff E285 zugelassen.

Falsch

Die Preise bei Farmkaviar werden immer günstiger, da die Lager voll sind.

Richtig

Die Prunier Manufacture als offene Anlage kann nur in zwei „Ernteperioden“ Kaviar gewinnen, nämlich im Frühjahr und im Herbst, so wie es die Natur am Kaspischen Meer auch vorsieht. Der Kaviar für das Herbstgeschäft kann erst ab Oktober gewonnen werden und steht heute noch gar nicht zur Verfügung. Die jetzige Preisreduzierung bei der Prunier Manufacture ist ein Ergebnis langfristiger Erweiterungen und Planungen der letzten 6 Jahre und soll helfen, das Produkt wieder kalkulierbarer auf die Tische zu bringen.

Falsch

Hallen in geschlossenen Anlagen sind ideal für die Kaviarproduktion: Bei ganzjährig auf 18 Grad Celsius erwärmtem Wasser und gesteuerter Beleuchtung wachsen die Störe deutlich schneller und sind bereits nach 3-4 Jahren schlachtreif.

Richtig

Offene Anlagen unter freiem Himmel folgen dem Tag- und Nachtrhythmus. Die Temperatur in den Becken oder den Netzen in Gewässern variiert mit den Jahreszeiten. Das Wasser ist ständig frisch oder wird laufend ausgetauscht. Die Störe erreichen die Schlachtreife frühestens nach 6 Jahren, ihre Artgenossen in geschlossenen Anlagen schon nach nur 3 Jahren. Offene Anlagen erfordern deshalb wesentlich mehr Investition bei der Aufzucht.

Falsch

Beim teuersten Farmkaviar am Markt kann Qualität erwartet werden.

Richtig

Weil es beim Farmkaviar bisher weder Qualitätsnormen noch -kontrollen gibt, ist der Preis keine Garantie für Qualität. Einzig die Seriosität der Herkunft und die langjährige Erfahrung und Kunst des Kaviarmeisters garantieren erstklassigen Genuss und Ware.

das neue kaviar einmaleins^{3/3}

Caviar & Cuvées
Acht Köche,
13 Sterne und
unzählige Perlen

Farmkaviar
Argumente
& Vorurteile

Teil 3: Umstellen

Kunstvolle Herstellung
und kreative Verwendung

Die Herstellung von Farmkaviar erfordert Zeit, Erfahrung und Kunstfertigkeit

Aquakulturen produzieren Fische in hervorragender Qualität – und Kaviar auf dem Niveau von wild gefangener Ware

Kopfüber hängt der Fang dieses Vormittags an einem Gestell in den an einen Operationsaal erinnernden Raum der Prunier Kaviarmanufaktur in der Nähe von Bordeaux. Mitarbeiter in weißem Overall mit Mundschutz und Handschuhen öffnen die Fische mit einem langen Schnitt und entnehmen den Rogen mit zwei eingeübten Handbewegungen. Obwohl sich die an diesem Vormittag geschlachteten zwei Dutzend Störe äusserlich ähnlich sind, ist der Rogen in Farbe, Korngröße und Konsistenz sehr unterschiedlich. Das Können des Kaviarmeisters macht daraus Kaviarsorten unterschiedlichen Stils und Geschmacks. Waren es beim Wildkaviar die drei Störarten Sevruga, Ossietra und Beluga, aus denen die klassischen Kaviertypen gewonnen wurden, so sind es in der Aquakultur Farbe, Korngröße, Alter und Reife des Rogens einer Störart, die beim Farmkaviar die Grundlage für die verschiedenen Kaviarsorten bilden. In Edelstahlschüsseln wird der Kaviar neu zusammengesetzt und nach Korngröße, Farbe und Reifegrad sortiert.

Die überwiegende Mehrheit des Farmkaviars stammt von dem sehr anpassungsfähigen Sibirischen Stör. In den Anlagen von Prunier in Montpon-Ménéstérol tummeln sich in einer Freiluftanlage, die ständig mit frischem Flusswasser gespeist wird, je nach Jahreszeit 100-150.000 Sibirische Störe unterschiedlichen Alters in großen Becken. Im Gegensatz zu geschlossenen Teichsystemen, die mit temperiertem Wasser die Natur überlisten und kontinuierlich produzieren, wird hier nur zweimal, im Frühling und im Herbst, „geerntet“. Auch der restliche Herstellungs-

vorgang ist übersichtlich und klar: Die Körner in den Rogensäcken werden durch ein Lochsieb aus Edelstahl gerieben und dabei vom schützend umhüllenden Fettgewebe getrennt. Dabei fällt auf, dass die Perlen viel stabiler sind, als sie wirken, wenn sie von der Zunge am Gaumen zerdrückt werden. Nach dem gründlichen Reinigen des Rogens mit klarem Wasser wird – je nach Kaviarsorte auf das Gramm genau dosiert – Steinsalz oder etwas Borax beigegeben. Die Körner werden dadurch fester, knackiger und dunkler als unmittelbar nach der Entnahme. Salz und Borax sind entscheidend für die bakteriologische Unbedenklichkeit, für die Haltbarkeit und anschließende Reifung.

Die Sorte „Paris“ erhält nur wenig Salz, welches der Geschmacksgebung, nicht der Konservierung dient. „Malossol“ ist, wie der Name sagt, mild gesalzen und enthält kein Borax. Die Sorte ist dem russischen Kaviarstil nachempfunden und für den Export bestimmt – vor allem in die USA, denn dort ist die Zugabe von Borax zum Beispiel verboten. Die Marke „Saint-James“, vergleichbar mit einem iranischen Kaviar, erhält ihr spezifisches Aroma durch die exakte Salzung nach dem iranischen Vorbild. Der Klassiker „Tradition“ ist mit ca. 3 Prozent gesalzen und damit perfekt als Kaviar für Einsteiger. Für die edelste Prunier-Sorte „Heritage“, die nur 8-10 Prozent der gesamten Produktion ausmacht, werden besonders große, helle Körner verwendet, ähnlich einer Auslese „Imperial“ am Kaspischen Meer. Die Sorte „Paris“ geht sofort in den Handel, die anderen vier Prunier-Kaviartypen reifen bis zu

einem Jahr und gewinnen an Feinheit, wenn das Salz die Körner, die in dieser Zeit leicht schrumpfen, sanft durchdringt. „Mit dem Fleur de sel sind die Kaviarkörner förmlich explodiert“, berichtet Valérie, Ehefrau des Gründers und Geschäftsführers Laurent Sabeau, von den ersten Versuchen in den 90er Jahren und bekennt freimütig, dass die ersten 30 Kilogramm, die sie 1990 produziert hatten, ungenießbar gewesen seien. Nachdem Salz- und Boraxmischungen sorgfältig untergezogen wurden, wird der Kaviar in Stülpedeckeldosen abgefüllt und einmal wöchentlich im Kühlraum gewendet, damit sich das Kaviaröl gleichmäßig in der Dose verteilt. Nur die klassische Stülpedeckeldose ist innen beschichtet und mit dem charakteristischen, breiten roten Gummiband verschlossen. Nur dieses garantiert eine optimale „Reifung“. Bei der „Reifung“ bekommt der Kaviar die typische Konsistenz und einen intensiveren, komplexeren Geschmack. Bei einem „optimalen Reifegrad“ kann man den Kaviar in eine Vakuumdose umfüllen. Diese luftdichte, oxydationsschützende Verpackung stoppt die weitere Reifung des Kaviars fast zu 95 Prozent.

Nach einer knappen Viertelstunde ist alles vorbei. Mehr Geheimnisse hat die Kaviarherstellung nicht. Der Grundstein für ein geschmacklich hervorragendes Endprodukt liegt in den 6 bis 8 Jahren vor der eigentlichen Verarbeitung. Langjährige Erfahrung, strenge Qualitätskontrollen, Sorgfalt und Fingerspitzengefühl lassen auch Fachleute daran scheitern, den Kaviar von Prunier von Wildkaviar zu unterscheiden.



Caviar und Cuvées

In acht deutschen Sternerestaurants – von Sylt bis München – fanden kürzlich exklusive Genussabende unter dem Motto Caviar & Cuvées statt, bei denen jeweils 50 Gäste ein 5-gängiges Kaviarmenü, begleitet von verschiedenen Bellavista-Cuvées, genossen. Der Farmkaviar aus der Aquitaine und die feinen Perlen aus der Franciacorta erwiesen sich dabei als unschlagbare Kombination, die Köche wie Gäste begeisterte. Wir möchten hier einige Statements der beteiligten Gastgeber vorstellen:

Johannes King, Söl'ring Hof



„Wir verwenden seit 5 Jahren nur noch Prunier Kaviar. Die Qualität ist absolut zuverlässig. Wir bieten den Kaviar „löffelweise“ zum Aperitif mit einer ausgesuchten Spitzencuvée an und haben damit großen Erfolg. 1 bis 2 Kilogramm Kaviar verkaufen wir pro Monat. Die Kombination von Kaviar, Speisen & Cuvées ist einzigartig. Keine Masse – sondern selektierte Spitzenklasse. Die Nachfrage nach Kaviar seitens der Gäste ist im Normalfall gering. Wenn man allerdings eine besondere Präsentation oder Aktion wie Caviar & Cuvées macht, ist die Nachfrage groß.“ *Caviar Prunier Tradition kombiniert Johannes King gern mit Austernravioli, geröstetem Blumenkohl und Nussbutter-Schaum.*

Nils Henkel, Gourmetrestaurant Lerbach



„Man kommt um Farmkaviar heute eigentlich nicht herum, da wild gefangene Ware kaum vorhanden und demnach kaum zu bezahlen ist. Die Qualität der Caviar House & Prunier Sorten ist annähernd so gut wie die von Wildkaviar und meine Gäste nehmen Farmkaviar gern an, wenn ich ihn auf die Karte setze.“ *Der Dreiersternkoch kombiniert den Prunier Tradition zum Beispiel mit mariniertem Thunfischbauch, Sauerklee, Joghurt in Texturen und Johannisbeeren.*

Martin Fauster, Gourmetrestaurant Königshof



„Da Kaviar aus Wildfang fast nicht mehr vorhanden ist, halte ich Farmkaviar für das Produkt der Zukunft. Caviar House & Prunier hat eine sehr gute Qualität und ist meine Wahl wenn ich ihn einsetze.“ *Im Königshof gibt es Rindertatar mit Austernvinaigrette in Kombination mit Prunier Kaviar Paris oder gegrillte Gelbschwanzmakrele mit Rote Bete Ravioli und Prunier Kaviar Saint James.*

Christoph Rainer, Villa Rothschild
Oliver Heberlein, Kempinski Falkenstein



„Von Caviar & Cuvées erhoffen wir uns zum einen, dass Kaviar-Liebhaber von weiter her zu uns kommen. Zum anderen wollen wir unseren Stammgästen Farmkaviar näher bringen. Farmkaviar verwenden wir z.B. bei Veranstaltungen, in Overtüren oder auch als Geschmacksgeber bei Garnituren wie Rindertatar. Kaviar bieten wir à la carte nur in Gerichte eingebunden an, auf Anfrage servieren wir ihn natürlich auch klassisch.“ *Christoph Rainer setzt beim Prunier Kaviar Paris auf eine Kombination von gebratenem Jakobsmuschel-Cremeux mit Grüner Apfel-Wodka-Gelee, geeistem Rettich und geschäumter Apfelmilch. Dazu wird eine Bellavista Franciacorta Cuvée Brut getrunken.*

Peter Maria Schnurr, Restaurant Falco



„Ich bin sehr positiv überrascht, dass Farmkaviar mittlerweile definitiv an die Qualität von Wildkaviar heranreicht. Das war bis vor zwei Jahren noch nicht so. Früher gab es in meiner Küche ausschließlich iranischen Wildkaviar, jetzt verwende ich nur noch „Héritage“ von Caviar House & Prunier und bin begeistert von Geschmack, Konsistenz und herausragender Qualität der Ware. Besonders gerne experimentiere ich mit dem Produkt und kreierte neue Gerichte. Mit Blinis und Crème Fraîche zum Kaviar langweile ich weder meine Gäste im Falco noch mich selbst.“ *Schnurr serviert den Héritage mit seinem Signature-Dish, der Langoustine Annika Maria mit Granny Smith, Lardo und Crème Fraîche. Dazu passt ein Glas Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré 2004.*

Karlheinz Hauser, Gourmetrestaurant Seven Seas



„Wir verwenden immer mehr Farmkaviar in unserer Küche, da die Nachfrage seitens der Gäste besteht und er geschmacklich dem Wildkaviar in nichts nachsteht. Außerdem ist er preislich sehr attraktiv. In der Vergangenheit gab es große Qualitätsunterschiede, aber Farmkaviar ist heute von konstant guter Qualität. Mit der Veranstaltung „Caviar & Cuvées“ wollen wir den Gästen den Geschmack von Kaviar wieder ins Gedächtnis rufen und sie für das Thema Farmkaviar sensibilisieren.“ *Den Prunier Kaviar Paris gibt es bei Karlheinz Hauser zum Beispiel mit marinierter Jakobsmuschel auf Karotten-Korianderpüree und Zitrusfrüchte-Vinaigrette. Zu Prunier Kaviar Tradition serviert er geliebtes US Wagyu Beefsteak, Gänseleber und Brioche.*

Thomas Bühner, Restaurant La Vie



„Kaviar in kleinen Mengen ist genauso schlecht wie zu viel. Man muss die Balance finden. Das Gericht und der Kaviar müssen sich optimal ergänzen.“ *Bei Thomas Bühner erwartet die Gäste eine Kombination aus Loup de Mer & Pulpo, gegrilltem Kohlrabi, Yuzu-crème, Verveine und schwarzem Knoblauch mit Kaviar Malossol. Der passende Schaumwein zu dieser Komposition ist ein Bellavista Franciacorta Vittorio Moretti 2002.*

Thomas Kammeier, Restaurant Hugos's



„Generell muss man sagen, dass die Nachfrage nach Kaviar immer noch da ist, die Gäste sind aber sensibler geworden, fragen auch gezielt nach Farmkaviar. Ich verwende seit drei Jahren nur noch Farmkaviar, und habe diesen auch immer im Haus.“ *Im Hugo's können die Gäste den Caviar Prunier Malossol zum Beispiel mit Chianina Rind, Roastbeef, Sellerie und brauner Butter genießen.*

Farmkaviar: Argumente & Vorurteile 3/3

Falsch

Kaviar rundet Saucen in idealer Weise ab. Auch auf heißen Nudeln an Sahneseauce oder in einem Omelett sind die schwarzen Perlen nicht zu verachten.

Richtig

Die rund 30 Prozent Eiweiß im Kaviar stocken ab etwa 60 Grad Celsius und färben sich weiß (und unansehnlich). Kaviar wird überdies auch ab etwa 45 Grad geruchlos und neigt dazu, zu zerfallen.

Falsch

Kaviar verträgt sich mit kräftigen Aromen, gebratenem Fleisch und einem kräftigen Wein.

Richtig

Guter Kaviar schmeckt am besten auf Blinis aus Buchweizen, auf einer Pellkartoffel, auf etwas Kartoffelstampf oder einem Drei-Minuten-Ei – allenfalls begleitet von einem Hauch Crème fraîche. Dabei sollte man unbedingt auf die Temperatur achten und den Kaviar nie über 45 Grad Celsius erhitzen. Gerbstoffe in Rosé- oder Rotweinen mag der Kaviar nicht, genausowenig wie den Holzton, der vom Ausbau in neuen Barriques herrührt. Fast immer gut liegt man mit einem ausgewogenen, weder zu fruchtigen noch zu säurebetonten Wein ohne Holznoten sowie einem Champagner.

Falsch

Eine Beilage von gehackten Zwiebeln oder Eiern, ein ausgepresster Schnitz Zitrone oder ein Schuss Essig runden Kaviar erst richtig ab.

Richtig

Zitronen, Zwiebeln, Essig, Eigelb oder Eiweiß gehören definitiv nicht an den Kaviar, auch wenn das die klassischen Beigaben sind. Die viel zu intensiven, strengen Aromen passen nicht zum feinen Meeressgeruch und zerstören – wie bei Austern – alle geschmacklichen Nuancen und Feinheiten. Diese Zutaten sind ein Relikt aus alten Zeiten, als man Kaviar nur mit Salz konserviert hat und dieser nach einer Zeit der Reifung immer strenger wurde und schon „britzelte“. Mit diesen Zutaten hat man den Geschmack damals gemildert und den Kaviar wieder „verkehrs-fähig“ für den Gaumen gemacht.

Falsch

Der russische Stör „Acipenser baerii“, Hauptlieferant für Farmkaviar, ist kein Stör aus dem Kaspischen Meer.

Richtig

Der Acipenser baerii war hauptsächlich in den großen Zuflüssen des Kaspischen Meeres zuhause, bis er fast ausgerottet war. Ein ähnliches Schicksal widerfuhr dem gemeinen oder Baltischen Stör, Acipenser sturio, der bis Anfang des letzten Jahrhunderts in allen großen Flüssen Europas lebte.

Falsch

Malosol ist eine klassische Kaviarsorte wie Beluga, Ossieta oder Sevruga.

Richtig

Malosol bedeutet „wenig gesalzen“. Verwendet wird in der Regel ausgewähltes Steinsalz und oder etwas Borax in auf das Gramm exakten Mengen zwischen 3 und 5 Prozent. Meersalz oder das edle Fleur de Sel haben sich nicht bewährt, weil sie zu aggressiv sind.

Falsch

Kaviar darf nur mit Löffeln aus Perlmutter, Horn oder Holz berührt werden. Silber und Edelstahl geben ihm sofort einen metallischen Geschmack.

Richtig

Löffel aus Horn oder Perlmutter sind ideal für Kaviar, müssen aber nicht zwingend verwendet werden. Der Kaviar hat während seiner Entstehung so viel Edelstahl gesehen, dass es auf den Löffel am Schluss nicht mehr ankommt. Die Regel rührt noch aus Zeiten, als Zitronensaft und Essig mit Silber nicht harmonierten. Henri Soulé, der unerreichte Kaviarmeister aus dem „Pavillon“ in New York, servierte Kaviar stets mit einem ganzen Fächer silberner Löffel. ■

Caviar House & Prunier

Das Unternehmen entstand aus der Fusion des weltweit größten Importeurs iranischen Kaviars, Caviar House (1950), und der französischen Traditionsfirma Prunier (1872).

Caviar House & Prunier ist gleichzeitig Produzent und Händler von Farmkaviar, der nach traditionellen Herstellungsverfahren in verschiedenen Geschmacksstufen im Bordeaux erzeugt wird. Auch der Original Balik Lachs aus den Schweizer Bergen wird von Caviar House & Prunier exklusiv hergestellt und gehandelt.

Caviar House & Prunier steht für edle Delikatessen und Feinkostprodukte, die Sie als Gastronom zu Vorzugspreisen direkt vom Hersteller ohne Zwischenhändler beziehen können. Unsere langjährige Erfahrung mit dem Produkt Farmkaviar und das Vertrauen, das wir weltweit bei Gastronomen und Gourmets genießen, bürgen für die erstklassige Qualität des Kaviars von Caviar House & Prunier. Wir beraten Sie gerne! Bei Fragen können Sie sich gerne an unser Team oder an Frank Brömmelhaus, Geschäftsführer der deutschen Niederlassung wenden.

Caviar House & Prunier GmbH

Siegburgerstraße 39 · 53757 St. Augustin · Deutschland · www.caviarhouse-prunier.de
info@caviarhouse-prunier.de · Tel. +49 (0)2241 944 97-0