



Kaviar aus dem Labor: 24 Tonnen Rogen vom Stör füllt die Firma Agroticcia pro Jahr in Dosen. Die Edel-Fischzucht hilft auch den vom Aussterben bedrohten wilden Stören.

Fotos: oh

Schwarzes Gold aus Brescia

Eine italienische Fischzucht produziert mit Hilfe von warmem Abwasser aus einem Stahlwerk tonnenweise Kaviar

Von Andrea Bachstein

Viadana di Calvisano – Wie dunkle, schlank Schatten schweben sie im Wasser eines der rund 150 Bassins unter freiem Himmel. Unscheinbar wirken sie, genauso wie die winterliche Landschaft rund um den Ort Viadana di Calvisano. Doch die Fische in diesen Becken sind wahre Luxusgeschöpfe. Störe, in deren Leibern der begehrte Kaviar wachsen soll. Er landet auf den Hors d'œuvres der Erste-Klasse-Passagiere der Lufthansa, in Delikatessabteilungen oder Feinkostgeschäfte, wo er in der Festagszeit Konjunktur hat. Wohl kein anderes Lebensmittel ist so sehr Symbol für teuren Ge-

Störe reagieren sensibel auf Wasserverschmutzung

nuss wie diese grau-schwarzen Fische. Dass Störe in der Gegend von Brescia leben, hat mit Umweltschutz und zugleich mit Umweltzerstörung zu tun.

Nicht weit von der Zucht liegt der blaue Klotz einer Industriehalle. Stahl wird hier produziert, und dabei fällt viel heißes Wasser an. Als es verboten wurde, das Abwasser einfach in Flüsse einzuleiten, entstand hier 1977 eine Fischzuchtanlage. Seit Beginn der neunziger Jahre verlegte man sich bei der Firma Agroticcia auf Störe. Mit 13 Grad kaltem Quellwasser vermischt, wird das Wasser der Stahlkoche auf rund 20 Grad gekühlt, ideal für das Gedeihen der Störe. In der Natur haben sie es längst viel schwerer.

Die 27 Störarten stehen auf der Roten Liste der bedrohten Tierarten. Praktisch auf der ganzen Nordhalbkugel waren die Fische die vergangenen 200 Millionen Jahre verbreitet. In italienischen Flüssen wie dem Po schwammen sie genauso wie in deutschen, der Elbe zum Beispiel. Störe können in jedem Wasser leben, doch reagieren sie sensibel auf Verschmutzung. Und im Kaspischen Meer, woher die berühmtesten Störe stammen, sind sie Opfer gadenloser Überfischung geworden.

Seit 1998 unterliegt der Stör- und Kaviarexport der Anrainerstaten des Kaspischen Meers durch das Washingtoner Artenschutzgesetz strengen Quoten. Nur noch wenig wilder Kaviar ist deshalb im Handel. Agroticcia hat mit 24 Tonnen pro Jahr nach eigenen Angaben der weltgrößte Produzent von Zuchtkaviar, sie exportieren weltweit.

In einem unterirdischen Raum schwimmen Störe in einem Aquarium. Besonders hübsch sind die grauen Fische hinter der Glasscheibe nicht. Ihre Silhouette ist schmitzig, aber von vorn wirkt der Kopf stumpf, die kleinen Augen sitzen hinter den Spritzlochern, vom Kinn hängen vier kräftige Barteln, mit denen sie nach Nahrung tasten. „Da kommt ja der Transmontanus“, sagt Direktor Sandro Cancellieri. Ein an die zwei Meter langer Weißer Stör gleitet heran, die weiße Linie entlang seiner Flanken wirkt beinahe elegant. In der Natur kann er bis zu sechs Meter groß werden und 100 Jahre alt, hier lebt der *Acipenser transmontanus* maximal 20 Jahre. Agroticcia ist die erste europäische Zucht mit Weißem Stör. Er liefert den „Calvisano“ mit einer Körnergröße von 2,8 bis 3,2 Millimeter. Die relativ großen Körner, ihr nussiger Geschmack und die Knackigkeit machen sie zu einer der besten Kaviararten der Firma. Im Angebot sind auch Kaviar aus Ossetra-Stör, aus Sibirischem Stör und aus Kreuzungen von Sibirischem und Adriastör.

Direktor Cancellieri und seine Leute sorgen dafür, dass nichts im Leben der Störe dem Zufall überlassen bleibt. Das würde auch nicht funktionieren, denn Störe machen es ihren Züchtern nicht leicht. Es fängt damit an, dass sie sich in Gefangenschaft nur durch künstliche Befruchtung vermehren. Und dann braucht es viel Geduld. Je nach Art werden sie erst mit sechs bis zwölf Jahren geschlechtsreif. Ihre erste Lebensphase verbringen sie in überdachten Becken. Als Halbwüchsige

kommen sie ins Freie. Wenn sie größer sind, werden sie in einem der runden Teiche ihre Kreise ziehen. Wie die mächtigen Exemplare, die jetzt dort ihre Flossen an der Oberfläche zeigen oder ein Stück aus dem Wasser springen. Gut drei Meter lang sind sie.

Ihre Ahnen stammen aus der Ära der Saurier, hier treten sie ins Digitalzeitalter ein – allerdings nur die Weibchen. Sie tragen Chips unter der Haut, mit denen sich ihre Biografie im Computer lückenlos verfolgen lässt. Wie viel der vegetarischen Nahrung sie gefressen haben, wann sie in welchem Becken waren und wann ihr letztes Stündchen geschlagen hat und wie viel Kaviar in ihren Bäuchen war. So hat am Ende auch jedes Körnchen Kaviar eine dokumentierte Geschichte, die sich an Codes auf der Verpackung nachvollziehen lässt. Störe produzieren nicht jedes Jahr Rogen. Um zu wissen, wann es so weit ist, müssen die Störweibchen sozusagen zum Gynäkologen. Auf speziellen

Bäuche ab. Die Prozedur muss oft wiederholt werden, um den besten Moment zu finden. Zu früh geernteter Kaviar ist von zu viel Fett umhüllt, ist es zu spät, schrumpfen die Eier schon wieder. Die kritische Frage ist aber, wie kommt das Luxusprodukt aus dem Stör?

Direktor Cancellieri erklärt, es gebe Zuchten, in denen man den Stören die Bäuche aufschneidet, den Rogen entnimmt und sie wieder züchtet. Cancellieri lehnt diese Methode strikt ab. Entweder sei das Quälerei, weil die Störe ohne Narkose aufgeschlitzt werden, sagt er. Oder aber die Qualität des Kaviars leide, weil Narkosemittel den Geschmack von Rogen und Störfleisch beeinträchtigen. In Calvisano sterben die Störe durch Stromschläge. Sofort werden sie in einem OP-ähnlichen Raum gewaschen und desinfiziert. Dann schneidet man ihnen mit einem Skalpell die helle Haut des Bauchs auf. Der Schnitt bringt das schwarze Gold zum Vorschein: Der Fisch sieht aus, als sei er prall mit Kaviar gefüllt. 15 Prozent des Körpergewichts macht der Kaviar normalerweise aus. Firmenrekord war ein 102-Kilo-Stör mit 28,5 Kilo Rogen. Eine Mitarbeiterin entnimmt von Hand die schwarze ölige Masse und legt sie zum Wiegen in eine Schüssel. Durch eine Schleuse gleitet der Kaviar nun in einen Reinraum mit Überdruck, um das Eindringen von Keimen zu verhindern. Dort folgt reine Feinarbeit, Männer haben dafür nicht genug Fingerspitzengefühl, erklärt Direktor Cancellieri: Die Mitarbeiterinnen reiben mit zarter Hand den Rogen über Sieben. So trennen sich die Körnchen vom Gewebe der Eierstöcke. Auch das Salzen danach ist Feinarbeit. Ein Computer errechnet, wie viel eines besonderen Meeressalzes zur jeweiligen Menge Kaviar gegeben werden muss. Agroticcia stellt Malossol-Kaviar her, die am wenigsten gesalzenen und am meis-

ten gefragte Qualität. Dann wird der Rogen verpackt, in die klassischen, blauen Metall Dosen. Ihre Deckel müssen mit Gewichten aufgesprengt werden, damit die Luft entweicht. Damit das Öl des Kaviars sich gleichmäßig verteilt, dreht man die Dosen immer wieder. Mindestens drei Wochen reift der Kaviar im Kühlhaus, gut gelagert hält er etwa ein Jahr

60 Prozent des Kaviars wird zu Weihnachten und Neujahr verkauft

lang. Geliefert wird er an andere Kaviarvermarkter, an Fluglinien oder mit den eigenen Labels von Agroticcia an Restaurants und Geschäfte. 100 Gramm von Calvisano kosten rund 215 Euro.

Von Oktober bis März dauert die Ernte hier, 60 Prozent des Kaviars wird zu Weihnachten und Neujahr verkauft. In den Geschäften ist fast nur Zuchtware zu finden. Detlef Ostenried, Einkäufer des Münchner Delikatessenhauses Alois Dallmayr, sagt, seine Firma habe nur noch guten Zuchtkaviar im Angebot. Er kommt aus Israel und Italien, aber nicht von Agroticcia. Aus Artenschutzgründen gehe es nicht mehr anders, sagt Ostenried. Geschmacklich komme der beste Zuchtkaviar inzwischen nahe an wilden heran. Der wird bei Dallmayr nur noch auf besonderen Wunsch bestellt. Der Kunde erhalte den Hinweis, dass der jetzt erhältliche mindestens ein Jahr alt ist – es gab vorübergehend ein komplettes Fangerbot am Kaspischen Meer.

Agroticcia-Direktor Cancellieri isst selbst nach Jahrzehnten in diesem Geschäft noch lebendigen Kaviar. Er lobt den hohen Vitamin- und Eiweißgehalt, die gesunden Fettsäuren, und die nur 240 Kalorien pro 100 Gramm. Für ihn gehört guter Kaviar aber nur mit Kartoffeln serviert, Püree am besten. Die Sitte, ihn mit Zwiebeln oder Eiern, mit saurer Sahne oder Zitronen zu essen, stammt im Grunde aus Zeiten schlechter Kühlketten: Man musste es überdecken, wenn der Kaviar ranzig geworden war.



Fahrzeugen bringt man sie in das Produktionsgebäude von Agroticcia. Klinisch sauber ist es dort. Nur in Schutzkleidung, mit Maske und nach gründlicher Desinfizierung darf man die Hallen betreten, in denen auch Rucherfischspezialitäten hergestellt werden, aus Störfleisch und schottischen und norwegischen Lachsen, aus Thun- und aus Schwertfisch. Wenn die Kaviarstöcke auf dem Rücken in einer Wanne liegen, tastet ein Mitarbeiter mit einem Ultraschallgerät ihre