

Alpiner Kaviar

Berner Oberländer



Patrick Güfel, Leiter Aquakultur im Frutiger Tropenhaus, mit einem Prachtsexemplar von Stör, von dem edler Kaviar gewonnen wird.

Der bedrohte Stör hat im Tropenhaus Frutigen eine Heimat gefunden. Er dankt es mit alpinem Kaviar.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTO: PHILIPP ZINNIKER

Berner Oberland? Ein richtiges Schlaraffenland: Bio-Alpkäse, lokale Wurstspezialitäten, Kräuter, alles so richtig währschaft und bodenständig. Aber Kaviar? Also richtiger, feinkörniger Kaviar vom Stör, den sie sonst fast nur noch rund

um das Kaspische Meer gewinnen?

Seit letztem Mittwoch ist das Oberländer Schlaraffenland tatsächlich um diese wunderbare Spezialität reicher. Und das kam so: «Seit dem Bau des Lötschbergtunnels fließen pro Sekunde 100 Liter 20 Grad warmes Wasser aus dem Berg – viel zu warm für die Flora und

Fauna in den Flüssen Engstlige und Kander», erklärt Andreas Schmid, stellvertretender Leiter Marketing und Verkauf. Für den Stör allerdings ist das warme Bergwasser ideal.

Und so begannen 2005 ein paar kluge Köpfe im Tropenhaus mit der Störzucht und derzeit leben

Perlen



35000 dieser Tiere in Frutigen ein artgerechtes Leben: «Sie schwimmen wie in der Natur gegen die Strömung, Hormone, Antibiotika, Medikamente oder chemische Schäd-

So schmeckt der Kaviar: sämig, leicht salzig, nussig – einfach exquisit.

lingsbekämpfungsmittel sind absolut tabu.» Und jetzt, nach sechs Jahren, ist der erste Kaviar, dieser auch schwarze Perlen genannte Fischrogen, da. Und so schmeckt er: sämig, leicht salzig, nussig – einfach exquisit. Exquisit sind ja auch die Preise, die für Kaviar bezahlt werden. Erstklassige Importkaviare kosten schnell mal 14000 Franken. Nicht die Tonne, das Kilo. Der Kaviar aus der weltweit ersten alpinen Zucht kommt auf rund 3000 bis 6000 Franken pro Kilogramm – je nach Qualität – zu stehen. Aber Kaviar isst man – ausser ein paar Oligarchen und Neureiche – ja nicht gerade kiloweise, sondern in kleinen Portionen auf Toast, mit Blinis oder auch mit Frühkartoffeln.

Im Vergleich mit iranischem Kaviar sind die 6000 Franken nicht eben viel für eine Exklusivität, die nachhaltig, tiergerecht und ehrlich produziert wird. Der Stör, der einst auch in Mitteleuropa verbreitet war, ist nämlich wohl der Fisch, mit dem in den letzten Jahrzehn-

ten am meisten Schindluder getrieben wurde. Die Art hat 200 Millionen Jahre und alle Saurier und anderen Urviecher überlebt – bis ihn der Mensch in den letzten 100 Jahren mit Flussbegradigungen, Raubbau und Umweltverschmutzung an den Rand des Aussterbens gebracht hat. «Darum ist aus dem ehemaligen Armeleutfisch und den Armeleutfischeiern ein Luxusgut geworden», weiss Patrick Güfel, Leiter Aquakultur im Tropenhaus. «Alle noch lebenden Störarten – insgesamt 27 – sind auf der roten Liste», weiss Güfel. In absehbarer Zeit werden alle 27 Arten in Frutigen in einem Schaubecken gezeigt.

Um den Kaviar zu gewinnen, werden in Frutigen die etwa sieben Jahre alten weiblichen Tiere betäubt, getötet und dann ausgenommen. Der Roggen wird gesäubert, sortiert und ohne chemische Konservierungsmittel verpackt. Die Nachfrage ist gross, gerade auch von Konsumenten, die aus ethischen Gründen auf Importkaviar verzichtet haben. Bis jetzt ist diese Spezialität nur in einigen Edelhotels, Delikatessgeschäften und natürlich im Tropenhaus Frutigen erhältlich. Schliesslich kommen in diesem Winter nur etwa 400 Kilo alpiner Kaviar auf den Markt. Doch schon in zwei, drei Jahren bewegt sich die Frutiger



Nicht nur Kaviar, auch Bananen, Papayas, Mangos und, und ... gibt es im Tropenhaus Frutigen.

Tropenhaus Frutigen Einen Ausflug wert

Das Tropenhaus Frutigen ist für Einzelpersonen wie für Gruppen ein attraktives Ausflugsziel. Die Besucher erleben hautnah, wie die Abwärme aus dem Lötschberg-Basistunnel genutzt wird: Im Tropenhaus gedeihen exotische Pflanzen und Früchte, in grossen Becken schwimmen wärmeliebende Fische. Die vor Ort produzierten Nahrungsmittel kommen in den hauseigenen Restaurants frisch auf den Tisch. Das Tropenhaus eignet sich für Veranstaltungen aller Art wie Hochzeitsfeiern, Firmenanlässe oder Tagungen. In der näheren Umgebung steht zudem ein vielseitiges touristisches Angebot zur Verfügung.

link
www.tropenhaus-frutigen.ch

FOTOS: ISTOCKPHOTO, HERBERT SCHWEIZER, ZVG



So verpackt kommt der Kaviar auf den Markt.

Produktion im Tonnenbereich. Und schon bald wird man Kaviar ganz automatisch zu Berner Oberländer Spezialitäten zählen, wie Bio-Alpkäse, Würste oder Kräuter. Oder Störfleisch. Denn die Fische werden ja nach der Kaviarernte nicht weggeworfen: Frische Störfilets schmecken vorzüglich und sind in ausgewählten Coop-Läden erhältlich.