

Wirtschaft | Die Produktion von Kaviar bei der Firma Kasperskian im Industriequartier in Susten läuft auf Hochtouren

Hier gehts den Stören an die Eier

LEUK-SUSTEN | Betriebsleiter Timm Schneider massiert Störe für die Eiablage von Hand. Deshalb und dank reinem Wasser erhält der «Leuker Kaviar» den besonderen Geschmack.

DANIEL ZUMBERHAUS

Die Firma Kasperskian rühmt sich unbescheiden damit, den besten Kaviar der Welt herzustellen. Dieser zeichne sich durch seinen reinen Geschmack aus. «Kaviar schmeckt nach Kaviar, probieren Sie», sagt Timm Schneider einladend. Als leicht salzig lässt sich die Delikatesse umschreiben, als etwas cremig auch, zudem «buttrig» mit leichtem Nussaroma beim Abgang. «Kaviar eben», bringt es der studierte Aquakulturspezialist bei der Degustation auf den Punkt. Dieser reine Geschmack sei «auf die perfekte Mischung aus Technologie und Handarbeit zurückzuführen», sagt Thibaud Marcault, Marketing- und Verkaufsmanager bei Kasperskian. «Jede Perle hat bei uns ihren eigenen Charakter. In jeder Dose steckt nur Kaviar von einem Stör.» Dem hier produzierten Kaviar werde nichts anderes beigelegt als ein bisschen Salz, sagen die beiden. Auf Zusatz- und Konservierungsstoffe werde gänzlich verzichtet.

Die Fische sind alle gechipt und haben eigene Namen

Handarbeit deswegen, weil Schneider und weitere Experten jeden einzelnen Stör für die Eiabnahme massieren und so die Eier abstreifen. Die Störe werden gemolken, ohne sie zu töten wie in vergleichbaren Produktionsbetrieben. Die Mitarbeiter pflegen jeden einzelnen Fisch in den Becken. Jeder Stör ist gechipt, trägt einen Namen. Die genaue Eiabgabe und die Qualität des Kaviars ist für jedes Tier in einer Art «Logbuch» festgehalten. «Die absolute Rückverfolgbarkeit vom Produkt bis zum einzelnen Fisch ist uns ein sehr wichtiges Anliegen», so Schneider.

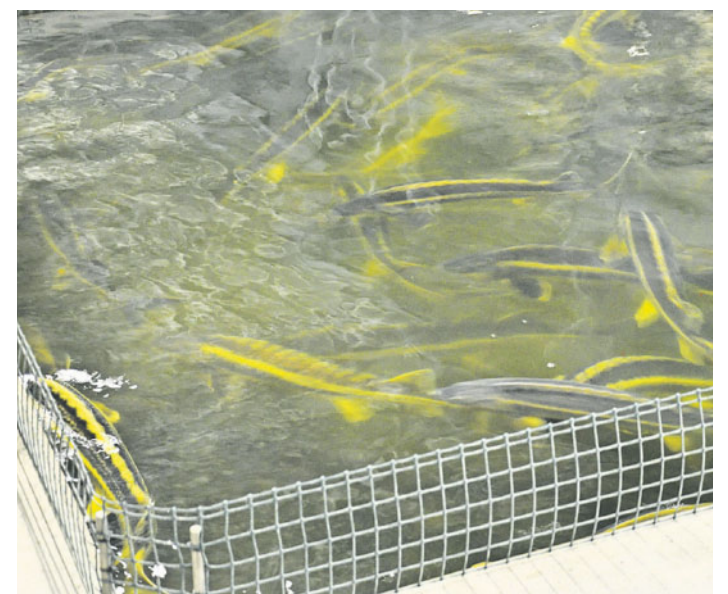
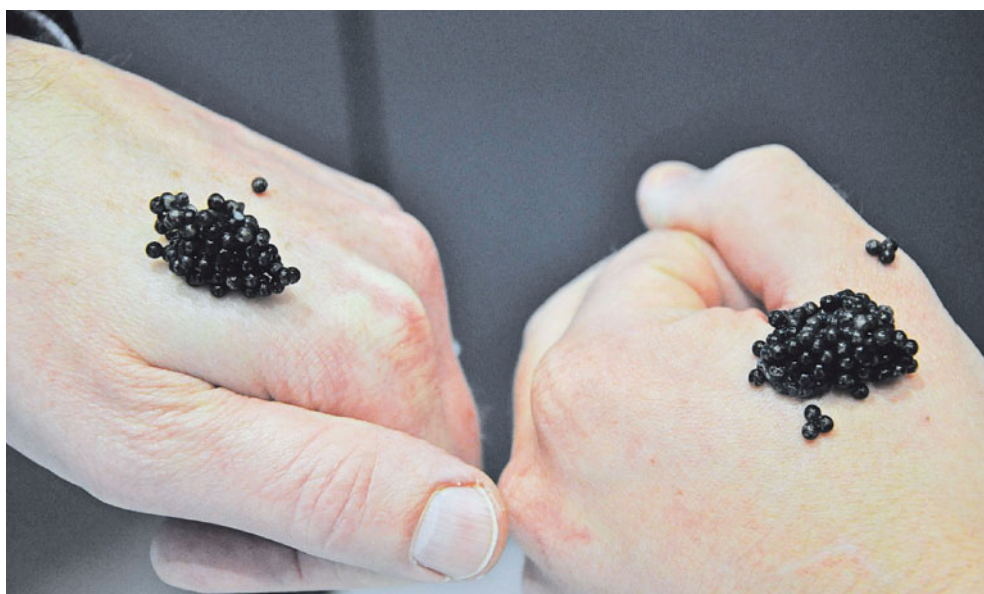
Über Geschmack und Besonderheiten ja, aber über Produktionszahlen und Umsatz wird bei Kasperskian nicht gesprochen. «Das gehört zur Firmenpolitik», sagt Marcault. In diesem Zusammenhang wurde auch schon der Vergleich mit «Silicon Valley» herangezogen – «was uns natürlich ehrt».

Einige Tausend Störe befinden sich in den mehr als hundert Becken mit zwölf Kreisläufen. Die genaue Zahl bleibt ebenfalls geheim. Der Preis pro Fisch ist abhängig von Alter, Reifegrad und Grösse. Kasperskian sichert in der eigenen Zuchtanlage auch das Weiterleben der Störe. Und die ganze Anlage kommt mit lediglich acht Prozent Frischwasser aus. Ein Qualitätsmerkmal für die effiziente Filtertechnik.

Künftig will das Unternehmen verstärkt in die USA und in den Nahen Osten liefern. 100 Gramm Kaviar gibts in Susten für 379 Franken, ein Kilo bereits für 3000 Franken. «Mit diesen Preisen bewegen wir uns im mittleren Preissektor», sagt Marcault.



Kaviarspezialisten. Betriebsleiter Timm Schneider und Verkaufsmanager Thibaud Marcault vor den Becken in der Hightech-Anlage mit Tausenden von Stören.



Teure Fischeier. Die edle Delikatesse wird für Degustation und Verköstigung quasi wie eine Prise Schnupftabak aufbereitet. Russische Störe schwimmen in einem eingezäunten Becken (oben). Aussenansicht von Kasperskian und die verschiedenen Dosengrößen von 20 (89 Franken) bis 800 Gramm (2409 Franken). FOTOS VEG

REINES BRUNNENWASSER

Die Kaviar-Fischzuchtanlage der Kasperskian wurde am 27. November 2015 eröffnet. 30 Millionen Franken liessen sich die Promotoren rund um Verwaltungsrat Peter Brabeck die Anlage kosten. 15 Arbeitsplätze sind in der Industriezone in Susten unmittelbar an der A9 geschaffen worden. CEO der im Jahre 2011 gegründeten Firma ist der Visper Renato Stefani. Bei der Standortwahl war die Nähe zu möglichst kaufkräftiger Kundschaft (Verbier, Montana, Zermatt) entscheidend. Auch die gute Wasserqualität spielt eine sehr zentrale Rolle für die erfolgreiche Aufzucht der Störe. «Wir benutzen sehr reines Brunnenwasser», sagt Betriebsleiter Timm Schneider.

Ein sibirischer Stör braucht fünf Jahre, bis er Kaviar abwirft. Dann liefert er im Durchschnitt einmal pro Jahr. Ein russischer Stör dagegen nur alle 18 Monate.



Bitte nicht stören. Sibirische Störe habens gerne ruhig: Sie brauchen fünf Jahre, bis sie erstmals Kaviar abgeben – ab dann liefern sie in der Zucht jährlich. FOTO ZVG