

Kaviar

# Schwarzes Gold aus Susten

In Susten züchtet die **Firma Kasperskian** mit grosser Sorgfalt Störe. Ihr Kaviar ist in ausgewählten Supermärkten der Migros Wallis erhältlich. Wetten, dass er im Dezember zum Highlight auf den Festtafeln wird?

Text: Mélanie Zuber

**G**utes lässt sich nur mit sehr Gutem machen.» In wenigen Worten fasst Frédéric Cherpin, Leiter Marketing und Verkauf, die Philosophie der Firma Kasperskian zusammen. Im Unternehmen in Susten sind fünfzehn Personen mit der Zucht von Stören, der Zubereitung der Produkte und mit administrativen Aufgaben beschäftigt. Hier wird alles von Hand ausgeführt. Für automatisierte Prozesse ist dies der falsche Ort. Um ein einzigartiges und sensibles Produkt wie Kaviar herzustellen, braucht es viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl.

## Jeder Stör hat einen Namen

Nach einer sechsjährigen Vorbereitungszeit hat die Produktionsstätte Ende 2015 ihre Türen geöffnet. Die junge Firma entschied sich wegen der Wasserqualität für die Niederlassung im Wallis. Sie stützt sich aber auch auf Fachkräfte aus dem Ausland. Eine Spezialistin aus Moskau trug zur Umsetzung des Projekts bei, während der Produktionsleiter, Timm Schneider, sein Know-how aus Deutschland mitbrachte, weil es in der Schweiz keine Ausbildung für Fachkräfte in der Aquakultur gibt.

Die ausgewachsenen Fische kommen ebenfalls aus Deutschland. Im Frühling ist in Susten die erste Generation Fischbrut zur Welt gekommen, die von sorgfältig ausgewählten Eltern stammt. Jeder Stör hat einen Namen und ist zur persönlichen Betreuung und lückenlosen Rückverfolgbarkeit mit einem elektronischen Chip versehen.

Fish-Master Timm Schneider kennt jeden Fisch, kann das Verhalten der einzelnen Störe interpretieren und wacht darüber, dass sie ein friedliches Leben ohne Stress führen. Ein für Störe stressloses Leben besteht beispielsweise darin, dass Lärmquellen am Beckenrand vermieden werden und Lichter nicht plötzlich, sondern schrittweise angehen. Wer die Tiere beobachtet, stellt erstaunt fest, dass in der Tat viel Stärke und Ruhe von ihnen ausgeht.

## Fünf Jahre bis zur ersten Eiablage

Ihr ganzes Leben lang werden die Fische nach Grösse getrennt. So wird verhindert, dass die kleineren Tiere Probleme beim Futterzugang bekommen. Je grösser die Fische sind, desto seltener werden diese Trennungen vorgenommen. Bei jeder Entwicklungsphase wird darüber gewacht, dass die Störe die optimalen Bedingungen haben. Dies geschieht beispielsweise durch die Regelung der Temperatur und Wasserqualität.

Das Geschlecht der Störe erkennt man erst, wenn sie zweijährig sind. Die Männchen werden zu Filets verarbeitet und danach in den Fischabteilungen der Migros Wallis zum Verkauf angeboten. Die Weibchen werden mit vier Jahren regelmässig per Ultraschall untersucht, um den Beginn der Eierproduktion feststellen zu können. Die erste Eiablage erfolgt normalerweise erst zwei Jahre später. Es ist wichtig, sie nicht zu verpassen, denn sonst baut der Organismus des Fisches die Eier wieder ab. Die Zucht erfordert viel Geduld. Sobald die wertvollen schwarzen Kügelchen



gewonnen sind, hat sie sich gelohnt. Der Rogen macht etwa ein Zehntel des Fischgewichts aus. Und das ist ziemlich viel: Die ausgewachsenen Störe von Kasperskian wiegen nämlich durchschnittlich neun bis zehn Kilogramm. Das grösste Weibchen der Fischkolonie sogar zweiundzwanzig!

## Experten für kompromisslose Qualität

Sobald die Eier gewonnen sind, werden sie sorgfältig verarbeitet. «Sie sind sehr empfindlich», erklärt Frédéric Cherpin. **«Wir bearbeiten jedes einzelne Ei mit der Pinzette, um geringste Verunreinigungen zu entfernen, denn wir wollen eine kompromisslos gute Qualität.»**

Diese Handgriffe müssen perfekt und ausserdem schnell ausgeführt werden. «Die Eier reagieren empfindlich auf Sauerstoff. Zudem ist das Risiko einer bakteriellen Ver-



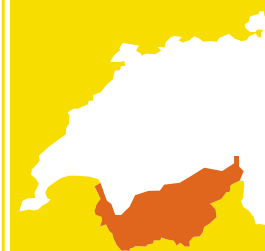
Frédéric Cherpin, Leiter Marketing und Verkauf, und Fish-Master Timm Schneider (von links) streben nach «kompromissloser Qualität» beim Kasperskian-Kaviar.

unreinigung hoch», fährt Frédéric Cherpin fort. «Wir wenden die Malossol-Methode an. Das heisst, dass wir den Kaviar mehrmals auf einem Sieb durchspülen. Danach fügen wir eine geringe Dosis Salz hinzu. Salz dient als Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker zugleich.» Der Kaviar wird in kleine, schatullenähnliche Dosen gefüllt, die anschliessend versiegelt werden.

Spezialisten erkennen die Qualität des Produkts an der Grösse der Körnung, der goldbraunen Farbe und an der Konsistenz. Der Kasperskian-Kaviar steht für die ganze Sorgfalt, die in seine Herstellung gesteckt wird, und ist unter Kennern ein Favorit. Er ist fein und cremig, überrascht mit einer zarten Textur und schmeckt leicht nach Haselnuss. Kein Zweifel: Dieser kulinarische Hochgenuss wird an den Festtagen für viel Aufsehen sorgen. **MM**



Bei Kasperskian hat jeder Stör einen Namen und ist zur persönlichen Betreuung mit einem elektronischen Chip versehen.



## Ihre Region

Neues aus der  
Genossenschaft  
Migros Wallis



### Tipps

#### So gehen Sie mit Kaviar um

Für einen Apéro rechnet man **etwa zehn Gramm Kaviar pro Person**. Ein Löffel aus Metall beeinträchtigt den Geschmack des Produkts, daher besser Plastik- oder Perlmutterbesteck verwenden.

Es ist Tradition, ein **kleines Löffelchen Kaviar auf den Daumen** der geschlossenen Faust zu geben und die Eier dann aufzusaugen. Man kann die Perlen ebenfalls auf einem Blini servieren. Crème fraîche ist optional, von Zitrone wird aber abgeraten. Einige Gourmetköche lassen Kaviar mit frischen Früchten wie beispielsweise Mangostücken servieren.

**Kaviar eignet sich auch als Zutat** in einem Gericht. Er sollte auf keinen Fall erhitzt werden, kann aber gut auf einem warmen Lebensmittel – wie einem Ei oder einer Kartoffel – serviert werden. Als Getränke passen Wodka, Champagner oder Mineralwasser mit Kohlensäure.