

# Das Gold aus Kärnten

Es muss nicht immer Kaviar vom Stör sein. Michael Sicher produziert einen einzigartigen, nachhaltigen Saiblingskaviar

VON BRUNO BÖTSCHI

**D**iese Kügelchen, wie schön sie sind. Wie samtig-orange ihre durchsichtige Haut schimmert. Fast hat man Scheu hineinzubeissen in den Saiblingskaviar, der einer Perle ähnlich sieht; und der auf dem Teller auf Kartoffelstock liegt, von einer dünnen Zucchiniischiibe umgeben.

Mittagszeit im Restaurant Sicher im Süd-Kärntner Dörfchen Tainach. Die Vorspeise wurde gerade serviert: Saiblingskaviar auf gestampften Kartoffeln. Kärnten ist bekannt für saubere Seen, für imposante Berge, für gesangsfreudige Einwohner und vielleicht noch für extravertierte Politiker. Heute wollen wir aber mehr erfahren über Menschen mit wirklicher Leidenschaft und über das Kärntner Gold. So nannte das deutsche Wochenmagazin «Stern» den Saiblingskaviar von Michael Sicher einmal bewundernd. Er ist Küchenchef und Fischzüchter und produziert den – soweit bekannt – einzigen nachhaltig gewonnenen Saiblingskaviar. Anders als beim Stör, wo die Tiere geschlachtet werden, werden Sachers Saiblings nur gemolken.

**VOR 150 JAHREN** schrieben russische Aristokraten gesalzene Störeier auf ihre Speisekarten. Heute droht die immer grössere Gier nach der Luxus-Delikatesse von Beluga, Osietra- und Sevragastör die Fischfamilie auszulöschen. Aufgrund der Gefährdung aller Störarten ist die Einfuhr seit 2010 in die EU verboten. Die Zuchtware auf dem Markt hat bei Spitzenköchen und Gourmets keinen besonders guten Ruf. «Saiblingskaviar dagegen», sagt Michael Sicher, «lässt sich ohne Qualitätsverlust züchten.» Auch immer mehr Spitzenköche schwören auf das Kärntner Gold. Und wie steht es um die aphrodisierende Wirkung? Sicher lächelt und sagt: «Einmal kam ein Mann in die Küche und meinte, man solle seiner Frau bitte etwas weniger Saiblingskaviar auf den Teller tun.»

Hinter dem Restaurant Sicher gurgelt am Waldrand der Bach, dort schwimmen in mehreren Becken Fische. Forellen, Huchen und Saiblinge. Die Zucht gibt es seit mehr als 30 Jahren, Saiblingskaviar wird seit zehn Jahren produziert. Angefangen hat alles mit einem Sägewerk, das Alfons und Erna Sicher, die Eltern von Michael, kauften, um ein Restaurant zu eröffnen. Weil sich alte Sägewerke immer an einem Bach befinden, war die Idee naheliegend, auch mit einer Fischzucht zu beginnen.

**DER AUFWAND**, den Michael Sicher für seinen Saiblingskaviar betreibt, ist beträchtlich. Im November, kurz bevor die Saiblinge laichen, nimmt er zusammen mit Bruder Wolfgang die trächtigen Weibchen aus dem Wasser. Jedes einzeln. Durch sanften Druck testen die beiden, ob die Eier reif sind. Sind sie es, wird der Fisch mit ein paar Tropfen Nel-



Aus diesen Saiblingen gewinnt Michael Sicher den edlen, samtig-orangen Saiblingskaviar. MARVIN ZILM

kenöl beruhigt, und die Eier werden in eine Wanne gepresst. Weibchen, deren Fischeier noch nicht ganz reif sind, kommen in ein Extra-Bassin im Bach. Sie werden einige Tage später nochmals inspiert.

Familienphilosophie der Sachers ist, im Restaurant zum grössten Teil Produkte aus dem eigenen Betrieb zu verwenden, nicht nur beim Kaviar. Ein Garten Eden ist der Gemüse- und Kräutergarten hinter dem Haus.

Pflanzen aus aller Welt wachsen hier – von der japanischen Kiwi bis zur roten Blutbirne. Und der Wein, der zum Essen serviert wird, kommt zwar nicht aus dem eigenen Garten, aber auch aus Kärnten. Es ist ein Chardonnay Ovis von Markus Gruze. Auch er ist einer, der gegen den Strom schwimmt.

Michael Sicher und Markus Gruze zeichnet Leidenschaft aus. Die beiden haben sich etwas in den Kopf gesetzt und nie aufgegeben. Gruze, der biodynamische Winzer, hat sich mit seinem Weingut Georgium auf Burgunder spezialisiert. Er zog mehrere Jahre als Koch um die Welt. Er lebte in England, war in der Karibik und drei Jahre in Neuseeland im Weinbau tätig. Danach kehrte er zurück zu seinen Wurzeln, nach St. Georgen. Das Dörfchen, keine 20 Autominuten von Tainach entfernt, besteht nur aus ein paar Häusern am kleinen, glasklaren Längsee. Am Südufer steht seit dem Jahr 1000 ein Kloster, der Stift St. Georgen. Auf der Nordseite pflanzte Gruze vor sieben Jahren seine ersten Rebstöcke.

Burgunder sind unter Weinmachern als kapriziös und fehleranfällig bekannt. Und dann pflanzt sie einer ausgerechnet in Kärnten an, einem Niemandsland in Sachen Wein. Gruze spinne, sagten Engstirnige. Davon gibt es einige, und zwar nicht nur in Kärnten. Gruze jedoch hat recherchiert: «Weinbau wurde hier schon im 12. Jahrhundert betrieben.» Der Winzer beschäftigt sich mit den Schriften des Anthroposophen Rudolf Steiner und glaubt an die Selbstheilungskräfte der Erde. «Umso weniger ich ins System eingreife, desto besser wird mein Wein.» Mit dem Resultat: Gruzes Weine sind so tiefgründig wie er selbst.

**GEHT NICHT, GIBT ES NICHT.** Das gilt für Gruze genauso wie für Küchenchef und Fischzüchter Michael Sicher. Mehr verrät Sicher nicht über die Veredlung seines Saiblingskaviars. Zwei Jahre lang hat er getüfelt. «Erst das Salz vollendet den Kaviar», sagt Michael Sicher. Wie viel davon, ist sein Geheimnis. Er konserviert den Saiblingskaviar, der das ganze Jahr über erhältlich ist, mit Kärntner Ursalz und ohne Hitze.

Kein Geheimnis ist, dass die Kaviar-Gewinnung viel Handarbeit und definitiv kein Job für «Gfrörlis» ist. Die Brüder Sicher hantieren im November wochenlang im eiskalten Wasser, um am weiblichen Schwellleib der Saiblinge zu erspüren, wann es so weit ist. Aufwendig ist auch die Qualitätskontrolle, das sogenannte «Ausklauben» der nicht perfekten Eier. Jedes einzelne wird untersucht.

Um so schöner ist das Ergebnis auf dem Teller: Die Eier sind rund, ohne Delen, leicht feucht und leuchtend orange-gelb. Und auf der Zunge schmelzen sie nussig-zart dahin.

Restaurant Sicher, Tainach, 0043 4239 26 38, [www.sicherrestaurant.at](http://www.sicherrestaurant.at).  
Saiblingskaviar in der Schweiz:  
Haus Österreich, Luzern, 041 220 06 44, [www.haus-oesterreich.ch](http://www.haus-oesterreich.ch)  
Zahner Fischhandel, Gommiswald, 055 280 17 55, [www.frisch-fisch.ch](http://www.frisch-fisch.ch)  
Weingut Georgium, St. Georgen am Längsee, 0043 660 420 30 18, [www.georgium.at](http://www.georgium.at)

## ■ AUFGETISCHT

### Das Hoch «Malans» geniessen

Wer in der Bündner Herrschaft durch das stolze Dorf Malans spaziert, vielleicht noch bei Alt-Weinmeister Donatsch oder beim zu Recht hochbejubelten Weingut Fromm die eine oder andere Flasche Wein gekauft hat, beklagt sich nicht über die kleinen Sorgen der Welt. Wenn er dann noch die Treppe zum «Weiss Kreuz» hochsteigt und in einer der zwei prächtigen Stuben Platz nimmt, ein Einerli Blanc-de-Blanc von Peter Wegelin auf den Tisch gestellt kriegt, weiss: Die nächste Stunde wird am Hoch «Malans» nichts ändern. Im «Kreuz» arbeitet mit Chefkoch Stefan Jäckel ein junges Talent – und als Gastgeberin triumphiert Iris Petermann. Mittagsmenü oder der Lust und Gaumen nach à la carte bestellen? Als bald erwei-

sen sich die 35 Franken für das 3-Gang-Menü des Gegenübers als unschlagbar. Aber wir wollten nun mal die Wildsaison geniessen, die Steinpilzsuppe (Fr. 16.–) im und das Gamspeffer mit Speckchip, Wirsing und Kartoffelschnitte (Fr. 38.–) auf dem Teller. Und, keine Angst, obwohl allein der Pfeffer mehr als das ganze Mittagsmenü kostet, bereuen wir die Bestellung keinen Moment: Die Baby-Capuns in der Suppe sind lecker, der Pfeffer ungemein kraftvoll und elegant. Das Räucherforellen-Tartar gegenüber ist aber genauso verlockend – und die Menü-Hauptspeise Malanser Wildsauerbraten beneidenswert zart und intensiv. Schade wäre es, an dieser Stelle noch nicht zum Malanser Pinot Noir gewechselt zu haben. CHRISTIAN BERZINS



Geschäftsführerin Iris Petermann (Mitte) und Koch Stefan Jäckel mit Claudia Vogl im Weiss Kreuz, Dorfplatz 1, Malans. Tel. 081 735 25 00, [www.weisskreuzmalans.ch](http://www.weisskreuzmalans.ch). Küche geöffnet: 11.30–14 Uhr und von 18–22 Uhr. Mo/Di geschlossen.

**KÜCHE** Raffiniert auf lokalen Produkten und Rezepten aufbauend.  
**SERVICE** Sehr aufmerksam, professionell  
**AMBIENTE** Prachtige historische Säle, schöne Terrasse  
**PREISE** Mittagsmenü sehr preiswert, aber auch à la carte fair

## ■ AUFGEFALLEN

Noch haben wir den wunderbaren Sommer in bester Erinnerung. Doch die **Heizsaison** steht bereits vor der Tür. Und damit werden wir uns auch wieder auf **trockene Raumluft** einstellen müssen. Abhilfe leistet **Oskar Little, der neue Luftbefeuchter von Stadler Form**, der für kleine Räume bis zu 30 Quadratmetern ausgerichtet ist. Natürlich ist er, ebenso wie Fred, Viktor oder Robert, effizient und vor allem ein Blickfang für die Wohnung.

Erhältlich im Fachhandel für Fr. 129.–.

