



Kärntner Gold

Saiblingskaviar, köstlich! Lange Zeit konnte er nur aus getöteten Fischen gewonnen werden. In Kärnten ist es möglich, sie leben zu lassen



Für feinen Kaviar ohne den geringsten Muffgeschmack braucht man bestes Wasser – wie dieses von den Kärntner Bergen, eiskalt und frisch

Ein Bacherl gluckst, ein Oferl schmaucht, aus einem Ghetoblaster perlt Beethovens drittes Klavierkonzert. Vor seiner Fischerhütte im Südkärntner Wiesengrund hat der Sicher Michael einen kleinen Tisch aufgebaut, darüber eine saubere Decke gebreitet, und auf dieser massiert er nun mit zarter Hand seine Fische. Bachsaiblingsweibchen. „Ganz blass sind sie“,

sagt er und schaut mitfühlend, „ihre ganze Kraft steckt in den Eiern.“ Erfreulicherweise!, kann man da nur sagen. Denn für genau die wird der Aufwand ja schließlich betrieben.

Michael Sicher, Fischzüchter und Koch aus dem Dörfchen Tainach nahe Klagenfurt, produziert den – soweit bekannt – einzigen nachhaltig gewonnenen Saiblingskaviar in Europa. In jedem Fall produziert er sensationell guten Saiblingskaviar!

Einige der besten deutschen Köche beliefert Sicher mit seinen feinen Fischeiern: Sven Elverfeld, Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler – Dreisterneköche allesamt und kompromisslose Qualitätsfanatiker.

Dass die Herren des kulinarischen Olymps ausgerechnet auf Kärntner Kaviar schwören, hat auch damit zu tun, dass Kaviar vom Stör – einst eines der wichtigsten Zierelemente der klassischen Hochküche – heu- ➤



Michael Sicher (r.) wirft einen gemolkenen Saibling zurück ins Wasser. Das Tier ist zwar etwas mitgenommen, wird aber überleben und weiterproduzieren

te nicht mehr in Topqualität zu bekommen ist. Aufgrund der Gefährdung aller Störarten ist die Einfuhr in die EU verboten, und die Zuchtware auf dem Markt taugt nach Ansicht eines der genannten Spitzenköche höchstens als „Würzmittel“.

Die Fische sind „auf Nelkenöl“

Saiblingskaviar dagegen lässt sich ohne Qualitätsverlust züchten, und das mit gutem Gewissen! Michael Sicher: „Kaviar vom Stör ist ein unreifes Produkt, die Tiere werden geschlachtet.“ Sein Saiblingskaviar wird dagegen „gemolken“, wobei den Fischen keine Schuppe gekrümmt wird. Zunächst hebt Sicher die trächtigen Weibchen aus dem Wasser, testet durch sanften Druck, ob die Eier reif sind und sich aus dem Fisch drücken lassen. Ist das der Fall, werden die Fische zunächst mit einigen Tropfen Nelkenöl im Wasserbottich beruhigt. Nicht zu lange freilich, sonst schmeckt der Kaviar

hinterher nach Glühwein. Anschließend werden die Eier durch sanften Druck aus dem Fisch gepresst und in Wannen gesammelt.

Er schmeckt ... enttäuschend. „Klar“, sagt Michael Sicher, „erst das Salz vollendet den Kaviar.“ Wie viel davon, ist sein Geheimnis. So wie der Rest des Abfüllprozesses. Denn auch das macht Sichers Saiblingskaviar zur Spezialität: Er enthält außer hochreinem Kärntner Ursalz keine Zusatzstoffe und wird nicht pasteurisiert, trotzdem ist er bis zu einem Jahr haltbar.

Wie das geht? „Das wollten die Japaner auch schon wissen!“, lächelt Sicher, verkauft hat er ihnen sein Geheimrezept trotzdem nicht. „Es hat schließlich einige Hundert Kilo Kaviar gebraucht, bis ich so weit war. Und im großen Stil kann man das Verfahren ohnehin nicht anwenden – das geht nur händisch.“

Wie auch die Qualitätskontrolle, das „Ausklauben“ der nicht komplett

durchgefärbten oder sonst wie nicht ganz perfekten Eier. Damit der Kaviar nicht zu warm wird, setzen sich Mutter Erni Sicher und Schwiegertochter Martina dazu stundenlang in dicken Jacken an die frische Luft und untersuchen jedes einzelne Ei – 15 Minuten brauchen sie für einen halben Liter. Als Ergebnis hat man schließlich ein perfektes, glasiges Mosaik makelloser, leicht feuchter und praller Kügelchen im frisch geöffneten Glas, leuchtend orange-gelb.

Kaviar ist keine Garnitur

Der Duft des Kaviars ist rein und klar, auf der Zunge zerplatzen die Eier wie kleine nussige Geschmacksgrenaten und schmelzen anschließend seidig zart dahin. Spitzenkoch Elverfeld: „Die Qualität ist überragend!“

Bleibt die Frage: Wie isst man den Kaviar von Sicher am besten? Kenner würden sagen: mit einem großen Löffel! Michael Sicher ist zumindest wichtig, „dass das Produkt im Mittelpunkt steht und nicht nur Garnitur ist“. Preislich spricht zumindest an Festtagen nichts dagegen: 130 Gramm kosten zwar 40 Euro, ergeben aber eine wunderbare Vorspeise für vier Personen. ✨

Christoph Wirtz

Saiblingskaviar mit gestampften Erdäpfeln

Für 4 Portionen

1. 750 g mehlig Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, abgießen, pellen.
2. Mit einer Kartoffelpresse als lockeren Schnee auf 4 Teller pressen.
3. 80 g Butter in einem Topf hellbraun aufschäumen und über die Kartoffeln träufeln.
4. Jeweils einen guten Esslöffel Schmand auf den gebutterten Kartoffelstampf geben.
5. Jeweils mit einer dicken Nocke Saiblingskaviar (30 Gramm) krönen.

Preis: 40 Euro pro 130-g-Glas, zuzüglich Versand

Kontakt: Fischrestaurant Sicher, Mühlenweg 2, 9121 Tainach, Österreich, Tel. 0043/4239/26 38, www.sicherrestaurant.at