IMMER AUF NUMMER SICHER GEHEN

Gebrüder Sicher

Das Gold der Sichers ist klein, rund und am Gaumen eine wahre Geschmacksexplosion. Die Rede ist vom Sicher Kaviar – der weit über die Grenzen Kärntens hinaus bekannt ist. Aber auch sonst ist hier in Tainach alles und jeder für den Fisch.

Wort: Sabine Weyrer, Bild: Sicher

Wer mehr über die Geschichte des Restaurants Sicher in Tainach wissen will, muss nicht lange im Trüben fischen, die Familienchronik liest sich glasklar: 1972 übernahm Alfons Sicher mit Frau Erna das Sägewerk von seinem Vater. Alfons hatte schon immer ein Faible für Fische und so war der erste Teich recht bald am Rande des plätschernden Weisenbachs angelegt. Das Hauptaugenmerk lag auf der Saibling- und Forellenzucht. Erfolgreich belieferten sie die gehobene Gastronomie rund um Kärntens Seen mit ihren Produkten, bis man sich eines Tages fragte: Warum verkaufen, warum nicht selbst verwerten? So kam es, dass das alte Sägewerk zu einem schmucken Gasthaus umgemodelt wurde, welches sich dank unermüdlichem Einsatz der ganzen Familie zum gemütlichen Toprestaurant entwickelte. 1994 legte Alfons sein Lebenswerk in die Hände seiner Söhne Wolfgang und Michael. Während Wolfgang die Gastronomie managt, schwingt Michael den Kochlöffel und ist für seine kreative-feine Küche bekannt. In ständiger Weiterentwicklung ist somit eine Genuss-Oase entstanden. Heute zählt man 25 Teiche, auch Huchen und Stör schwimmen mittlerweile ihre Runden. Die Gäste lädt man ins Restaurant mit idyllischem Gastgarten. Für das Engagement darf man seit zehn Jahren ununterbrochen stolze Drei Hauben tragen und wurde 2015 mit der Goldenen Roulette Kugel von Gault Millau gemeinsam mit den Casinos Austria für besonderes Engagement, Tradition, Regionalität und Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Goldene Perlen

„Hier ist wirklich alles und jeder für den Fisch, lacht Gastronom Wolfgang. „Unser Ziel ist es, die heimischen Produkte so salonfähig zu machen, wie es anderenorts Hummer oder Austern sind.“ Was derzeit groß im Trend liegt, die Rückbesinnung auf Regionalität, lebt man hier schon seit jeher. Kräutergarten, Gemüseacker, Wachtel und Hühner, alles kommt aus der eigenen Landwirtschaft und von umliegenden Betrieben. Und besonders ein Produkt, wohl das kleinste von allen, zieht längst die Aufmerksamkeit von ganz Europa auf sich: Die Rede ist vom Sicher Kaviar, der Rogen vom Bachsaibling. Im Herbst werden die Saiblinge dafür gemolken und der feine Kaviar abgestreift. „Jede der kleinen orangen Kugeln wird genauestens inspiziert und sortiert“, schildert Wolfgang das Prozedere: „Wenn die Kugeln am Gaumen zerplatzen, muss das eine Geschmacksexplosion sein.“ Mild und fein, nicht sauer und auch nicht bitter - so soll der Sicher Kaviar schmecken. Das eigene, jahrelange Tüfteln der beiden hat sich schließlich bezahlt gemacht, wie das speziell entwickelte Verfahren jedoch funktioniert, bleibt ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Was man hingegen gerne und mit Stolz erzählen kann: Das herausragende österreichische Produkt wurde 2012 mit dem Coq d´Or (Goldener Hahn) von Le Gouide de Gourmands in Paris ausgezeichnet, womit die Familie Sicher zum erlesenen Kreis der 130 weltbesten Feinschmecker-Produzenten gehört.

Gut Ding braucht Weile

Die Sache mit dem Nachmachen ist jedoch nicht ganz so einfach, erklärt Wolfgang: „Ein Saibling braucht zum Wachsen dreieinhalb Jahre. Und Mutter Natur kann man ohnehin nicht beeinflussen. Es verhält sich ähnlich wie mit dem Wein – jeder Jahrgang hat seinen eigenen Charakter.“

Stellt sich somit nur noch die Frage, was bei den Sichers privat am liebsten auf den Tisch kommt? „Fisch natürlich, mehrmals in der Woche. Am liebsten fangfrisch und gekocht.“ Eigentlich keine große Überraschung, aber Sicher ein Genuss.