

Kulinarischer

Kaviar, Zaren-Lachs & Black Cod

LUXUS



VON
**Ludwig
Fienhold**



Es ist schon ein lustvolles Gefühl, wenn man eine Kaviardose öffnet und einen die glänzenden Perlen anlachen. Wegen des Artenschutzes darf es zwar seit 2008 keinen Wildfangkaviar mehr geben, doch die Zuchtprodukte aus Aquakulturen werden immer besser. Auf der anderen Seite blüht wie bei allen kostspieligen Produkten ein enormer Schwarzmarkt, bei dem auch Fälschungen oder fehlerhafte Waren kursieren. Im Dezember wird wegen Weihnachten und Silvester am meisten Kaviar gekauft.

Der Kaviar-Markt und seine Qualitäten sind sehr fließend. So fließend, dass der Konsument ins Schwimmen gerät und nicht selten beim Kauf regelrecht absäuft. Deshalb muss man sich mehr denn je genau informieren, Experten befragen und gezielt nach vertrauenswürdigen Händlern suchen. Es ist leider keine Ausnahme, dass man eine Kaviardose öffnet und einem keine glänzen-

den Perlen anlachen, sondern das Grauen aus dem Sumpf erschreckt: Muffiger und modriger Kaviar von schlammiger Konsistenz. Das kann einfach nur an der mangelnden Qualität und schlechter Verarbeitung liegen, oder der Unterbrechung der so essenziellen Kühlkette beim Transport. Bei Preisen zwischen 50 und 500 Euro für 50 Gramm sollte man eigentlich perfekte Ware erwarten, was aber nicht der Wirklichkeit entspricht.

Ali Hosseinpour betreibt sein unscheinbares Geschäft seit 20 Jahren in der Frankfurter Brückenstraße in Sachsenhausen. Von ihm beziehen Frankfurter Toprestaurants wie Erno's Bistro und Carmelo Greco Kaviar, aber auch kleine und doch erfolgsverwöhnte Italiener wie Da Marietto. Seit es keinen Wildfang-Kaviar mehr gibt, den sich die Iraner und Russen von Stören aus dem Kaspischen Meer holten, existieren auf der Welt immer mehr Kaviar-Farmen. Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland,

Dänemark, Finnland, Polen, Israel und sogar Uruguay halten in ihren Anlagen Störe, um deren Rogen zu ernten. Doch der mit Abstand größte Markt ist China, wo sich die modernsten Störzuchtanlagen befinden, mitunter regelrechte Seen mit guter Wasserqualität. Für Ali Hosseinpour ▶



Ali Hosseinpour
(Kaviar-Brücke)



Black Cod, ein Signature Dish von Nobuyuki „Nobu“ Matsuhisa

wird die beste Qualität in China erzeugt, die nach seiner Meinung dem einstigen Wildfang am nächsten kommt. Seine Top Selection chinesischer Herkunft ist von perfekten knackigen Korn, dezent in der Salznote und frisch im Ausdruck.

Für Qualität steht auch Royal Caviar in Berlin. Reza Kurouji beliefert unter anderem renommierte Sterneköche wie Juan Amador und Christian Bau oder das Zwei-Sterne-Restaurant Reinstoff in Berlin. Kurouji ist promovierter Ingenieur und beschäftigt sich seit Abschluss seines Studiums an der Technischen Universität in Berlin professionell mit dem Thema Kaviar. Vor zehn Jahren, als die ersten Zuchtfarmen von sich reden machten, wurden die Störe in viel zu kleinen Becken mit zu wenig Frischwasser gehalten. Das Ergebnis waren tranige, miefige und dumpfe Fischeier, die aus trübem Brackwasser zu kommen schienen. Inzwischen werden die Störe so artgerecht wie möglich und mit viel Freiraum gehalten. „Diese Sorgfalt ermöglicht eine Qualität, die der von Wildkaviar entspricht“, meint Reza Kurouji, dessen Störe in natürlichen Flussanlagen in China gezüchtet und gehalten werden – unter der Aufsicht des iranischen Kaviarmeisters.

Den Royal Kaviar gibt es in drei Qualitäten: Royal, Royal Select, Royal Premium. Bei

Spitzenköchen ist die Premiumklasse gefragt. Ein goldschimmernder Kaviar mit großem straffem Korn. Er ist mild, salzarm, leicht nussig im Geschmack und eine Zierde für jeden Teller. Farbe, Größe, Festigkeit, Geschmack und geschmacklicher Abgang sind die alles entscheidenden Kriterien für die Qualität. Früher unterschied man vor allem die Stör-Arten Beluga, Ossietra und Sevruga, heute existieren die unterschiedlichsten Querzüchtungen. Bei Royal Caviar handelt es sich um eine Kreuzung aus Beluga und Ossietra. Kaviar-Liebhaber werden noch lange auf

Black Cod

Kaum ein deutsches Top-Restaurant möchte noch ohne **Black Cod** auskommen. Der japanische Spitzenkoch **Nobuyuki „Nobu“ Matsuhisa**, dessen Unternehmen inzwischen über 30 Restaurants weltweit umfasst, hat diesen extravaganten Fisch en vogue werden lassen. Sein großer Klassiker, mit Miso mariniertes salzig-süßes Black Cod, gehört zu den besten Gerichten der Welt und wird tausendfach kopiert.

Sein Geschmack und seine Konsistenz sind einzigartig. Der Black Cod fällt sehr butterig und gehaltvoll aus, seine Struktur wirkt fest und fein zugleich und ist von unvergleichlich seidiger Art. Er ist in aller Gourmetmunde, wird aber meist mit „Kabeljau“ übersetzt, was falsch ist. Es handelt sich um einen **Kohlenfisch**, der vorwiegend im japanischen und kanadischen Nordpazifik und in Alaska zu Hause ist. Der Black Cod hat eine ziemlich schwarze Haut, wobei sein Fleisch Perlmuttfarben ist. Der Fisch schmeckt kom-

plex, ist aber recht einfach zuzubereiten. Dennoch gelten nur wenigen Köchen herausragende Gerichte damit. **Mario Lohninger** vom gleichnamigen Restaurant in Frankfurt zählt dazu. Er mariniert ihn mit Miso, Sake und Mirin-Süßwein und serviert ihn in geräucherter Consommé nebst Rettich-Cannelloni und Süßkartoffel.

Black Cod gibt es aus **Wildfang**, aber auch aus der einzigen Zuchtanlage ihrer Art, dem **Kyuquot-Sound** im Westen Vancouvers. Man kann ihn tiefgekühlt kaufen und frisch in Kühlboxen. Der Kilopreis liegt zwischen 45 und 50 Euro. Seafood-Experte **Stefan Baumann** schwört auf den **kanadischen Black Cod**. „Er ist noch butteriger und gehaltvoller als der aus Wildfang und kann auch roh als Sushi gegessen werden.“ Der Stamm der Kyuquot Indianer, Namensgeber des Gewässers und des Unternehmens, ist übrigens beteiligt, wobei viele Stammesangehörige dort auch beschäftigt werden. lf■



Mario Lohningers mariniertes Black Cod

Fotos: Nobu, Lohninger

Wildfangprodukte warten müssen, Reza Kurouji und andere Fachhändler glauben nicht, dass dieser in den nächsten 20 Jahren wieder auf dem Markt kommen wird.

Der Kauf von Kaviar ist Vertrauenssache. Man sollte den Fachhandel aufsuchen, wo Experten mit langjähriger Erfahrung beraten. Grundsätzlich ist immer auf einiges zu achten: Ganz wichtig ist natürlich das Haltbarkeitsdatum, aber auch die Restlaufzeit sollte nicht zu kurz sein, da sonst die Ware schon lange beim Händler gelegen hat. Jede Kaviardose muss die sogenannte CITES-Im-

portnummer nach dem Washingtoner Artenschutzabkommen tragen, sonst könnte es sich um Produkte dubioser Herkunft handeln. Ungeöffnet hält sich Kaviar mindestens sechs Wochen im Kühlschrank, man sollte ihn aber so frisch wie möglich essen. Von Kaviar ist übrigens erst nach der mit Fingerspitzengefühl vorgenommenen Salzung die Rede, zuvor handelt es sich schlicht um Fischrogen, der ganz anders und eher nach grünen Walnüssen schmeckt.

Kaviar-Händler wie Peter Rebeiz und sein Caviar House hatten sich rechtzeitig um Kaviar aus Zuchtanlagen gekümmert. Die Stör-Farm von Prunier nahe dem französischen Bordeaux hält über 100.000 Störe, vom jungen Setzling bis zum ausgewachsenen Exemplar. Sie alle schwimmen in großen offenen Bassin-Anlagen am Rande des Flüsschens Isle, dessen Wasser auch die Becken speist. Peter Rebeiz ist aber noch für eine andere Extravaganz bekannt: Unter dem Dach seines abgeschiedenen Alpbauernhofs in den Toggenburger Bergen im Kanton St. Gallen beherbergt er neben einem riesigen Musikstudio auch eine Feinkost-Farm, die sich nicht der Umgebung entsprechend Käse und Milch widmet, sondern den Edelprodukten Lachs und



„Jeder hat schon einmal Kaviar gegessen, doch nur die wenigsten wissen so viel darüber, dass sie ihn auch richtig genießen können“

Peter Rebeiz / Caviar House

Kaviar. Der Kaufmann und Musiker, wie sein Rolls-Royce Baujahr 1961, ist ein weltweit agierender Pfiffikus mit vielseitigen Talenten. Er vermag auf sechs Instrumenten zu spielen, beherrscht aber auch die Klaviatur des guten Geschmacks. Eigentlich wollte der in Kopenhagen geborene und in Genf aufgewachsene Peter Rebeiz Musiker werden, hatte aber nie Geld für ein Klavier. Der Handel mit Kaviar brachte ihm so viel Geld ein, dass er sich ein millionenteures Musikstudio und eine ganze Orchesterausstattung leisten konnte. Dort besuchten ihn auch Mick Jagger und Phil Collins, um Musik zu machen und nebenbei Kaviar und Lachs einzukaufen. „Jeder hat schon einmal Kaviar gegessen, doch nur die wenigsten wissen so viel darüber, dass ▶

COCO BONT

Exklusiver Modeschmuck und Accessoires




COCO BONT

sie ihn auch richtig genießen können“, meint Peter Rebeiz, der bereits seit seiner Kindheit mit dem Geschäft vertraut ist und den Vater auf dessen Reisen in den Iran und die ehemalige UdSSR begleitete. Die entspannte Atmosphäre der Schweizer Berge schätzen nicht allein prominente Kunden, dort werden für Geschäftspartner und Mitarbeiter auch Kaviar-Seminare veranstaltet.

Was passt außer guter Laune noch zum Kaviar?

Ein guter Tropfen. Neben Champagner und Wodka sollte man einmal einen edelsüßen Wein probieren, der einen ganz aparten Kontrast zum leicht salzigen Meeresgeschmack geben kann. Die kostbaren Störeier vertragen sich nicht mit Silber, sondern wollen mit Perlmutter- oder Hornlöffeln genossen sein, sonst schmeckt es metallisch und bitter. Unter Experten gibt es nur eine Methode, den Kaviar zu probieren: Man häuft sich eine gute Portion auf den Handrücken zwischen Daumen und Zeigefinger und schleckt ihn weg - denn die Haut wird geschmacksneutraler empfunden als jedes Besteck. „Kaviar schmeckt pur am besten“, sagt Peter Rebeiz, dessen Unternehmen weltweit Geschäfte in Genf, Zürich, London, Hongkong, Singapur, Cannes, Amsterdam, Wien, Frankfurt, Hamburg und anderen Städten betreibt.

Viele Hotels im Rhein-Main-Gebiet bieten spezielle Kaviar-Dinner an. Das Kronenschlösschen im Rheingau und das Kempinski in Falkenstein engagieren sich besonders und kombinieren ihre

Gerichte gerne mit Champagner oder Riesling.

Frank Brömmelhaus, seit 15 Jahren Geschäftsführer von Caviar House & Prunier, ist dort regelmäßig zu Gast, wobei auch Personalschulungen zu seinem Programm gehören. „Die Chance, dass man an schlechte Ware gerät, ist leider groß, die Qualitätsunterschiede sind enorm“, weiß der Fachmann. „Doch Kaviar ist wieder bezahlbar.“ Die von Caviar House vertretene Prunier-Linie gibt es in verschiedenen Qualitäten, bei Preisen zwischen 50 und 500 Euro für 50 Gramm.

„Die Qualitätsunterschiede sind enorm, doch Kaviar ist wieder bezahlbar.“

Frank Brömmelhaus / Caviar House



Balik Lachs

Der Alpbauernhof von Kaviarhändler **Peter Rebeiz** liegt eine Autostunde von Zürich entfernt in Ebersol-Mogelsberg. Die Farm in den Toggenburger Bergen hat kulinarisch Geschichte geschrieben. Ende der siebziger Jahre wurde sie vom Schauspieler und Lebenskünstler Hans Gerd Kübel aufgebaut, einem modernen Gargantua, der in seiner barocken Art ewig auf der Suche nach besonderen Genussmitteln war. Bereits zu seinen Lebzeiten, gingen er und Rebeiz im Jahre 1990 eine Partnerschaft ein.

Herzstück ist die **Balik-Lachs-Räucherei**. Dort, wo überall „Rauchverbot“ herrscht, erlebt eine ganz besondere Fischdelikatesse ihre Entstehung. „Balik“ steht im Russischen für den mittleren Teil entlang des Rückgrats vom Lachs.

Das wahre Balik-Geheimnis aber steckt in einem speziellen Räucherverfahren. Hans Gerd Kübel hat es seinerzeit einem Russen entlockt, nach dessen Vorgaben er auch einen ganz besonderen Räucherofen fabrizierte. Die vor allem aus Norwegen stammenden Lachse erhalten ihr feiwürziges Aroma von drei verschiedenen geheim gehaltenen Holzarten. Dabei geht es akribischer zu als in jedem Operationssaal, an den hier vieles erinnert. Die Balik-Mitarbeiter, die in ihren hellen Hygiene-Anzügen wie Chirurgen wirken, ziehen die Gräten per Hand mit Zangen. Das Ergebnis ist fabelhaft und hat seinen Preis: Der Zarenlachs (450 Gramm) kostet 255 Euro. Im Gegensatz zu den meisten Lachsprodukten, will das Filet Tsar Nikolaj in fingerdicken Tranchen genossen werden. lf ■

Dabei sind die beiden Einstiegszeugnisse Prunier und Tradition für Anfänger besonders geeignet, weil sie mild und ohne jegliche Irritationen oder gar Störfaktoren auskommen. Der bei Gastronomen beliebteste und weit kostspieligere Saint James ist mit seinem

jodhaltigen Meeresaroma eher etwas für Fortgeschrittene. Unser Favorit ist der Heritage, der etwas feiner im Geschmack und größer im Korn ausfällt und dessen leichte Bernsteinfarbe appetitlich wirkt.

Kaviar findet weltweit seine Liebhaber, vor allem aber unter den älteren Genießern. Frank Brömmelhaus und die anderen Kaviarhändler wollen wieder mehr junge Konsumenten gewinnen. Derzeit investieren die aber lieber in moderne Technik als in klassische Feinkost. ■