



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Kaviar - das schwarze Gold

Auf unserer **Instagram-Seite („glasfutter“)** bekommen wir neuerdings viele Gerichte mit Kaviar zugesandt. Da wir dieses (teure) Luxusprodukt in unseren Rezepten ansonsten nicht verwenden, wollen wir euch dennoch einige Diskussionsargumente für die nächste Party liefern:



Kaviar
das schwarze Gold ?

Foto Klaus Rupp

Als Kaviar werden die gereinigten und gesalzenen Eier von verschiedenen Stör-Arten bezeichnet. Malossol-Kaviar ist schwach gesalzen, Fasskaviar mit ca. 10 % Salzgehalt wesentlich stärker. Dabei unterscheidet man je nach Stör-Art folgende Sorten: Der teuerste ist der „Beluga“ und stammt vom gleichnamigen Stör (Eigröße ca. 3,5 mm). Daneben gibt es den Ossietra vom Russischen und vom Sibirischen Stör und den Sevruga (Eigröße 2 – 2,5 mm). Der teuerste ist der „weiße Kaviar“ von gezüchteten Stören mit einer Pigmentstörung (Weltproduktion ca. 12 kg, hauptsächlich aus Salzburg). Aufgrund der totalen Überfischung stehen heute alle Störarten unter dem Schutz des Washingtoner Artenschutzabkommens. Die Bedeutung von Aquakulturen hat deshalb in den letzten Jahren stark zugenommen, vor allem, weil es Deutschen Züchtern gelungen ist, die Eier den lebenden Tieren zu entnehmen, ohne diese zu töten. Dabei ist der Zuchtkaviar dem Wildkaviar gleichzusetzen. Wenn ihr euch dieses recht kostspielige Vergnügen gönnt, genießt den Kaviar mit Perlmutter- oder Kunststofflöffeln zusammen mit eisgekühltem Champagner oder einem trockenen Chablis.

Viel Spaß dabei!
Euer Norbert