

# Delikatesse: Sibirischer Stör aus dem Berner Oberland

**FRUTIGEN – Seit kurzem wird im Kandertal Stör gezüchtet: Der Urfisch liefert nicht nur Kaviar, sondern auch ein hervorragendes Fischfleisch.**

Es ist eine Ironie des Schicksals: Ausgerechnet der Fortpflanzungswille des Störs führt zu seinem Untergang. Wegen der Beliebtheit des Kaviars wird der Stör, der zu den ältesten Tierarten der Erde zählt, gnadenlos gejagt und ist mittlerweile vom Aussterben bedroht. Da der Knochenfisch ausserdem hohe Ansprüche an die Wasserqualität stellt, ist er aus europäischen Gewässern komplett verschwunden.

Zumindest fast: Sowohl in Italien wie auch in Frankreich wird Stör mittlerweile gezüchtet. Und seit kurzem auch in der Schweiz: Beim Bau des Löttschberg-Basis-tunnels ist man auf 20 bis 22 Grad warmes Bergwasser gestossen – ideale Bedingungen für den heiklen Fisch. In einem Pilotprojekt des Tropenhauses Frutigen im Berner Oberland wird nun sibirischer Stör gezüchtet.

«Dieser Fisch hat eine wunderbare Konsistenz»,

weiss Marc Blattmann, Geschäftsführer des derzeit einzigen Störhändlers Blattmann Trading. Blattmann: «Er taugt als Carpaccio ebenso wie für ein Tartar; die 5-Sterne-Gastronomie ist begeistert.» Besonders geräu-

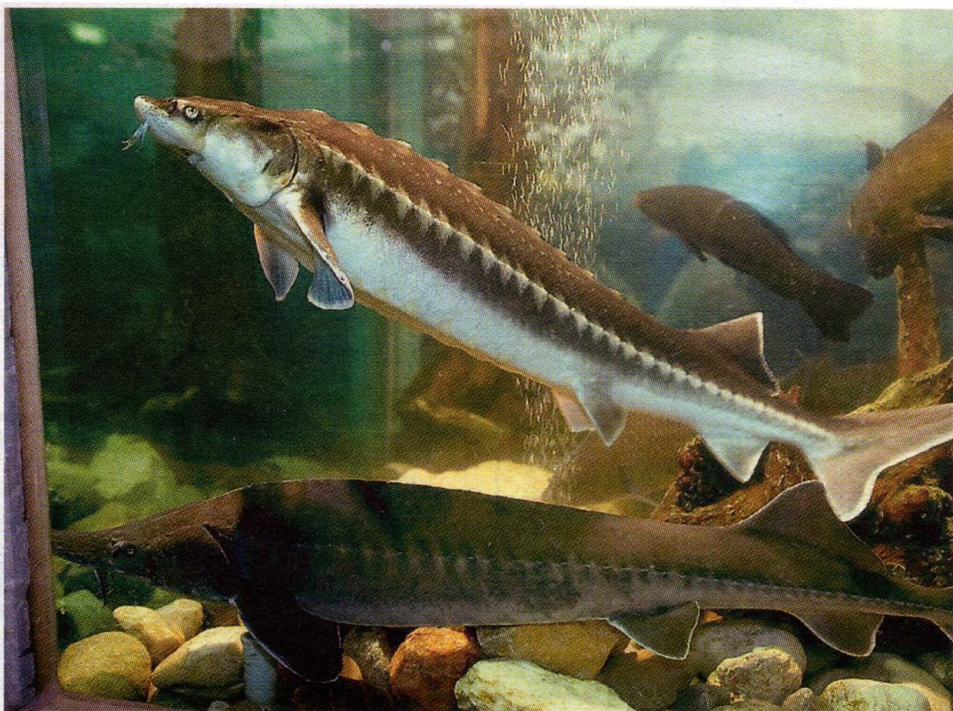
chert ist das grätenlose Fleisch eine Delikatesse.

Auch Privatpersonen können in den Genuss des Fisches kommen. Blattmann-Trading.ch bietet geräucherte Störseiten für 108 Franken pro Kilo an. Und Kaviar? «Für

dieses Jahr hat es nicht mehr gereicht, die Fische sind noch zu jung», sagt Blattmann. Den ersten Schweizer Kaviar soll es nächste Weihnachten geben.

**Jan Graber**

[www.blattmann-trading.ch](http://www.blattmann-trading.ch)  
[www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)



**Produzieren nicht bloss Kaviar, sondern schmecken auch köstlich: Zuchtstöre im Tropenhaus Frutigen.**