

Wirtschaft



Was bringt 2016?

Swatch, Stomer, Valiant und BKW stehen vor heiklen Aufgaben. 15

Kaviar - warum nicht von hier?

Zuerst im Berner Oberland, nun auch im Wallis: In zwei Zuchtanlagen wird die teure Delikatesse gewonnen. In der Herstellungsmethode unterscheiden sich die beiden stark. Nestlé-Präsident Peter Brabeck setzt den Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen unter Druck.

Rita Flubacher

Dem Stör dürfte es egal sein, wo er sein Leben fristet. In seinem natürlichen Habitat in den Flüssen Europas und vor allem im Kaspischen Meer und im Schwarzen Meer ist er nur mehr selten anzutreffen. Von den 27 bekannte Störarten gelten 17 als ausgestorben. Die schrankenlose Jagd auf den urzeitlichen Fisch, der über 100 Jahre alt werden kann, hat ihm zugesetzt. Sein Rogen, der erst nach der Verarbeitung als Kaviar bezeichnet werden darf, gilt als eine der teuersten Delikatessen und wird jetzt in diesen Festtagen besonders nachgefragt.

Also schwimmt der Stör heute in grossen Massen in Zuchtanlagen. Nur der Kaviar aus solchen Aquakulturen gilt als legal hergestellt. Das internationale Aufsichtsorgan des Washingtoner Artenschutz-Abkommens Cites erteilt seit 2011 keine Lizenzen mehr zum Wildfang der Fische. Und ohne Cites-Stempel darf kein Döschchen Kaviar eine Zollgrenze überschreiten.

Die weltweite Produktion von Zuchtkaviar liegt derzeit bei rund 300 Tonnen, die aus über 90 Aquakulturen stammen. In Europa sind Italien, Frankreich und Deutschland wichtige Produzenten. Aber auch die USA, Uruguay und vor allem China mischen im Geschäft mit.

Ausschlaggebend für den Preis ist die Seltenheit des Fisches. Der teuerste Kaviar stammt vom iranischen Beluga-Stör, der gegen 20 Jahre braucht, bis er erstmals Eier produziert. Die Farbpalette des Kaviars reicht von Dunkelgrau bis zu Hellgrau. Als absolute Spitze gilt der sehr hell gefärbte Almas-Kaviar, der von besonders alten Beluga-Stören (60 bis 80 Jahre) stammt. Die Eier können bis zu 20 000 Franken pro Kilo kosten.

gehörenden Betriebs im Berner Oberland schwimmt der Russische Stör, der in Westeuropa am häufigsten gezüchtet wird. Der Kaviar, der unter der Marke Oona vertrieben wird, kostet je nach Qualität zwischen 3495 und 4780 Franken pro Kilo. Derzeit liegt die jährliche Produktion bei rund einer Tonne. In den nächsten Jahren soll die Ausbeute auf 1,5 Tonnen erhöht werden. Preislich liegt der Oona leicht über vergleichbaren ausländischen Produkten.

Im November hat ein weiterer Schweizer Produzent seine Tätigkeit aufgenommen. Hinter der Firma Kasperskian Caviar in Leuk VS stehen Nestlé-Verwaltungsratspräsident Peter Brabeck und der in London lebende russische Geschäftsmann Konstantin Sidorow. Punkto Marketing werden neue Wege beschritten. Firmen und Private können einzelne Störe oder ganze Bestände mieten und so ihren «eigenen» Kaviar herstellen lassen.

Bedeutsamer ist jedoch die Produktionsmethode: Ein Teil der Störe soll in Leuk, anders als in den meisten Zuchtanstalten, so auch in Frutigen, nicht mehr getötet werden, um an die begehrten Eier zu gelangen. Wie die alternative Methode genau aussieht, will man in Leuk nicht verraten. Ein Hinweis findet sich im Handelsregister: Kasperskian hatte 2013 für 1,75 Millionen Franken ein Exklusivlizenz für ein in Russland registriertes Patent erworben. Dahinter könnte eine von der deutschen Forscherin Angela Köhler entwickelte Methode stehen. Der reife Rogen wird nach einer Hormonbehandlung aus den Fischweibchen herausmassiert. Weil diese



Die Zuchtstöre in der Anlage im Tropenhaus Frutigen liefern pro Jahr rund eine Tonne Kaviar. Foto: Manu Friederich

Eier viel zu weich sind, müssen sie nachträglich gehärtet und weiterverarbeitet werden - nach der Methode von Köhler, die ihre Arbeit in über 90 Ländern schützen liess. Das Gute daran: Die Störe können so während ihres langen Lebens immer wieder Kaviar produzieren.

Das Schlechte daran: In diesem Sommer erlitt Köhler Schiffbruch mit

ihrer eigenen Firma Vivace in der Nähe von Bremerhaven. Das auch mit Steuergeldern mitfinanzierte Projekt ging pleite, nachdem Investoren wieder ausgestiegen waren. Das Vivace-Produkt hatte bei Kaviar-Kennern keine Gnade gefunden. Richard Kägi, Food Scout bei Globus, umschreibt das Ergebnis durch das Abstreifen der Eier

so: «Konsistenz und Geschmack dieses Kaviars sind sehr speziell und nicht mit herkömmlicher Ware zu vergleichen.»

Die Abstreifmethode wird übrigens in Russland seit Jahrzehnten angewendet. In dieser langen Zeit konnte sich dieser Kaviar nie richtig etablieren. Er ist nicht über das Niveau eines Nischenprodukts hinausgekommen.

Shrimps Frisch aus Schweizer Produktion

Crevetten, Shrimps, Garnelen: Das kleine Tier mit vielen Namen kommt in der Schweiz massenhaft auf den Tisch. 9000 Tonnen werden jährlich verzehrt. Auch wenn auf der Verpackung «frisch aus dem Meer» steht, hat die Crevette bereits vor über sechs Monaten ihr Leben verloren und ist tiefgefroren nach Europa transportiert worden.

Den Shrimps geht es wie den Hühnern und Schweinen: Weil die Nachfrage so gross ist, werden sie unter äusserst prekären Bedingungen «produziert»: Vor allem in China, Thailand und Vietnam werden Mangrovenwälder für Aquakulturen zerstört, Kinder und miserabel gehaltene Wanderarbeiter beschäftigt, in grossen Mengen Antibiotika eingesetzt. In der Spitzenküche werden solche Zuchtcrevetten deshalb kaum mehr verwendet.

Es muss doch anders gehen. Das sagten sich Rafael Waber und Thomas Tschirren 2010. Vier Jahre später gründeten sie zusammen mit weiteren Kollegen die Swiss Shrimp AG in Luterbach SO und züchteten in einer Testanlage erstmals Crevetten. Das Projekt scheint so verheissungsvoll zu sein, dass die Jungunternehmer im November den Innovationspreis der Stiftung der Baloise Bank SoBa im Kanton Solothurn erhielten.

Die industrielle Produktion wird jedoch im aargauischen Rheinfelden in einer geschlossenen Salzwasser-Kreislauf-Anlage stattfinden. Deren Bau ist für 2016 vorgesehen. Die Schweizer Salinen werden die Wärme und das Salz für das Meerwasser liefern.

Wenn die Shrimpsfarm dereinst in Betrieb geht, sollen 30 Tonnen auf den Markt kom-



Shrimps sollen hierzulande unter besten Bedingungen gedeihen. Foto: iStock

men. Das Verkaufsargument des Start-ups: Die Tiere gelangen innerhalb weniger Stunden zum Konsumenten, es wird die Abwärme eines Industriebetriebs genutzt, das Futter ist biozertifiziert, und Antibiotika werden nicht eingesetzt. Die zwei bis drei Millimeter grossen Larven stammen aus den USA. Die Schalen, die bei der Häutung der Crevetten abfallen, sollen an die Pharmaindustrie geliefert werden. Das Material enthält den Wirkstoff Chitosan, der die Wundheilung fördert. Getötet werden die Shrimps, indem sie ins Eiswasser gelegt werden, anschliessend wird ein Stromstoss durch das Becken gejagt. Den Markt beliefern wird Swiss Shrimp laut Rafael Waber voraussichtlich erstmals an Weihnachten 2017.

Bereits nächstes Frühjahr dürften Crevetten aus einer Aquakultur in der Nähe von München auf den Markt kommen. Auch hinter diesem Projekt stehen junge Unternehmer, die nach den gleichen Produktionsmethoden Schalentiere züchten wollen. (rf)

Safran Aus dem eigenen Garten



Hier ist Handarbeit gefragt: Safran aus dem Kanton Aargau. Foto: Esther Michel

«Launisch und mondsüchtig» wird die Pflanze im Oberwalliser Dorf Mund genannt. Früher war es der einzige Ort in der Schweiz, an dem der Crocus sativus angebaut und im Herbst die purpur- bis orangefarbenen Narbenfäden im Blüteninnern gesammelt wurden. Für das «rote Gold», wie der Safran wegen seines hohen Preises genannt wird, interessieren sich mittlerweile auch viele Landwirte und Hobbygärtner an anderen Orten in der Schweiz, so beispielsweise in den Kantonen Luzern und Aargau. Die Landwirtschaftliche Forschungsstelle des Bundes, Agroscope, bietet Safranfreunden Weiterbildungskurse an. Fast alles im Safran-anbau ist Handarbeit. In Mund werden im Schnitt zwei bis drei Kilo pro Jahr gewonnen. Für ein Gramm sind rund 150 Blumen nötig. Bei anderen Bauern kann diese Zahl bis zu 300 betragen. Je nach Herkunft und Qualität kostet ein Kilo Safran in der Schweiz zwischen 4000 und 8000 Franken. Verkauft wird das Gewürz grammweise. (rf)

Trüffel Bund zahlt mit



Frisch aus dem Boden: Trüffel auf einem Markt in Bonvillars. Foto: Keystone

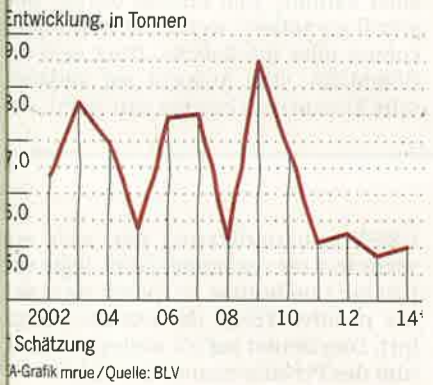
Der französische Gastrosoph Brillat-Savarin (1755–1826) nannte die Knollen «Diamanten der Küche». Heute gilt das sicherlich noch für die weissen Alba-Trüffel aus Italien. Je nach Qualität kostet das Kilo für den Feinschmecker zwischen 6000 und 9000 Franken. Günstiger ist der schwarze Périgord-Trüffel, dessen Preise zwischen 3000 und 6000 Franken pendeln. Andere Trüffelsorten hingegen haben ihren Nimbus verloren. Dies gilt besonders für den Burgunder Trüffel, den heute zunehmend auch Hobbysammler mit abgerichteten Hunden in Schweizer Wäldern aufstöbern. Der Kilopreis ist unter 1000 Franken gesunken. Auf den Trüffel sind auch Landwirte gekommen. Sie pflanzen Bäumchen an, deren Wurzeln mit Sporen des Trüffels geimpft wurden. Nach 4 bis 15 Jahren können die ersten Burgunder Trüffel geerntet werden. Wie bei fast allem, was die Bauern tun, gibt es auch hier Subventionen. Seit 2014 richtet der Bund «Kulturlandschafts- und Versorgungssicherheitsbeiträge» aus. (rf)

Bis 4780 Franken pro Kilo

Die Schweiz war lange Zeit Grossimporteur für Kaviar. 2009 wurde mit rund 8,5 Millionen Tonnen das Maximum erreicht. Dann sackte die Importmenge deutlich ab. Für 2014 rechnet das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) mit rund 5 Tonnen. Dabei handelt es sich gemäss dem Amt um jene Menge, die hierzulande tatsächlich konsumiert wird. In den Jahren zuvor war auch jener Kaviar erfasst worden, der über die Schweiz wieder reexportiert wurde.

In den 5 Tonnen nicht inbegriffen ist der «Kaviar made in Switzerland», der im Tropenhaus Frutigen hergestellt wird. In den Zuchtbecken des zu Coop

Import von Kaviar in die Schweiz



zeige

Neuheiten 2016 treffen laufend ein ...

2. Januar offen

Ittigen-Bern 10-18h
Zuchwil SO 10-17h