



# Wissenswertes ÜBER CAVIAR

*Der Stör ist eines der erdgeschichtlich ältesten noch verbreiteten Lebewesen. Nahezu unverändert bewohnt er seit gut 100 Millionen Jahren unsere Erde. Hauptsächlich auf der Nordhalbkugel vorkommend, leben heute noch mehr als 20 verschiedene Störarten.*

### Stör-Caviar-Handel & CITES:

Alle wild lebenden Störarten sind heute in ihrem Bestand bedroht – und das schon seit vielen Jahren, weshalb sie 1998 von der „CITES“ (Convention on International Trade of Endangered Species of Wild Fauna and Flora) auf die Liste der bedrohten und damit besonders schützenswerten Tiere gesetzt wurden.

Zunächst war der Handel mit wild lebenden Stören und deren Caviar unter strengen Regeln noch erlaubt. Da der Rückgang der Bestände allerdings dadurch nicht aufzuhalten war, hat man sich im Jahr 2010 dazu entschlossen, keine Quoten für den Fang wild lebender Störe mehr freizugeben – und damit war der Handel mit Caviar aus dem Kaspischen Meer, also aus dem Iran oder Russland etwa, verboten! Das gilt bis heute. Lediglich die in US-amerikanischen Flüssen wild lebenden Paddle- und Shovelnose-Störe dürfen noch begrenzt und unter strenger Kontrolle befischt und gehandelt werden.

### Stör-Zucht:

Schon seit Jahrzehnten wird der Stör in erheblichem Maße in Aquakultur gezüchtet – und zwar mittlerweile in einer stattlichen Vielfalt. So werden neben den bekannten Arten Sevruga-, Ossetra- und Beluga-Stören auch Gattungen gehalten, die seit Jahrzehnten in freier Wildbahn nicht mehr befischt wurden: etwa der Sibirische, der Sterlet oder der Kurznasenstör.

Auf diese Weise wird ein großer Beitrag zum Arterhalt der gesamten Spezies geleistet. Denn natürlich werden aus den Aquakulturen Ressourcen zur Kaviarherstellung gewonnen, aber auch der Wiederbesatz der Störe in gewohnte Lebensräume kann auf diese Weise erfolgreich unterstützt, finanziert und damit wilde Populationen gezielt wieder aufgebaut werden.

### AKI Sturgeon Life Programme:

AKI unterstützt genau solche Maßnahmen mit seinem Sturgeon Live Programme. Mit dieser Aktion finanzieren wir den Besatz des Kaspischen Meeres mit Stören, die in einer Aquakultur in Astrachan an der Wolga gezogen werden. „Back to the roots“ sozusagen, denn AKI ist traditionell und bis heute freundschaftlich mit den ehemaligen Partnern am Kaspischen Meer verbunden und kann das auf diese Weise sinnvoll nutzen. Mehr Information zu dem Thema finden Sie in unserer AKI Sturgeon Life Programme-Broschüre.

### CITES und Kennzeichnungspflichten:

Vielfach ist nicht bekannt, dass selbstverständlich auch die Störe aus Aquakulturen den weltweit geltenden Handelsbeschränkungen der CITES unterliegen. Zwar ist der Handel mit illegalem Caviar deutlich zurückgegangen und in Deutschland etwa kaum noch spürbar. Allerdings würde eine totale Handelsfreigabe des Zuchtcaviars zur Folge haben, dass man illegalen Caviar leicht unter dem Deckmantel dieser Ware wieder in den Verkehr bringen könnte. Also gelten die rechtlichen Anforderungen, die ursprünglich an den Handel mit Wildware gestellt wurden, auch für Ware aus Zuchtbetrieben – etwa das Führen eines Lagerbuches. Sollten Sie Fragen zum Führen des Lagerbuches haben, rufen Sie uns gerne an.

Vor allem unterliegt aber auch die Kennzeichnung des Caviars den Regeln der Kennzeichnung von Wildware. Jede Dose Caviar ist mit einem Riegel bzw. einem Siegel in der Form zu versehen, dass dieser Verschluss nicht schadlos entfernt werden, also kein zweites Mal verwendet werden kann. Dieses Siegel bzw. der aufzubringende weltweit identisch aufgebaute Code ist recht aussagekräftig, wenn man weiß, was sich dahinter verbirgt.

Der untenstehende beispielhafte Code erklärt, aus welchen Bestandteilen sich dieser zusammensetzt. Wenn Ihnen also heute noch Caviar in iranisch oder russisch bedruckten Dosen angeboten wird, schauen Sie sich die Kennzeichnung genau an. Der Ursprung liegt häufig nicht dort, wo es die Verpackung vermuten lässt.

**BAE / C / DE / 2013 / DE-RO1 / XXXX**

#### Fisch-Art:

Abkürzung der lateinischen Bezeichnung der Störart (hier: Acipenser Baerii, Sibirischer Stör). Hybride werden mit einem „x“ dargestellt. (z.B. BAExNAC)

#### Fangart:

Das C steht für „Captive“, d.h. dieser Caviar stammt aus Aquakultur. Wildware wird mit einem „W“ gekennzeichnet

#### Ursprungsland:

Internationales Länderkürzel für den Ursprung der Ware, hier: DE für Deutschland. Weitere zurzeit gängige Ursprünge: Italien (IT), USA (US), Frankreich (FR), Israel (IL), Iran (IR).

#### Jahrgang:

Die Jahreszahl bezeichnet das Jahr, in dem der Caviar abgefüllt (aber nicht zwangsläufig produziert) wurde.

#### Zulassungsnr.:

Diese Nr. kennzeichnet den überprüften und zugelassenen Betrieb, der mit Produktion oder Umfüllung von Caviar beschäftigt ist. AKI ist mit der Nr. DE-RO1 beim Bundesamt für Naturschutz registriert.

#### Lot-Nr.:

Diese Nummer wird zur 100%igen Rückverfolgbarkeit individuell vom Betrieb vergeben. Bei AKI z.B. entspricht sie der jeweiligen Rechnungs-Nr.

Natürlich unterscheiden sich die in Aquakultur aufwachsenden Störe nicht von den wild lebenden. Allerdings gibt es in der Zucht einige Sorten, die erst durch gezielte Kreuzung erzeugt wurden. Einen kleinen Überblick über die in Aquakultur lebenden Störe von wirtschaftlicher Bedeutung finden Sie hier:



**Beluga (HUS):**

Der Beluga-Stör (lat. *Huso huso*) ist einer der größten Süßwasserfische überhaupt. Es wurden schon bis zu 1.500 kg schwere Exemplare mit über 5 Metern Länge gefangen. In der Natur kommt der Beluga im Kaspischen und im Schwarzen Meer vor. Beluga-Störe sind Raubfische und können über 100 Jahre alt werden. Ihre Geschlechtsreife erreichen sie erst nach dem 20. Lebensjahr! Aufgrund der langen Dauer bis zur Laichreife und nicht zuletzt auch seiner Größe haben sich nicht viele Züchter mit dem Beluga-Stör beschäftigt. Doch langsam hat sich auch in der Zucht ein beachtlicher Bestand an Beluga Stören aufgebaut.



**River-Beluga (DAU):**

Der sog „River Beluga“ oder auch Kaluga (*Huso dauricus*) ist der Beluga des Amurs, dem Grenzfluß zwischen Russland und China. Die Fische werden kommerziell ausschließlich in Farmen in China gezogen und erreichen dort beachtliche Größen. China beherbergt das weltweit mit Abstand größte Potenzial an Störzuchtbetrieben. Die hier vorhandenen Produktionskapazitäten können zurzeit kaum beziffert werden. Das Problem besteht darin, aus der Vielzahl der Betriebe zuverlässig arbeitende zu finden und das dem Verbraucher gegenüber notwendige Vertrauen aufzubauen.



**Ossetra (GUE):**

Der Ossetra-Stör wird nach seinem geographischen Vorkommen in zwei Unterarten gegliedert: der sog. Russische Stör oder Waxdick (*Acipenser gueldenstaedtii*) lebt im nördlichen Teil des Kaspischen Meers und im Schwarzen Meer, der südkaspische Waxdick oder Persische Stör (*Acipenser persicus*) im südlichen Kaspischen Meer. Auch diese Störe werden mit bis zu 3 Metern sehr groß. Laichreif sind sie etwa ab dem 12. Lebens-

jahr. In der Aquakultur hat sich mittlerweile ein großer Bestand an Fischen dieser Gattung aufgebaut. Wie schon aus dem Kaspischen Meer werden auch in der Zucht mit dieser Störart ausgezeichnete Caviar Qualitäten erzeugt. Der Persische Stör ist allerdings auch in der Aquakultur (noch) eine echte Rarität.



**Amur-Stör (SCH):**

Ein dem Ossetra Stör sehr ähnlicher Fisch ist der Amur Stör (*Acipenser schrenkii*) aus chinesischer Zucht. Auch hier stehen zukünftig beachtliche Mengen zur Verfügung. Grundsätzlich gilt das bereits zum Kaluga Gesagte!



**Sevruga (STE):**

Der Sevruga-Stör (*Acipenser stellatus*) ist der kleinste der wild lebenden Störe. Er wird max. 1,50 Meter groß und legt im Alter von 8 Jahren erstmals Rogen ab. Bis vor etwa 30 Jahren war der Sevruga der im Kaspischen Meer am weitesten verbreitete Stör. Ein entscheidender Grund, warum der Caviar des Sevruga viele Jahrzehnte der günstigste war. In der Aquakultur ist die Haltung des Sevruga aufwendig und kompliziert. Klar also, dass die traditionelle Preisstellung des Sevruga Caviar so nicht zu erreichen war und die Verbreitung dieses Störs in der Aquakultur begrenzt ist!



**Sibirischer Stör (BAE):**

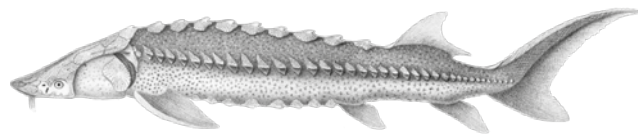
Der Sibirische Stör (*Acipenser baerii*) ist die „Mutter der Störzucht“. Als reiner Süßwasser-Stör erstreckte sich sein ursprüngliches Verbreitungsgebiet über zahlreiche Flüsse Russlands (Lena, Ural, Wolga) bis nach West-Europa.

Bereits Mitte der 1970er Jahre wurde mit der Kultivierung dieser Art in Frankreich begonnen. In Frankreich deswegen, weil der Sibirische Stör ursprünglich auch in der Gironde lebte und insofern in der Gegend um Bordeaux für die Zucht optimale Bedingungen vorgefunden wurden. Der Sibirische Stör wird in der Zucht bis zu 1,30 Meter lang und wiegt dann ca. 30 kg. Die Laichreife erreicht er schon im Alter von max. 6 Jahren. Dies und die große Caviarausbeute von über 10 % haben dazu geführt, dass der Sibirische Stör bis heute einer der am weitesten verbreiteten Störe in Aquakultur ist.



**Sterlet (RUT):**

Auch der Sterlet-Stör (*Acipenser ruthenus*) ist ein reiner Süßwasser-Stör. Sein Verbreitungsgebiet gleicht dem des Sibirischen Störs. Allerdings ist der Sterlet deutlich kleiner und hat eine erheblich geringere Caviar-Ausbeute. Daher hat er sich wohl bis heute eher als attraktiver Zierfisch einen Namen gemacht und nicht als Caviar-Lieferant. Aber das Interesse steigt, denn der Sterlet Caviar ist geschmacklich eine nicht zu unterschätzende Alternative zum Sevruga Caviar.



**Weißer Stör (TRA):**

Sehr weit verbreitet ist auch der Weiße Stör (*Acipenser transmontanus*). Besonders in Italien und den USA wird diese Spezies intensiv gezüchtet. Als einer der ersten Zuchtstöre war diese Sorte zuverlässig in großen Mengen verfügbar, weshalb Großabnehmer wie Airlines und Kreuzfahrtschiffe hier die Möglichkeit einer alternativen und zuverlässig verfügbaren Qualität gesehen haben. Da die Fische sehr groß werden, kann auch das Störfleisch optimal verwertet werden.



**Mittelmeer-Stör (NAC):**

Besonders in Spanien wird der Mittelmeerstör (*Acipenser naccarii*) gezüchtet. Die verfügbaren Mengen sind hier eher überschaubar. In Spanien gibt es einige Betriebe, die sich mit dieser Störart der Aquakultur unter „Bio“-Bedingungen verschrieben haben – zurzeit ein noch sehr kleiner Markt.

**Kreuzungen:**

Mit der Intensivierung der Störzucht wurden auch Wege gesucht, Störe zu kreuzen. Dies vor allem mit dem Ziel, eine optimierte Kombination aus Wachstum der Störe bzw. der Dauer bis zur Laichreife zu erzielen. Heute steht ein erhebliches Potential dieser Arten zur Verfügung. Es gibt etwa Kreuzungen des Sibirischen mit dem Mittelmeer-Stör (BAExNAC), des Ossetra mit dem Sibirischen Stör (GUExBAE), des Beluga mit dem Sibirischen Stör (HUSxBAE), des Beluga mit dem Sevruga (HUSxSTE, sog. „Bester“), des Amur Stör und des Kaluga (SCHxDAU) und weiteren Sorten.

Es gibt erhebliche Bestände dieser Kreuzungen. Die nicht klar definierbare Bezeichnung des Caviars hat die Vermarktung anfangs schwierig gemacht.

**Herkunftsländer:**

Aquakulturen, die sich mit der Störzucht beschäftigen, sind heute weltweit verbreitet. Erzeugerländer sind Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, USA, China, Uruguay, Polen, Russland und Iran, um nur einige der bedeutenden zu nennen. Aber auch in Israel, den Vereinigten Emiraten und in vielen anderen Ländern wird der Stör erfolgreich kultiviert.



**Löffel-Stör (SPA):**

Eigentlich gehört er hier nicht erwähnt, weil er aus Wildfang stammt, dennoch ein paar Worte zum Löffelstör:

Der Löffel-Stör (*Polyodon spathula*) lebt im Mississippi in den USA. Die bis zu 1,80 Meter großen Tiere gehören zur Familie der Störe, unterscheiden sich aber von allen übrigen nicht nur durch ihren lateinischen Familiennamen, sondern auch durch einen schwert- bzw. löffelförmigen Fortsatz am Kopf. Es sind reine Süßwasserfische und ausschließlich aus Wildfang erhältlich.

**Die Herausforderungen der Störzucht:**

*Die Stör-Zucht wird schon seit relativ langer Zeit erfolgreich praktiziert. Was sich jedoch als Problem herausstellte war die Herstellung von Caviar, der auch geschmacklich höchste Ansprüche erfüllen konnte.*

Optisch kam man dem Ziel schneller nahe als geschmacklich – hier lag lange Zeit einiges im Argen: „Aquarium“, „erdig“ und ähnliche Ausdrücke brachten den schlechten Geschmack auf den Punkt – und Zucht-Caviar schnell in

schlechten Ruf. Nicht zu Unrecht: Das Produkt hatte abgesehen von der Farbe wenig mit Caviar zu tun! Das ist heute anders: Die Erfahrung der Züchter, der Einfluss traditioneller Produktionsprozesse auf die Herstellung des Caviars und die Zusammenarbeit zwischen Züchtern und erfahrenen Händlern hat Großartiges hervorgebracht: Caviarqualitäten, die höchsten Genuss versprechen (und halten) ohne sich dem Vorwurf aussetzen zu müssen, der Natur gegenüber verantwortungslos zu handeln!



# Wissenswertes ÜBER CAVIAR

Unser hoher Anspruch: exzellenter Caviar.

Seite 4

*AKI, als Händler mit über 88-jähriger Tradition im Caviarhandel, sieht seine entscheidende Aufgabe darin, aus der weltweiten Vielzahl des Angebotes für unsere Kunden die jeweils besten Caviar Qualitäten zu selektieren, die dem Preis dieser Delikatesse angemessen sind und jedem Ihrer Kunden echten Genuss versprechen. So, wie wir es auch schon in den vergangenen über 88 Jahren getan haben. Und eigentlich hat sich an unserer Aufgabe somit nichts geändert!*

Neben unserer langjährigen Erfahrung profitieren wir besonders von unserer Unabhängigkeit – d.h. wir haben uns bewusst von Anfang an keiner Farm fest verschrieben. Die Störzucht ist kompliziert und die Einflüsse verschiedener Parameter auf die Qualität erheblich. Entsprechend ist es durchaus möglich, dass eine Farm jahrelang hervorragenden Caviar produziert und dann aus nicht nachvollziehbaren Gründen plötzlich die gewohnte Qualität nicht mehr liefern kann – und umgekehrt. Diese Dynamik erfordert Flexibilität, wenn stabile Qualitäten das Ziel sind.

## Voraussetzungen für gute Caviar-Qualität:

- Die Qualität des Wassers, in dem die Tiere gehalten werden.
- Die Organisation der Farm, d.h. handelt es sich um einen Betrieb, der das Wasser in einem Kreislauf gereinigt zirkulieren lässt, oder um eine Durchflussanlage, in der am Anfang frisches Quellwasser in die Farm eingeleitet wird und die Farm am Ende gereinigt verlässt.
- Das Futter der Tiere.
- Und – wie schon am Kaspischen Meer sehr entscheidend – die Erfahrung und Qualität des Caviarmachers, die ausschlaggebend dafür ist, den richtigen Erntezeitpunkt der Ware zu bestimmen und den frischen unverarbeiteten Roggen so gekonnt zu behandeln, dass aus ihm die gewünschte Delikatesse wird!

Über unsere aktuellen Partner informieren wir Sie mit unseren separaten Produktblättern, in denen wir dann genauer auf die o.g. Punkte und unsere aktuelle Produktauswahl eingehen.

## Caviar-Sorten:



### Beluga Caviar (HUS):

„Der Größte und Teuerste“ – so einfach könnte man zusammenfassen. Das stahlgraue bis schwarze Korn des Beluga ist idealerweise das größte. Entscheidender aber ist der Geschmack – und da schlägt die Stunde des Beluga: fein-cremig, mild und eben unbeschreiblich. Das ist das unnachahmliche Aroma des Beluga Caviars und sicherlich der Grund dafür, dass er von jeher diese exponierte Preisstellung hat. Das Vorkommen aus Aquakultur ist, wie gesagt, stark begrenzt. Außerdem ist der Beluga Caviar sehr anfällig für unangenehme Geschmacksnuancen. Umso wichtiger ist eine sorgfältige Auswahl, die wir zurzeit in Deutschland und, ganz neu, am Beluga aus dem Iran vornehmen, der 2013 erste nennenswerte Mengen aus Aquakultur liefert. Von Beluga Caviar aus Bulgarien hingegen sehen wir seit einigen Jahren ab.



### Beluga x Siberian Caviar (Kreuzung: HUSxBAE):

In einem kleinen, aber feinen Betrieb im Norden Italiens unweit von Venedig werden in glasklarem Wasser von Trinkwasserqualität die Störe gehalten, von denen diese feine Delikatesse gewonnen wird. Um den einmaligen Geschmack des Beluga zu erreichen und auf der anderen Seite in relativ kurzer Zeit zur ersten Caviar-Ernte zu kommen (ein Beluga Stör im Kaspischen Meer wird erst nach 20 Jahren laichreif), hat man Beluga und Sibirischen Stör gekreuzt.

Das Ergebnis ist überzeugend: das Korn dieses „Beluga di Venezia“ ist relativ groß und Beluga-typisch von stahlgrauer bis schwarzer Farbe. Vor allem aber zeichnet sich diese Qualität durch den einmalig cremig-fein und sehr milden Geschmack aus, der den Beluga Caviar so einmalig und begehrt gemacht hat, und der durch das etwas weichere, zartschalige Korn noch unterstützt wird.

Ein absoluter Hochgenuss auf einem sensationellen Preisniveau! Dieser Caviar ist absolut frei von ungewünschten Geschmackseinflüssen und gehört damit zu den besten Qualitäten, die wir anbieten können.



**Imperial Caviar (GUE oder SCH):**

Dieser Caviar stammt vom Ossetra-Stör. Er zeichnet sich durch ein größeres, goldenes bis bernsteinfarbenes Korn aus. Das sehr feste und robuste Korn rundet die perfekten optischen Eigenschaften ab.

Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack, mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note, ist er der Caviar der Spitzen-Gastronomie.

Auch den Caviar vom Amur Stör bieten wir unter dieser Bezeichnung an. Er ist ausgesprochen mild.



**Sevruga Caviar (STE):**

Der „Kenner-Caviar“: Wer Caviar vor allem mit dem Gaumen und nicht mit den Augen isst, wird den einmalig frischen, aromatischen Geschmack des Sevruga besonders schätzen.

Seine kleinen stahl-grauen Körner sind empfindlich und können daher etwas weich und „suppig“ sein. Das gilt besonders für den Caviar aus Zucht, weshalb wir hier sehr selektiv vorgehen, weil häufig unsere hohen Ansprüche nicht erfüllt werden können. Wie beim Beluga Caviar sehen wir auch hier von Angeboten aus Bulgarien seit längerem ab!



**Ossetra Caviar (GUE):**

Auch der „normale“ Ossetra Caviar glänzt mit dem typischen nussigen Geschmack. Die Körnung kann etwas kleiner sein als beim Imperial.

Die Farbe dieser Sorte variiert erheblich: Unterschiede von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen sind vollkommen normal. Wenn die Optik nicht das entscheidende Kriterium ist, ist der Ossetra im Vergleich zum Imperial eine ebenso gute wie günstigere Wahl.

Es kann durchaus vorkommen, dass das Korn des Ossetra nicht viel größer als das des Sibirischen Störs ist. Allerdings ist er deutlich aromatischer und spiegelt noch besser das typische Caviar-Aroma wider.



**Siberian Caviar (BAE):**

Der Sibirische Stör kann durchaus als „Mutter der Störzucht“ bezeichnet werden. Schon Mitte der 1970er Jahre wurde in Frankreich der Sibirische Stör erfolgreich gehalten. Diese Caviarsorte ist leider anfällig für den ungewünschten „Zuchtgeschmack“.

Umso beachtlicher sind die Bemühungen unserer Partner einzuschätzen, von denen wir heute besonders aus Italien, aber auch aus Deutschland sehr gute, rein- und wohlschmeckende Produkte erhalten. Das relativ weit verbreitete Vorkommen des Sibirischen Störs macht es möglich, dass wir diese Sorte mit ihrem eher kleineren, festen und dunklen Korn zu sehr attraktiven Konditionen anbieten können!



**Sturia Selection Premier Caviar (BAE):**

Dieser Caviar stammt vom Sibirischen Zucht-Stör aus der Gegend um Bordeaux. Aus der relativ großen Produktionsmenge selektiert unser Partner die schönsten Qualitäten für uns: unsere „Sturia Selection Premier“! Das Korn ist fest, mittelgroß und schwarz bis bräunlich gefärbt. Die langjährige Erfahrung unserer Partner garantiert einen sehr ausdrucksvollen, eher kräftigen Geschmack und eine sehr zuverlässige, stabile Qualität. Als „Caviar D'Aquitaine“ war diese Qualität eine der ersten verfügbaren Zucht-caviar-Qualitäten am Markt, hat bis heute viele Freunde und ist fester Bestandteil unseres Sortimentes.



**AKI „Selection“ Caviar (BAExNAC):**

Vor zwei Jahren haben wir diesen Caviar mit einem Top Preis-Leistungs-Verhältnis eingeführt. Wir wollten mit dieser Sorte die Freude am Caviar wieder beleben, nachdem Caviar aufgrund viel zu hoher Preise in der Vergangenheit viele Freunde verloren hatte. Und tatsächlich konnten wir viele Caviar-Freunde zurück und offenbar auch viele neue dazu gewinnen.

Bei der Auswahl der Selection haben wir eine preisgünstige, aber qualitativ absolut überzeugende Qualität gewählt: einen Caviar vom Hybrid-Stör aus Italien. Die aus dem Sibirischen und Adriatischen Stör gewonnene Delikatesse hat ein etwas kleineres, zartschaliges, dunkelbraunes und dem Ossetra Caviar ähnliches Korn. Diese Selection besticht durch ausgesprochen milden und absolut reinen Geschmack. Ein fast süßliches Aroma macht diesen Caviar auch für Neueinsteiger sehr zugänglich. Er wird zudem nach den strengen Richtlinien nachhaltiger Aufzucht der Organisation „Friends of the Sea“ gewonnen.

**AKI Selection „Black Label“ Caviar (TRA):**

Diese neue Sorte in der „Selection“ Linie bietet dem Caviar vom Weißen Stör einen Platz in unserem Sortiment. Das Korn ist dunkler bis schwarz, größer, fester in der Konsistenz und hat einen sehr ausdrucksvollen Geschmack, der an feinen Ossetra Caviar erinnert. Die Ware stammt aus italienischer Haltung und wird in Deutschland verarbeitet. Wie die AKI „Selection“ Malossol besticht auch der „Black Label“ durch absolut reinen Geschmack – und überzeugt durch ein einmaliges Preis-Leistungs-Verhältnis!



**Sterlatka Caviar (RUT):**

Diese Sorte entwickelt sich immer mehr zu einem würdigen Ersatz des Sevruga Caviars. Seine Stärke liegt – wie beim Sevruga – nicht im Aussehen. Der Sterlatka kann gelegentlich etwas weicher ausfallen. Sein Korn ist klein und sehr empfindlich. Aber der Geschmack ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll, aber nicht salzig. Eben fast wie der „echte“ Sevruga.



**Löffelstör-Caviar (SPA):**

Der letzte Vertreter des Wildcaviars in unserem Sortiment: Löffelstör Caviar. Der „Sevruga des Mississippi“, so wird dieser Caviar auch genannt. Seinen Siegeszug auf die Tische der Gourmets erlebte der Löffelstör Caviar über die amerikanischen Kreuzfahrtschiffe. Dort verdrängte er vor Jahren nach und nach den immer teurer werdenden wilden Sevruga – aufgrund seiner Ähnlichkeit in Färbung und Größe des Korns meist sogar unbemerkt. Für Kenner entwickelt dieser Caviar geschmacklich zwar nicht die Kraft und Tiefe anderer Caviar-Sorten, der cremige, kräftige Geschmack kann aber dennoch überzeugen.