

Garnelen nachhaltig genießen

Die Meere sind überfischt, die fernöstlichen Zuchten zweifelhaft. **luxury** gourmet zeigt, wie man dennoch zu bester Qualität kommt.



© PantherMedia/asharstblov



© Eishken Estate



Wildfang und Zuchtgarnelen sind schwer voneinander zu unterscheiden, dazu braucht man Übung.“

NORBERT SCHUSTER
FISCHEXPORTE
EISHKEN ESTATE WIEN

Garnelen unterstützen mit nur rund 70 kcal pro 100 g eine kalorienbalancierte Ernährung und erfüllen zudem die Ansprüche einer modernen, leichten und schnellen Küche.

ALEXANDER JAKABB

Wien. Fisch und Meeresfrüchte stehen immer öfter auf dem Speiseplan der Österreicher. Nachhaltiger und ethisch vertretbarer Genuss ist aber wohl nirgendwo sonst so schwierig wie in diesem Bereich. Die Fischbestände in den Meeren sind nicht unbegrenzt nutzbar. In den letzten Jahren sind die Fangmengen der europäischen Flotten zurückgegangen. Die Bestände brauchen Schonung und Maßnahmen zum kontrollierten Wiederaufbau.

Verwirrung um Gütesiegel

Wie kann der Konsument aber wissen, welche Produzenten seriös und nachhaltig arbeiten? Hilfreich sind international anerkannte Zertifizierungen wie BIO- oder ASC-Siegel bei Zuchtgarnelen und jenes

von MSC bei Garnelen aus Wildfang. Umweltschutz-Organisationen sehen diese Zertifizierungen durchaus kritisch, erkennen sie aber als taugliche Kompromissregelungen an. Letztlich ist es aber immer eine persönliche Frage, welchem Händler man sein Vertrauen schenkt.

Wildfang und Trickserieien

Wenn es um besten Geschmack geht, dann darf man sich ab und zu auch Wildfang gönnen. Allerdings sollte man hier besonders auf Frische achten – wenn diese nicht garantiert ist, sollte man lieber auf Tiefkühlprodukte zurückgreifen. Am besten schmeckt es immer im Urlaub am Meer, wenn Fische oder Garnelen beim Frühfang aus dem Ozean geholt wurden. Da das Leben aber leider nicht ausschließlich aus Urlaub besteht, muss man

sich nach Alternativen umsehen. Der heimische Händler Yuu’n Mee schwört auf kontrollierte Zuchten aus Mangrovenwäldern mit extrem geringer Besatzdichte. Andernorts

„Für jeden gibt es die richtige Garnele – es hängt nur vom Geldbörstel ab.“

NORBERT SCHUSTER

werden Mangrovenwälder gerodet, um Platz für Massenproduktion mit allen negativen Begleiterscheinungen zu machen. Damit die Garnelen überhaupt überleben können, müssen Antibiotika einge-

setzt werden. Um beim Preiskampf mithalten zu können, werden Garnelen oft auch noch durch wasserbindende Stoffe schwerer gemacht. Dies passiert natürlich auf Kosten der Qualität: Man erkennt es daran, dass die Tierchen beim Braten schrumpfen.

Wasserqualität

Der anerkannte Fischhändler Eishken Estate (ehemals Aibler Fisch) bezieht seine Black-Tiger-Riesengarnelen aus einer Bio-zertifizierten Aquakultur in Vietnam. Die Tiere wachsen in einer natürlichen Umgebung auf, am Boden ihres intakten Ökosystems finden sie ausreichend Nahrung (Algen und Plankton). Dadurch wird die zusätzliche Fütterung reduziert, und das kommt der Wasserqualität und nicht zuletzt dem Geschmack zugute.

Da der Selbstversorgungsgrad bei Fisch- und Meeresfrüchten erschreckend gering ist, werden Aquakulturen und andere nachhaltige Zuchten in Österreich von der Politik gefördert. Kurze Transportwege, gute Kontrollmöglichkeiten und völlige Transparenz sprechen für sich. Die Anlagen können von unserer strengen Lebensmittelbehörde kontrolliert werden, das beginnt beim Futter und endet beim Abwasser der Anlagen.

Alpengarnelen

Zwei junge Tiroler züchten höchst erfolgreich ihre Alpengarnelen – ohne dem Einsatz von Chemie und Medikamenten. Bisläng noch in überschaubarem Umfang, es soll aber mehr werden. So wie bei der bayerischen Aquakultur Crustanova, wo 30 t Garnelen pro Jahr produziert und verkauft werden.

Österreich Es ist die Königsdisziplin der Fischzucht, die Rahmenbedingungen sind komplex, das Investment trägt erst nach einem Jahrzehnt

Heimischer Kaviar – Ausdauer und Geduld wird belohnt

Salzburg. Die rücksichtslose Gier nach dem schwarzem Gold aus dem Leib der Störe hat die Jahrmillionen alte Tierart so gut wie ausgerottet. Sie sind älter als Dinosaurier und könnten ebenso rasch wie die urzeitlichen Giganten von der Erde verschwinden.

Weltweit gelten fast alle Störarten als hochgefährdet. Seit rund 20 Jahren stehen sie daher unter strengem Schutz. Für Feinschmecker hatte das zur Folge, dass Störkaviar vom Weltmarkt de facto verschwand und nur noch am Schwarzmarkt zu horrenden Preisen erhältlich war. Das rief clevere Fischzüchter auf den Plan. Man müsse doch Störe auch *kontrolliert*

züchten können. Ja, kann man, aber man braucht dafür einen langen Atem. Gute Qualität bekommt man nur von Tieren, die zehn Jahre und älter sind.

Heimischer Pionier für die herausfordernde Binnenzucht von Stören ist der Salzburger Walter Grüll. In klaren Fischgewässern in Salzburg und in Bayern dürfen Grülls Störe sogar bis zu 16 Jahre alt werden, bevor sie „geerntet“ werden. Störzucht mit Kaviarproduktion ist eine eigene Wissenschaft, aber auch ein gutes Geschäft.

Mittlerweile gibt es mehrere Züchter, die sich dem kaprizierten Fisch verschrieben haben. Einer, der bei Grüll gelernt hat, ist Jan

Klecka, der seine Zucht im Mittelburgenland etabliert hat. Abnehmer wie das „Steirereck“ haben seinen Kaviar bekannt gemacht.

Die Familie Schlader lebt seit Generationen im Steyrtal am Rand des Nationalparks Kalkalpen. Wo früher Land- und Forstwirtschaft betrieben wurde, wird nun „Alpenkaviar“ produziert. Helmut Schlader züchtete Störe und Sterlets und vermarktet ihre wertvolle Rogen in den charakteristischen Döschchen.

Dass es aber nicht immer Kaviar sein muss, beweisen die beiden Kärntner Sicher-Brüder; ihren Saiblings entnehmen sie seit Jahrzehnten traumhaften Saiblingskaviar. (aj)



© Marco Reibler

Das kräftige strukturierte Korn lässt das Herz jedes Kaviar-Liebhhabers höher schlagen.