

Der Alpenkaviar aus dem Steyrtal

Die sibirischen Störe und Sterlet, aus denen Helmut Schlader den Alpenkaviar gewinnt, schwimmen im kristallklaren Quellwasser aus den Bergen.

„Das Wasser, die sorgfältige Verarbeitung und milde Salzung verleihen dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack“, erklärt der Experte, der mit diesen Produkten beweist: Echter Kaviar muss nicht aus Russland kommen. Er ist, dank Helmut Schlader, eine heimische Delikatesse und eines unserer edelsten und wertvollsten Genussmittel. „Unser Unternehmen liegt am Rande des Nationalparks Kalkalpen im Steyrtal in Oberösterreich.“

Die Becken liegen nah an der Steyr, sie werden aus wasserrechtlichen Gründen aber von der Hausquelle des Schladerschen Hofes gespeist und nicht etwa, wie sonst oft, als Kreislaufanlage geführt, wo dasselbe Wasser wieder und wieder durch die Becken gepumpt wird. In den Teichen tummeln sich einerseits Sibirische Störe, eineinhalb Meter lang, und Sterlete, die mit ihren 60 Zentimetern geradezu zierlich wirken. Sterlet ist übrigens die einzige bis heute in Österreich heimische Störart. Für den wei-



© Alpenkaviar

ßen Kaviar kauft Schlader gezüchtete Albino-Störe zu. Jährlich werden nur wenige Hundert Kilo des exquisiten Störs gehandelt. Die weltweite Produktion des Almas-Kaviar wird auf wenige Kilo geschätzt. Alpenkaviar schätzt sich glücklich, jährlich 2-3 Kilo dieses

besonderen Kaviars mit seinem champagnercremigen dottrigen Geschmack zu produzieren. „Zumindest einmal im Leben muss man ihn gegessen haben.“ Durch die Zucht bleibt der Wildkaviar unangetastet. „Das ist mein Beitrag zum Artenschutz“, so Schlader abschließend.

BITTE ZU FISCH

„Der Fisch will drei Mal schwimmen: im Wasser, im Schmalz und im Wein.“

Sprichwort

Neptuns Spice Bio Dose

liebe isst

Meersalz mit feinen Kräutern, ergänzt mit auf der Zunge zitronig-prickelndem Timut-Pfeffer. Geschmacksnote: herb-zitronig, fein würzig. Struktur: gemahlen. Zum Würzen von Fischspeisen aller Art! Perfekt auch für Gemüsegerichte.

50 g 6,49 €



© liebe isst



© Alpenkaviar

Stör Frisch

Alpenkaviar

Bei uns nach wie vor unterrepräsentiert ist das feste, weiße Fleisch des Störs. Es ist sehr fettarm, hat einen kräftigen Eigengeschmack und durchaus auch das Zeug zur Delikatesse.

100 g 3,90 €

Zitronenrisotto mit Petersilie

Risottomio

Dieses zitronige Risotto ist die perfekte Beilage zu Fisch, passt wunderbar für heiße Tage und zaubert in wenigen Minuten ein Sommer-Abendessen auf den Teller. Mit sizilianischen Bio-Zitronen aus der Region Syrakus.

250 g 6,95 €



© Risottomio

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.097

PRODUKTE

17.179

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Forellentatar mit Honig-Dill-Senfsauce

... auf bauernladen.at



© Andrea Knaur



© Gut Ottenstein

Bio-Bachforelle

Gut Ottenstein Ab-Hof-Laden

300 g 9,10 €

Honig-Senfsauce

furore – feinstes Genuss aus Österreich

160 g 4,40 €



© furore