

Kaviar

Kaviar – Eine der wohl köstlichsten und teuersten Delikatessen der Welt.



Der erlesene Hochgenuss ist in vielen Kulturen etwas Besonderes. Gerade in der reichen und prominenten Welt spielt es keine Rolle, was Kaviar kostet. Ihn zu besitzen und den Gästen anzubieten gehört zum guten Ton. Im Volksmund beschreibt das Wort Kaviar Fischeier. Das dies fast eine

Beleidigung für die Störeier ist, missachten viele Menschen. Es gibt viele verschiedene Arten von Stör- Fischen. Ebenso viele Arten vom Kaviar gibt es. Das Schwarze Gold wird hauptsächlich im Schwarzen Meer und im Kaspischen Meer gewonnen.

Die Kaviarsorten unterscheidet man nach der Störart. Der teuerste Kaviar ist der Beluga Kaviar. Er hat einen Durchmesser von 3,5mm. Eine hellgraue Farbe und eine dünne Hautschicht machen ihn unverwechselbar. Eine andere Sorte ist Ossietra mit einer Größe von etwa 2mm. Das Korn ist silbergrau und hat oft einen goldenen Schimmer. Das Nussaroma prägt ihn ebenfalls. Verkauft wird er mit gelben Deckeln. Die dritte Art vom Kaviar heißt Sevruga. Die Körner sind ebenfalls 2mm groß und haben alle Grautöne. Der rote deckel lässt ihn im Verkauf leichter finden. Andere Sorten unterscheiden sich vor allem in der Farbe und Geschmack.

Die Handelsbezeichnung wird mit unterschiedlicher Anzahl von Nullen angegeben. Abgepackt wird er in Dosen oder Gläsern. Der Beluga Kaviar wird mit einem blauen Deckel versehen. Auf das Verfallsdatum sollte man beim Kauf und der Lagerung immer achten. Er ist höchst verderblich und sollte nach dem Öffnen direkt verspeist werden. Es gibt viele Möglichkeiten, Kaviar günstig zu bekommen. Lachskaviar und Forellenkaviar sind nur einige der Ersatzmöglichkeiten. Viele Menschen mögen auch Kaviarcreme, die man auf das Brötchen machen kann.



Stilecht wird der Kaviar mit einem Perlmuttlöffel gegessen. Metall sollte vermieden werden. Normalerweise wird er ohne viel Schickschnack serviert. Hauchdünnes Toast oder Kanapees sind noch angebracht. Zimmertemperatur sollte der Kaviar nie annehmen, am Besten auf Eis oder stark gekühlt servieren. Pro Person rechnet man als Gastgeber etwa mit einem Esslöffel. Bei den Getränken macht die Exklusivität ebenfalls keine Ausnahme. Champagner oder Wodka unterstreichen die besondere Note. Dies lässt sich mit Reichtum und Dekadenz am Besten verbinden. Russischer Kaviar ist in Deutschland sehr beliebt.

Einige Zuchtfarmen in Deutschland haben es mittlerweile geschafft, Rogen (noch nicht abgeleichte Eier) vom Stör zu gewinnen. Die Bestände sollen damit an den eigentlichen Gebieten, wie der Wolga, wieder erhöht werden. Dennoch ist der Stör für viele Menschen eine wichtige Einnahmequelle und die Wilderei im vollen Gange. Die USA erließ 2005 ein generelles Importverbot für Beluga Kaviar, um das Aussterben zu verhindern.

Nachdem die Fische gefangen wurden, werden von den weiblichen die Rogen entfernt und entfettet. Anschließend wird es durch ein Sieb gerieben. Nach dem Sieben bleibt der unerwünschte

Schleim der Eierstöcke zurück. Aus diesem Grund werden die Eier gewaschen und gesalzen. Erst danach entwickeln sie die typische Farbe.

Die Preise sind für Normalverdiener Wahnsinn. Für Beluga Kaviar werden schnell 2000 bis 7000 Euro pro Kilo fällig. Andere Sorten kosten die Hälfte und Lachskaviar ist mit rund 100 bis 500 Euro pro Kilo am Erschwinglichsten. Der Preis



ist abhängig von der Anzahl der Fische, die zu Verfügung stehen. Wer jedoch Geld hat, kann sich den vollen Genuss gönnen. Um keinen Reinfluss zu erleben, sollte man exklusiven Kaviar nur bei seriösen Händlern kaufen.

Übertrieben preiswerte Angebote sind mit Vorsicht zu genießen. Übrigens ist hochwertiger Kaviar nicht übermäßig salzig. Gelagert sollte er bei etwa minus zwei Grad werden. Kälter als minus 4 Grad darf er allerdings auch nicht sein, da Geschmack und Konsistenz erheblich leiden würden. Wer eine Veranstaltung oder einfach mal ein ganz besonderes Essen machen möchte, ist mit Kaviar immer auf der sicheren Seite. Der Gaumen wird verwöhnt und der Abend in sicherlich langer Erinnerung bei den Gästen bleiben. Wer eine Gourmetparty macht, sollte sich unbedingt überlegen, wie er den Tisch gestaltet. Die richtige Dekoration bringt die gewünschte Atmosphäre, in der man die Exklusivität Kaviar genießen kann. Vorbereitung und Fachwissen bringt den gewünschten Genuss in bester Qualität.