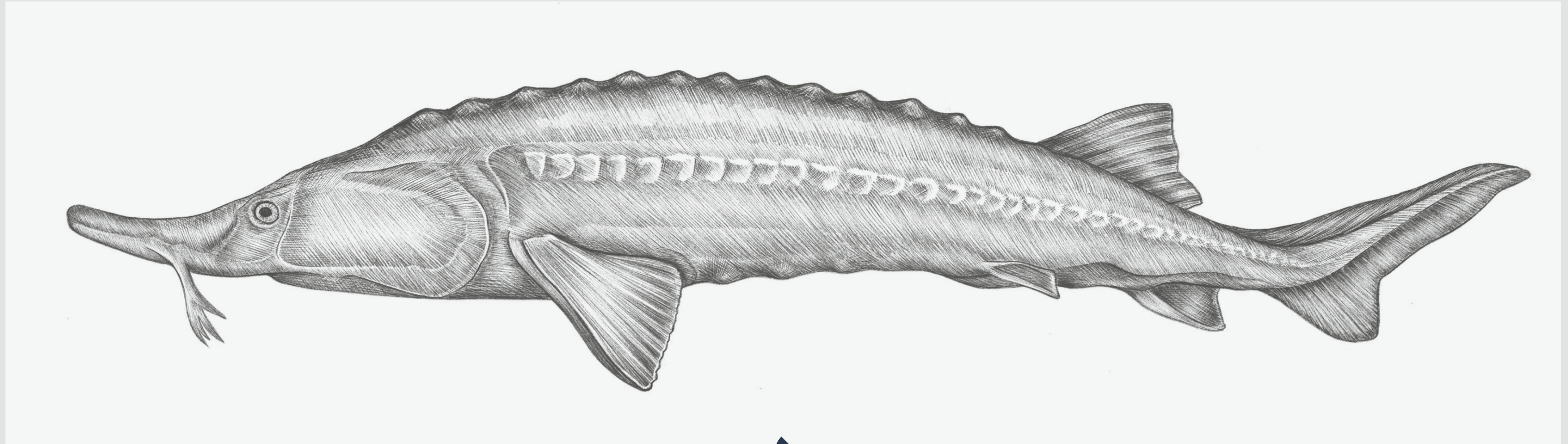


KAVIAR GUIDE



Original Fish

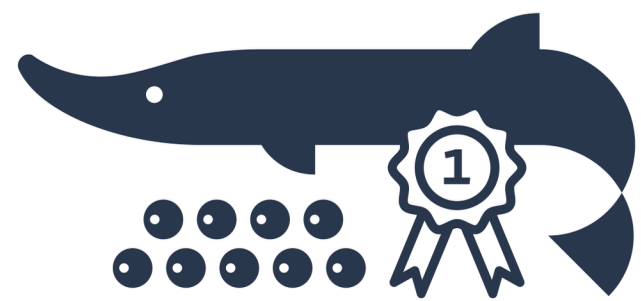


Original Fish

KAVIAR GUIDE

1

EXKLUSIVE DELIKATESSE



Authentischer Störkaviar gilt aufgrund seiner Seltenheit und des aufwendigen Ernteprozesses als eines der teuersten Lebensmittel der Welt. Es dauert 7 Jahre, bis Baerii-Weibchen, 9 Jahre, bis Gueldenstaedtii-Weibchen, und 15 Jahre, bis Huso-Huso-Weibchen ihre Reife erreichen.

2

STÖRE ALS URZEITLICHE FISCHE

Störe existieren seit etwa 30 Millionen Jahren und gehören damit zu den ältesten Bewohnern unseres Planeten.



3

WILDFANG VS. ZUCHT



Heutzutage ist der Fang von wildem Stör nahezu weltweit verboten, und legaler Kaviar stammt aus Zuchtfarmen, die weiterhin streng von CITES reguliert werden.

4

SCHUTZ



Seit 1998 wird der internationale Handel mit allen Störarten durch CITES reguliert, da Bedenken über die Auswirkungen der nicht nachhaltigen Fischerei und des illegalen Handels auf die wildlebenden Störpopulationen bestehen.

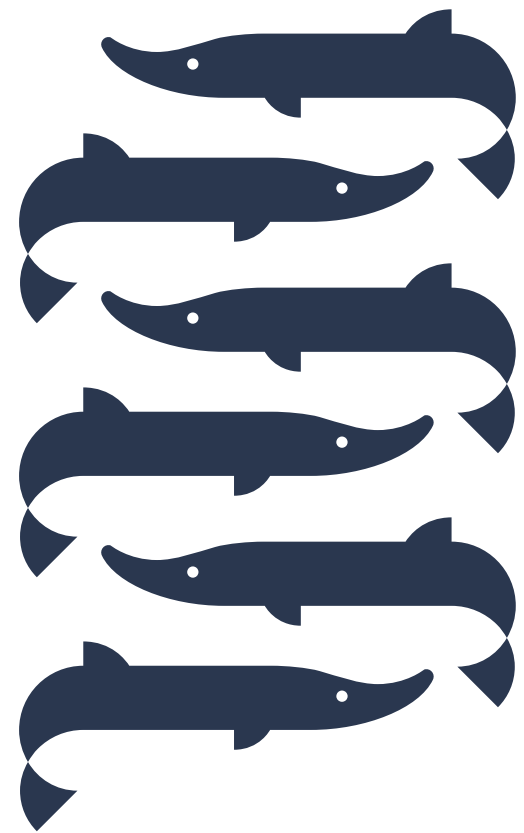


Original Fish

KAVIAR GUIDE

5

ARTEN



Über 20 verschiedene Arten weltweit bewohnen Süß- und Salzwasser. Die meisten wilden Störe sind vom Aussterben bedroht.

6

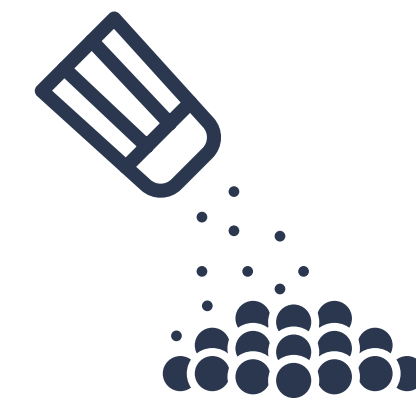
EMPFOHLENE PORTIONSGRÖSSEN PRO PERSON



- Aperitif: 15g
- Cocktail: 20g
- Vorspeise: 30-50g
- Elegantes dinner: 50-75g
- Kaviarverkostung: 125g

7

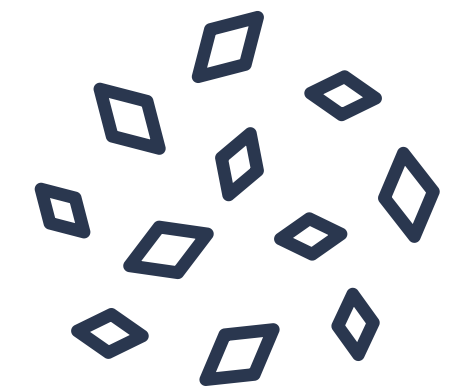
HALTUNG



Kaviar ist empfindlich und wird mit Salz und oft Borax (E285) konserviert. Früher war Wildkaviar salziger, da der Versand länger dauerte. Pasteurisierung verlängert die Haltbarkeit, beeinträchtigt jedoch Geschmack und Konsistenz.

8

MALOSSOL



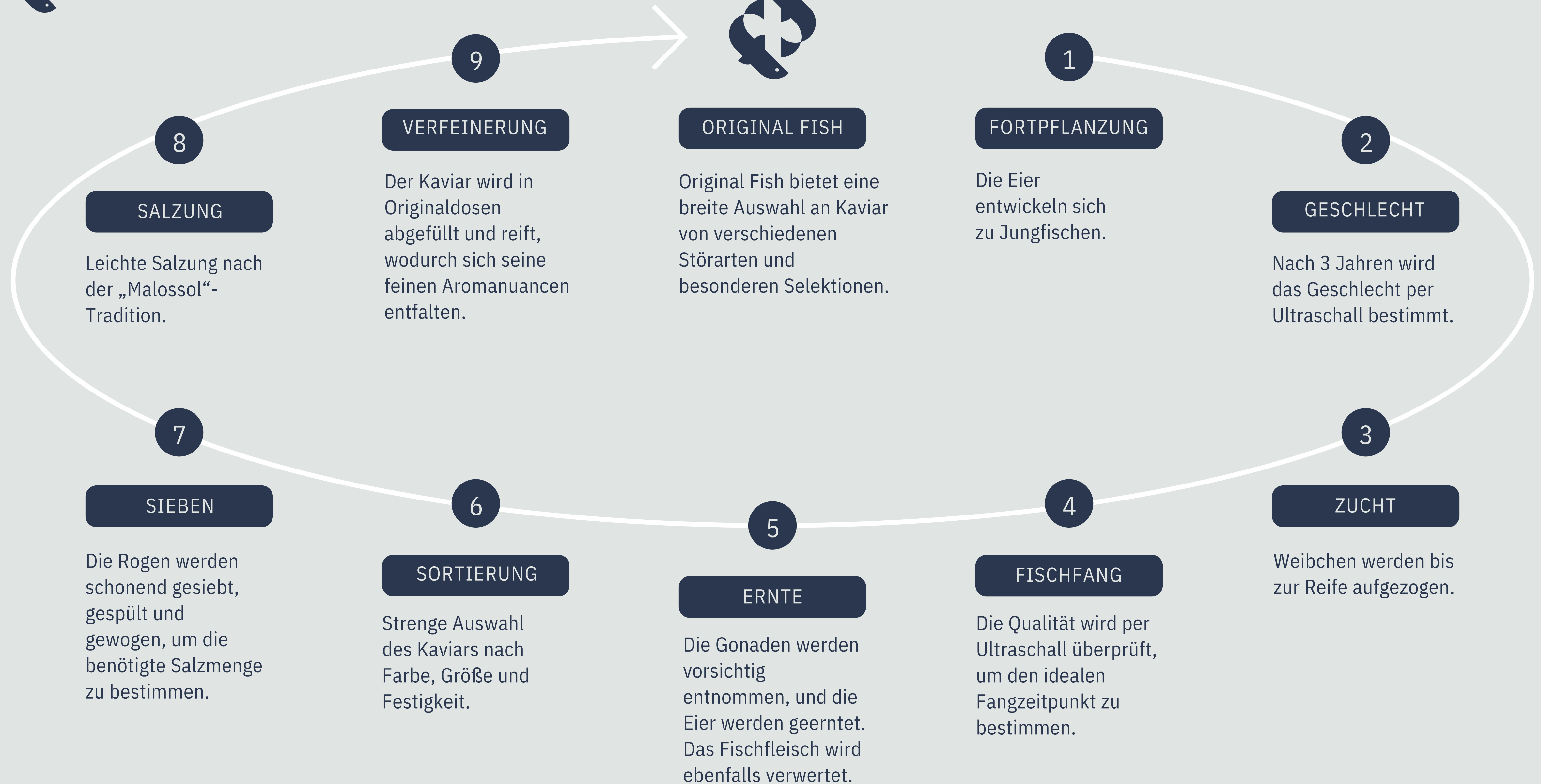
Malossol ist ein russischer Begriff für „wenig Salz“ und bezeichnet eine traditionelle Methode, Kaviar mit 3–5 % Salz zu verfeinern und zu konservieren. Dies bewahrt seinen natürlichen Geschmack und sorgt für eine cremige Textur.



Original Fish



KAVIAR GUIDE





AUSWAHL BEKANNTER STÖRE		EIERGRÖSSE	KORNSTRUKTUR	FARBTON	GESCHMACKSPROFIL
BELUGA-STÖR <i>Acipenser Huso Huso</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Größter, ikonischer und räuberischer Stör • Bis zu 5 m lang, 50-300 kg, Weltrekord über 1500 kg • Schwarzes und Kaspisches Meer 			Hellgrau bis dunkelgrau	Starker, salziger und buttriger Geschmack mit einem langen Abgang
RUSSISCHER STÖR <i>Acipenser Guldenstaedtii</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bekannt für seinen Oscietra-Kaviar, der nach 9-10 Jahren geerntet wird • Bis zu 2,35 m, 20-80 kg, selten über 200 kg • Schwarzes und Kaspisches Meer 			Schwarz/dunkel bis hellbraun/grau bis blond/golden, je nach Auswahl	Vollmundiger und salziger Geschmack
SIBIRISCHER STÖR <i>Acipenser Baerii</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaviar wird nach 7-8 Jahren geerntet • Bis zu 2 m, 20-60 kg, selten über 100 kg • Flüsse und Seen in ganz Sibirien und Russland 			Schwarz bis dunkelgrau, je nach Auswahl	Vollmundig, kräftig mit jodhaltigen Aromen
STERNHAFTER STÖR <i>Cipenser Stellatus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Kleiner Stör, benannt nach seinen sternförmigen Flecken • Bis zu 2 m lang, 15-50 kg, selten über 80 kg • Schwarzes und Kaspisches Meer 			Perl- bis kohlrabenschwarz	Kräftiger und salziger Geschmack mit einer cremigen und langen Note.
AMUR-STÖR <i>Acipenser Schrenkii</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Zwei verschiedene Farbvarianten: grau und braun • Bis zu 3 m lang, maximales Gewicht von 190 kg • Amur-Flussbecken 			Graugrün bis Bronze	Vollmundig und buttrig
KALUGA / FLUSS-BELUGA <i>Huso Dauricus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Großer räuberischer Stör • Bis zu 5,5 m lang, 150 kg, Weltrekord über 1000 kg • Amur-Flussbecken 			Braun bis golden	Vollmundiger und reichhaltiger Kaviar mit subtiler Süße
WEISSER STÖR <i>Huso Transmontanus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ältester und größter Süßwasserfisch in Nordamerika • Bis zu 6 m lang, 800 kg • Nordpazifikküste und Flüsse Nordamerikas 			Anthrazit bis dunkelgrau	Milder und salziger Geschmack mit einem langen Abgang
“AMUR BELUGA” <i>Acipenser Schrenkii x Huso Dauricus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Hybrid zwischen einem Acipenser Schrenkii-Weibchen und einem Huso Dauricus-Männchen • Ziel dieses Kreuzes ist es, den außergewöhnlichen Geschmack des Huso Dauricus zu bewahren und die kürzere Geschlechtsreife des Acipenser Schrenkii-Weibchens zu nutzen • Nur in Zuchtfarmen 			Braun bis gold-grün	Fein, cremig und leicht nussig