

# CAVIAR CREATOR

> > OUR GOLD IS BLACK. < <

## Fact Sheet Störzucht

### **Caviar vom Stör**

Caviar wird aus dem Rogen des Störs gewonnen. Da Caviar mit zu den teuersten Delikatessen der Welt gehört, ist der Fang des Fisches lukrativ, und die Bestände sind durch illegale Überfischung stark bedroht. Deshalb hat die «Internationale Artenschutzkommission • CITES» den Stör unter Artenschutz gestellt. 90 Prozent des Caviars weltweit wird von den Anrainerstaaten des Kaspischen Meeres produziert. Fangquoten und Exportregulierungen für die produzierenden Staaten sollen die 27 verschiedenen Störarten vor dem Aussterben bewahren. Der Schwarzmarkt an illegal gewonnenem Caviar ist allerdings riesig. Die Wirksamkeit der Regulierung und Quotierung in den Anrainerstaaten des Kaspischen Meeres ist begrenzt. Die Zukunft der Caviarproduktion liegt deshalb in der Störzucht.

### **Zucht von Stören**

Störe lassen sich ebenso züchten, wie beispielsweise Lachse. Der Sibirische Stör, den Caviar Creator züchtet (lat: *Acipenser baeri*), ist als Zuchtfisch in der Aquakultur seit langem bekannt. Es liegen Erfahrungen seit ca. 40 Jahren mit Erbrütung und Aufzucht vor. Die künstliche Reproduktion wird seit 35 Jahren sicher beherrscht.

Generell gibt es weitere Störarten, die in Aquakulturen gezüchtet werden. So beispielsweise der Hausen, eine relativ große Störart, der Weiße Stör und der Atlantische Stör. Aus wirtschaftlichen Gründen eignen sich aber nicht alle Arten zur Zucht, insbesondere wenn sie lange bis zur Geschlechtsreife brauchen.

### **Störzucht in Deutschland**

Störzucht wird in Deutschland seit den 80er Jahren betrieben. Zunächst wurden die Tiere nur in Teichanlagen gehalten. Seit einigen Jahren werden die Fische darüber hinaus in geschlossenen Kreislaufanlagen gezüchtet. Die Tiere wachsen hierbei in einem geschlossenen Warmwasser-Kreislaufsystem bis zur Schlachtreife heran. Es gibt kleinere Züchter, die Störe sowohl in Teichwirtschaft als auch in Kreislaufanlagen aufziehen. Kleinere Produzenten sind Descietra (Fulda) und Dr. Ballies (Kiel). Beide Hersteller produzieren in Kreislaufanlagen. Die größere der beiden Aquakulturanlagen von Caviar Creator in Demmin ist die weltweit größte geschlossene Kreislaufanlage.

## **Europäische und internationale Störzucht**

Caviarproduzenten gibt es in verschiedenen europäischen und außereuropäischen Ländern: in Frankreich (z.B. Caviar d'Aquitaine und Prunier, die beide in Teichwirtschaft produzieren), in Italien (z.B. Agrottica) und in Spanien (Zucht von Mittelmeerstören).

In der Schweiz ist eine Kreislaufanlage in der Startphase.

In den USA züchtet Stolts in Kalifornien den weißen Stör. Darüber hinaus gibt es eine Teichanlage in Uruguay.

In China gibt es Störzucht in größerem Umfang. Der Stör ist dort nicht nur als Speisefisch beliebt, sondern wird zur Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln benutzt. Mit dem größten Züchter, der Tixiana Sturgeon Company, ist Caviar Creator ein Joint Venture eingegangen.

## **Technische und ökologische Aspekte der Störzucht**

Der Stör benötigt ein biologisch und ökologisch einwandfreies Umfeld. Dies garantieren geschlossene Kreislaufanlagen, in denen das Wasser ständig zirkuliert und aufbereitet wird. Störe werden auch in Teichwirtschaft gezüchtet, doch hier ist mit einer hohen Krankheits- und Sterberate zu rechnen.

Störe werden verhältnismäßig spät geschlechtsreif, deshalb ist es wichtig, das Wachstum der Fische in der Zucht zu optimieren. In geschlossenen Kreislaufanlagen mit einem Warmwasserkreislauf lässt sich die Wachstumsgeschwindigkeit der Fische verdreifachen. Denn die Tiere wachsen nur bei einer Wassertemperatur über 14 Grad (in der freien Natur ist dies höchstens während der Hälfte des Jahres der Fall). Da Caviar sich erst von geschlechtsreifen Tieren gewinnen lässt, ist es unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten wesentlich, dass die Fische optimale Wasser- und Temperaturbedingungen vorfinden, um möglichst schnell zu wachsen. Der Sibirische Stör ist unter den Idealbedingungen in einer Kreislaufanlage nach ungefähr vier Jahren geschlechtsreif, deshalb wird er für die Zucht vornehmlich verwendet. Andere Störarten benötigen auch unter Idealbedingungen noch länger bis zur Geschlechtsreife.

Das Kaspische Meer als natürlicher Lebensraum der wild lebenden Störe ist starken Umweltbelastungen und -verschmutzungen ausgesetzt. Das kontaminiert die Tiere und damit den WildCaviar. ZuchtCaviar ist demgegenüber qualitativ überlegen, weil die Fische in sauberem Wasser aufwachsen und das Produkt keiner Umweltverschmutzung ausgesetzt ist. Das Wasser der Kreislaufanlage wird ständig gefiltert und wieder aufbereitet. Die Zuchtfische werden in mehreren getrennten Kreisläufen gehalten, um die Ansteckung im Fall eines Krankheitsbefalls möglichst gering zu halten. Eine möglicherweise auftretende Krankheit lässt sich so isolieren.

## **Fütterung**

Die Sibirischen Zuchtstöre werden bei Caviar Creator mit Getreide ernährt, das aus ökologischem Anbau stammt. Der Stör ernährt sich auch in der freien Natur zum Teil pflanzlich. Deshalb ist das Futter artgerecht. Ein geringer

Zusatz von Fischöl erhöht die Akzeptanz des Trockenfutters bei den Fischen. Dem Futter werden keine Antibiotika oder Hormone zugegeben.

### **Hälterung**

Vor der Schlachtung kommen die männlichen Fische für etwa 10 Tage und die Weibchen für rund sechs Wochen in kühleres Wasser mit geringerer Besatzdichte, die so genannte Hälterung. Die Fische werden nicht mehr gefüttert und ernähren sich durch den Abbau ihres körpereigenen Fettes. Durch die Hälterung verbessert sich der Geschmack sowohl des Fischfleisches als auch des Caviars. Aufgrund der Hälterung ist ZuchtCaviar WildCaviar qualitativ überlegen. Denn WildCaviar ist häufig mit einem erdig-modrigen Beigeschmack behaftet. Durch die industrielle Verunreinigung des Kaspischen Meeres ist WildCaviar darüber hinaus mit Spuren der industriellen Verunreinigung belastet.

### **Albino-Störe**

Albino-Störe sind eine biologische und kulinarische Rarität: In der Natur erscheinen sie mit ihrer hellgrauen bis weißen Haut als äußerst seltene Mutation - in der Spitzengastronomie ist der sog. «Zaren-Caviar» besonders begehrt und teuer. Er trägt diesen Namen, weil er früher den Zaren und persischen Schahs vorbehalten war. Ein Kilogramm Caviar vom Rogen der Albino-Störe kostet ca. 30.000 Dollar.

In der Natur sind Albino-Störe nach der nahezu vollständigen Ausrottung der wild lebenden Störbestände so gut wie ausgestorben. Angeblich gibt es z.Z. keine 10 Dosen dieser «königlichen» Delikatesse auf dem Weltmarkt. Zaren-Caviar aus Wildfang galt infolge dieser extremen Knappheit als nicht handelbar, sondern er ist einer exklusiven Konsumentenschicht vorbehalten.

In der CAVIAR CREATOR - Störfarm in Demmin (Mecklenburg-Vorpommern) ist im März 2007 die erste Generation von Albino-Stören aus eigener Vermehrung entstanden. Unseres Wissens ist damit erstmals in der Geschichte der industriellen Aquakultur die Vermehrung von Albino-Stören gelungen

### **Zertifizierte Bio-Qualität**

CAVIAR CREATOR produziert streng nach ökologischen Grundsätzen ohne chemische oder hormonelle Zusätze (im Futter oder im Wasser) und ohne Genmanipulation. Die Besatzdichte in den Aquakulturanlagen entspricht den Kriterien einer artgerechten Tierhaltung.

### **Weitere Informationen:**

CAVIAR CREATOR INC.  
Postfach 101804  
40009 Düsseldorf  
Tel. +49 (0) 211 54554 0  
Fax +49 (0) 211 54554 113  
[info@caviar-creator.com](mailto:info@caviar-creator.com)

> Status: April 2009