



Außer fünf Tonnen Kaviar lagert in der Kühlhalle auch das Filet vom Stör. „Der Fisch wird komplett verarbeitet. Die Schwimmblase nutzen zum Beispiel Restauratoren bei der Arbeit an Gemälden“, erklärt Oppermann.

Deutschlands größte Kaviarfabrik mitten in Sachsen

Herr Maier macht nur die besten Eier für Kastenmeier



Marten Oppermann (l.) und Gerd Kastenmeier halten über einen Meter große Störe in den Händen (F.o.). Damit der Kaviar keinen Metallgeschmack annimmt, reifen die gesalzenen Fischeier in großen Plastedosen (F.u.). Fotos: Steffen Füssel



Kaviar aus Mutzschen? Köstliche kleine schwarze Perlen, bei deren Genuss Gourmets die Augen schließen, aus einem 2 000-Seelen-Ort an der Autobahnabfahrt bei Grimma? Der Bayer Otto Maier hat den Husarenstreich gewagt. Seit 2011 verarbeitet seine „Caviale.Manufaktur“ Stör-Rogen zu Delikatessen.

Fünf Tonnen Kaviar - ein Vermögen! - reifen gerade im Kühlraum der von außen eher unauffälligen Fabrikhalle. „Zehn Tonnen Kaviar stellen wir pro Jahr her. Wir beliefern Europa, Japan, das Baltikum“, erklärt Maier. „Damit sind wir Deutschlands größter Produzent“, ergänzt Betriebsleiter Marten Oppermann. Der 27-Jährige kommt aus einer alten Fischerfamilie aus dem Spreewald. „Ich bin mit Fisch aufgewachsen“, erzählt er dem Dresdner Gourmet-Koch Gerd Kastenmeier, der in Mutzschen seinen hauseigenen Kaviar herstellen lässt.

Die Störe, die den „Mutzschen-Kaviar“ liefern, reisen zu je 35 Fischen in großen Tanks aus Italien an. Nahe des Gardasees werden sie in einer Freiluft-Aquakultur mit

Quellwasser und Flusskieseln aufgezogen. „Nach vier Jahren wird mittels Sonografie das Geschlecht bestimmt“, erklärt Oppermann. Das bedeutet für die Fischmänner (Milchner): Ab in den Kochtopf! Für die Weibchen (Rogner) noch einmal mindestens vier Jahre in den Zuchtbecken.

Frühestens nach acht Jahren treten auch die Weibchen ihre letzte Reise an - nach Mutzschen. In der „Caviale.Manufaktur“ werden sie getötet - sieben Minuten später beginnt der gesalzene Kaviar in 1- oder 1,8-Kilo-Dosen im Kühlraum seine Reife. Die superschnelle Verarbeitung geschieht unter Reinraum-Bedingungen - zwei Desinfektionsschleusen, über den weißen Kittel muss noch ein Plastikmantel gezogen werden, Haarnetz, Schuhe eingetütet, Mundschutz.

Jeder Stör bekommt eine Nummer, die ihn bis zum Etikett auf der 50- bis 100- oder

250-Gramm-Dose verfolgt. Und jeder Stör ist anders, „deshalb muss ich die Eier jedes einzelnen Fisches nach ihrer Qualität bewerten“, erklärt Oppermann. Größe, Konsistenz, Farbe und Geschmack bestimmen den Preis. Circa zehn Prozent des Lebendgewichtes stecken als Rogen im Fisch: über ein Kilo Kaviar - rund 1000 Euro.

Den Preis wie auch den Genuss sollte man sich auf der Zunge zergehen lassen - „klassisch auf gebuttertem Toast oder Blinis aus Buchweizen“, erklärt Kastenmeier. Wer's probieren will: Kastenmeiers Kaviar (im Jenaer Glas mit Perlmutterlöffel) gibt's ab 44 Euro (55 Gramm) unter www.kastenmeiers.de. Ab 2014 will Maier sogar den teuersten Kaviar der Welt anbieten - vom russischen Beluga-Stör. Dessen 3,5 Millimeter große Eier werden mit rund 5 000 Euro pro Kilo gehandelt...

Katrin Koch

0351/48 64 26 71



on tour

Ausgezeichnet! Retter der Welt in Dresden gefeiert

Stehende Ovationen für eine mutige Entscheidung: Das Publikum in der Semperoper erhob sich, als Stanislaw Petrow (73) auf der Bühne gestern den „Dresden-Preis“ erhielt. Der gelernte Mathematiker verhinderte den Dritten Weltkrieg.

Der frühere Sowjet-Offizier und Raketenexperte hatte am 25. September 1983 im Raketenabwehrzentrum bei Moskau das Kommando. Plötzlich meldete der Computer einen Raketenangriff der USA auf die Sowjetunion und löste Alarm aus - irrtümlich. Petrow aber diagnostizierte einen

Fehlalarm, stoppte so eine verhängnisvolle Kettenreaktion.

„Das System war mit Fehlern behaftet, die nicht behoben wurden. Das führte zum Fehlalarm“, erklärte der Mann gelassen. Zum Glück saß mit Petrow ein Ingenieur am „roten Knopf“: „Ein reiner Militär hätte wohl in diesem Augenblick seinen eigenen Algorithmus abgespult“, so Petrow, der sich stattdessen auf Bauchgefühl und Wissen um mögliche Irrtümer verließ.

Der „Dresden-Preis“ ist mit 25 000 Euro dotiert. Dass Petrow die Welt rettete, ist unbezahlbar.



Stolz, aber unendlich bescheiden: Weltenretter Stanislaw Petrow mit dem „Dresden-Preis“.

Foto: Creutziger