



Michael Sicher, Küchenchef vom gleichnamigen Restaurant in Tainach, bei der Ernte des längst über die Grenzen Kärntens berühmten Saiblingskaviars.

In der Antike galt er als Aphrodisiakum. Kleopatra verwöhnte mit ihm Caesar, später Marc Anton. Und noch heute gilt Kaviar als Genussmittel, wenn auch eher in kulinarischer Sicht. Gourmets bezahlen oft astronomische Summen für nur ein Löffel der salzigen Fischeier. Zumindest, wenn es sich um teuren Beluga handelt. Der Stör jedoch, von dem die Eier stammen, ist längst vom Aussterben bedroht. Kann man also noch mit ruhigem Gewissen Kaviar genießen? Ja, sagt man bei Familie Sicher in Tainach in Kärnten. Dort wird das Fischerlebnis aus dem Laich des Seesablings produziert – günstiger und von beachtlicher Qualität.

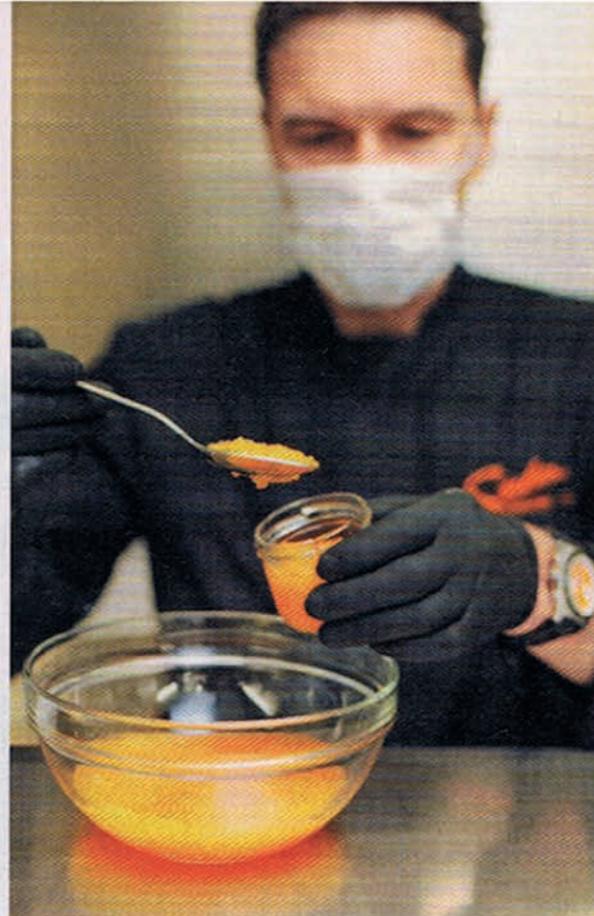
Der Kaviar der Sichers ist mild und fein, nicht sauer und auch nicht bitter. Die Körner sind glasig, prall und trocken. Jedes Jahr im Herbst ernten die Brüder Michael und Wolfgang ihre mittlerweile weit über die Grenzen des Landes berühmte Delikatessens. Wochenlang hantieren sie dafür im eiskalten Wasser, um am weiblichen Schwelleib der Saiblinge zu erspüren, wann es soweit ist. Weibchen, deren Fischeier noch nicht ganz reif sind, kommen in ein Extra-Bassin im Bach und werden erst in einigen Tagen wieder inspiziert.

Ist die Ernte dann endlich eingefahren, beliefern die Tainacher damit Spitzenrestaurants auf der ganzen Welt. Am Besten schmeckt es aber immer noch an der Quelle selbst. Das Fischrestaurant der Familie zählt zu den besten des Landes. Hier wird der exklusive Fang stets aufs Neue kreativ verarbeitet und auch ab Hof verkauft.

Erfolg aus Leidenschaft.

Angefangen hat alles mit einem alten Sägewerk, das die Eltern Alfons und Erna Sicher im Jahr 1972 kauften, um ein kleines Lokal daraus zu machen. Und weil sich alte Sägewerke immer an einem Bach befinden, war die Idee naheliegend, auch mit einer Fischzucht zu beginnen, denn wer isst nicht gerne frische Fische aus gutem Quellwasser? In Ufernähe des Tainacher Baches mit immer frisch fließendem Gebirgswasser wurde vor rund 35 Jahren das erste Fischbecken angelegt.

„Wir experimentierten etwa fünf Jahre, bis wir unseren Saiblingskaviar so haltbar bekamen, dass daraus ein



Jedes Jahr im Herbst wird der Saiblingskaviar geerntet. Die kleinen Perlen werden mit kostbarem Karpatensalz konserviert und in speziellen Gläser abgefüllt. Ein Glas (130 Gramm) der gold-orangen Delikatesse kostet rund 39 Euro.

Kärntner Kaviar

Gourmet-Perlen. Mit Kreativität und viel Engagement haben zwei Kärntner Gastronomen ein echtes Genusserlebnis geschaffen – den Saiblingskaviar.

Solitär entstand“, erzählt Küchenchef Michael Sicher. Wirklich kreativ wird der Mann freilich beim Erstellen seiner Speisekarte. Cannelloni, Wachtel, Seeforelle mit frischen Saiblingskaviar kann man da lesen. Nicht zu vergessen das hervorragende Saiblingscarpaccio mit Kaviar, frischen Kräutern und Aromen. Michael Sicher gilt überhaupt als Meister, wenn

es darum geht, verschiedene Geschmackselemente zu kombinieren. Uns schmeckte vor allem der zart garte Bachsaibling mit Karfiol und Rote Rüben.

Das Fünf-Gang-Menü für zwei Personen kostet übrigens 95 Euro pro Person. Für die passende Weinbegleitung sorgt Bruder Wolfgang. Pro Gang serviert der Sommelier ein Glas

Wein von österreichischen Winzern. Und was haben die Sichers in ihrem Restaurant sonst noch zu bieten? Eine Aufzählung, so versichern sie, würden diesen Rahmen sprengen. Nur so viel: die meisten Produkte stammen aus eigenem Anbau. Neben Fischen und Flusskrebsen hält man nämlich auch Wachteln oder Hühner und unterhält einen fantastischen Kräutergarten.