Eine Expedition an die Quelle des Weißenbachs TEXT VON THOMAS MAURER - FOTOS VON INCO PERTRAMER







ie wohl bei den meisten, die nicht im familiären Schoß von Millionären, leitenden sowjetischen Kadern oder Gourmetkritikerehepaaren aufgewachsen sind, haben sich meine ersten Begegnungen mit dieser legendär luxuriösen Substanz im Zeitraum zwischen Weihnachten und Neujahr zugetragen.

Da wurden nämlich, um eine statistisch nicht unterfütterte Behauptung aufzustellen, in 95 % der österreichischen Haushalte vergleichsweise aufwendige Sandwichbuffets produziert, die mit vergleichsweise exotischen, ja verrückten Ingredienzien wie eingelegten Minimaiskolben, Perlzwiebeln, Oliven, Lachs und, eben, Kaviar aufgetuned waren. Natürlich handelte es sich dabei um den bekannten schuhpastaschwarzen Seehasenrogen und beim Lachs um den bekannten signalwestenroten Lachsersatz.

Der Konsum dieser Spezialitäten führte einigermaßen flächendeckend zur Einsicht, dass die bekanntlich in Lachs und Kaviar schwelgenden Reichen, Schönen und Mächtigen offenbar eine ausgeprägte Vorliebe für

Im klaren Weißenbach tummeln sich die Saiblinge der Familie Sicher seit 1967. Der von ihnen nach einer Geheimprozedur gewonnene Kaviar ist eine besondere Delikatesse. stark salzig und durchdringend fischig schmeckende Substanzen hegten und man ihnen das, obwohl natürlich an Festtagen Lachs- und Kaviarsandwiches obligatorisch blieben, eigentlich eher nicht neidig war. Auch das mag zum inzwischen legendären sozialen Frieden der Ära Kreisky beigetragen haben.

Später einmal ging ich mit Freunden dem Gerücht nach, dass es beim traditionellen Wiener Volksstimme-

fest nicht nur relativ hochklassige Amateurboxkämpfe zu sehen, sondern auch von nicht ganz linientreuen sowjetischen Matrosen eingeschmuggelte Raritäten wie russischen Wodka, kubanische Zigarren und, eben, echten Kaviar geben soll.

Wir erwarben drei Montechristos, die genau wie das Bündel trockenen Heus schmeckten, das sie wohl auch waren, sowie eine niveacremedosengroße Portion Kaviar, die durch eine bizarre Verkettung von Umständen tatsächlich Malossol enthielt und obendrein offenbar durchgehend so gut gekühlt gewesen war, dass sogar die eigentlich obligatorische Lebensmittelvergiftung ausblieb. Tatsächlich schmeckte das Zeug sehr gut, allerdings nur mir. Die Freunde, ohnehin durch den Konsum ihrer Montechristos angegriffen, überließen mir ihre Anteile, und so durfte ich den Kaviar so konsumieren, wie man ihn konsumieren sollte: mit einem großen Löffel.

Einer halbwegs regelmäßigen Wiederholung dieses Erlebnisses standen aber im Weiteren sowohl der Preis eines großen Löffels Kaviar entgegen als auch so ziemlich alles, was man so über Produktionsbedingungen und ökologische Auswirkungen dieser Delikatesse hörte. (Da tut sich zwar einiges, seit 2014 existiert sogar eine Methode, Störkaviar abzustreifen, ohne die Tiere zu töten, aber das ist eine andere Geschichte.)

Dafür trat im Weiteren gelegentlich, meist anlässlich von Kater-bzw. Gabelfrühstücken, Forellen- bzw. Saiblingskaviar in mein Leben und schmeckte mal so, mal so. Einer davon aber schmeckte so, dass ich Näheres wissen wollte.

ie Katastralgemeinde Tainach liegt nicht unbedingt am Weg, es sei denn, man wohnt zum Beispiel in Dullach und hat öfters einmal in, sagen wir, Sankt Michael ob der Gurk zu tun. Folgerichtig setzt das dort ansässige *Fischrestaurant Sicher* vernünftigerweise nicht auf Laufkundschaft, sondern auf überregional wirksame gute Nachrede.

Tatsächlich stand, so erzählt Senior und Gründer Alfons Sicher (heute ist die Sicher KG ein generationenübergreifendes 6-Personen-, genauer: 3-Ehepaare-Unternehmen), die Fischzucht bereits für die Lokalgründung Pate. 1967 habe er, hobbymäßig und weil der glasklare Weißenbach buchstäblich und unweit der Quelle vor der Tür lag, eine kleine Fischzucht begonnen. Worauf er sich bereits 1968 etwa 1.500 Kilo Fisch gegenübersah, was auch für starke Esser die Haushaltsmenge deutlich übersteigt. Und so begann man, nebenberuflich Fisch auf Märkten und an regionale Hotels zu verkaufen: "Wir sind gefahren im klassischen alten Renault mit Revolverschaltung, und hinten am Sitz ist gestanden ein Fassl mit die Fisch, da ist die Sauerstoffpumpe dringehängt und fertig.

Ein Wahnsinn eigentlich."

1972 eröffnete dann das Restaurant, anfangs überwiegend (und z.T. noch immer) argwöhnisch von den Tainachern beäugt. Die Fische wurden

fortan nicht mehr strikt Müllerin, blau oder paniert aufgetragen, das Lokal war in einer alten Sägemühle untergebracht anstatt in einem richtigen Haus und wurde obendrein von einem befreundeten Künstler mitgestaltet. Dass später auch noch Saiblingskaviar auf der Karte auftauchte, trug natürlich nicht dazu bei, dem Ruf, ein bissl narrisch zu sein, die Spitze zu brechen. Doch irgendwann war es

Zwei von 25 manuellen Arbeitsschritten zum genussfertigen Sicher-Kaviar: käschern und melken. Bei der Weiterverarbeitung/Verkostung stellte sich die Frage: Flusskrebscappuccino? – What else?

Alfons Sicher einfach leid, dem vielen schönen Rogen beim Weißenbachabwärtstreiben zuzuschauen.

Gekocht wurde über Jahrzehnte von Ehefrau Erni, der Mutter von Wolfgang und Michael Sicher. Letzterer ist inzwischen Küchenchef und Teichmeister des Betriebs, ersterer Restaurantchef; die Eltern und Ehefrauen "arbeiten natürlich mit".

Der Fisch wird größtenteils selbst verarbeitet (ein paar steirische Betriebe bekommen noch was, z.B. der *Steira Wirt* und die *Saziani Stuben*), was den Vorteil hat, dass Abschnitte und Überbleibsel gleich wieder verfüttert werden; der Kaviar geht teils in den Eigenbedarf, teils in den Privatversand, teils in die Spitzengastronomie, unter anderem an Harald Wohlfahrt und Joachim Wissler.

Konkrete Angaben zu den produzierten Mengen macht man lieber nicht, das könne man "so nicht ohne Weiteres sagen" bzw. das Ergebnis falle ohnehin "mal so, mal so" aus. Und auch die zentrale Frage, warum gerade der Sicher-Kaviar so besonders gut ist, bleibt in den aparten Schleier das Betriebsgeheimnisses gehüllt. Verraten wird lediglich, dass es ein selbstentwickeltes, patentrechtlich geschütztes Verfahren gebe. Der Vorgang umfasse circa – genauer wird auch das nicht verraten – 25 einzelne manuelle Schritte, die durch sehr komplexe Abläufe verbunden seien. Wolfgang Sicher erzählt, dass es dazu schon Anfragen eines großen kanadischen bzw. japanischen Betriebs gegeben habe, und Michael ergänzt: "Denen haben wir gleich gesagt: Vergesst's das. Auch wenn wir's euch zeigen würden, könntet's ihr nix damit anfangen, weil ihr seid's einfach zu groß, und das geht nur in Handarbeit."

Als wir uns warm einzumummeln beginnen, um mit dem Herausfischen und Abernten der Saiblinge zu beginnen, verkneife ich mir die Frage, ob diese Tätigkeit schon zu den ca. 25 patentierten Geheimarbeitsschritten dazuzählt. Manche Dinge lässt man besser im romantischen Zwielicht des Mysteriösen.





MANIAN

er erste Schritt der Kaviarernte, das glaube ich verraten zu dürfen, besteht darin, mit einem Kübel Wasser aus einem Saiblingsbecken in zwei Plastikwannen zu schöpfen. Zu meiner stillen Befriedigung erweise ich mich als für diese Tätigkeit sehr begabt.

Etwas kniffliger ist es schon, die separierten, laichreifen Fische mit dem Käscher zu fangen. Es ist nicht so, dass ich gar keine erwische, schließlich hat das Becken überschaubare Dimensionen und die Tiere verfügen auch über keine geheimen Fluchttunnel, aber das Netz mit einer einzigen, beiläufig eleganten Bewegung so durchs Wasser zu ziehen, dass danach genug Fische für ein mittelgroßes niederländisches Stillleben darin zappeln, das bleibt den Sicher-Brüdern vorbehalten.

Dann geht's in eine der beiden Plastikwannen; hier werden die Saiblinge zunächst, um die bekannt zappeligen Tiere überhaupt handhabbar zu machen, leicht betäubt. Und zwar mit biozertifiziertem Nelkenöl, einer Substanz, die mir bisher nur als Hausmittel bei Zahnweh geläufig war, die aber auf Fische offenbar annähernd haschischähnlich wirkt: Umgehend wird das Gewurl in der Wanne langsamer, die Tiere werden träger und merklich von einer Art fundamentalen Wurschtigkeit erfasst.

Danach wird je ein Fisch ergriffen und zunächst in die zweite, mit reinem Wasser gefüllte Wanne gesetzt, um das Nelkenöl abzuspülen: "Wir wollen ja nicht, dass der Kaviar dann nach Weihnachten schmeckt."

Anschließend bekomme ich von den Brüdern gezeigt, wie man den Kaviar ausstreift: Man nimmt den Fisch in die linke (für mich als Linkshänder in die rechte) Hand, legt die andere so an seinen oberen Bauchansatz, dass der im das von Daumen und Zeigefinger gebildeten "L" zu liegen kommt und gleitet dann mit leichtem Druck

fischabwärts. Prompt schießen prachtvolle, in sattem Orange leuchtende Fontänen hervor, und zwar mit einem solchen, an gemolkene Kühe erinnernden Druck, dass man sich wundert, dass die aufs Plastik prasselnden Körner nicht platzen. Und tatsächlich schießen solche perlschnurartigen Laichkaskaden auch aus meinen Exemplaren, zugegeben aber erst, nachdem ich ein oder zwei in die falsche Hand genommen oder falsch herum gehalten habe. Es empfiehlt sich auch, zügig zu arbeiten, die Sichers haben die Betäubung so vorsichtig dosiert, dass die Fische bald wieder aus ihrer Nelkenöldröhnung auftauchen und sich, glitschig wie die sprichwörtlichen Fische, wieder ans Zappeln machen.

Einige wenige Exemplare sind noch nicht so weit, man spürt sofort, dass der Bauchinhalt viel härter und durch sanften Druck nicht zu bewegen ist, diese werden in ein separates Becken überstellt, aus dem man sie ein paar Tage später nochmals entnehmen wird.



Merkwürdig ist es, dieses Kaviarmelken. Man kann die prallen Eiervorräte durch die Bauchwand hindurch spüren, fühlt durch die Bauchwand hindurch ein körniges Gleiten und hat dabei irgendwie das leise Gefühl, gerade eine Intimschranke zu durchbrechen, schließlich verrichtet man ja fast alles, bei dem etwas aus den Körperinneren zutage gefördert wird, tendenziell privat. Den Tieren aber, die ansonsten in diesem Stadium den Laich selbst an Steinen abstreifen würden, scheint das nicht weiter peinlich zu sein; kaum finden sie sich in das Becken für abgestreifte Fische geworfen wieder, gehen sie auch schon wieder ihrem normalen Tagewerk des Durcheinanderwurlns und Fressens nach.

Denn Hunger haben sie.



Nach der finalen Qualitätskontrolle (li.) geht es in die Küche des Fischrestaurants, wo Küchenchef (und Teichmeister) Michael Sicher am Beispiel Selleriespaghetti (unten) zeigt, dass sein Kaviar auch warm ganz hervorragend schmeckt.

unbehandelten Kaviars. Entgegen meiner Erwartung schmeckt der nicht intensiver, sondern deutlich zarter als das gesalzene Endprodukt, zu dem er sich ungefähr verhält wie eine Aquarellskizze zum fertigen Gemälde. Könnte man sich dran gewöhnen.

Während ich mit zunehmender Geläufigkeit Kaviar zutage fördere, bekomme ich noch ein paar "Basics" erklärt: Jetzt, Anfang Dezember, neigt sich die Laichzeit der Bachsaiblinge, die etwa 80 Prozent der Sicherschen Fischbestände ausmachen, dem Ende zu, und die Saison der Forellen, welche die verbliebenen

20 Prozent stellen, beginnt.

Nach etwa 2½ Jahren werden die bis dahin gemeinsam aufgezogenen Fische geschlechtsreif und unterscheidbar; die Milchner werden als Speisefische separiert; die Rogner in ihrem weiteren Leben zwei Mal um ihren Kaviar erleichtert und danach je ein Jahr wieder aufgepäppelt (nach dem Laichen sind sie mager und schlaff), bevor sie ebenfalls, im Alter von 6 bis 7 Jahren und damit schon recht nahe an der Grenze ihrer natürlichen Lebensspanne, in der Küche landen.

Und, wichtig: Gefüttert wird biologisch, Medikamenten- bzw. Antibiotikagaben sind strikt tabu und wegen der Wasserqualität und niedrigen Besatzdichte auch nicht nötig.

Und nachdem ich das nun auch weiß, geht es in die Küche.

unächst einmal bekommen wir Kaviar und, wie es sich gehört, den großen Löffel. Dazu Sauerrahm und hausgemachtes Brot: Mehr, denkt man schmatzend, braucht man eigentlich nicht.

Aber dann tischt Michael Sicher ein atemberaubend gutes, mit ordentlich Kaviar angerichtetes Saiblingscarpaccio auf, zu dessen Herstellung er nur verrät, dass er nicht verrät, wie genau er den Saibling aufschneidet, angefroren aber werde er jedenfalls nicht.

Es folgt, nicht minder puristisch, ein Gang gedämpfte und gepresste Erdäpfel mit brauner Butter, Sauerrahm und Kaviar; der große Löffel bleibt dabei dankenswerterweise weiter im Einsatz.

Bruder Wolfgang tischt dazu einen ziemlich lässigen Chardonnay des Kärntner Weinguts Werzi auf, der in Miniauflage produziert und fast gänzlich hier im Haus getrunken wird. Überhaupt wird der Betrieb relativ radikal regional-ökologisch geführt. Mit neuen Methoden der Fliegen-, genauer: Larvenzucht als Futterquelle wird gerade experimentiert, 80 bis 90 Prozent des verarbeiteten Materials, darunter Kräuter, Salate und Gemüse, kommen aus Eigenproduktion, von befreundeten Lieferanten zugekauft werden lediglich Schwein und Wild, Säfte und – vorzugsweise aus Kärnten stammender – Wein, vom biodynamischen Haus Georgium bis zu eher hobbymäßig, aber mit Leidenschaft und Sachverstand arbeitenden Klein- und Kleinstproduzenten. Eine gute Gelegenheit, diesbezügliche Bildungslücken zu schließen.

Zwischendurch gibt es noch einen Schluck "Flusskrebscappuccino", bevor Michael Sicher demonstriert, dass sein Kaviar auch auf warmen Gerichten eine elegante Figur macht: Selleriespaghetti, Rote Rüben, unterlegt mit Fischfond und gekrönt vom obligaten großen Löffel. —

Adresse

Fischrestaurant Sicher Mühlenweg 2 9121 Tainach Tel.: 04239/26 38 www.sicherrestaurant.at

Zum einen hat man als Saiblingsrognerin monatelang alle Energie in die Ausbildung des Laichs investiert, zum anderen werden die Tiere rund zwei Wochen vor Einbringung der Ernte auf Nulldiät gesetzt, um einer Verunreinigung des Kaviars durch Saiblingskot vorzubeugen. Etwaige doch mitausgeschiedene Reste sowie einzelne, an der Färbung erkenntliche unreife Eier werden gleich vor Ort aussortiert, weiters wird die Ernte vor dem Abfüllen, um einen weiteren der ungefähr 25 geheimen Arbeitsschritte zu verraten, noch einmal penibel auf übersehene Verunreinigungen

durchgeschaut.
Und dann komme ich zu etwas, wozu man kaum je kommt: einem ordentlichen Löffel völlig frischen,