

DER STÖR

GEADELTER RAUBFISCH

Das klare, 18 Grad warme Bergwasser aus dem Innern des Lötschbergs ist die Grundlage für die erste alpine Stör- und Kaviarzucht.



Imposant: Der Sibirische Stör gehört zu den ältesten Tierarten der Welt. Er kann bis zu 150 Zentimeter lang und 30 Kilogramm schwer werden.

Mit der Eröffnung des Tropenhauses in Frutigen begann ein neues, ungewöhnliches Kapitel in der Geschichte Schweizer Delikatessen: feinsten Kaviar und das Fleisch von Sibirischen Stören. Doch wie kam es dazu? Eigentlich mit der Lösung eines Problems. Wohin mit dem rund 18 Grad warmen Wasser aus dem Lötschberg Basistunnel? Anstatt das für die einheimischen Fischbestände zu warme Wasser mittels energieintensiver Methoden abzukühlen, wird es heute im Tropenhaus für die Zucht von wärmeliebenden Fischen und Pflanzen verwendet. Störe gehören zu den ältesten Tierarten der Welt und können über 100 Jahre alt werden. Ihre Heimat ist das Kaspische Meer.

Der Sibirische Stör, *Acipenser baerii*, hat einen spindelförmigen Körper, ein schnabelförmiges verlängertes Maul mit vier Barteln und, anstelle der sonst bei Fischen üblichen Schuppen, fünf parallel angeordnete Reihen von Knochenplatten entlang des Rumpfes. Das Tropenhaus leistet mit seinen landbasierten Aquakulturen einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der vom Aussterben bedrohten Störe.

Derzeit wird in Frutigen der Fischbestand auf 60 000 Exemplare ausgebaut. Das ermöglicht eine Jahresproduktion von 18 Tonnen delikatem, gerätefreiem Stör-Fleisch und rund 3 Tonnen exklusivem Kaviar.

Oona – Kaviar aus Schweizer Zucht

Ab dem fünften Lebensjahr produzieren die weiblichen Störe jährlich ein Kilogramm Kaviar. Das «schwarze Gold» aus Frutigen trägt den wohlklingenden Namen «Oona», abgeleitet aus der keltischen Sprache. In der keltischen Kultur bedeutet Oona das Einzige, das Aussergewöhnliche. Bevor der Kaviar zur Delikatesse wurde, galt er als Arme-Leute-Essen

und Grundnahrungsmittel für Fischer am Kaspischen Meer. Im 19. Jahrhundert entdeckten die russischen Zaren und Aristokraten den exquisiten Geschmack der edlen Fischperlen und exportierten sie nach Europa. Mit der Störkultur des Tropenhauses in Frutigen ist die Geschichte des Kaviars um ein Kapitel reicher geworden.

Das Tropenhaus Frutigen entführt seine Gäste auch auf eine kulinarische Entdeckungsreise. In den beiden Restaurants Oona und Terrasse werden Köstlichkeiten aus tropischen Früchten, Stör und selbstverständlich Kaviar zubereitet.





Die spannende Architektur des Tropenhauses harmoniert perfekt mit der unverfälschten Landschaft des Berner Oberlandes.

Tropenhaus Frutigen

Dank seiner markanten Architektur ist das Tropenhaus in Frutigen schon von Weitem gut zu erkennen. Die Fassade besteht aus 67 einzelnen Elementen mit felsähnlichen Formen und Strukturen, geprägt von seiner Umgebung und dem deutlichen Kontrast zum Interieur des Tropenhauses. Das Tropenhaus Frutigen ist ein attraktives und spannendes Ausflugsziel. Neben der einzigartigen Störzucht und Kaviarproduktion sind hier auch unterschiedliche informative Ausstellungen zu den Themen Geother-

mie, erneuerbare Energie, Aquakultur und nachhaltige Nahrungsproduktion zu bestaunen. Pro Sekunde gelangen 100 Liter warmes Wasser aus dem Lötschberg ins Tropenhaus. In anschaulicher Art und Weise wird über die Herkunft dieses Bergwassers bis hin zur Nutzung seiner Wärme erzählt. Auch bei eisigen Aussentemperaturen herrscht drinnen ein behagliches Klima, in dem tropische Pflanzen und exotische Früchte prächtig gedeihen.

www.tropenhaus-frutigen.ch



Auf dem Rundgang durch die tropische Plantage begegnen wir einer beeindruckenden Vielzahl von exotischen Pflanzen, Schildkröten freuen sich über leckere Bananen. Das speziell geschaffene Mikroklima kommt den Bedingungen eines feucht-tropischen Bergwaldes sehr nahe. Ein ideales Umfeld für die phantastische Orchideen-Sammlung.



FRUTIGER STÖRSCHNITZEL MIT GESCHMOLZENER KAFFEEBUTTER, AUF RISOTTO MIT SCHLANGENBOHNEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

STÖRSCHNITZEL IN KAFFEEBUTTER

- 1 Grosse Ausstechform Ø10 cm
- 8 Störfilets à 65 g
- 40 g Butter, gewürfelt, Zimmertemperatur
- 1 TI Kaffeepulver
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- schwarzen Pfeffer aus der Mühle

RISOTTO

- 1 Schalotte, geschält, fein gehackt
- 200 g Risotto Acquerello
- 0.5 dl Weisswein
- 7 dl Hühnerbouillon
- 40 g Butter, gewürfelt
- 80 g Bergkäse, fein gerieben
- Olivenöl zum Andünsten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

SCHLANGENBOHNEN

- 300 g Schlangenbohnen, küchenfertig, blanchiert
- Butter zum Dünsten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 4 Thymianzweige

ZUBEREITUNG

STÖRSCHNITZEL IM KAFFEEBUTTER

Die Butter mit dem Kaffeepulver verkneten. Die Störfilets salzen und im heissen Olivenöl goldgelb braten mit dem schwarzen Pfeffer würzen. Die Kaffeebutter auf den Fischechnitzeln verteilen und schmelzen lassen.

RISOTTO

Die Schalotte im heissen Olivenöl andünsten, den Risotto Reis hinzugeben und glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Nach und nach die Bouillon hinzufügen und unter wiederholtem Rühren circa 15-20 Minuten bei kleiner Hitze al dente köcheln. Kurz vor dem Servieren die Butter und den Bergkäse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHLANGENBOHNEN

Die Schlangenbohnen in der heissen Butter bissfest sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Die Ausstechform auf den vorgewärmten Teller stellen. Die Schlangenbohnen gleichmässig am Rand verteilen, mit dem Risotto auffüllen. Den Ring nach oben abziehen. Die Störschnitzel portionenweise auf den Risotto anrichten und mit dem Thymianzweig garnieren.



Bewegende
Genussreisen*.

Brunchen, geniessen,
dinieren, zurücklehnen.

sbb.ch/genussreisen

*Gewinnspiel im Anschluss auf Seite 128

