

Neustadt Dienstag, 10.10.2013

Delikatessen aus dem Ottergrund

Bei der Forellenzucht Ermisch in Langburkersdorf schwimmen Störe. Die sind nicht nur als Fischgericht sehr begehrt.

Fünf Fischer frühstücken, keinen Fisch, sondern Bockwurst mit Senf. Ihr Appetit ist gut. Der von „Fischhütehund“ Emma auch. Er schnappt einen Wurstzipfel vom nächsten Teller. Das hier ist kein Luxusmahl. Aber es könnte anders sein. Einmal könnte hier Kaviar stehen, der Luxus zum Löffeln. Oder? Gunther Ermisch, Boss der Fischer, nimmt langsam einen Schluck aus seinem Kaffeepott. „Es ist nicht abwegig“, sagt er. Ermisch ist kein Mann, der sich zu weit aus dem Fenster lehnt. So darf man diesen Satz fast schon als ein Ja werten.

Eines ist sicher: Der erste sächsische Kaviar kommt aus Langburkersdorf bei Neustadt. Hier, im Ottergrund, wo das Quellwasser vom Ungerberg die Teiche der Forellen- und Lachszucht Ermisch durchspült, sind die Sibirischen Störe geschwommen, die diese Delikatesse liefern. Die Geschmacksprobe ist erst wenige Tage her, und Gunther Ermisch lebt noch merklich im Hochgefühl des Erfolges. Zu Weihnachten will er den Sachsen-Kaviar in seinem Hofladen feilbieten. Damit ist die „Spielerei“, wie er es nennt, vorbei. Das Experiment ist marktreif.

Die Ermischs wirtschaften seit 1994 am jahrhundertealten Fischzuchtstandort Ottergrund. In über vierzig Teichen schwimmen etwa dreißig Fischarten. Auf den Stör ist man nicht eigentlich wegen des Kaviars gekommen. Der Stör passt einfach gut in die Zeit vermehrter Trockenheit und Hitze, sagt Gunther Ermisch. Mehr Wärme und weniger Sauerstoff verträgt dieser Fisch besser als etwa die Forelle. Weil Störfleisch recht neutral schmeckt, kann der Koch es vielseitig verwenden. Der Fischesser seinerseits muss keine Gräten fürchten. Das Stör-Skelett besteht meistens aus Knorpeln.

Die Ahnen von Ermischs Stören lebten einst in den großen Flüssen Sibiriens, im Ob, in der Lena oder im Jenissei. Vor etwa zehn Jahren fing Gunther Ermisch an, Störe selbst groß zu ziehen und zu vermarkten. Er wollte den unterschätzten Speisefisch wieder populär machen. Sehr mühselig sei das anfangs gewesen, sagt der Fischer. Inzwischen aber hat sich der Stör zu einem richtig guten Produkt entwickelt, findet er. Speziell die gehobene Gastronomie legt Störfleisch auf die Teller. Gerade heute schneiden Ermischs Männer in einem Ritt vierzehn Kilo Stör-Filet, geordert von guten Restaurants aus Dresden.

Vom Speisestör zum Kaviar führte Ermischs Drang zur Neuerung. Nur wer Neues bietet, kann als kleiner Fischer im großen Becken voll Konkurrenz überleben,



In diesem Fisch steckt sächsischer Kaviar. Florian Müller von der Forellen- und Lachszucht Ermisch in Langburkersdorf zeigt eins der großen Stör-Weibchen, die im Teich vor dem Hofladen schwimmen. Die meisten Artgenossen wurden im September geschlachtet. Der gewonnene Kaviar soll am 17. Oktober in Neustadt erstmals öffentlich verkostet werden. Fotos: Marko Förster (3)

sagt er. Als junger Bursche hatte Gunther Ermisch zum ersten Mal Kaviar probiert. Offiziere der Sowjetarmee, die Kontakt zu seinem Lehrbetrieb bei

Zeithain pflegten, brachten Kaviar in großen Blechbüchsen mit. Damals war das nichts Besonderes, sagt Ermisch belustigt. „Und heute ist es das schwarze Gold.“

Die das schwarze Gold im Leibe tragen, schwimmen bei Ermischs im Teich direkt vor dem Hofladen. Träge gleitet das Rudel aus langen, schwarzen Schatten über den Grund und tastet nach Fressbarem, nach Wasserschnecken, nach Köcherfliegenlarven oder Schlammröhrenwürmern. Es sind imposante Tiere. Die größten messen einen Meter vierzig und wiegen fast zwanzig Kilo. Die Lethargie täuscht. Wenn es Futter gibt, sagt Gunther Ermisch, dann pflügen sie den Teich förmlich um.

Elektrozaun schützt teure Gäste

Der Kaviar ist ein Gemeinschaftsprodukt von Ermisch und einer Teichwirtschaft aus Wermsdorf bei Leipzig. Die Leipziger haben im Frühling 200 Sibirische Störe nach Langburkersdorf gebracht, alle weiblich, denn wer Kaviar will, der will den Rogen, also die Eier des Fisches. Zu diesem Zeitpunkt waren die Störe schon sieben bis zehn Jahre alt. Ihr letztes Jahr sollten sie in den Ermisch-Teichen zubringen, weil hier das Wasser rein ist und die Böden kiesig sind. So kriegen die Fischeier keinen Schlammgeschmack ab. Zu fressen gab es Spezialfutter und das, was von Natur aus im Teich zu finden war. Während dieser Zeit wurden die teuren Gäste von Elektrozäunen geschützt, denn der Ottergrund ist ganz zu Recht nach Fischräubern benannt.

Im September holten die Wermsdorfer fast alle ihre Störe zum Schlachten ab. Die Kunst besteht darin, den Fisch genau dann zu schlachten, wenn die Eier geschmacklich und von der Konsistenz her optimal entwickelt sind. Verpasst man den richtigen Zeitpunkt, sind die Eier zu groß und zu weich. Beim Kauen fehlt dann das lustverheißende Knacken der Schale. Manche Betriebe benutzen Ultraschall, um die wirklich schlachtreifen Fische auszuwählen.

Und wie schmeckt nun der erste Sachsen-Kaviar? Gunther Ermisch sucht nach einer treffenden Antwort, aber er findet keine. Eine unvergleichliche Geschmacksrichtung sei das, sagt er. „Die lässt sich mit Worten gar nicht beschreiben.“ Es hilft also nur kosten. Die Gelegenheit dazu ist am 17. Oktober in Neustadt. Dann wird das Produkt in der Neustadthalle beim Marketingtag Sächsische Schweiz erstmals öffentlich präsentiert. Dabei darf jeder Gast zulangen, verspricht Gunther Ermisch, stilecht mit dem Perlmutterlöffel. Metallbesteck ist beim Kaviaressen tabu, weil es den Geschmack verfälscht, sagen die Kenner.

In seinem Laden will Gunther Ermisch den Kaviar in 50-Gramm-Dosen feilbieten. Was das schwarze Gold kosten soll, weiß er noch nicht genau. Allgemein werde Kaviar für 700 bis 800 Euro je Kilo gehandelt, sagt er. Wer sich keinen Stör-Kaviar leisten kann oder will, für den ist der Fisch aber nicht passé. Das Kilogramm Stör kostet bei Ermischs ausgeschlachtet zwölf Euro. Zum Genießen

braucht man dann nicht einmal Perlmutter, sondern darf ganz profane Messer und Gabeln benutzen.



Es muss nicht Kaviar sein: Fischerboss Gunther Ermisch (44) zeigt Filets vom Stör. Damit beliefert er gute Gasthäuser. Ermisch hält den Stör als Speisefisch für unterschätzt und will ihn wieder populär machen. Fotos: Marko Förster (3)