Serie: Köche empfehlen (Teil 5)

Viel Zeit und Handarbeit für den besten Kaviar

HG+ Film

Im Bürgenstock Resort wird der Osietra Kaviar von Oona zu Blauflossen-Thunfisch serviert. Ein Video zum klassischen Servieren von Kaviar gibt es auf HG+.

Oona steht für den ersten Schweizer Kaviar. Mit dem Kaviar Osietra Carat vom Russischen Stör wurde ein noch exquisiteres Produkt lanciert, das zunächst exklusiv im Bürgenstock Resort erhältlich war.

Bürgenstock Pure Alpine Caviar mit Blauflossen-Thunfisch – so exklusiv sich dieses Gericht anhört, so exklusiv ist es auch. Nicht nur, dass es sich dabei um hochwertigen Osietra Kaviar vom Russischen Stör handelt, bis Ende September 2018 konnte das Bürgenstock Resort dieses neueste Highlight aus dem Tropenhaus Frutigen als erster Anbieter auf den Teller bringen. Es war unter anderem diese Exklusivität, die Culinary Director Mike Wehrle überzeugte: «Ich habe es sehr geschätzt, von Anfang an dabei zu sein und Inputs geben zu können. Durch die Flexibilität der Ernte des Kaviars können wir die Reifung selber bestimmen, um einen spezifischen Geschmack zu erlangen.» Weitere Kriterien waren die Nähe des Resorts zur Produktionsstätte und die Nachhaltigkeit des Schweizer Kaviars.

Mike Wehrle, Culinary Director des Bürgenstock Resorts, war bei der Produktion des Osietra Kaviars von Anfang an dabei.

15 Minuten vom Fisch in die Dose

Produziert wird der Oona Osietra Carat Kaviar aus den Eiern von Russischen Stören in der Fischzucht des Tropenhaus Frutigen. Die Fische werden als Fingerlinge aus Frankreich und Ungarn importiert und wachsen im Schweizer Bergquellwasser auf. Bis zu zehn Jahre dauert es, bis die Fische erstmals Eier produzieren. Um höchste Qualität zu garantieren, wird für den Oona Kaviar erst die zweite Reifung verwendet.

Die letzten sechs Wochen ihres Lebens verbringen die Störe in kaltem Wasser in einer Aussenanlage, um Fett ab- und Muskeln aufzubauen. «So wird verhindert, dass sich unangenehme Geschmacksstoffe bilden», erklärt Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation des Tropenhaus Frutigen. Danach wird per Ultraschall festgestellt, ob die Eier reif sind.

Die Eierentnahme ist Handarbeit – bei den bis zu zwei Meter langen russischen Stören gar nicht so einfach. Bei vier Grad wird der Kaviar entnommen, gewaschen, auf die Qualität hin kontrolliert und in Dosen abgefüllt. Hinzugefügt wird lediglich Salz, keine Konservierungsstoffe. «Vom Fisch bis in die Dose dauert die Kaviarernte lediglich 15 Minuten», so Beate Makowsky. Auch der Rest des Fisches wird verwendet: für Filets, Leder oder zur Stromproduktion in der Biogasanlage.

Nussig mit Noten von frischer Erde

Das Resultat ist ein Kaviar mit feiner und trockener Körnung, das Korn ist silbergrau bis oliv mit einem goldenen Schimmer. «Der gereifte Kaviar entfaltet in den traditionellen Stülpdosen ein nussiges und unglaublich frisches Aroma, mit dezenten Noten von frischer Erde», so Mike Wehrle.

Seit Ende September 2018 kann der Osietra Carat Kaviar auch ausserhalb des Bürgenstock Resorts für 150 Franken pro 50 Gramm bestellt werden. Oona bietet zudem weitere Kaviar-Selektionen vom Sibirischen Stör an.

ANGELA HÜPPI

Tropenhaus Frutigen

Das Tropenhaus in Frutigen nimmt seit 2009 im Alpenraum eine führende Rolle in der Nutzung erneuerbarer Energien ein. Auf dem Gebiet der landbasierten Aquakulturen leistet das Tropenhaus Pionierarbeit. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine professionelle Kreislaufanlage für die Fischzucht. Der Fischbestand liegt bei 80 000 Stören und mehreren Millionen barschartigen Fischen.

www.tropenhaus-frutigen.ch

Das Tropenhaus in Frutigen, wo die Störe heranreifen. BILDER ZVG

Die Serie «Köche empfehlen» stellt die Lieblingsproduzenten und -produkte von Köchen vor.

Mehr Informationen unter: www.oona-caviar.ch www.buergenstock.ch

Die Justizvollzugsanstalt Lenzburg und der kriminaltechnische Dienst der Polizei Luzern sind zwei der «Tatorte», die der bvham 2019 besichtigt. KEYSTONE

Der bvham geht ins Gefängnis

Das 2019 wird beim Berufsverband Hotel Administration Management bvham ein Jahr der Tat. Dementsprechend lautet sein Jahresmotto «Tatort».

Beim Begriff «Tatort» denken wohl die meisten an die gleichnamige Filmreihe. Seit 1970 locken die in sich abgeschlossenen Kriminalfälle fast jeden Sonntagabend ein Millionenpublikum in Deutschland, Österreich und der Schweiz vor die Bildschirme.

Ob bei dieser oder einer anderen Krimiserie, oft spielt das Geschehen in Hotels oder Restaurants. Das kommt nicht von ungefähr. Hotels wie Restaurants sind Orte der Begegnung. Einsatzfreudige, innovative Menschen tun hier fast alles dafür, um für ihre Gäste schöne Momente und Erlebnisse zu inszenieren. So gesehen, ist jedes Hotel und Lokal ein Ort der Tat, also ein Tatort, und somit jeder Angestellte ein Täter.

Nervenkitzel, Prävention und Sicherheit

Die gastfreundlichen Häuser werden manchmal auch als Handlungsorte für kriminelle Machenschaften missbraucht. Oder die Betriebe, ihre Gäste und ihre Mitarbeitenden werden sogar selber Opfer. Von Taschendieben und Einbrechern. Von Trickbetrügern und Zechprellern. Von Hackern und anderen Cyberkriminellen.

Unter dem Jahresmotto «Tatort» beleuchtet der Berufsverband Hotel Administration Management bvham 2019 die Thematik Kriminalität, Prävention und Sicherheit aus verschiedenen Blickwinkeln. Mal ernst, mal spielerisch, aber immer spannend und aufschlussreich. Am Symposium vom 1. Oktober ebenso wie an den exklusiven, übers Jahr verteilten Get-togethers (siehe Save-the-Date-Spalte).

RICCARDA FREI

Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/bvham

Save the Date!

30. Januar 2019, 17.30 Uhr
Get-together in Luzern mit Blick in die Arbeit eines Kriminaltechnikers der Luzerner Polizei und Besichtigung des kriminaltechnischen Dienstes. Apéro im Hotel Continental Park.

25. März 2019, 17.30 Uhr
Get-together in Zürich mit Dinnerkrimi im Hotel Steigenberger Bellerive au Lac.

23. Mai 2019, 13.30 Uhr
Get-together in Lenzburg mit Rundgang durch die Justizvollzugsanstalt und Apéro im Hotel Krone.

5. September 2019, 18.00 Uhr
Get-together in Zürich mit Besichtigung des ersten «a-ja»-City-Hotels (Trendhotel) in der Schweiz mit anschliessendem Apéro.

1. Oktober 2019
21. Symposium des bvham. Der Durchführungsort wird zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben.

28. November, 18.00 Uhr
Get-together in Bern mit Besichtigung des ersten «prizeotel» in der Schweiz und Apéro im neuen Design-Hotel.

Anmeldungen
www.hotelgastrounion.ch
Die Platzzahl ist begrenzt. Die Teilnahme an den Get-together-Events ist für die Mitglieder in der Regel kostenlos. Ausnahmen, Preise für Nichtmitglieder und Detailinfos sind auf der Webseite des bvham zu finden.