



Gemolkene Fische

Lebensmittel Eine renommierte Meeresbiologin wollte ethisch korrekten Kaviar produzieren. Nun ist die Fischfarm pleite und der Steuerzahler Geld los.

Manch technische Revolution begann in einer schlichten Garage. Womöglich hätte auch in einer fensterlosen Halle im Gewerbegebiet Loxstedt-Siedewurt am Rand von Bremerhaven Geschichte geschrieben werden können. Zumindest hätte die Innovation, die dort ausgestattet wurde, das Gewissen reicher Feinschmecker auf der ganzen Welt erleichtern können. In dem tristen Bau neben einem Betonwerk residiert die Firma Vivace. Das große Ziel der Eigentümer: Sie wollten auf ethisch korrekte Weise Kaviar produzieren.

„Bislang war es nur möglich, aus unreifen Störeiern Kaviar zu gewinnen“, erklärte Angela Köhler, Forscherin des renommierten Alfred-Wegener-Instituts in Bremerhaven, ihr Vorhaben. Dazu hätten bisher die zeitlichen Störe – von denen einige Arten bald austerben könnten – geschlachtet werden müssen. Dank eines neuen, von ihr entwickelten und mittlerweile in 99 Ländern geschützten Patents, so Köhler, sei der Tod der Tiere nicht mehr nötig. Nun könnten reife Fischeier von lebenden Stören nachträglich gehärtet und weiterverarbeitet werden. Statt durch ein Blutbad werde das Luxusprodukt fortan allein durch die sanfte Massage der Fischbäuche gewonnen. Die Störe könnten während ihres langen Lebens sogar immer wieder Kaviar produzieren.

Nun aber hat die anrührende Geschichte von den Fischen, die sich wie Kühe melken

lassen, ein schlechtes Ende genommen. 14 Monate nach Beginn der Produktion in Loxstedt kann die Störfarm nicht mehr zahlen, angeblich weil der Schweizer Hauptinvestor abgesprungen ist. Seit Juli ist ein vorläufiger Insolvenzverwalter Herr über 10 000 Fische in 77 Becken.

Die Europäische Union und das Land Niedersachsen pumpen noch im Juni 667 000 Euro in das Projekt, nun bangen Beamte um das Fördergeld. Und seitdem ist deutlich geworden, dass die Idee vom sauber produzierten Kaviar vor allem ein windiges Marketingmärchen war, mit dem Geldgebern und Kunden Geld aus der Tasche gezogen wurde. Blamiert ist auch



Wissenschaftlerin Köhler
Sanfte Massage der Störbäuche

die Landesregierung in Hannover, die den Beteuerungen der Wissenschaftlerin, sie könne die Herstellung der weltweit gefragten Delikatesse revolutionieren, allzu vertrauensselig glaubte.

Ihren Anfang nahm die Mission zur Rettung der Störe 2005 in Iran. Damals, so erzählte Professorin Köhler bisher gern, habe sie eine Art Schlüsselerlebnis gehabt. Bei einer Fachkonferenz habe sie gesehen, wie ein wild gefangenes Störweibchen für die Kaviargewinnung geschlachtet wurde. Weil aber die Eier bereits zu reif für die Verarbeitung gewesen seien, seien sie samt Fischkadaver weggeworfen worden. Sie sei entsetzt gewesen und habe sich wissenschaftlich fortan Störeiern gewidmet.

Die Meeresbiologin entwickelte ein Patent zur Fischeihärtung – ohne eine solche Technik wären reife Störeier viel zu weich. Fünf Jahre später gründete sie mit Partnern die Vivace GmbH, um ihre Idee gewinnbringend zu vermarkten. In den Medien funktionierte das mit durchschlagendem Erfolg: „So sieht es aus, wenn Luxus, Tierschutz und Forschergeist aufeinandertreffen“, schwärmte die „Frankfurter Allgemeine Zeitung“ vor einem halben Jahr. „Kaviar ohne Blutvergießen“, beschrieb die ARD das Projekt. „Nato-Kaviar“, titelte „Bild“: „Man kann also jetzt Moskau und Teheran ärgern, indem man Kaviar isst. Und dabei auch noch ein gutes Gewissen haben. Köstlich.“

Auch Geldgeber wie der Investor Klaus Wecken aus der Schweiz stiegen bei der Fischfarm ein. Sogar die KfW Bank wurde Gesellschafter.

Was die Journalisten nicht berichteten: Das „Abstreifen“ der Kaviar-Eier aus lebenden Fischen ist etwa in Russland ein seit Jahrzehnten etabliertes Verfahren. Auch gibt es Methoden zur Verarbeitung der reifen Fischeier.

Doch so sinnvoll es sein mag, geschlechtsreife Störweibchen weiterzunutzen, anstatt sie zu schlachten: Kaviar aus reifen Eiern ist immer ein Nischenprodukt geblieben. Echte Gourmets finden das Aroma zu fad.

Entsprechend skeptisch reagierte die Branche. „Natürlich ist es eine schöne Idee, den Fisch leben zu lassen“, sagt der Meeresbiologe Willy Verdonck von der belgischen Firma Royal Belgian Caviar, „aber wir ziehen es vor, unsere Störe zu schlachten – nachdem sie bei uns sieben oder acht Jahre lang ein gutes Leben geführt haben.“

Kaviar ist teuer, und Vivace lässt sich das Tierfreunde-Image fürstlich bezahlen: 119 Euro mussten Interessenten für 50 Gramm der Delikatesse beispielsweise an der Fischvitrine des Bremer Feinkostgeschäfts Lestra zahlen. US-Kunden, die Vivace-Kaviar über den amerikanischen Vertriebspartner California Caviar Company bezogen, zahlten inklusive Versand-

FOTOS: DESGREUX / PHOTOCUISINE / CORBIS (O.); VIVACECAVIAR.DE (U.)

gebühr 201 Dollar für 28 Gramm des angeblich ethisch korrekt produzierten Kaviars.

Aber mit dem guten Gewissen ist das so eine Sache. Die Störe müssen nämlich mit einem Hormon stimuliert werden, andernfalls gerät das Herausquetschen des Rogens aus der Bauchhöhle zur stundenbis tagelangen Prozedur, die längst nicht jeder Fisch überlebt.

Unangenehm für die Professorin: In Deutschland ist diese Hormonbehandlung für Störe nicht zulässig, es gibt dafür kein zugelassenes Präparat. Köhler löste das Problem mit akademischer Kreativität, ihre Firma meldete die geplante Kaviarproduktion als Tierversuch an. Ziel: die Ermittlung der für Störe optimalen Dosis zur Ovulationseinleitung.

Bei den niedersächsischen Behörden stieß das Ansinnen auf Skepsis. Ist ein Tierversuch zur Produktion von Luxuslebensmitteln zu vertreten? Schließlich einigten sich die Verantwortlichen auf eine trickreiche Argumentation: Den Fischen sollte ein in Kanada entwickeltes synthetisches Analogon eines natürlichen Hormons gespritzt werden. Letztlich diene das Experiment mit dem Präparat irgendwie ja auch der Arterhaltung der Störe. Denn wenn die Kaviarproduktion in Becken erst einmal reibungslos funktioniere, müsse niemand die wilden, gefährdeten Störarten jagen.

Das klingt in etwa so, als wollte man die Nachzucht von Milchkühen optimieren, um den Bison vor dem Aussterben zu retten. Denn der Sibirische Stör, der von Vivace gehalten wird, gilt als unkomplizierter Zuchtfisch.

Für Vivace hatte die Genehmigung des Tierversuchs einen schönen Effekt. Obwohl bis heute keine Forschungsergebnisse vorliegen, darf das Unternehmen den mit Hormonspritzen gewonnenen Kaviar vermarkten.

Für Konsumenten ist das nach Ansicht von Experten zwar ungefährlich, aber das Unternehmen bekam einen Vorteil gegenüber Wettbewerbern wie Dietmar Firzloff. Der Inhaber der Firma Aquafuture aus dem nordrhein-westfälischen Kreuztal ist seit Jahrzehnten im Fischzuchtgeschäft. In Moldawien hat seine Firma eine Störzuchtanlage konzipiert und gebaut, die zu den größten der Welt zählt. Hier produzieren 135 Mitarbeiter jedes Jahr auf einer überdachten Bassinfläche von 50 000 Quadratmetern um die zehn Tonnen Kaviar beider Sorten: den traditionellen und den aus reifen, ovulierten Eiern.

Auch Firzloff lässt seine Fische mit Hormonen stimulieren, wie er zugibt. Doch er vertreibt seinen ovulierten Kaviar nicht in der EU, sondern in Staaten, die mit Hormonen in der Lebensmittelproduktion weniger Probleme haben.

Das Härten der Eihüllen nach der Rogenentnahme ist für ihn das weitaus geringere Problem. Dazu benötige er nicht die Erfindung Köhlers: „Unter den renommierten und erfahrenen Störzüchtern sowie umsatzstarken Kaviarbetrieben sind diese oder ähnliche Methoden seit vielen Jahren bekannt.“ Vivace-Geschäftsführer Thomas Bauer, der vierte Vivace-Chef in drei Jahren, argumentiert, das „Alleinstellungsmerkmal“ seiner Firma sei „exzellenter Premium-Kaviar vom lebenden Fisch“.

Unerfreulich könnte die Vivace-Pleite auch für den niedersächsischen Landwirtschaftsminister Christian Meyer (Grüne) werden. Seit seinem Amtsantritt vor gut zwei Jahren machte er sich bundesweit einen Namen als Kämpfer gegen industrielle Massentierhaltung. Dass seine Leute nichts dabei fanden, eine kommerzielle Kaviarproduktion mit dafür nicht zugelassenen Hormonen zu genehmigen, lässt den Minister nicht gut aussehen. Zumal das Veterinäramt Cuxhaven bei einer Überprüfung der Anlage feststellte, dass Tierschutzvorgaben nicht eingehalten wurden.

Gewagt erscheint auch der Umgang mit Fördergeld. Der Tierversuch, auf dem die ganze Produktion basiert, wurde für zwei Jahre genehmigt. Ob das Präparat anschließend in Deutschland zugelassen wird, ist offen. Als die 667 000 Euro bei Vivace eintrafen, befand sich die Firma bereits in höchster Finanznot. Die Bilanzen sahen trübe aus, Mitarbeiter wurden entlassen. „Die Umsätze und die Produktionskosten standen in keinem Verhältnis zueinander“, klagt der Investor Klaus Wecken.

Offensichtlich trafen die Fischeier nicht den Geschmack der Kunden, auch wenn Geschäftsführer Bauer gegenüber dem SPIEGEL von einem „perligen, sauberen Produkt“ schwärmt, „das einen würzigen Duft entfaltet“.

Der Kaviar-Importeur Ali Sepehr Dad sieht das anders. Vivace hatte seinem Unternehmen im bayerischen Gauting drei Proben zugeschickt. Er fällt ein vernichtendes Urteil: „Vivace-Kaviar schmeckt nach dem Rogen von Fischen, die bei schlechtem Futter und miserabler Wasserqualität in großer Enge gehalten werden.“

Seriöse Züchter investieren viel Geld, um das Luxusprodukt vom Schmutzimage reinzuwaschen: Sie begegnen dem Vorwurf der Massentierhaltung durch großzügig angelegte Teichwirtschaften mit naturnahen Fließkanälen, oder sie züchten Störnachwuchs für die Wiederbesiedlung ehemaliger Laichgebiete.

Vivace machte nichts dergleichen. Mit dem Insolvenzverwalter wird es für die Tiere nicht besser – sie könnten am Ende geschlachtet werden.

Michael Fröhlingdorf, Andrea Rehmsmeier