

ÖSTERREICHS FISCHEREI

ZEITSCHRIFT FÜR DIE GESAMTE FISCHEREI, FÜR LIMNOLOGISCHE,
FISCHEREIWISSENSCHAFTLICHE UND GEWÄSSERSCHUTZ - FRAGEN

26. Jahrgang

Jänner 1973

Heft 1

Dr. Friederike W a r r i k

Störfischerei und Kaviarbereitung am Kaspisee

Das wichtigste Element der Kaspiseefischerei ist der Störfang im Zusammenhang mit der Kaviarbereitung.

Die iranische Jahreserzeugung von 220 t Kaviar hält die Spitze der Weltproduktion. Ihr gegenüber haben andere Erzeuger — im Asowschen- und Schwarzen Meer, im Aralsee und Amurgebiet, im Mittelmeer und an der Atlantikküste, an der Ost- und Westküste Nordamerikas, im Mississippi-, St. Lawrence- und Ontariogebiet nur untergeordnete Bedeutung. Die Störfischerei am Kaspimeer machten vor allem die Mitteilungen der Internationalen Fischereiausstellung in Berlin vom Jahre 1880 bekannt. Von der russischen Kaspiseeküste fehlen allerdings seit dem Jahre 1940 Berichte über Störfänge. Seit mehr als dreißig Jahren ist diese Fischerei zur Schonung und Regeneration der Bestände eingestellt. Es werden nur mehr die zur Laichzeit in die Flußmündungen (Wolga, Kura, Ural, Terek) aufsteigenden Tiere gefangen.

Alte Fangmethoden am Kaspimeer waren Reißhaken mit oder ohne Widerhaken. Diese waren etwa 11 cm lang und hingen erstaunlich dicht — in Abständen von 15 cm — an den 7,5 m langen Schwimm- oder Schwebelainen. Das Stellen dieser Leinen war einfach, denn sie wurden nur von einem kurzen, in den Boden ge-

rammten Pfahl gehalten. Als Köder verwendete man Robbenspeck oder oft nur ein Stück tranigen Tuches. Seit 20 Jahren ist zwar die Verwendung der Reißhaken verboten, obwohl man sie heute noch in den Geschäften kaufen kann. Gegenwärtig fängt man die Störe mit einfachen, verwickelnden Netzen. Sie sind 18 m lang und werden aus monofilem Nylon, das aus Rußland eingeführt wird, hergestellt. Auf dem Gelände der Shilat-Gesellschaft steht eine Halle, in der diese Netze in verschiedenen Maschengrößen erzeugt werden. Die Fischer stellen sie in gerader Reihe und senkrecht zur Küste. Das Einrammen der Haltepflocke, die 60 cm lang sind — die Rammstange dagegen hat eine Länge von 6 m! —, macht ihnen viel Mühe. Jedes der 380 Störboote stellt etwa 150 Netze à 18 m. Die Boote werden meist gerudert (6 Mann), seltener gesegelt. Die Netze bleiben während der gesamten Fangzeit (Frühling und Herbst) stehen. Täglich werden jedoch 25 Netze ausgetauscht und zum Trocknen und Ausbessern an Land gebracht.

Die Kaviarlieferanten des Kaspimeeres sind Hausen und Störe. Sie gehören zur altertümlichen Gruppe der Knorpelfische. Ihr Skelett ist nicht knöchern, wie jenes der Knochenfische, sondern knorpelig. Die Tiere sind vorzügliche Schwimmer. Auffällig ist der schmal und

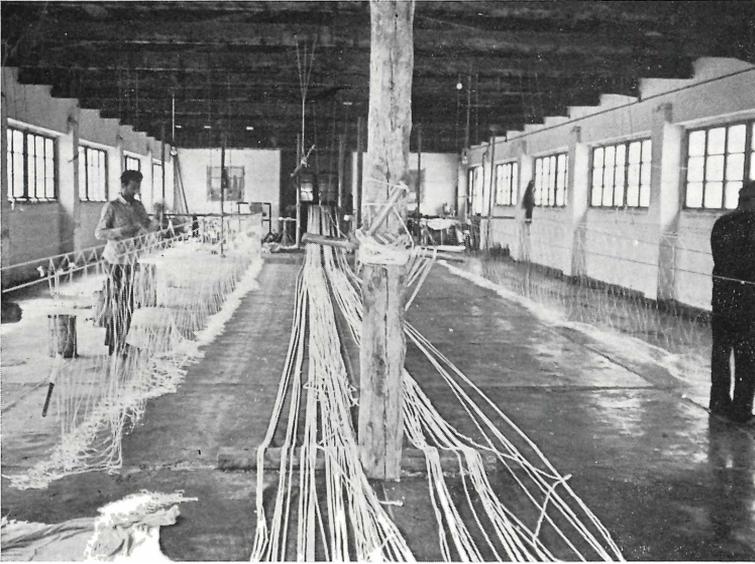


Abb. 1 In dieser 20 m langen Halle werden die Störfangnetze hergestellt

weit vorgebaute Gehirnschädel. Das Maul liegt auf der Unterseite. Es ist von vier Barteln (Sinnesorganen) besetzt. Die Fische sind also gut befähigt, Bodennahrung, Larven, Würmer, Krebse usw. aufzunehmen. Die Knorpelfische tragen kein Schuppenkleid im üblichen Sinn. Der schlanke Körper wird von 5 Reihen runder Knorpelschuppen (Schmelzschuppen) geschützt. Die kräftige Schwanzflosse ist unsymmetrisch (heterozerk).

Der längste unter den Knorpelfischen ist der Hausen (*Huso huso* L.). Er wird bis zu 4 m lang und bis zu 1400 kg schwer. Sein großer Laich ist besonders ausgiebig und liefert den gelben Kaviar. Der Hausen, der früher auch weit in die Donau aufstieg, ist schon selten geworden. Die Ausbeute an Kaviar soll nur 200 kg jährlich erreichen, und nur der kaiserlichen Familie zur Verfügung stehen. Die Fischer nennen den Hausen *Beluga* und seine Hauptfanggebiete liegen an der iranischen Ostküste des Kaspisees.

In der Bedeutung als Kaviarlieferanten folgen die Gruppe der Störe (*Acipenser*). Sie sind weitaus kleiner als der Hausen, erreichen etwa 2 m und die Fischer unterscheiden zwei Gruppen; zur Gruppe *Tas mahi* gehören drei Arten: *Acipenser güldenstedti* (BRANDT), *A. g. persicus*

(BORODIN) und *A. nudiventris* (LOVETZKY). Ihr Laich ist kleiner und von roter Farbe. Noch kleiner sind die Fische der Gruppe *Sevruga*. Hierher gehören *Acipenser stellatus* (PALLAS), *A. stellatus cyrensis* (BERG). Ihr Kaviar ist von schwarzer Farbe. Sie werden vorzüglich im Frühjahr an der westlichen Kaspiküste gefangen. Für den Fang sind Mindestmaße vorgeschrieben. Sie reichen vom Auge bis zum Schwanzflossenansatz und betragen für den Hausen 162 cm, für den *Tas mahi* 85 cm und den *Sevruga* 62 cm. Kleinere Fische, die ins Netz gegangen sind, setzt man in den See zurück.

Täglich mindestens einmal überprüfen die Fischer von ihren Booten aus die Netze. Gefangene Tiere ziehen sie mit dem Netz in das Boot und bringen sie in die Fischereistation. Dort bestehen für die folgenden Arbeitsvorgänge feste bauliche Einrichtungen und es geht dabei sehr hygienisch zu. Die Tiere werden getötet, gründlich gewaschen und geöffnet. Die ausgeweideten männlichen Fische kommen auf fahrbare Gestelle, wo sie in Reih und Glied hängen und abtropfen. Dann fährt man sie in die Kühlräume, in denen die Fische, halbbogenförmig aufgeschichtet, bei Temperaturen um -30 Grad beinahe gefroren werden. Dieser Gefrierfisch, dessen Fleisch außerordentlich

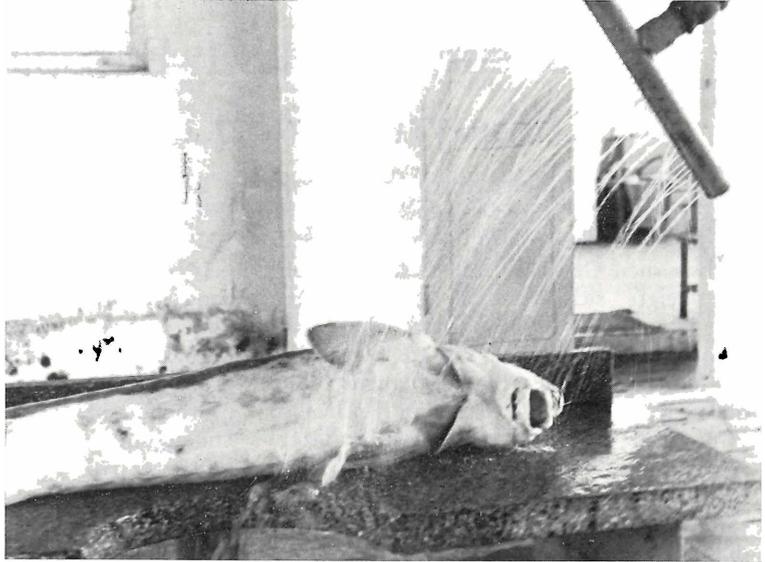


Abb. 2: Weiblicher Stör vor der Entnahme der Gonade

schmackhaft ist, wird nach der UdSSR ausgeführt.

Die weiblichen Tiere werden zur Kaviar-gewinnung unter dem Strahl der Wasserpumpe gründlich gewaschen und dann auf eine Steinbank gehoben. Eine Dusche Leitungswasser sprüht über den Fisch hinweg. Nun kommt der Mann, dem die Kaviar-bereitung anvertraut ist, in einem weißen Labormantel, mit weißer Mütze und einem großen Messer. Geübt öffnet er die Bauchhöhle des ausgebluteten Fisches: Heraus quillt in traubigen Paketen die dunkelgrauschwarze Gonade. Sie kann 10 bis 30 Prozent des Körpergewichtes haben. Eine dünne Haut umhüllt sie, von zarten Äderchen durchzogen. Eine Glasschüssel füllt sich mit dem kostbaren Inhalt, mit dem wir uns anschließend in einen blitzsauberen Raum begeben. Man ist laufend bemüht, die hygienischen Verhältnisse bei der Kaviarbereitung zu verbessern, denn damit erhöht sich die Qualität der Ware.

Die Eier werden auf ein Sieb geschüttet und durchgerührt. Hüllhäute und Blutgefäße bleiben zurück, Gewebeflüssigkeit tropft ab. Es sind wohl Millionen von Eiern! Freilich, diese frei ins Wasser abgelegten Eier sind von vielen Gefahren bedroht: Ein Teil geht durch Fraß zugrunde, ein anderer sinkt in die lichtlose Tiefe, viele Eier bleiben un-

befruchtet. Natürlich würde es zur Erhaltung des biologischen Artgleichgewichtes genügen, wenn von jedem Elternpaar zwei Fische heranreifen. Aber unter solchen Verhältnissen gäbe es keine Fischerei und keinen menschlichen Fischkonsum.

Nun kommen die Eier auf die Waage. Nach ihrem Gewicht richtet sich der Kochsalzzusatz, aber auch nach langjähriger Erfahrung und einem gewissen Fingerspitzengefühl. Es wird durchgerührt — und der KAVIAR ist fertig! Mehrere Dosen stehen bereit, werden gefüllt und maschinell verschlossen: Persischer Kaviar, Ia-Qualität. Es gibt Packungen zu 100, 200, 300, 500, 1000 und 2000 Gramm. Die kleinste Dose hat einen Handelswert von 4 US-Dollars. Iran-Kaviar ist ein wertvoller Exportartikel, der besonders nach Rußland ausgeführt wird.

Gastfreundlich wird uns der restliche Kaviar, der die Dose nicht mehr füllte, als Kostprobe angeboten. Mein Begleiter löffelt, aber ich koste nur. Warum ich nicht herzhafter zugreife? „I am not so fond of it!“ ist die ganze Erklärung. Ich mache mir eben nichts aus Kaviar!

Literatur:

A. v. Brandt (1971): Die iranische Störfischerei im Kaspischen Meer. Protokolle zur Fischereitechnik, XII (56) 171—203. Hamburg.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [26](#)

Autor(en)/Author(s): Wawrik Friederike

Artikel/Article: [Störfischerei und Kaviarbereitung am Kaspisee 1-3](#)