

Kaviar Workshop mit Caviar House & Prunier in Hamburg

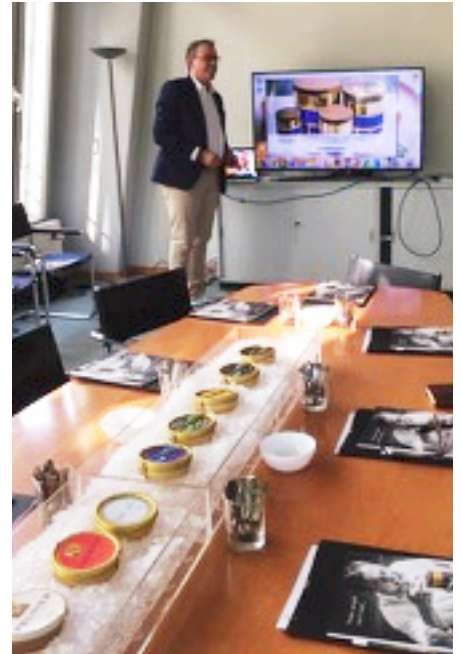
Es war mehr als eine salzige Angelegenheit: Beim Kaviar Workshop mit dem Delikatessen- und Feinkost-Unternehmen Caviar House & Prunier durften rund 20 FECLer feinsten und seltenen Kaviar probieren, der nach Jahrhunderte alten Rezepten gesalzen und zu Spitzenprodukten veredelt wird. Der Geschäftsführer von Caviar House & Prunier, Frank Brömmelhaus, gab uns während eines Workshops im Verlagsgebäude von Gruner & Jahr am 4. Juli 2017 einen Einblick in die feinen Unterschiede der Kaviarsorten.

Nach seinem Vortrag über die Bestände des sibirischen Stör und die modernen Kaviar-Produktionen auf den besten Stör-Farmen der Welt durften wir sechs Sorten aus der Prunier Manufaktur und fünf Sorten vom Caviar House probieren.

Zur Verkostung wurde Champagner und Wasser gereicht. Frank Brömmelhaus empfahl zudem, den Kaviar in der platzierten Reihenfolge zu probieren, um die Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten besser herauszuschmecken. Bei Prunier wird hauptsächlich der sibirische Stör verarbeitet - je nach Salzung und Reifung variiert der Geschmack. Wir begannen mit dem „Qiandao“ Premium aus dem Caviar House - einem grobkörnigen Kaviar mit einem typischen Jod- und Buttergeschmack.

Es folgte der grobkörnige und tiefschwarze „Royal Black“ mit kräftigen und vielfältigen Aromen und schließlich der „Oscietra“ von der Störart *Acipenser Gueldenstaedti* mit dem Geschmack von gerösteten Walnüssen und Haselnüssen. Der „Imperial“ und der „Beluga“ bildeten das Schlusslicht in der Caviar House Reihe. Der Imperial ist einer der seltensten Kaviare der Welt aus reifen Oscietras mit einer festen Textur und einem groben fleischigen Korn.

Der Beluga, der ausschließlich vom Stör *Huso Huso* stammt, ist grobkörnig und einmalig im Geschmack. Liebhaber bevorzugen meist diesen Kaviar. Im Vergleich offenbarte sich jedoch nicht jedem von uns, warum dies so ist. Alle hatten ihre Berechtigung zu den besten Kaviar-Sorten zu zählen.



Auch in der Prunier-Reihe bestätigte sich dies. Wir probierten zunächst die neueste Sorte „Prunier“, laut Frank Brömmelhaus ist dies die Einsteigersorte in Bezug auf Körnergröße, Kornkonsistenz und Salzgehalt. Es folgte die Varietät „Saint-James“, die dem Aroma und Geschmack des klassischen Oscietra Kaviar sehr nahe kam und die zu den rassigen Kaviar-Sorten zählt.

Die Sorte „Paris“ als die mildeste aller Varietäten und die edelste Prunier Sorte „Heritage“, die nur drei bis fünf Prozent der gesamten Produktion ausmacht und zu den seltensten Kaviaren der Welt gehört, bildeten mit dem Prunier-Klassiker „Tradition“ und dem „Malossol“ - mit einem Salzgehalt von mehr als vier Prozent eine der kräftigsten Sorten in der Prunier Vielfalt - den Abschluss in dieser exklusiven Verkostungsreihe.



Nach diesem exklusiven Einblick in die Geschmacksvielfalt des Kaviars aus dem Caviar House & Prunier fiel unser Fazit überaus positiv aus und bestätigte sich die Vorhersage von Frank Brömmelhaus: „Kaviar war stets kräftig und sehr salzig. Doch über die Jahre haben sich die Gaumen der Genießer dem milderem Farmkaviar angepasst.“



Infos über das Caviar House & Prunier und seine Produkte gibt es im Internet unter: www.caviarhouse-prunier.de

Text: Silke Liebig-Braunholz

Fotos: Rosemarie Kolep und Silke Liebig-Braunholz