

Den nye franske luksùs

Satsingen på fransk stòrøppdrett har sørgt for at den resulterende kaviaren er blitt konkurransedyktig ikke bare på pris, men også kvalitet. Den bidrar dessuten til å bevare det lille som er igjen av villstør i verden.

Hun heter Pepone og veide 25 kilo. Da denne hannstøren ble ofret for sine egg, var det ingen som trodde at hun ville bli den første i en lang rekke av stører. I hvert fall ikke de som fikk smake den aller første franske oppdrettskaviar: de påpekte spesielt dens gelatinaktige tekstur og smaken av gjørme. Den var altså langt unna Beluga fra det Kaspiske Hav. Likevel, og det mindre enn to tiår etter dette første forsøket, er nå Frankrike blitt verdens største produsent av oppdrettskaviar, med nesten 25 tonn årlig. Og den franske kaviaren gjør det godt ved siden av så vel iransk som russisk kaviar.

Kun i ferskvann

Den uleke smaken som den hadde i starten, er med andre ord et tilbakelagt stadium og bare et dårlig minne. Når du i dag åpner et glass med fransk kaviar, viser de glinsende eggene alle nyanser av grøtt, og ofte i retning lys brun.

Med en diameter på 2,5 til 3 millimeter nærmer den franske kaviaren seg Oscietra. De myke eggene, dekket av en tynn membran, ruller på tungen for de "eksploderer" i munnen, samtidig som de frigjør sine delikate aromaer av trevirke eller sågar tørket frukt som hasselnøtter, mandler eller valnøtter.

Smaken er mild, lett søtlig, men likevel fast. Den har overhodet ikke det jodaktige preget som finnes i så vel Sevruga som Oscietra og Beluga. Og det er lett å forklare for oppdrettsstøren er av typen *Acipenser Baeri*, en art som





Rur ulpurpa tuurivrens doklatat nos exercos nim vebul, cure erosrud.

Quat. Si eugait ipsustrud delit dit diatin utem num non enibh eu feu feugeros esequis at. Ulla facidunt la consequat. Ut nullan hendrem iliq.

stammer fra Sibir, og som kun lever i ferskvann. Dess russiske og iranske (*Acipenser Stellatus*, *Acipenser Gueldenstaedti*, *Acipenser persicus* og *Huso huso*) brødre lever i havet og søker kun til ferskvann for å gyte. Derfor far slik kaviar en uttalt sjøsmak.

Spyttet ut kaviaren

Det er også tilfellet med *Acipenser Sturio*, vilkåren som tidligere vandret oppover Garonne-elven ved Bordeaux, men som ble utryddet som en indirekte følge av den russiske revolusjon i 1917. Faktisk viste franske fiskere, og det helt fram til 1900-tallet, total mangel på interesse for denne fisken som kan bli tre meter lang. Det skyldes først og fremst dens utseende med sitt mørke skinn med benaktige skjell og "opptoppernese".

Om noen fikk en slik i garnet, ble den kastet til hundene og eggene gikk til høne og endene.

Eter at Ludvig den 15. spyttet ut en skjefull kaviar som han fikk av den rus-

ske keiser Peter den Store, klarte verken storen eller eggene dens å linna fransk kjøkken. Men da alle de russiske aristokratene flyktet i mengder til Frankrike på grunn av revolusjonen, forandret alt seg.

Man begynte å fiske stor for å få tak i eggene. Og takket være kunnskapen til de russiske flyktningene kom det i stand produksjon av høy kvalitet langs Garonnes bredder.

I kjølvannet av de russiske prinsene og gjennom de glade 20-årene etablerte kaviaren seg som den ultimate luksus. Følgen ble at storbestanden ble overbelastet og utryddet siden 1950. Først i 1982 ble den fredet, og nå er det ingen som rører den.

Men ved hjelp av de sibirske storen er kaviarproduksjonen atter i gang.

Bevarer villfisk

Faktisk startet oppdretten først og fremst på grunn av fiskeskinnet. Ingen tenkte på eggene, men på grunn av salgsvilket for stor, hadde vi plutselig mange voksne fisker, og det var slik det hele startet, for-

teller Michel Berthomier, en av de største kaviarproduzentene.

I dag lever 70-80.000 storen i bassengene på til sammen 5000 kvadratmeter på gården hans. Her ved Arcachon-bukten produseres nesten fem tonn kaviar årlig. – Vår kaviar er 100 prosent lokalprodusert, fra yngel til ferdig produkt, sier Berthomier entusiastisk og utdyper med stolthet alle tiltakene som han satte i gang for å garantere best mulig forhold for storen. Det innebærer vann oppvarmet av jordvarme, som filterres kontinuerlig og med streng sanitærkontroll.



Duist fore te modifisere senalpis num rim volenquid accummodi.

Yngelen kommer fra klekkeriet når den er åtte måneder og med en vekt på ca 100 gram. Ved tre års alder brukes ultralyd for å bestemme fiskens kjønn. Hunnfisken blir isolert i bassenger hvor de lever til sju års alder. Nå blir de på ny undersøkt med ultralyd for å sjekke om eggene er store nok. Om det er tilfellet, blir fisken slaktet. Eggene siles og klassifiseres etter farge, rennes og saltes.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Denne siste fasen, som er svært avgjørende for den endelige smaken på kaviar-





Delfino dolore trem adit lir ad mirisquit, lorecidiain quat areet kan itcip et, sit at vel deliquat. Ut aut vendio dip est sed.

» Reraticillut alisit ing et ipit prat ver irilit lore consequat et inis dignim quat. Ut utet dolum do odigna commy nostie dolor in hent dolutatisi. Dignisi.

i mars 2010 ble sågar statusen endret til høyeste farenivå (critically endangered).

ren, er en bedriftshemmelighet som voktes nøye av hver produsent. Alle har faktisk sin "sallemester" på samme måte som vinstlottene i nærliggende Bordeaux har sin kjellermester.

I tillegg til den ubestridelig høye kvaliteten på kaviaren fra oppdrettsstor, bidrar produksjonen også til bevaring av villfiske.

De neste ettertrakte størstypene, de som gir Beluga-, Oscietra- og Sevruga-kaviar, er offer for overfiske samt at gyteplaseene ødelegges. Når sagt selvsagt er storen på IUCN's (International Union for Conservation of Nature) liste over røde arter, altså de fleste truede i verden, og

Konkurransedyktig pris

I følge de ferskeste undersøkelsene har bestanden gått ned med 80-90 prosent over de siste 30-45 år. Og fisket gjør at veien til totalutryddelse er faretruende kort.

– Nå er det opp til forbrukerne å hjelpe til å unngå utryddelse ved å la være å spise kaviar fra de truede størstypene, sier Dawn Martin, president i Seaweb, organisasjonen som jobber med beskyttelse av livet i havet. Han legger til:

– Ved å velge oppdrettskaviar i stedet for kaviar fra villfisk gjør at du som forbruker kan nyte denne delikatessen uten bekymring samtidig som du bidrar

til å villstoren overlever også i fremtiden. Forbrukere er imidlertid mer opptatt av lommeboka enn samvittigheten. Også her er oppdrettskaviaren "konge": hos kaviarspesialisten d'Armen Petrossian i Paris koster oppdrettskaviaren 2400 euro kiloen, mot 4200 for Oscietra og 7600 for Beluga. Oppdrettskaviar har med andre ord et stort potensial takket være den konkurranse-dyktige prisen, men også fordi kvaliteten gjør at den kan sidestilles med andre franske luksusnæringsmidler.