

Störfall Nidwalden

PRODUKTION Hubert Germann TEXT Philipp Bitzer BILDER Gina Folly und Christoph Läser (Food)

In seiner auf Salmoniden spezialisierten Fischfarm im Nidwaldner Weiler Ennetmoos zieht Peter Jäggi seit über zehn Jahren auch ein gutes Dutzend Störe gross. Für einen Gourmetanlass im Luzerner Restaurant Central wurden vier der Tiere eingefangen, entlaicht und speziell zubereitet. «seafood» war mittendrin, im teilweise blutigen Geschehen.





Ennetmoos hat bisher erst einmal in seiner Geschichte einen richtigen Störfall erlebt: Genau genommen am 9. September 1798, als sich ein Häufchen verwegener (um nicht zu sagen von der geistlichen Obrigkeit manipulierter) Nidwaldner im Namen Gottes, der Religion und des Vaterlandes einer Übermacht von Napoleons Heerschaaren in den Weg stellte. Die Bilanz des Tages: Das Dorf Ennetmoos wurde dem Erdboden gleichgemacht, 494 Einheimische verloren ihr Leben, darunter 119 Frauen und 16 Kinder. Und Napoleon wurde bekanntlich erst etliche Jahre später gestoppt auf seinem schlachtenreichen Feldzug für ein aufgeklärtes Europa.

Was den Weiler Ennetmoos anbelangte, so fiel dieser alsbald wieder zurück in seinen Dornröschenschlaf. Die Bergbäche plätschern seither wieder lieblich durch die saftige Ebene, und wenn in dieser abgelegenen Idylle einmal etwas Aussergewöhnliches passiert, dann meist deshalb, weil einer dieser knorrigen und eigensinnigen Kerle, die man in solchen Landstrichen zuweilen noch antrifft, auf eine ausgefallene Idee kommt und sich durch nichts von seinem ganz besonderen Störfall abhalten lässt.

Peter Jäggi ist so einer. Der passionierte Fischzüchter hat sich auf Salmoniden spezialisiert und beliefert von der Eimatt aus die ganze Schweiz mit seinen Forellen und Saiblingen. Das Sortiment seiner Fischfarm Lutherbach umfasst alles Verwertbare von diesen Fischen, vom Ei bis zum fangreifen Besatzfisch, von der lebenden und zum Verzehr bestimmten Forelle bis zum geräucherten Filet. Und parallel dazu hat man sich auch noch



zum Spezialisten für Lebendfischtransporte entwickelt und beliefert also regelmässig Kantone, Vereine, andere Züchter sowie die eigenen Zweigbetriebe im luzernischen Willisau und Ebikon mit allen Arten von Forellen und Saiblingen in (fast) allen Grössen und Gewichtsklassen.

Wer Peter Jäggi auf seiner Fischfarm besucht und lange genug in die Zuchtbecken hineinschaut, dem kann es passieren, dass er plötzlich unter den Salmonidenschwärmen einen riesigen, schwarzen Schatten dahingleiten sieht. Erschrocken denkt sich der Betrachter, was ist das denn? Ein Rochen? Ein Haifisch? Oder noch etwas anderes? Genau diese Szene erlebten letztes Jahr die zwei jungen Luzerner Gastronomen Mario Bergen und Moritz Stiefel. Die beiden führen seit einem Jahren unweit des Luzerner Hauptbahnhofes das Restaurant Central und beziehen ihre Fische bei Jäggi. Als sie diesen nach einer Begegnung mit einem solchen Schatten fragten, was denn das sei, erklärte der Jäggi seelenruhig: «Das sind meine Störe.»

Der Stör gehört zu den ältesten Tierarten der Erde. Er ist ideal an seine Umwelt angepasst und kann sowohl im Süss- als auch im Meerwasser leben. Er wird bis zu 150 Jahre alt und ist mit einer Länge von bis zu fünfeinhalb Metern und einem Gewicht von bis zu anderthalb Tonnen einer der grössten Fische überhaupt. Bis der Mensch auf die Idee kam, die Eier des weiblichen Störs als Delikatesse zu betrachten, hatte diese Urfischart keine natürlichen Feinde. Seither wird sie – und noch zunehmend seit dem Zusammenbruch der UdSSR – erbarmungslos gejagt: Die Raubfischerei hat in den letzten Jahren



Wenn Fischzüchter Peter Jäggi seine Störe in die Arme nimmt, beruhigen sie sich sofort, dies scheint der Herzschlag des Menschen zu bewirken.

derart zugenommen, dass der frei lebende Stör vom Aussterben bedroht ist. Um die Kaviarproduktion aufrechtzuerhalten, wird der Stör deshalb vermehrt gezüchtet. Auch in der Schweiz. Das bekannteste und sicherlich auch grösste Beispiel für eine Störzucht ist hierzulande das Tropenhaus in Frutigen. Doch auch im Kleinen gedeiht, was im Grossen wächst. Und so haben findige Unternehmer wie Peter Jäggi aus Ennetmoos ihre Nischen mit Erfolg besetzen und andere mit ihrem Enthusiasmus anstecken können.

Darunter sind eben Mario Bergen und Moritz Stiefel. Für die jungen Beizer war nämlich auf Anhieb klar, dass sie etwas Abgefahrenes aus dieser für sie völlig unerwarteten Entdeckung machen müssten. Koch Moritz Stiefel las sich also unverzüglich in die Materie Stör und Kaviar ein und informierte sich insbesondere über spezielle Zubereitungsmethoden und Rezepte. Und Geschäftsleiter Mario Bergen begann eifrig zu rechnen, kostet doch ein einziger Fisch rund 500 Schweizer Franken. Aus diesen Rahmenbedingungen entstand die Idee eines mehrtägigen Events, an dem ein exklusives Fünfgang-Störmenü angeboten würde (Ablauf und Rezept des Hauptgangs siehe Seite 36). Daraus wurde schliesslich ein zweiabendliches Happening, das Anfang April im Restaurant Central über die Bühne ging.



Eines von zwei Zuchtbecken der Fischfarm Lutherbach in Ennetmoos. Hier leben inmitten von Forellen und Saiblingen auch einige Störe.

Auffallend daran war, dass sich viele Junge für das Störmenü interessierten – so hatte sich beispielsweise eine Abschlussklasse der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL in corpore für den Anlass angemeldet und feierte ausgelassen das erfolgreiche Bestehen des ersten Semesters. Doch nicht nur die Jungen fühlten sich aufgehoben. Auch die älteren Semester waren vom kulinarisch Gebotenen ziemlich angetan und fragten mehrfach nach, wann denn der nächste Störfall in Luzern angesagt sei. Nun, kommt Zeit, kommt Tat. Auch ausserhalb von Nidwalden.

Kontakt

Fischfarm Lutherbach
Eimatt, 6372 Ennetmoos
Tel. 041 610 42 63
Mobil 079 743 23 32

Restaurant Central
Morgartenstrasse 4, 6003 Luzern
Tel. 041 220 02 22
www.central-luzern.ch