



Lebensweise

Störe sind die ältesten noch existierenden Süßwasserfische. Man geht davon aus, dass es sie seit ca. 200 Millionen Jahren gibt. Entwicklungsgeschichtlich sind sie auf dem Weg ins Salzwasser. Das bedeutet, dass die reinen Süßwasserarten, wie z. B. der Sterlet oder der sibirische Stör, die „älteren Arten“ sind. Der Beluga oder der Russische Stör, die im Süßwasser und im Meer leben, sind die „jüngeren“ oder weiterentwickelten Arten. Die wandernden Formen werden im Süßwasser geboren, wachsen dort kurze Zeit heran und wandern dann ins Meer. Erst mit Erreichen der Geschlechtsreife kehren sie zum Laichen ins Süßwasser zurück.

Störe, die „wild“ in ihren natürlichen Verbreitungsgebieten aufwachsen, werden erst sehr spät geschlechtsreif, besonders die Weibchen der großen Arten benötigen zum Teil mehr als 20 Jahre, bis sie zum ersten Mal ablaichen können, während einige kleinere Arten unter guten Umständen schon nach ca. 10 Jahren die Geschlechtsreife erreichen können.

Störe ernähren sich meist von Mollusken, Krebstieren und Insektenlarven vom Gewässergrund. Der Belugastör (*Huso huso*) ist jedoch ein sehr aktiver Raubfisch, der mit seinem gewaltigen, weit aufstülpbaren Maul selbst noch große Fische wie Hechte oder Karpfen verschlingen kann.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Störe gehören zur Klasse der Knochenfische und stellen den Übergang von den Knorpelfischen – wie etwa Haie und Rochen – zu den echten Knochenfischen dar. Sie besitzen ein Knorpelinnenskelett und haben Knochenplatten am Kopf und am Körper. Die Schwanzflosse ist asymmetrisch. An den Flanken und an der Rückenlinie befinden sich scharfkantige Schmelzschuppen. Das Maul ist unterständig und kann vorgestoßen werden. Vor dem Maul stehen zwei Paar Barteln, die als Tastorgane den Stören bei der Nahrungssuche am bzw. im Boden dienen.

Herkunft

Störe kamen ursprünglich in allen Küstengewässern der nördlichen Halbkugel vor. Die Verbauungen der Wanderwege, die Verschmutzung der Gewässer und die Überfischung führten im ersten Drittel des vergangenen Jahrhunderts dazu, dass die Tiere in Westeuropa in relativ kurzer Zeit nahezu ausgerottet wurden. Nur im Kaspischen Meer gibt es noch bis heute Störe in nennenswerten Wildbeständen. Durch die seit Anfang 1998 weltweit geltenden Artenschutzbestimmungen werden die zum Fang freigegebenen Mengen von Stören aber auch in diesen Ländern jährlich geringer.

Inzwischen ist es gelungen, einige Störarten in Aquakulturanlagen zu züchten.

Wirtschaftliche Bedeutung

Störe sind in der Wahrnehmung der meisten Verbraucher fast ausschließlich auf „Kaviar“ reduziert, welcher eine der teuersten Delikatessen ist. Je knapper die Vorkommen an „wildem“ Stören werden, desto teurer wird der Kaviar daraus. Mittlerweile stammt daher mehr und mehr hochwertiger Kaviar von Stören aus Aquakulturanlagen und ist gleichzeitig auch eine preisliche Alternative zum „Wildkaviar“.

Die Vermarktung des Störfleisches ist dagegen schwieriger. Insgesamt ist es weniger bekannt, dass man auch das Störfleisch hervorragend zubereiten kann.



Produktarten

Kaviar

Kaviar ist grundsätzlich nichts anderes als gesalzener Fischrogen. Nur der Rogen der Störe wird als „echter Kaviar“ bezeichnet. Kaviar anderer Arten muss mit einem Zusatz im Namen gekennzeichnet werden. Optische Qualitätsmerkmale des Kaviars sind die Korngröße und -farbe. Darüber hinaus wird die Qualität nach der Reinheit seines Geschmacks und dem Salzgehalt bestimmt. Das Salz rundet den Geschmack ab und macht den Kaviar haltbar. Dabei steht die Bezeichnung „Malossol“ für „wenig Salz“ (ca. 3–5 %). Um die Haltbarkeit zu verlängern, kann dem Kaviar auch Konservierungsstoff (Borax) zugefügt werden oder er wird pasteurisiert.

Der Beluga-Kaviar ist das sprichwörtliche schwarze Gold. Er gilt als eine der teuersten Delikatessen der Welt. Der Rogen ist von silbriger bis schwarzer Farbe und sein Geschmack ist rein und „sahnig“. Die Körnung sollte einen Durchmesser von mehr als 3 Millimetern haben.

Der Osietra-Kaviar weist eine kleinere, festere Körnung auf als der Beluga-Kaviar. Der Geschmack ist rein und nussig, die farbliche Tönung ist meistens hell- bis dunkelbraun.

Der Sevruga-Kaviar gilt als der vergleichsweise preiswerteste unter den hier genannten 3 üblichen. Der Rogen ist dünnchalig und infolgedessen sehr empfindlich, sein Aroma aber kräftig und würzig.

Nährwerte von 100 g Störfilet

(durchschnittliche Werte)

Grundzusammensetzung:

Wasser	79 g
Eiweiß	18,1 g
Fett	1,9 g
darunter mehrfach ungesättigte Fettsäuren	

Cholesterol

Energie:

Kilojoule	378 kJ
Kilokalorien	90 kcal

Nährwerte von 100 g Kaviar (unbehandelt)

(durchschnittliche Werte)

Grundzusammensetzung:

Wasser	52 – 57 g
Eiweiß	26 – 28 g
Fett	15 – 18 g
darunter mehrfach ungesättigte Fettsäuren	

Cholesterol	5045 mg
	300 mg

Mineralstoffe:

Natrium	1940 mg
Kalium	164 mg
Magnesium	3 mg
Calcium	51 mg

Spurenelemente:

Phosphor	300 mg
Fluor	320 µg
Jod	25 µg
Zink	950 µg

Vitamine:

Vitamin A	5,6 µg
Vitamin C	14 mg

Energie:

Kilojoule	1051 – 1181 kJ
Kilokalorien	251 – 282 kcal

Störfleisch

Störfleisch ist geschmacklich verhältnismäßig neutral, aber aufgrund seiner eher festen Fleischstruktur sehr gut zum Grillen, Braten oder Dünsten geeignet und es lässt sich herrlich mit vielfältigsten Gewürzen kreativ kombinieren. Auch geräuchert wird es immer beliebter. Ein weiteres Plus des Störfleisches ist, dass es sich einfach filetieren lässt und statt feiner Gräten ein leicht zu entfernendes Skelett besitzt und dann auch 100%ig „grätenfrei“ ist.

Zubereitungsmethoden

- Braten
- Schmoren
- Grillen
- Räuchern
- Dünsten



Braten



Schmoren



Grillen



Geräuchert



Dünsten

Kaviar

Pur, oder z. B. in Kombination mit Schnittlauch, Crème fraîche, Rührei. Wichtig ist, dass diese Beilagen geschmacklich nie zu dominant sein sollten und auf keinen Fall sollte Silber- oder Metallbesteck zum Anrichten oder beim Servieren verwendet werden.