****

**Interview**

*Ein paar für Sie wichtige Punkte zur Betriebsgeschichte und Betriebsgröße.*

Ich habe ursprünglich mit der Plakatwerbefirma vor 20 Jahren angefangen, die auch sehr erfolgreich läuft. Vor 6 Jahren habe ich die Teichanlage mit Haus gekauft und danach zu sanieren begonnen um das Projekt mit den Stören und dem Caviar zu beginnen.

Ich komme jetzt ins 3. Jahr der Produktion von Caviar. Wir haben anfangs mit ca. 100 erwachsenen Fischen begonnen um die ersten Ernten durchführen zu können und den Markt aufzubauen, heuer können wir erstmals zum Ernten die Fische nehmen die wir am Anfang klein eingesetzt haben. Jetzt sehen wir uns auch in der Lage den Delikatessenhandel und die Gastronomie zu beliefern. Unsere Teichanlagen sind ca. 1 Hektar groß und werden nächstes Jahr auf knapp 2 Hektar ausgebaut. Der Fischbestand liegt ca. bei 3000 Fischen, vordergründig Sibirischer Stör aber auch Albin Sterlet, Hausen (Beluga Stör) und Waxdick.

*Wie kam es zu dieser Idee?*

Zur Idee Caviar zu produzieren kam es durch den Kauf des Hauses mit den Teichen. Da ich eine touristische Ausbildung habe ich bereits in jungen Jahren Caviar kennengelernt und somit etwas Ahnung hatte vom Produkt das mich schon immer interessiert hat. Ebenso esse ich sehr gern das Filet vom Stör, ein hervorragendes Geschmackserlebnis.

*Was bedeutet diese Arbeit für Sie?*

Ich arbeite sehr gern in der Natur, an meinen Teichen - es ist eine hohe Verantwortung mit den Fischen zu arbeiten. Im Sommer ist es das tägliche füttern der Tiere und das permanente messen der Wasserwerte, im Herbst das abfischen und dann den ganzen Winter und Frühling die Produktion und der Verkauf unserer Produkte.

Der sorgsame Umgang mit diesen hochwertigen Nahrungsmitteln ist ein absolutes Muss - hier haben wir im vergangenen Jahr eine hochwertige Verarbeitungsküche gebaut um nach den besten hygenischen Bedingungen arbeiten zu können.

*Was lieben Sie am meisten an Ihrem Beruf?*

Am meisten an meiner Arbeit liebe ich die Produktion unseres Caviars: Bei uns ist das immer ein Fest, Familie und Freunde helfen beim Öffnen des Fisches, beim Waschen des Caviars, beim Einsalzen und beim Befüllen der Dosen und Gläser - es hat so etwas wie ein Sautanz bei den bäuerlichen Familien beim Schlachten von einem Schwein.

Ich liebe aber auch sehr den Kontakt mit meinen hochwertigen Kunden, in den letzten beiden Jahren habe ich so durch mein Produkt wirklich sehr interessante Menschen kennengelernt.

*Wie hat sich in den letzten Jahren der Beruf des Produzenten gerade in dieser Nische und das Kaufverhalten der Konsumenten verändert?*

Ich komme jetzt in das 3. Jahr der Produktion wobei wir sehr klein begonnen haben.
Besuche von Präsentationen und Messen sind sehr wichtig. Wir haben die Erfahrung gemacht das viele unserer Kunden vorher keine Erfahrungen mit Caviar gemacht haben und unser Produkt sehr schätzen, danach ausländischen Caviar gekostet haben und mir dann gesagt haben das unser Caviar der bessere sei.

*Ein paar Infos zum Arbeitsablauf eines Kaviarproduzenten. Wie oft wird geerntet? Eine kurze Beschreibung des Produktionshergangs.*

Öffnen des Fisches, Waschen des Caviars, Einsalzen und Befüllen der Dosen und Gläser. Danach wird der Fisch filetiert und abgepackt.

Wir ernten von Mitte September bis Mai über den Winter - ich sag immer in der Winterreifen Zeit, die Ernten finden je nach Bedarf in dieser Zeit statt.

*Gibt es immer noch schwarzen und weißen Kaviar bei Ihnen zu kaufen? Vielleicht hier ein paar Details zum Unterschied und warum der weiße so besonders/rar/speziell ist.*

Ja es gibt bei uns weißen und schwarzen Caviar zu kaufen, unser schwarzer Ossietra Caviar vom Sibirischem Stör wird die gesamte Saison angeboten, unseren weißer Caviar kann man in den Monaten November und Dezember also in der Hauptsaison jederzeit kaufen, im Frühling auf Bestellung.

Der weiße Caviar stammt vom Albino Sterlet einem viel kleineren Fisch wo wir pro Fisch vielleicht 150 - 200 g pro Fisch erlösen können. Die Fische sind sehr selten und deswegen der höhere Preis. Früher war dieser sogenannte Almas Caviar dem Schah von Persien vorbehalten.

*Wie groß ist das Sortiment?*

Wir haben Gläser und seit heuer auch Dosen im Sortiment.
Bei den Gläsern bieten wir die Größen 30, 40, 65, 120 und 160g an.
Bei den Dosen haben wir 10, 30, 50, 125, 250, 500 und 1000g Dosen.
Ebenso bieten wir das Filet vom Stör an - Sowohl filetiert als auch als Primecut, dem hinteren Teil des Fisches wo man sich Steaks heraus schneiden kann. Das Fleisch des Stör ist sehr fest, ähnlich wie Hai oder Thunfisch nur weiß und ohne Gräten.

*Ein paar persönliche Worte bzw. ein paar Worte zu Ihrer Philosophie zum Abschluss.*

Nach wie vor ist die Produktion von Romeo Caviar für mich ein "Genusshobby" wie am Anfang. Ich habe viel Freude daran ein so hochwertiges Produkt zu erzeugen das so gut bei den Kunden ankommt. Bei Verkostungen mit Internationalen Caviars schneiden wir in der Regel immer ganz vorne ab.

Da die Fische hauptsächlich Naturnahrung zu sich nehmen, das restliche Futter sind auch wieder hauptsächlich Kürbispresskuchen aus der Region schmecken sie natürlich besser als Fische aus Betonlaufbecken die mit Industriefutter gefüttert werden.

Ebenso spielt die gute Wasserqualität natürlich eine große Rolle und auch der stressfreie Umgang mit den Fischen.

Mit unserer Produktionsart können wir gar kein Big Player in diesem Segment werden da die Kapazitäten beschränkt sind. Dadurch wird Romeo Caviar immer etwas besonderes sein.