



Jagd nach dem Beluga-Stör: Die Fischer bangen um ihre Existenzgrundlage. Auf dem Kaspischen Meer tobt der Krieg um den begehrten Kaviar (Bild unten: Kaviarverkäuferin in Almaty).

Bilder: SN/EDDA SCHLAGER

# Krieg um Kaviar

Wer jetzt Kaspischen Beluga-Kaviar aus frischer Ernte serviert bekommt, kann sicher sein – das ist Schmuggelware. Denn der Handel mit der edelsten aller Kaviarsorten ist seit 2006 verboten. Trotzdem blüht das illegale Geschäft.

EDDA SCHLAGER

**B**eluga-Kaviar, „frisch aus Kasachstan“, bietet der Münchener Feinkosthändler Dallmayr im Online-Shop an, 50 Gramm für 275 Euro, inklusive „original Caviar-Löffel aus schillerndem Perlmutter“. Doch die Sache hat einen Haken. Wer jetzt Beluga-Wildkaviar aus frischer Ernte serviert bekommt, muss wissen: das ist Schmuggelware. Denn erstmals durfte 2006 nicht ein einziges Gramm aus dem aktuellen Fang der edelsten aller Kaviarsorten vom Kaspischen Meer nach Europa importiert werden.

Cites, die UNO-Konvention zum Artenschutz, erteilte den traditionellen Exporteuren von Wildkaviar für das vergangene Jahr keine Handelsquoten. „Russland, Kasachstan und Aserbaidschan gaben keine Auskunft, wie sie die Störbestände im Kaspischen Meer bewirtschaften und Schmuggel unterbinden wollen“, erklärt Michael Williams vom Cites-Sekretariat in Genf. „Die komplette Vorjahres-Kaviarernte der drei Länder ist damit für den Export tabu.“

Markus Rüscher vom Altonaer Kaviar-Import aus Hamburg spürt bereits einen deutlichen Engpass: „Die Nachfrage nach Wildka-

viar ist größer als das Angebot.“ Neben Beluga sind auch die Sorten Ossietra und Sevruga begehrt. Doch auch die sind vom Importstopp betroffen. Insgesamt sind dadurch rund 45 Tonnen weniger Wildkaviar auf dem Markt, ein Einschnitt um 50 Prozent im Vergleich zum Jahr davor, als der Import noch erlaubt war. Großhändler Rüscher hat 2006 lediglich 450 Kilogramm aus dem Iran beziehen können: „Wir verkaufen jetzt Beluga-Restbestände aus dem Jahr 2005.“

Auch Jürgen Unucka, bei Dallmayr für den Kaviar-Einkauf zuständig, räumt ein: „Der kasachische Beluga, den wir anbieten, ist aus der Ernte von 2005.“ „Frisch“ bedeute, dass die Ware vakuumverpackt und nicht pasteurisiert sei. Bei guter Qualität sei der Kaviar so mehrere Monate haltbar. „Wir arbeiten seit Jahren mit einem einzigen Zwischenhändler und sind sicher, dass Qualität und Herkunft der Ware nicht zu beanstanden sind.“

Nicht immer ist der Ursprung des Kaviars so zweifelsfrei legal. Jens-Uwe Hauffe von Feinkost Hauffe in Weimar erhielt kurz vor Weihnachten ein dubioses Angebot. Preis und Menge machten ihn misstrauisch. „200 Kilogramm russischen Beluga hätte ich haben können, das Kilo für 1200 Euro.“ Bei seriösen Großhändlern sei der Kaviar drei Mal so teuer und derzeit höchstens noch kiloweise zu haben. Hauffe lehnte dankend ab.

Der Kaviar wird knapp, und deshalb blüht der Schmuggel mit dem „schwarzen Gold der Zaren“. Denn beim Geschäft mit dem Stör-Rogen sind beachtliche Gewinne drin: Am Kaspischen Meer ist ein Kilogramm Beluga-Kaviar für 200 Euro zu haben. In Europa bringt dieselbe Menge bis zu 6000 Euro ein. Im „Ameisenverkehr“ schleusen deshalb professionelle Banden die Ware über Russland, Polen oder Rumänien in die EU, versteckt in Tiefkühlboxen und umgebauten Pkw-Rücksitzbänken oder Tanks. „Kaviarschmuggel ist mittlerweile mit der organisierten Kriminalität beim Drogen- und Zigarettenhandel vergleichbar“, sagt Bernd Marx, Ermittler vom Zollfahndungsamt in Köln.

Knapp eine Tonne illegalen Kaviars wurde 2005 allein in Deutschland konfisziert, 2006 ist die Tendenz ähnlich. 15 Tonnen, schätzt Importeur Rüscher, werden pro Jahr europaweit illegal abgesetzt.

Doch Cites hat die Quoten nicht ohne Grund verweigert. Seit Jahren gehen die Störbestände im Kaspischen Meer zurück, denn um den Kaviar zu gewinnen, müssen die Weibchen getötet werden. Allein die Zahl der Belugas – die so groß wie ein weißer Hai und hundert Jahre alt werden können – ist seit den achtziger Jahren um 90 Prozent geschrumpft. Auch die kleineren Sevruga- und Ossietra-Störe sind betroffen. Und selbst der persische Stör aus dem Iran, dessen Fang strengen staatlichen Kontrollen unterliegt, ist mittlerweile bedroht. Erstmals war die Ausbeute an illegalem Kaviar in diesem Jahr



## Störe vom Aussterben bedroht

Laut Cites sind Frankreich und die Schweiz die größten Kaviarimporteure in Europa. Deutschland folgt an dritter Stelle.

- Von 1998 bis 2003 bezogen die EU und die Schweiz zusammen mehr als 700 Tonnen, Tendenz abnehmend.
- Zwischen 2000 und 2005 wurden europaweit mehr als zwölf Tonnen Kaviar beschlagnahmt.
- Die wichtigsten Kaviar exportierenden Länder sind der Iran, Russland und Kasachstan gefolgt von China, Aserbaidschan, Rumänien, Bulgarien und den USA.
- Die Störbestände im Kaspischen Meer sind seit den 80er Jahren um 90 Prozent geschrumpft.
- Laut einer Studie des Pew Institute for Ocean Science sind alle 28 Störarten weltweit durch Überfischung gefährdet. Erstmals steht eine ganze Ordnung von Lebewesen vor dem Aussterben.

genauso groß wie die genehmigte Menge – 45 Tonnen. Das Problem aller Störarten: Die Weibchen werden erst mit zehn, zwölf oder 18 Jahren geschlechtsreif. Durch Überfischung können sich die Populationen nicht mehr erholen. Mit Wildkaviar aus dem Kaspischen Meer könnte es bald vorbei sein.

Die Fischer haben längst bemerkt, dass ihre Existenz bedroht ist: „Der Stör reicht nicht mehr für alle“, sagt Adilgali Kemilbai, Chef von 13 Fischerei-Kooperativen in Atyrau im Westen Kasachstans. „Deshalb herrscht Krieg auf dem Kaspischen Meer.“

Auf einer Landkarte erklärt Kemilbai die Frontlinien: Hier ist der Fisch, vor dem Uraldelta, kasachisches Territorium. Und hier ist Astrachan, die alte russische Kaviarmetropole an der Mündung der Wolga. Da will kein Stör mehr hin, weil die Wolga zu dreckig ist und durch Stauwerke versperrt. Deshalb folgt die Flotte dagestanischer Fischer aus Russland dem Fisch in kasachische Hoheitsgewässer, illegal, mit Stellnetzen und schnellen Booten. „Sie fangen den Stör vor unserer Küste und verschwinden wieder“, schimpft Kemilbai. „Man sollte sie abschießen.“

Die Gemüter kochen hoch in Atyrau, wenn es um die Störe geht. Die Stadt an der Mündung des Ural-Flusses ins Kaspische Meer ist das kasachische Pendant zur Kaviarhochburg Astrachan in Russland. Der Lebensrhythmus wird durch den Stör bestimmt. Höhepunkt ist die Ernte im Frühjahr. Dann ziehen die Störe aus dem Meer den Ural hinauf zum Laichen, die Bäuche der Weibchen prall gefüllt mit den schwarzen Fischeiern, die von Gourmets so geschätzt werden.

Die kasachischen Fischer sind selbst nicht unschuldig an der Situation. „Alle Fischer hier sind Wilderer“, sagt Wassili Kusmin, Chef der Wasserpolizei in Atyrau. Jeder zwingt Kaviar für den Eigenbedarf ab, und die Behörden könnten nicht überall kontrollieren. Zehn Tonnen, schätzt Natalja, die ihren Nachnamen nicht nennen will, „gehen jährlich allein von Atyrau nach Russland, illegal“. Die Russin betreibt in Uralsk nördlich von Atyrau als Friseurin ein kleines Geschäft. Und ein etwas größeres – als Schmugglerin. Den Kaviar von kasachischen Fischern bringt sie, schon in blaue Dosen verpackt, über die Grenze nach Samara in Russland. „Dort wird er offen auf dem Basar verkauft, oder er geht weiter nach Europa.“

Importeur Rüscher ist nun auf Zuchtkaviar umgestiegen, Kaviar aus „Stallhaltung“. Die Fische wachsen in riesigen Wasserbecken heran und werden früher geschlechtsreif. Auch die Qualität sei nicht vergleichbar mit der von Wildkaviar. Rüscher setzt auf eine professionelle Bewirtschaftung der wilden Störe. „Die legalen Anbieter aus den traditionellen Gebieten müssen von uns finanziell unterstützt werden. Nur so können sie Zuchtbetriebe aufbauen und Jungfische im Meer aussetzen, damit sich die Bestände erholen.“