Zeitschrift: Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik
Band: 5 (1950)
Heft: 2

Artikel: Kostbare Fischeier : Störfang und Kaviarbereitung im Wolgadelta
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-653530

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kostbare Fischeier

Störfang und Kaviarbereitung im Wolgadelta

Unmittelbar südlich von Stalingrad teilt sich „Matuschka Wolga" (Mütterchen Wolga) in fast ein Dutzend nahe nebeneinanderfließender Arme, die sich dann bei Astrachan in ein riesiges, über 100 km breites Delta aufspalten. Heute noch nennen die Tataren den mächtigen Strom „Iti" — die Freigebige, und das bezieht sich auf den unerhörten Fischreichtum, der trotz rücksichtsloser Ausbeutung nicht abnimmt. Unter den vielen Fischarten, die im Kaspisee und im Wolgadelta leben, nehmen die Störe einen besonderen Platz ein. Es handelt sich dabei um Fische, deren Haut nicht mit Schuppen bedeckt ist, sondern mehrere Reihen großer

Störfang in der unteren Wolga. Deutlich erkennt man die in Längsreihen angeordneten Knochenschilder an den gefangenen Stören

Ausnehmen des Rogens aus den gefangenen Stören

Knochenschilder trägt. Der Kopf ist nach vorne zu einer spitzen Schnauze ausgezogen. Die Störe sind echte Grundfische, die zur Laichzeit in den Unterlauf der Flüsse und Ströme hinaufsteigen. Der Störe (Acipenser sturio) kommt im Atlantik, in der Nord- und Ostsee vor, während der im Kaspisee und im Schwarzen Meer lebende Hausen (Huso huso) von hier aus in die Flüsse Rußlands und auch in das Donaudelta vordringt. Dieser, bis zu 9 m lang und über 1000 kg schwer werdende Fisch, ist die größte, in europäischen Flüssen auftretende Fischart und liefert mit seinem „Rogen", den Fischeiern, den so überaus geschätzten und kostbaren „Kaviar". Die Stadt Astrachan aber ist, heute wie schon zur Zarenzeit, das wichtigste Zentrum der Kaviargewinnung. Mehrere Jahrhunderte hindurch war der Fang der kaviarliefernden Fische am Unterlauf der Wolga und am Uralfluß das ausschließliche Privileg der Ural-Kosaken, die diese Delikatesse wohl als erste erkannt und bekanntgemacht hatten. Ihre in Rußland einst berühmte Wohlhabenheit stammte einzig und allein aus diesem Monopol, für das sie als Gegengabe jährlich das sogenannte „Präsent", etwa 70 Pud (zirka 1150 kg) „Malossol" (d. i. der beste, grobkörnige und mildgesalzene Kaviar) an den Zaren zu liefern hatten.

Wenn in alten Zeiten die „Bagornaja", der Fischfang an Wolga und Ural gegen Ende Jänner feierlich eingeleitet wurde, dann strömten dazu Tausende von Kosaken, Händlern, Kalmücken und Kirgisen zusammen, und es entwickelte sich ein richtiges Volksfest. Erst wenn der in jedem Jahr neu zu wählende „Fisch-Ataman" das Zeichen gegeben hatte, durfte die Eisfläche der dick zugefrorenen Flüsse betreten werden. Fiel der Startschuß, dann setzte ein wildes Wettrennen nach den besten Plätzen ein und sofort wurden dort Löcher in das Eis geschlagen und mit langen Stangen nach den aufgescheuchten Fischen gestoßen. Lag der erbeutete Fisch quer, kostete es oft schwere Mühe vieler starker Männer, ehe so ein riesiger Hausen an die Oberfläche gebracht werden konnte. Nun setzten sofort die Angebote der rundum angesammelten Händler ein, und schon begann man, die meist noch lebenden Tiere auszuweiden — nach westlichen Begriffen eine arge Tierquälerei, an der hier aber niemand An-

Das Abpacken des fertigen Kaviars in Dosen, in denen er zum Versand gelangt
(Photos: Prisma-Archiv)

stoß nahm. Der Rogen wurde an Ort und Stelle eingesalzen und in kleine Tonnen gefüllt, die Fische ließ man steif frieren, und dann brachte man alles so rasch als möglich in die nächsten Städte oder nach Astrachan zur Verarbeitung.

An diesen Fangmethoden hat sich im großen und ganzen auch heute noch nicht viel geändert. Der Fang obliegt heute den Fischereigenossenschaften und für die Verarbeitung stehen moderne Betriebe, riesige Kühlhäuser und Konservenfabriken zur Verfügung, die weit außerhalb der Stadt Astrachan, unmittelbar am Rande des großen Stromdeltas entstanden sind. Freilich wird gerade der beste und wertvollste Kaviar auch heute noch nach den uralten Methoden mit der Hand gewonnen, indem man die Körner mit Rutenhieben von den Hautteilen loslöst und dann vorsichtig mit der flachen Hand durch ein Sieb reibt, ohne aber die Körner zu quetschen. Übrigens bezeichnet man im Russischen mit „Kaviar" nur die mindersten Sorten, während die besseren „Ikra" heißen. Die allerbeste und teuerste Qualität ist, wie schon erwähnt, der Beluga-Malossol (Beluga ist der Hausen). Er wird nur bei Frost gewonnen, da sich Sommerkaviar nicht so gut hält und stärker eingesalzen werden muß. Die wichtigste Regel für die Kaviarbereitung aber ist: „Je mehr Salz, desto minderwertiger ist der Kaviar" und der „Salzmeister" ist der wichtigste Mann im ganzen Arbeitsprozeß. Der fast ausschließlich für den Export bestimmte Malossol enthält höchstens 4% Salz und wird in auf Eis gelagerten Blechbüchsen verschickt.

Das Problem, den feuchten Kaviar zu konservieren, ist bis heute noch ungelöst. Nur aus den allerbilligsten Sorten stellt man durch Pressen in Schraubenpressen große, 8 bis 10 cm dicke Platten her, die dann geräuchert werden. Dieser, nur für den Inlandsverbrauch bestimmte Preßkaviar ist im Gebiet von Astrachan eine Art Volksnahrungsmittel.

Zu den Kaviar liefernden Fischarten gehört auch der kleinere Sterlet (Acipenser ruthenus), der noch vor wenigen Jahren in der Donau bis hinauf nach Wien vorkam. Auch in Alaska und in Kanada wird Kaviar gewonnen, der aber an Qualität hinter dem Wolga-Kaviar zurücksteht. Das gleiche gilt für den sogenannten „Elb-Kaviar". Der meist rötliche oder künstlich gefärbte Kaviar-Ersatz stammt von anderen Fischarten, meist von Dorsch und Hering.

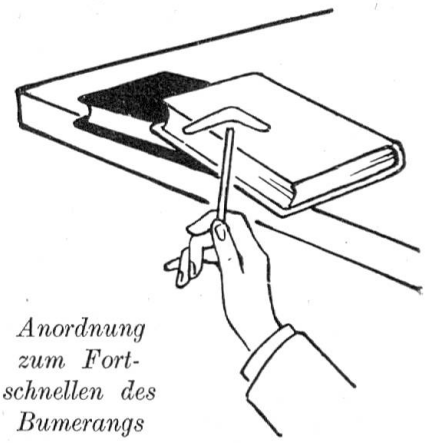
Mit eigenen AUGEN

Bumerangwerfen im Zimmer

Wohl jeder Leser unserer Zeitschrift wird sich erinnern, im Geographieunterrichte über Australien einmal etwas von B u m e r a n g, der geheimnisvollen Wurfwaffe der Australneger gehört zu haben. Die wenigsten werden aber so einen richtigen Bumerang gesehen oder gar damit geworfen haben, obwohl er zuweilen in Spielzeuggeschäften erhältlich ist. Er ist ein flaches gekrümmtes Wurfholz, bis etwa 60 cm lang, stumpfwinkelig oder halbmondförmig gebogen und aus hartem Holz gearbeitet, wobei der eine Arm in der Regel etwas länger ist. Der Bumerang wird rotierend geschleudert, wirbelt durch die Luft und kehrt auf einer Kreisbahn wieder zum Abwurfsorte zurück. Trifft er sein Ziel, z. B. einen fliegenden Vogel oder ein springendes Kängeruh, so fällt er zusammen mit der Beute senkrecht zur Erde. Verfehlt er das Ziel, so kehrt das Wurfholz, wie schon gesagt, zu seinem Ausgangspunkte zurück und kann von einem geübten Werfer leicht im Fluge mit der Hand aufgefangen werden. Es ist erstaunlich, wie ein primitives, auf dem Kulturniveau der Steinzeit stehengebliebenes Volk wie die Ureinwohner der weiten Steppen- und Wüstengebiete im Innern des ungeheuren menschenleeren Kontinentes Australien, eine so gefährliche und raffiniert gebaute Waffe (wichtig ist der leicht schraubenförmige Drall des Wurfholzes, der auf höchst komplizierten physikalischen Gesetzen fußt), erfinden konnte. Wieder einmal zeigt sich hier „der Naturmensch als Erfinder" in gleicher Weise wie bei der Auffindung des Chinin, Cocain und der Pfeilgifte.

Umriß eines Versuchsbumerangs aus Karton

Doch nun zu dem versprochenen Zimmerversuche. Auf einem Stückchen dünnen Karton, einer Visitkarte oder einer alten steifen Ansichtskarte, zeichnet man mit dem Bleistift den Umriß eines etwa fingerlangen Bumerangs (der eine Arm ist dabei länger) und schneidet die Figur mit der Schere aus. Dann legen wir unseren kleinen Papierbumerang, der durch leichtes Biegen mit den Fingern noch etwas Drall erhält, am Tisch auf ein umgestülptes Trinkglas, wobei der eine Arm frei in



Anordnung zum Fortschnellen des Bumerangs