

Schweizer Stör



Das reine, 20-22°C warme Bergwasser, welches im Kandertal vom Bau des Lötschberg Basistunnels in grossen Mengen anfällt, schafft ideale Bedingungen für die erste Schweizer Störzucht. Es wird der sibirische Stör (*Acipenser baerii*) gezüchtet, welcher bis zu drei Meter und 200 kg gross werden kann.



Die Störe gehören zu den ältesten Fischarten. Sie gehören zur Familie der Knochenfische, welche es seit rund 200 Millionen Jahren gibt. Der Stör war einst in den meisten europäischen Küstengewässern heimisch, von Island über Norwegen bis ins Mittel- und Schwarzmeer. Durch die Verschmutzung und Überfischung der Meere ist er in Westeuropa beinahe ausgestorben.

Bei wildem Stör unterscheidet man hauptsächlich 3 Arten:

Der Beluga ist wohl der berühmteste Stör, er liefert den teuersten Kaviar. Zugleich ist es die grösste Störart. Mit einer durchschnittlichen Länge von 4-7 Metern. Heute sind noch wenige Exemplare im Schwarzen sowie kaspischen Meer vorhanden.

Der Sevruga wird etwa 1.5 Meter lang. Auch er ist im Schwarzen sowie kaspischen Meer heimisch, ebenso in einigen Zuflüssen.

Der Asetra wird ca 1.5-2.5 Meter lang. Ebenfalls in den oben genannten Meeren beheimatet.

Weltweit sind die Störbestände durch Umweltverschmutzung und Überfischung gefährdet und vom Aussterben bedroht. Nur mit nachhaltiger Aquakultur kann man den Druck auf die Naturbestände reduzieren.

Der Lötschberg-Basistunnel zwischen Frutigen im Berner Oberland und Raron im Wallis drainiert auf seiner Nordseite dauerhaft 150-200 Liter pro Sekunde warmes Bergwasser von ca. 20 °C. 150-180 Liter davon sollen in Frutigen im Kandertal für eine umweltgerechte Produktion von wärme liebenden Fischen und tropischen Früchten und Pflanzen genutzt werden.

Mit dieser Produktion kann das Bergwasser soweit abgekühlt werden, dass es ohne Gefährdung der Forellenbestände in die Kander eingeleitet werden kann (Auflage des Kantons Bern).

Nährwerte:

Brennwert J/ kcal je 100 g	900/ 216	Vitamine	
Proteine g/ 100 g	20.2	Vitamin A µg/100 g	120.0
Fettgehalt g/ 100 g	15.0	Vitamin E µg/100 g	5.9
		Vitamin D µg/100 g	9.3
davon gesättigte Säuren g/100 g			
davon einfach ungesättigte Säuren g/100 g			
davon mehrfach ungesättigte Säuren g/100 g			
davon Omega 6 Fettsäuren g/100 g			
davon Omega 3 Fettsäuren g/100 g			