

Черная икра швейцарского качества | Caviar noir d'une qualité suisse

Auteur: Ольга Юркина, [Фрутиген](#) , 08.11.2011.



Швейцарская осетровая икра из Тропического дома во Фрутигене (zvg/Tropenhaus Frutigen)

Со 2 ноября у Швейцарии официально появилась собственная икра: Тропический дом Фрутигена разводит сибирских осетров в чистых альпийских водах и производит деликатес по традиционным технологиям, с оглядкой на русский «малосол».

Depuis cet automne la Maison Tropicale de Frutigen produit le premier caviar suisse. Les esturgeons sont élevés dans des eaux cristallines de l'Oberland bernois pour produire les délicatesses selon une technologie traditionnelle et écologique. "Oona", Pure Swiss Alpine Caviar mérite bien un détour.

Caviar noir d'une qualité suisse

В водоемах Тропического дома Фрутигена, наполненных кристальной водой из скважин Летчберга, отныне плещется 35 000 сибирских осетров. Специальная система подогрева поддерживает оптимальную температуру воды для разведения ценной рыбы. Осетры поселились во Фрутигене в 2005 году, и шесть лет спустя уникальная аквакультура принесла первые плоды: четыре разновидности деликатеса, изготовленного по традиционным технологиям, без использования консервантов.

«Oopa» - такое поэтичное название носит первая полностью швейцарская осетровая икра. Уникальна она не только по вкусу, но и по дизайну упаковки: сорта заключены в стеклянный куб ручной работы, Ice Cube. Он подчеркивает характер продукта: чистоту источника, в водах которых разводят осетров, прозрачность экологических технологий изготовления икры, аристократичность продукта. Но прелесть упаковки - в хитроумной системе охлаждения, заключенной внутри ледяного куба: она позволяет хранить икру при идеальной температуре. Каждый отдельный куб создается вручную на стеклянной мануфактуре в Хергисвиле. Икра выложена в круглое отделение внутри Ice Cube, и в целом упаковка напоминает флакон дорогих духов: для продукта высокой гастрономии действуют законы высокой моды.



Слово «Oopa» - кельтского происхождения и изначально обозначало нечто выдающееся, необыкновенное. В 2011 году во Фрутигене «oopa» обретает дополнительные смыслы в названии швейцарской икры. Для производителей магическое кельтское слово заключает в себе тот неповторимый, притягательный вкус, с которым должна ассоциироваться у поклонников гастрономии осетровая икра. «Это совершенно новый мир вкуса... В звучном названии проскальзывает совершенство каждого отдельного зернышка и чистого насыщенного вкуса продукта в целом», - объясняют производители «Pure Swiss Alpine Caviar» бернской ежедневной газете Berner Zeitung.

Логотип, выбранный для нового бренда также старательно, как и название, подчеркивает сущность деликатеса: буква «o» символизирует экологический кругооборот веществ в природе (немецкое слово экология начинается с «ö», Ökologie), круглая точка в середине «a» - зернышко икры, положенное на бок «n» - открытые и дружелюбные природе биотехнологии производства. Серовато-

серебристая цветовая гамма вызывает в воображении пейзажи с водой, горами, ассоциируется с искрящимися чешуйками рыб.

Предлагаемые сегодня Тропическим домом четыре сорта швейцарской черной икры варьируются по размеру зерен и цвету. Уникальные технологии и система Ice Cube позволяют поставлять заказчикам особую разновидность — свежайшую первосортную икру: сразу после изготовления ее отсылают по месту назначения, но цена эксклюзива — соответствующая. Самый высший сорт из отборных нежнейших зернышек калибром 2,6 миллиметров составляет всего 5% производства. Одним словом, раритет в полном смысле слова. В остальном цена за 30 граммов швейцарской осетровой икры варьируется от 130 до 215 франков, за 250 граммов — от 895 до 1530 франков. Деликатес, что говорить.

Тропический дом Фрутигена — само по себе аппетитное название. Откуда в Бернских Альпах тропический климат? Откроем небольшой секрет: туннель Летчберга разогревает скалы, через которые проходит, таким образом, что дождевая вода и тающий снег в массиве Дольденхорн нагреваются, и близ Фрутигена, с северной стороны туннеля, температура пробивающейся из скалы воды достигает 20 градусов. Теплая вода образует горную речушку, но при подобной разнице температур исключено, чтобы она попадала в другие водоемы региона — это могло бы поставить под угрозу всю хрупкую экосистему.



Инженер Петер Хуфшмид, в прошлом — руководитель строительства туннеля Летчберга, нашел гениальное решение проблемы охлаждения воды. Страстный рыбак, привязанный к Бернскому Оберланду, он предложил использовать высокую температуру для разведения тропических растений и рыб. При таком раскладе не нужно было тратить дополнительных средств и энергии на охлаждение самого туннеля, а, наоборот, рационально использовать производимую им геотермическую энергию.

Так во Фрутигене появился Тропический дом — уникальное сочетание альпийской и тропической экосистем во имя рационального использования возобновляемых источников: все установки работают на энергии, поставляемой подземными теплыми водами Летчберга. Интересно, что тропический климат действительно царил в регионе Бернского Оберланда, правда, задолго до строительства туннеля — примерно 250-300 миллионов лет назад. Примерно в это же время на Земле появились далекие предки современного осетра. Символическим образом Тропический дом, в каком-то смысле, воссоединяет в себе далекое прошлое и настоящее Фрутигена.

Сегодня здесь располагаются тропические сады с экзотическими фруктовыми деревьями и растениями, рыбоводческое хозяйство с редкой коллекцией осетров, оранжереи, рестораны и выставки - на тему ботаники, аквакультуры, использования геотермической энергии. В ресторанах заведения можно отведать блюда из папайи и других экзотических плодов Бернского Оберланда, а также изысканные гастрономические творения из свежей рыбы.



Тропический дом Фрутигена в Швейцарии стал пионером по созданию аквакультуры на твердой почве. Проект разведения осетра для изготовления икры начал принимать конкретные очертания в 2002 году. С помощью Центра медицины рыб и диких животных при Бернском университете были разработаны и оптимизированы инновационные методы экологического разведения рыб, в частности, чтобы определить пол осетров и зрелость икры. Тропический дом принципиально отказывается от антибиотиков, лекарств и химических пестицидов. Учитывая, что численность осетров в природе критически снижается, разведение рыбы в пресной воде представляет собой экологическую альтернативу рыбалке диких видов.

Пока во Фрутигене живет только сибирский осетр, завезенный, правда, не из российского рыбного края, а из Франции, которая поставляет ценный вид европейским рыбоводческим хозяйствам, рассказал "Нашей Газете.ch" Андреас Шмид, директор по маркетингу и продажам. Но уже с середины 2012 года 27 видов осетровых поселятся в аквариумах Тропического дома. В этом первом «урожайном» году во Фрутигена собрали 300 килограммов икры. В следующем планируют повысить планку до 1500 килограммов, а через три года - посылать на швейцарский рынок до 3 тонн осетровой икры «made in Frutigen». Пока же ледяные кубики со швейцарской икрой можно приобрести в Интернет-магазине производителей и в некоторых гастрономических бутиках Швейцарии, а сам деликатес попробовать в ресторанах Тропического дома вместе с экзотическими плодами.

www.tropenhaus-frutigen.ch

www.oona-schweiz.ch

Source URL: <http://nashagazeta.ch/node/12501>