



Frankreichs kulinarische Landschaft hat ein neues Aushängeschild: Bereits am 18. Februar 2025 wurde der „Caviar d’Aquitaine“ offiziell als geschützte geografische Angabe (IGP) anerkannt – eine Würdigung jahrzehntelanger Arbeit und leidenschaftlicher Handwerkskunst. Damit ist klar: Dieser Kaviar ist mehr als ein Luxusprodukt – er ist ein Schatz aus dem Südwesten des Landes.

---

## Vom Wasser auf den Teller – ganz ohne Umwege

Die Region Aquitanien – das bedeutet nicht nur Atlantikwellen und Weinberge, sondern auch kristallklare Flüsse und ein mildes Klima, das wie gemacht ist für die Zucht von Stören. Kein Wunder also, dass genau hier der Ursprung des französischen Kaviars liegt. Die IGP-Zone erstreckt sich über sieben Départements: von der Gironde über die Landes bis hin zum Lot-et-Garonne und Teilen der Dordogne, des Gers, der Pyrénées-Atlantiques und der Charente.

Und was macht diesen Kaviar so besonders? Zum einen das Wasser – sauber, reich an Sauerstoff, natürlich temperiert. Zum anderen die Fischzucht selbst: Die hier verwendete Störart *Acipenser baerii* wächst unter streng kontrollierten Bedingungen heran. Ohne Gentechnik. Ohne Antibiotika. Ohne künstliche Farbstoffe. Und Palmöl – Fehlanzeige.

---

## Qualität braucht Zeit – und Menschen, die anpacken

Hinter dem Caviar d’Aquitaine stehen vier Hersteller mit Herzblut: Sturia, L’Esturgeonnière, Caviar de France und Prunier Manufacture. Sie setzen auf nachhaltige Zuchtmethoden und arbeiten mit Futtermittelherstellern wie BioMar zusammen, um die Ernährung der Fische an ökologische Standards anzupassen. Hier wird nichts dem Zufall überlassen.

2024 konnten diese Betriebe rund 16 Tonnen Kaviar produzieren. Ein Großteil davon – satte 76 Prozent – wurde in Frankreich verkauft. Das zeigt nicht nur den Appetit der Franzosen auf heimische Delikatessen, sondern auch das Vertrauen in ein Produkt, das mit Sorgfalt und Respekt hergestellt wird.

---



## Herkunft, die man schmecken kann

Mit dem IGP-Siegel ist nun auch offiziell geregelt, was Kenner längst wussten: Echten Caviar d'Aquitaine gibt's nur aus Aquitanien – und nirgendwo sonst. Jede Produktionsstufe, vom Fischei bis zum edlen Glas auf dem Tisch, muss innerhalb der festgelegten Region erfolgen. Ein unabhängiges Zertifizierungsorgan, überwacht vom INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), prüft die Einhaltung der strengen Regeln.

Diese Zertifizierung schützt nicht nur die Produzenten vor Nachahmern – sie stärkt auch das Vertrauen der Kunden. Denn wer sich ein Gläschen dieses Kaviars gönnt, weiß: Hier steckt Authentizität drin, kein Marketing.

---

## Eine französische Erfolgsgeschichte mit Zukunft

Was bedeutet diese europäische Anerkennung eigentlich für den Markt? Ganz einfach: Der Caviar d'Aquitaine erhält endlich die internationale Bühne, die ihm zusteht. Und das ist auch nötig, denn die Konkurrenz schläft nicht – von russischem über iranischen bis zu chinesischem Kaviar ist alles auf dem Weltmarkt vertreten.

Doch der französische Kaviar punktet mit einer Geschichte, die sich sehen lassen kann. Er steht für regionale Identität, handwerkliche Tradition und moderne Landwirtschaft in Einklang mit der Natur.

Ein bisschen wie Bordeaux-Wein oder Roquefort-Käse – nur eben feiner, stiller, luxuriöser.

---

## Genuss mit gutem Gewissen?

Ganz genau. Denn wer sich für Caviar d'Aquitaine entscheidet, unterstützt nicht nur französische Familienbetriebe, sondern auch ein System, das auf Tierwohl und Umweltverträglichkeit setzt. Keine Massenzucht, keine Ausbeutung, keine versteckten Zusatzstoffe. Einfach Fisch, Zeit, Handarbeit – und ein Hauch französischer Lebenskunst.

Und Hand aufs Herz: Was wäre ein festliches Menü ohne einen Löffel feinen Kaviars?

---



## Gold, das nicht glänzen muss

Dieser Kaviar hat es nicht nötig, sich laut anzupreisen. Sein Geschmack spricht für sich – subtil, nussig, zartschmelzend. Wer ihn einmal probiert hat, weiß: Hier treffen Luxus und Bodenständigkeit aufeinander. Das klingt vielleicht paradox, ist aber typisch französisch.

Der Caviar d'Aquitaine ist kein Statussymbol. Er ist ein Kulturgut. Und dank der neuen IGP-Auszeichnung wird er es bleiben.

Von Andreas M. Brucker