



1. Rita und Markus Roos, Caviarimporteure mit grosser Tradition.

SCHWARZE PERLEN

Eine simple Blechdose auf dem dezent gedeckten Tisch, ein Perlmutter-Löffel (manche Menschen unterstellen ihm eine irisierende Wirkung), sorgfältig getoastetes Weissbrot, frische Butter, ein trockener Champagner wie der Zéro Dosage Lallier Grand Cru ... und die Welt ist (für einen Moment wieder) in Ordnung.

Wenn Rita und Markus Roos erzählen, über diese schwarzen Perlen, den Caviar, dessen Name aus dem Türkischen stammt, dessen Roggen vom Stör kommen, von diesem erdgeschichtlich ältesten Knochenfisch mit einer Lebensdauer bis zu 100 Jahren, diesem anadromen Wanderfisch, der (wie der Lachs) zum Laichen aus Meeresgewässern in Süssgewässer wechselt ... wenn Rita und Markus Roos also mit ruhiger Stimme und mit Bedacht gewählten Worten erzählen, dann wird dem Zuhörer klar, dass da nicht nur eine feine Delikatesse vertrieben wird von der 1946 gegründeten Caviar-Import-Firma, der Trebla, sondern mit ihr auch Geschichte, Kultur, Tradition, Wertigkeit und Stil.

Wussten Sie, dass seit ein paar Jahren in Europa nur noch der Handel mit Zucht-Caviar erlaubt ist? Und dass dies vom Markt akzeptiert werden musste und vielen Liebhabern des traditionellen Wildfang-Caviars heute noch eine kulinarische Depression der mittleren Art beschert?

Die beste Zuchtqualität, erklärt uns Markus Roos, komme heute vom Amur, dem 2824 Kilometer langen Grenzfluss zwischen China und Russland, der in den Pazifik mündet, sich aber unter-

wegs oft wie ein Binnenmeer zeigt, breit und fast stehend.

Bis vor 10 Jahren wurde der Caviar noch im Iran ersteigert. Und noch viel früher schloss der Vater von Rita Roos mit den staatlichen Fischereien und mit Russland – aus heutigem Blickwinkel – Verträge recht abenteuerlicher Art ab, bei denen persönliche Beziehungen ziemlich wichtig und Vorauskasse Norm waren, um diejenige Qualität zu erhalten, die dem Anspruch des westeuropäischen Konsumenten standhielt. Die persönliche Bekanntschaft mit dem Schwager des Schahs war deshalb nicht zu verachten.

Heute beliefern Rita und Markus Roos Comestibles-Geschäfte, Hotels und Restaurants und Private. In Portionen von 30, 50, 100, 200, 500 Gramm und 1 kg. Bei 3 bis 7 Grad Celsius im Kühlschrank gelagert, ist der Caviar gute 3 Monate haltbar. Wer in Basel und der Umgebung wohnt, dem wird die edle Köstlichkeit mit dem Kühlwagen nach Hause geliefert. Produkt und Service, beides handhaben Rita und Markus Roos deshalb stilvoll. Wie bestellen? Beide freuen sich über Anrufe und natürlich über Orders via Trebla-online-Shop, der nebst dem Caviar mit weiteren Köstlichkeiten überrascht.

2. Caviar, die schwarze Perle. Königlich und wertvoll.

Die Frage nach den Qualitäten des heutigen Caviars auf dem Markt wird Rita und Markus Roos häufig gestellt. Deshalb: BEST OF BASEL tut es auch.

Markus Roos: Der Beluga-Caviar ist immer noch der bekannteste und auch teuerste, weil seltenste. Ob er der Beste ist? Das entscheidet der Gaumen jedes einzelnen Geniessers. Der Beluga ist mild im Geschmack, hat eine zarte Schale, ein hellgraues oder graues, relativ grosses Korn. Er wird im Iran gezüchtet, am Kaspischen Meer.

Und der Amur-Caviar?

Er kommt von der besagten besten Zucht am Amurfluss. Er gleiche dem Oscietre-Wildstör in Geschmack, Korngrösse und Farbe am ehesten, weiss Rita Roos zu erzählen. Für Kenner, für Insider ist er der Beste. Sein Geschmack, von einer schönen Nussnote unterlegt, ist der vielleicht

nuancenreichste aller Caviar-Sorten. Aber auch der White-Sturzion und Siberian-Sturgeon, die aus einer der namhaftesten Zuchtstationen Europas kommen, sind eine schöne Option, wenn man verschiedene Caviar-Sorten versuchen möchte.

Wir spüren bei Rita und Markus Roos: Caviar-Kauf ist Vertrauenssache und der Caviar-Genuss ein Moment stilvollen Respekts vor der Natur und einem kostbaren Gut. Aber nichts für kulinarische Haudegen.

www.trebla.ch
Trebla AG Caviarimport + Delikatessen
Jacob Burckhardt-Strasse 22, 4002 Basel
T 061 313 88 18
trebla@trebla.ch

