



Speise der Götter

Vom Appenzellerland aus revolutionieren die Geschwister Zwyer die internationale Kaviarszene. Ihre Produkte sind das Beste, was der Markt zurzeit anzubieten hat.

Spitzenkaviar aus der Schweiz? Kenner und Gourmets wissen es längst. Gourmetpapst und 19-Punkte-Koch André Jaeger vom renommierten Hotelrestaurant Fischerzunft in Schaffhausen ist von den Edelprodukten aus dem Appenzell derart überzeugt, dass er das junge, hochambitionierte Unternehmen mit Sitz in Teufen als Ambassadeur begleitet. Von hier aus, standesgemäss in einem Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert etabliert, steuern die Geschwister Alexander, Simone und Roger seit 2007 das Geschäft mit den kostbaren Störeiern, von den russischen Zaren «Speise der Götter» genannt.

Die Identifikation mit den begehrten Luxuseiern zieht sich wie ein roter – in diesem Fall schwarzer – Faden durch die stylischen Räume der erfolgreichen Branchenneulinge: vom Treppenläufer über die Möbel und den Kühlschrank, wo das kostbare Sortiment hinter dunklen Glasscheiben wohltemperiert lagert, bis hin zur preisgekrönten Edelverpackung «Black Pearl» und den Outfits.

Ethischer Kaviar mit Schweizer Know-how

Doch der wichtigste Part, erklärt der studierte Ökonom und CEO Alexander Zwyer, spielt sich im Herzen Uruguays ab. In einem unberührten Naturreservat am Rio Negro, einem der saubersten Flüsse der Welt. Dort haben die Geschwister vor Jahren einen Fund gemacht, der ihr Leben veränderte: eine artgerechte Störfarm. An der Quelle der langen Entstehungskette der Kaviargewinnung stiessen sie auf versierte Lehrmeister. Das gewonnene Know-how beflügelte die Begeisterung der Troika. Da man obendrein auf offene Ohren für innovative Ideen stiess, ging man eine geschäftliche Partnerschaft ein.

Zumal alle ethischen Voraussetzungen stimmten: Die wertvollen Knochenfische, wie Lachse Wanderfische, wachsen im südamerikanischen Land art- und umweltgerecht in fliessenden Gewässern auf, von reinem Frischwasser des Paranástroms gespeist, einem der wichtigsten Flüsse Lateinamerikas. Antibiotika, Pestizide und Düngemittel sind verpönt. So gelang es den Jungunternehmen innerhalb kürzester Zeit, den Markt mit qualitativ hervor- und geschmacklich überragenden Produkten zu verblüffen. Kein Wunder, liest sich die internationale Kundenliste wie das Who's who höchster Exklusivität: Harrods und The Savoy in London, Globus Schweiz, Dolder Grand in Zürich, Burj Al Arab in Dubai, La Grande Epicerie du Bon Marché in Paris und viele mehr vertrauen dem Spitzenkaviar aus dem Appenzell.

Nur beste Rogen stehen zur Wahl

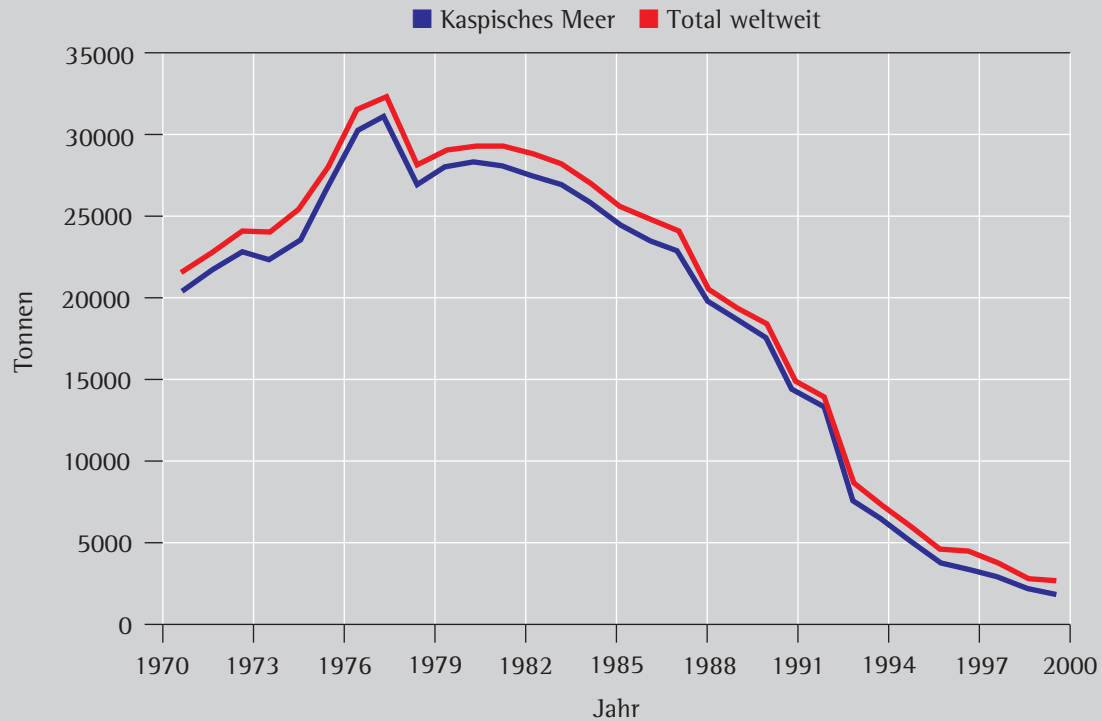
Die Geschwister Zwyer haben sich hohe Ziele gesteckt. Mittlerweile engagieren sie sich auch in einer Wildzucht Venetiens, ebenfalls eine ökonomisch und ökologisch geführte Aquakultur. Dort haben sie sich die gleichen Rechte gesichert wie in der südamerikanischen Störzucht: als Erstkunden persönlich die besten Rogen auszuwählen, die nach ihren Vorgaben in enger Zusammenarbeit mit dem Kaviarmaster veredelt werden. ZwyerCaviar gibt es in fünf verschiedenen Sorten: Beluga, der König unter den Kaviars, Note: mild butter-cremig; Oscietra, die Königin des Kaviars, Note: mild-nussig; Baeri Premier Cru, mit Flor de Sal angereichert, Note: leichtes Meeresaroma; Baeri Classic, Note: frischintensiv; Sevruga, Note: kräftig-würzig.

Den drei Kindern wurde die Liebe zum schwarzen Gold nicht etwa in die Wiege gelegt. Sie verfolgten bis zur Firmengründung alle verschiedenen beruflichen Wege. Aber sie kamen bereits in früher Jugend in den Genuss der köstlichen Störeier. «Unser Vater war beruflich viel auf Reisen, auch in Russland. Von dort brachte er immer eine Dose Kaviar mit», erzählt Alexander Zwyer. Heute ist es umgekehrt – die Kinder erfreuen den Vater mit Eigenprodukten. Somit schliesst sich der Kreis ihrer Geschichte.



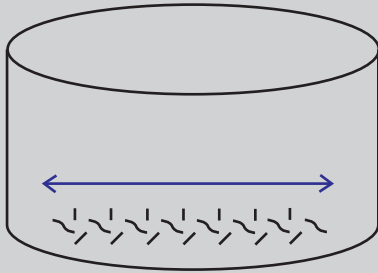
Meister der schwarzen Perlen: Alexander, Simone und Roger Zwyer (von links)
vor ihrem Firmensitz in Teufen AR.

Störfänge zwischen 1970 – 2000



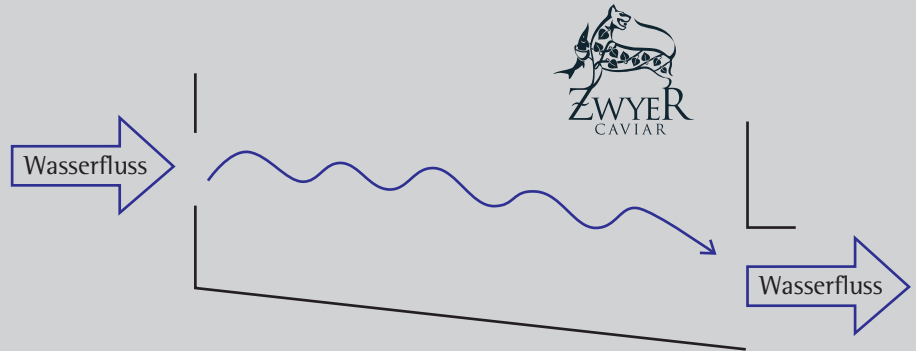
Quelle: CITES

Industrielle Massenzucht, stehendes (rezykliertes) Wasser



- nicht spezieskonform
- Qualitäts- und Gesundheitsbedenken

Wild-Zucht mit dynamischem (offenem) Wasserfluss



- spezieskonform
- höchste Hygieneansprüche



Aquakultur am Rio Negro, Uruguay



Roger Zwyer, Rio Negro, Uruguay



Dynamisches & offenes Wassersystem



Der sibirische Stör (*Acipenser Baerii*)



Selektionsprozess mit höchsten Ansprüchen



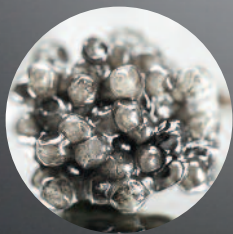
Sonnenaufgang über der Wildzucht



Kaviarherstellung auf höchstem Qualitätsniveau



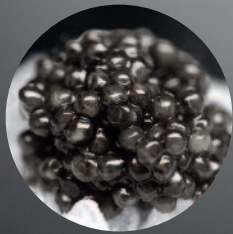
Handverlesener Rogen



Beluga, der König unter den Kaviars



Oscietra, die Königin unter den Kaviars



Sevruga, für den Connoisseur



Baeri «Premier Cru», der Geheimtipp



Baeri «Classic», der ausgewogene Kaviar



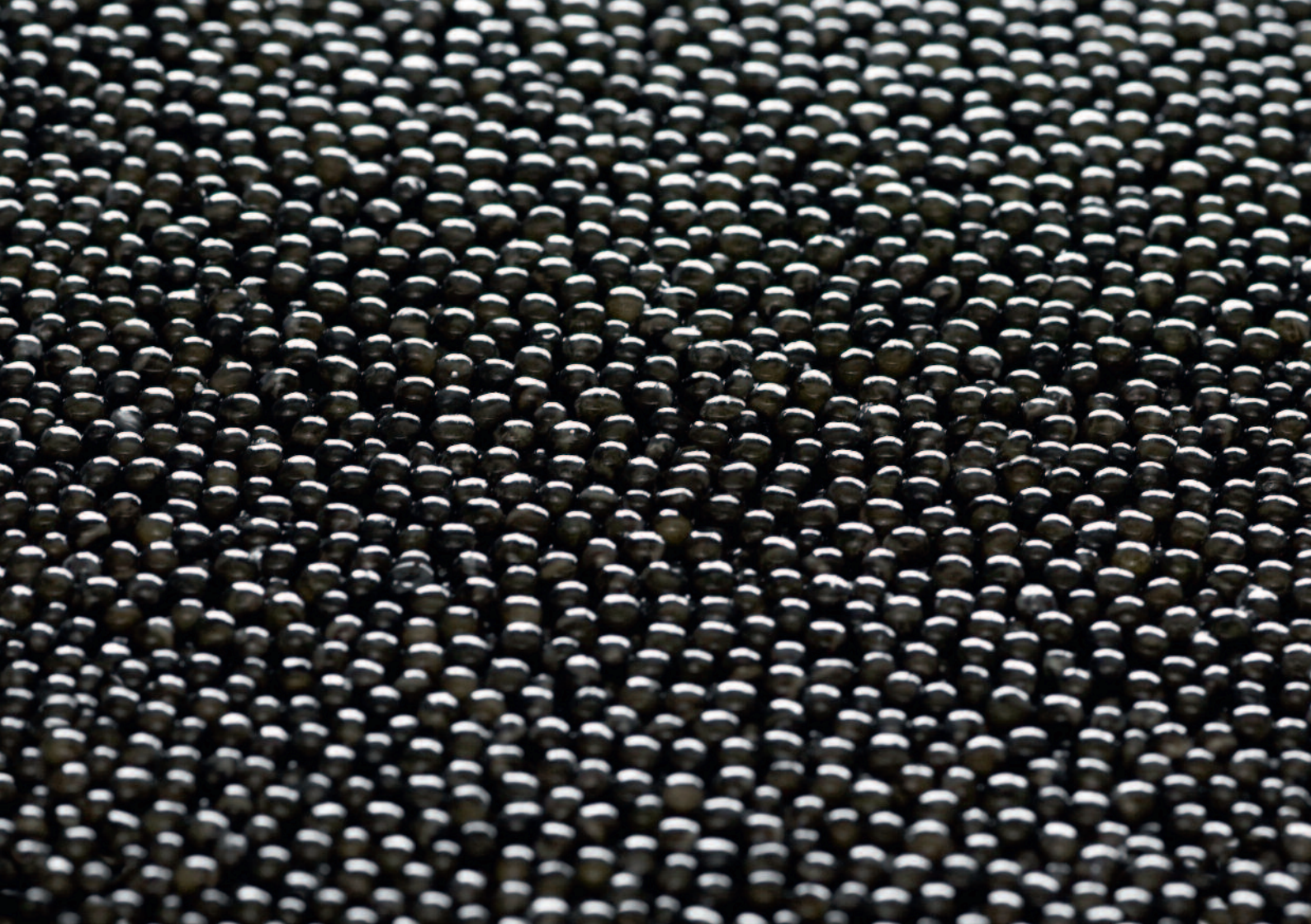
Wildzucht in Venezien



Das patentierte «Black Pearl» Kühlsystem



Ein perfekter Auftritt



Wussten Sie dass ...

... Kenner Kaviar vom Handrücken geniessen?

... man Kaviar nur mit Perlmutter-, Schildpatt-, Gold- oder Hornlöffel geniessen soll?

... Kaviar traditionell von Wodka, Champagner oder trockenem Weisswein begleitet wird?

... «Malossol» (Bezeichnung auf der Dose) auf Russisch «leicht gesalzen» heisst?

... Kaviar mit Zitrone und Mayonnaise eine Todsünde ist?



ZwyerCaviar GmbH
Speicherstrasse 11
CH-9053 Teufen

T: +41-(0)71 333 4000

F: +41-(0)71 330 0470

caviar@zwyercaviar.com

www.zwyercaviar.com

www.caviarist.com (blog)



ZwyerCaviar UG
Domänenstrasse 46/1
DE-88069 Tett nang

T: +49-(0)7542-940 9 710

F: +49-(0)7542-940 8 756

caviar@zwyercaviar.com

www.zwyercaviar.com

