

Speise der Götter

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

Text: Monica Filthaut
Photos: Erwin Windmüller

Spitzenkaviar aus der Schweiz? Kenner und Gourmets wissen es längst. Gourmetpapst und 19-Punktekoch 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 (42), Simone (40) und Roger (36) 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 Branchen-Neulinge: 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

The food of the gods

The Zwyer siblings of Eastern Switzerland are revolutionising the international gourmet food scene. Their products are the best on offer in the caviar market.

Top caviar from Switzerland? Gourmets and connoisseurs have been in on it for ages. 19-GaultMillau-point André Jaeger, chef de cuisine at the renowned Fischerzunft restaurant in Schaffhausen, is so taken by this fine product of Canton Appenzell that he acts as an ambassador for the young but ambitious firm behind it, which is based in the town of Teufen. It's from here, in an appropriately refined villa dating from the 18th Century, that siblings Alexander, Simone and Roger Zwyer, aged 42, 40 and 36 respectively, have been running their business in the exquisite sturgeon's eggs that were known to the Russian tsars as the 'food of the gods'.

The company may be fairly new, but their identification with this luxury gourmet item is reflected throughout their stylish headquarters: from the staircarpets to the furnishings, the refrigerator in which the product range is stored at appropriate temperatures behind dark glass plates, the elegant award-winning "Black Pearl" packaging and the personnel's attire.

Eco-credentials and Swiss expertise

The most important part of the process, though, takes place far away in the heart of Uruguay, as economics graduate and CEO Alexander Zwyer explains. It was there, years ago, in an untouched nature reserve on the Rio Negro, which is one of the cleanest rivers in the world, that the Zwyers made a discovery which would change their lives: a sturgeon farm that used the highest ethical principles in its farming activities. At this source of the long caviar production process they found true masters of their art. The Zwyers were full of enthusiasm for the product and its principles; and, as the locals

«Der wichtigste Part spielt sich während der persönlichen Selektion vor Ort beim Produzenten ab».

«The most important part in the process is the personal selection on the producer's premises.»

Meister der schwarzen Perlen: Alexander, Simone und Roger Zwyer (von links)

vor ihrem Firmensitz in Teufen (AR).

Masters of the "black pearl": Alexander, Simone and Roger Zwyer (from left) outside company headquarters in Teufen, Canton Appenzell.



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 Paranastroms gespeist, einem der wichtigsten Flüsse Lateinamerikas. Antibiotika, Pestizide und Düngemittel sind verpönt. So gelang es den Jungunternehmern innerhalb kürzester Zeit, den Markt mit qualitativ hervor- und geschmacklich überragenden Produkten zu verblüffen. Kein Wunder, liest sich die internationale Kundenliste wie das Who-is-Who höchster Exklusivität: Harrods und The Savoy London, Globus Schweiz, Dolder Grand Zürich, Bruj Al Arab Dubai, La Grande Epicerie du Bon Marché 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 Veneziens, 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 Kaviar-Master veredelt werden. Zwyer-Caviar 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: frisch-intensiv; Sevruga, Note: kräftig-würzig.

Den drei Kindern wurde die Liebe zum schwarzen Gold nicht in etwa die Wiege gelegt. Sie verfolgten bis zur Firmengründung alle verschiedene berufliche 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. ●



Im unberührten Naturreservat am Rio Negro, einem der saubersten Flüsse der Welt, wachsen die wertvollen Störe art- und umweltgerecht auf.

The valuable sturgeon are raised using the highest ethical principles in an untouched nature reserve on the Rio Negro, one of the cleanest rivers in the world.



Der Rogen des ZwyerCaviars wird in seiner absoluten Höchststufe in Bezug auf Grösse, Geschmack, Farbe und Konsistenz gewonnen.

The roe used in ZwyerCaviar are obtained from the fish at their peak in size, taste, colour and consistency terms.



Wussten Sie dass...

- ... Kenner Kaviar vom Handrücken genießen?
- ... man Kaviar nur mit Perlmutter-, Schildpatt-, Gold- oder Hornlöffel genießen soll?
- ... Kaviar traditionell von Vodka, Champagner oder trockenem Weisswein begleitet wird?
- ... «Malossol»-Kaviar (Bezeichnung auf Dose) auf Russisch «leicht gesalzen» heisst?
- ... Kaviar mit Zitrone und Mayonnaise eine Todsünde ist?

Kontakt

ZwyerCaviar GmbH
Tel. +41 (0)71 333 4000
caviar@zwyercaviar.com;
www.zwyercaviar.com



ZwyerCaviar gewann 2009 beim Pentawards, dem weltweiten Wettbewerb im Verpackungsdesign, den Gold Award in der Kategorie Luxury Gourmet Food.

ZwyerCaviar won the gold award in the luxury gourmet



Spitzenkoch André Jaeger, Fischerzunft, serviert Zwycavier Beluga u. a. mit einem Eigelb garniert (Tipp: im Backofen bei 62 Grad, 1,5 Stunden kochen).

Top chef André Jaeger of the Fischerzunft in Schaffhausen serves Zwycavier Beluga, including a creation garnished with egg yolk (tip: cook for 90 minutes in an oven at 62°).



Did you know ...

- ... that connoisseurs eat caviar from the back of their hand?
- ... that caviar should only be eaten with a mother-of-pearl, tortoiseshell, gold or horn spoon?
- ... that caviar is traditionally accompanied by vodka, champagne or dry white wine?
- ... that 'malossol' (which is often written on caviar tins) means 'lightly salted' in Russian?
- ... that caviar should never be eaten with lemon or mayonnaise?

Kontakt

Zwycavier GmbH
Tel. +41 (0)71 333 4000
caviar@zwycavier.com;
www.zwycavier.com

In weniger als 40 Minuten muss der Roggen entnommen, eingestuft, gereinigt, gesalzen und auf das Gramm genau abgepackt werden.

The roe have to be removed, assessed, cleaned, salted and packed packed to the gram, all in less than 40 minutes.

were open to new and innovative ideas, a business partnership was forged.

The high ethical sturgeon-farming standards were vital to the deal. These prized fish, which (like salmon) swim upriver to spawn, grow up in South America in optimum unspoilt freshwater supplied by the Paraná River, one of the longest on the continent. Antibiotics, pesticides and fertilisers are all frowned upon here. And it was these strong eco-credentials that enabled the young Swiss-based company to win over the market with its tasty top-quality products in the shortest of times. Their list of customers already reads like an international Who's Who: Harrods and the Savoy in London, Globus in Switzerland, Zurich's Dolder Grand Hotel, the Bruj Al Arab in Dubai, La Grande Epicerie du Bon Marché in Paris and many more exclusive clients have already put their faith in this top caviar from Canton Appenzell.

Only the best

The Zwycers have set themselves high objectives. They have also become involved in a fish farming project in Northern Italy that applies both economic and ecological principles. And they've secured themselves the same rights here as they have in their South American sturgeon venture: first and personal pick of the best roe, which is then processed according to their instructions and in close collaboration with the caviar master. Zwycavier is available in five types: Beluga, the king of all caviars, with its creamy-buttery taste; Oscietra, the queen, with mildly nutty notes; Baeri Premier Cru, which has Flor de Sal added and has a slightly maritime tang; Baeri Classic, with its strong fresh notes; and Sevruga, with its strong and powerful taste.

The Zwycer siblings were by no means predestined to enter the caviar business. Prior to founding their company, they had all pursued different career paths. But they did enjoy these delicate 'black pearls' from their early youth. "Our father travelled a lot on business," Alexander recalls. "He went to Russia, too, and would always bring back a tin of caviar." Today it's the other way round: the children delight their father with their own caviar products. As in so much of Nature, the circle is complete. ●