



# DER KAVIAR-KÖNIG AUS DEM APPENZELL

*Mit seinem Öko-Kaviar aus dem Appenzell ist Alexander Zwyer in eine Welt des Luxus eingetaucht. Im Gespräch sagt der Marketing-experte, was guten von schlechtem Kaviar unterscheidet und warum Nachhaltigkeit mehr als nur ein Verkaufsargument ist.*

*Interview: Barbara Ryter*

**Kaviar – das sind eigentlich nichts anderes als Fischeier. Woher stammt die Tradition als Gourmet- und Luxusprodukt?**

Alle grossen Kulturen haben Fischeier zelebriert, unter anderem auch, weil sie viel Eiweiss enthalten und deshalb gesund sein sollen. Gerade Kaviar, der vom Stör stammt, hat eine uralte Tradition. Es ranken sich viele Gerüchte und Mythen über die Herkunft dieser Delikatesse, jedoch ist keine Überlieferung auf ihre Richtigkeit hin bestätigt. Die populärste Version besagt, dass sich das Wort Kaviar vermutlich aus dem Ausdruck «Cahv-Jar» herleitet, was so viel wie «Kuchen des Vergnügens» heisst. Der Begriff stammt von einer iranischen Volksgruppe namens Khediven ab, die am südlichen Rand des kaspischen Meeres lebte. Eine weitere bekannte Legende behauptet, dass sich das Wort Kaviar aus dem persischen «Khag-viar» her entwickelt hat, denn im mittelpersischen Sprachraum bedeutet «Khag-viar» so viel wie «kleines schwarzes Fischei». Kaviar ist auch ein grosser Teil der russischen Esskultur. Früher gehörte Kaviar in Russland auf fast jeden Tisch und wurde kiloweise gegessen. Heute sind die wilden Bestände durch Überfischung und den Verlust des natürlichen Habitats weltweit geschützt. Übrigens ist Kaviar kein geschützter Begriff – in Deutschland zum Beispiel dürfen alle Fischeier Kaviar genannt werden.

**Dann ist also nicht in jeder Dose Kaviar drin, auf der Kaviar steht. Wie kann man als Konsument guten Kaviar von schlechtem unterscheiden?**

Bei richtigem Kaviar steht auf der Dosenrückseite Störkaviar. Dieser Kaviar untersteht strengen Kontrollen durch die UN. Unsere Dosen sind zum Beispiel alle nummeriert und alle erwachsenen Störe haben einen Minichip implantiert. Ich könnte sagen, wie alt und schwer jeder einzelne Fisch geworden ist, wann er durch wen geschlachtet worden ist und ob es wichtige Veränderungen in der Lebensweise (Klima, Wasser) gegeben hat. Kaviar ist eine absolute Vertrauenssache. Zu den Unterscheidungskriterien: Guter Kaviar ist entgegen der Meinung vieler nicht schwarz, sondern golden. Er darf nicht trocken



sein, er sollte nussig und buttrig schmecken. Auf keinen Fall darf der Kaviar «fischele.» Für mich schmeckt Kaviar wie ein Spaziergang am Meer, nach einer Meeresbrise und dem Geschmack von Salz und Meeresfrüchten. Der Connoisseur testet den Geschmack übriges, indem er eine kleine Portion auf den Handrücken streicht und von dort in den Mund nimmt. Bleibt die Hand geruchsfrei und auch ohne fischigen Ölfilm, ist der Kaviar frisch. Und um das auch dem Konsumenten zu gewährleisten, betreiben wir eine sehr intensive Qualitätskontrolle. Um die Qualität weiter zu optimieren, verwenden wir nur auserlesene Zutaten wie etwa Flor de Sal aus der Algarve oder patagonisches Gletscherwasser aus den Anden.

**Zwyer Caviar wirbt damit, ein Schweizer Familienunternehmen zu sein, die Fische werden jedoch in Südamerika gezüchtet. Wie passt das zusammen?**

Die Störfarm liegt am Rio Negro in Uruguay. Dort haben wir ungefähr eine halbe Million Tiere. Viele davon sind aber auch Männchen, die keine Fischeier geben. Verarbeitet wird übrigens das ganze Tier, Störfleisch ist hierzulande nicht sehr bekannt, aber am Kommen. Die Farm ist ein Familienbetrieb – übrigens wie unsere Firma auch – und unterliegt den strengen Qualitätskontrollen nach Schweizer Normen. Wir achten ausserdem darauf, unsere Partner im Ausland persönlich zu selektieren.

**Nachhaltigkeit und Ethik sind zentrale Begriffe Ihrer Kommunikation. Kann Kaviar, für den der Stör getötet werden muss, überhaupt ethisch ein?**

Wir setzen uns einem Spannungsfeld aus, dessen sind wir uns bewusst. Jeder hat eine andere Ansicht von Ethik. Ich scheue die Diskussion nicht. Am besten wäre es wohl, gar keinen Kaviar zu essen. Wir sind keine Weltverbesserer, aber wir treiben viel Aufwand, um das Bestmögliche zu erreichen und dem

Kunden eine verantwortungsvolle Alternative zu bieten. Früher wurden die Fische zum Beispiel lebendig aufgeschlitzt, was heute nicht mehr der Fall ist. Wir betreiben tagtäglich den grösstmöglichen Aufwand, um uns in dieser Hinsicht von unserer Konkurrenz abzuheben – die wenigsten sind in Sachen Ethik und Nachhaltigkeit aktiv.

**Kann man unter diesen Umständen Kaviar überhaupt noch geniessen?**

Nicht wenn der Kaviar aus dem Kaspischen Meer stammt. Dort sind die Störbestände in den letzten Jahren um mehr als 98 Prozent gesunken. Bald wird es keine Störe aus dem Kaspischen Meer mehr geben. Das zeigen unter anderem auch die Fangquoten, welche die Anrainerstaaten des Kaspischen Meeres noch vor wenigen Jahren gar nie mehr ausschöpfen konnten. Ausserdem ist das Kaspische Meer heute sehr stark verschmutzt, nicht nur mit Öl, sondern auch mit radioaktivem Müll.

**Ist Nachhaltigkeit bei Zwyer also mehr als ein reines Marketinginstrumentarium?**

Ja, Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen. Als die Idee entstand, eine eigene Kaviar-Marke auf die Beine zu stellen, war für mich klar, dass Ökologie ein wichtiger Punkt ist. Wir kompensieren zum Beispiel unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen und haben Recycling-Verpackungen. Natürlich ist niemand perfekt, auch wir nicht, aber wir streben stets danach, uns zu verbessern, vor allem auch hinsichtlich der Nachhaltigkeit. Dass sich diese Haltung auch ökonomisch und im Sinne der Glaubwürdigkeit auszahlt, nehmen wir mit Genugtuung zur Kenntnis, denn unser ethischer Ansatz war nie als Marketing-Gag gedacht, sondern als Credo. Darüber hinaus kann Nachhaltigkeit gerade in dieser Branche als ein Alleinstellungsmerkmal gelten.

**Auch heute noch wird von den Medien das Klischeebild vermittelt, typische Kaviar-Konsumenten beständen vornehmlich aus russischen Oligarchen, ungehobelten Neureichen oder versnobtem Adel. Wie sieht Ihre Zielgruppe tatsächlich aus?**

Den typischen Kaviar-Geniesser gibt es nicht. Klar, bei Geschäftsessen wird als Machtdemonstration schon mal gerne ein Kilogramm Kaviar auf den Tisch gestellt, andererseits gönnen sich ganz normale, bodenständige Leute ab und zu eine Dose. Wie zum Beispiel ein Bauernpaar, das jedes Jahr zu Weihnachten persönlich eine Dose bei uns holt und diese dann zu einem Glas Champagner bei einem Tête-à-tête geniess. Aber auch Gourmetköche in Feinschmecker-Restaurants setzen Kaviar ein. Interessant ist, dass die meisten Menschen noch ziemlich genau wissen, wann und wo sie zum letzten Mal Kaviar gegessen haben.

**Als Inhaber einer Kaviar-Firma bewegen Sie sich tagtäglich im Luxusbereich.**



**Was bedeuten Ihnen persönlich Statussymbole und materieller Luxus?**

Früher sicher mehr als heute. Ich mochte schnelle Autos und andere teure Dinge. Heute ist die Zeit mein grösster Luxus. Ich habe zwei kleine Kinder, mit denen ich möglichst viel Zeit verbringen will. Vor Kurzem bin ich beispielsweise nach einem Termin den langen Weg von München nach Hause gefahren, um sie ins Bett zu bringen. Früher hätte ich sicher in einem schönen Hotel übernachtet. Zudem bin ich ein waschechter Handwerker geworden. Wir leben in einem alten Bauernhaus, wo es immer wieder etwas zu tun gibt. Das ist für mich ebenfalls Luxus. Früher ging ich gerne an Anlässe, heute ist es eher eine Strafe. Zum Glück wohne ich auf dem Land, so habe ich eine gute Ausrede, nicht immer präsent sein zu müssen.

**Sie waren vor Ihrer Selbstständigkeit in der Pharmabranche tätig. Wie kamen Sie überhaupt dazu, ins Kaviar-Geschäft einzusteigen und Unternehmer zu werden?**

Einen ersten Bezug zu Kaviar hatte ich schon als Kind; jedes Jahr zu Weihnachten gab es bei uns zu Hause eine Dose Kaviar, von der auch ich kosten durfte. Die Idee, mit dem Produkt Kaviar ein Unternehmen zu gründen, entstand vor knapp sieben Jahren. Als mein Bruder von einer Stör-Farm in Uruguay berichte, die er zufällig auf einer seiner Reisen entdeckt hatte, wurde ich hellhörig. Nach ein paar Gläsern Rotwein und intensivem Brainstorming kamen wir zum Schluss, dass es erstaunlicherweise bislang keine eigenständige Kaviar-Marken gab. Das weckte mein Interesse aus Marketingsicht. Typisch für Schweizer KMU ist ja, dass die meisten in eine bestehende Branche einsteigen und es ein bisschen besser machen wollen. Wir wollten mit Zwyer Caviar die weltweit erste Kaviar-Marke lancieren. Das ist uns gelungen. Mich interessiert aus professioneller Sicht natürlich stets der Marketing-Aspekt und im Kaviar-Geschäft trifft man interessante Leute und kann in eine ganz andere Welt eintauchen. Mir gefällt auch das Aha-Erlebnis, das viele Leute haben, wenn sie zum ersten Mal echten Stör-Kaviar essen.

**Herr Zwyer, Unternehmer zu sein, kostet viel Energie. Wie tanken Sie die wieder auf?**

Zum einen gibt mir natürlich meine Familie sehr viel Kraft. Darüber hinaus hilft mir mein Hobby als Ausgleich zum teils hektischen Berufsleben. Ich bin Sportschütze, genauer gesagt, ich praktiziere Dynamisches Schiessen. Das erfordert ein sehr komplexes Training, bei dem man extrem konzentriert und präsent sein muss. Im vergangenen September habe ich für die Schweiz an den Europameisterschaften in Portugal teilgenommen. Es hat mich mit Stolz erfüllt, dass ich dort mit der Schweizer Fahne einlaufen durfte, obwohl diese Meisterschaften kein mediales Interesse geweckt hat.

**Zur Person**

Alex Zwyer (44) ist Mitinhaber und Geschäftsführer der Zwyer Caviar Gruppe, die er zusammen mit seiner Schwester Simone und seinem Bruder Roger führt. Hauptsitz des 2007 gegründeten Unternehmens ist Teufen AR mit Tochtergesellschaften im Ausland. Zwyer ist verheiratet und dreifacher Familienvater. [www.zwyercaviar.com](http://www.zwyercaviar.com), [www.zwyergourmet.com](http://www.zwyergourmet.com)



**Wussten Sie, dass...**

*... Kaviar entweder mit Kunststoff- oder Hornlöffeln genossen wird, da Metall- oder Silberlöffel wegen der Oxidation seinen Geschmack negativ beeinflussen?*

*... Kaviar traditionell von Wodka, Champagner oder trockenem Weisswein begleitet wird und Perligkeit, Grösse, Geruchsneutralität und Glanz der Körner Merkmale eines guten Kaviars sind?*

*... die ideale Lagertemperatur für frischen Kaviar zwischen -3°C und +3°C liegt und er nie unter -4°C gelagert werden darf, da er sonst gefriert und sich der Geschmack und die Konsistenz der Körner verändern würden?*

*... Kaviar einen hohen Anteil essenzieller Aminosäuren, aber nur 16 Prozent Fett enthält und sehr reich an Eiweiss (25 bis 30 Prozent) ist?*

*... Kaviar die Vitamine D, E, B12 und Niacin sowie die Mineralien Jod und Natrium enthält und somit mit Lebertran vergleichbar ist?*

*... man Kaviar pur, auf Blinis, mit «Gschwellti» oder Ei geniess, aber nie mit Zitrone oder Mayonnaise?*

*... die Haltbarkeit einer ungeöffneten Dose, je nach Verarbeitung variiert und zwischen zwei Monaten und zwei Jahren liegt?*

*... die grössten registrierten und gemessenen Störe zirka 5,5 Meter lang und bis zu 1,5 Tonnen schwer waren?*

*... der Stör, wie der Lachs, ein Süsswasserlaicher ist? Das heisst er lebt im Salzwasser, steigt aber zum Laichen in Gewässer mit Süsswasser auf.*

*... die Haut des Störs ebenso stark ist wie Krokodillleder und die gleiche Kraft hat wie Kunstfaser?*