

KULINARISCHE PERLEN VOM KASPISCHEN MEER

Kaviar aus dem Iran
geniesst nicht umsonst
einen legendären Ruf. Ein
Zürcher Unternehmen
bringt die Delikatesse in
die Schweiz.

Fabrizio Zanetti, Executive Chef im Suvretta House in St. Moritz, gerät ins Schwärmen, wenn er von Kaviar aus dem Iran spricht: «Das Land besitzt eine riesengrosse Kaviarkultur und ganz viel Know-how bei der Verarbeitung dieser Delikatesse. Wir beziehen unseren Kaviar deshalb seit eineinhalb Jahren bei Imperium Caviar & Swisspica.» Imperium Caviar & Swisspica verarbeitet ausschliesslich Kaviar von HACCP-zertifizierten Zuchtfarmen, die ISO-geprüftes Futter verwenden und den Stören genügend Freiraum für ein natürliches Wachstum bieten. Wachstumshormone und andere künstliche Hilfsmittel sind absolut tabu.

Das Zürcher Unternehmen, das klein begonnen hat, besitzt nun sogar eine eigene Farm mit strengster Qualitätskontrolle. Nur die beste Ware wird in die Schweiz importiert und hier noch einmal von den Besitzern selbst überprüft. Die Kronjuwelen von Imperium Caviar sind die Belugaselektionen. «Für die Fans von Kaviar geht nichts über iranischen Beluga. Umso glücklicher bin ich, dass wir ihn bei uns im Hotel anbieten können», sagt Zanetti und fügt an: «Ein solch aussergewöhnliches Produkt sollte man möglichst pur geniessen. Wir reichen dazu nur ein paar Blinis.»

Gourmets, die ein festeres Korn und einen eleganten nussigen Geschmack bevorzugen, sind mit dem golden schimmernden Osietra Premium Gold bestens bedient. Die 3,0 bis 3,2 Millimeter gros-

sen Körner kommen zwar aus China, ihre Produzenten sind aber ausgewanderte Iraner. «Der Osietra ist sehr vielseitig einsetzbar, kann so zahlreiche Gerichte veredeln», erklärt Zanetti. «Natürlich macht er sich aber auch pur ausgezeichnet – und ist preislich attraktiv.»

Wenn Fabrizio Zanetti seine berühmten Kaviarspaghetti zubereitet, greift er zum iranischen Baeri von Imperium Caviar & Swisspica. «Sein Korn zergeht auf der Zunge. Daher eignet sich der vergleichsweise günstige Kaviar mit dem intensiven Aroma ausgezeichnet für meine Spaghetti», so der Spitzenkoch. «Ausser dem Baeri gebe ich nur ein wenig Rahm und Zitronenabrieb zur al dente gekochten Pasta. Mehr braucht es nicht.»



Fabrizio Zanetti ist
beeindruckt von der
iranischen Kaviarkultur.