

## Kaviar aus Frutigen

Oona – Pure Swiss Alpine Caviar  
 Das Tropenhaus Frutigen öffnet ein neues Kapitel in der Geschichte der Delikatessen: feinsten Kaviar von Sibirischen Stören, die in Frutigen in reinem, natürlich warmen Bergwasser leben, ist ab sofort zum Genuss erhältlich.  
 Nach der Ansiedlung des ersten Störs in Frutigen im Jahr 2005 wurde mit viel Passion, Geduld und Sorgfalt der Oona – Pure Swiss Alpine Caviar geschaffen. Basierend auf der Nutzung des Lötschberg-Alpenwassers handelt es sich bei diesem edlen Kaviar um ein vollumfänglich ökologisch nachhaltiges Produkt. Antibiotika, Medikamente und chemische Schädlingsbekämpfungsmittel werden nicht eingesetzt. Die Manufaktur ist geprägt von feinsten Handarbeit, Engagement und Leidenschaft. Der Kaviar wird nach traditioneller Art leicht gesalzen (Malossol).



Auf weitere Konservierungsstoffe wird verzichtet.

So besticht der erste Schweizer Kaviar durch seinen reinen, unverwechselbaren Geschmack. Abgeleitet aus dem Keltischen bedeutet Oona «das Einzige, das Aussergewöhnliche».

### *Alpine caviar?*

*Yes, it's true.*

*«Oona – Pure Swiss Alpine Caviar» is now being produced in the Bernese Oberland following the introduction of Siberian sturgeon at the Tropenhaus Frutigen. The fish thrive in pure naturally warm water obtained from an underground spring.*

*The quality caviar produced is an entirely ecological and sustainable product, with no use of pesticides or harmful preservatives.*



## Malbec und Zweigelt vom Rheinflall: ungewohnt und innovativ

Nadine Besson-Strasser und ihr Mann Cédric – beides Önologen – bauen in Uhwiesen am Rheinflall mit Erfolg den hierzulande seltenen Malbec an. Daneben aber pflegen sie auch den traditionellen Rauschling und den Riesling-Sylvaner, und beweisen damit gleichzeitig Innovationsfreude und Traditionsverbundenheit. Der Rebbaubetrieb der Familie Strasser entstand in den 80er Jahren, als Albert und Regina Strasser ein kleiner Weinberg zur Pacht angeboten wurde.

«Obwohl meine Eltern beide nicht vom Weinbau kamen, war mein Vater schnell zu begeistern», erzählt Tochter Nadine Besson-Strasser. Später erwies er sich in vielen Belangen als Pionier: Er gehörte zu den ersten Winzern in der Deutschschweiz, die Barriques einsetzten und auch die Zweigelt-Traube holte er – nach einer Studienreise in Österreich – als Erster in die Schweiz.

Eigentlich wollte Nadine Besson-Strasser Lehrerin werden. «Dass die Ausbildung zur Önologin die verschiedensten Fachbereiche von Biologie über Chemie bis hin zu Buchhaltung, Personalführung und Marketing vereint, begeisterte mich sofort», sagt sie. Also machte Sie vor dem Studium noch ein Praktikum bei bekannten Winzern.

### **Experimentierfreude geerbt**

Mit ihrem Önologen-Diplom in der Tasche arbeitete Sie in Weinbaugebieten in Chile und besuchte Weingüter in Argentinien, wo sie die Traubensorte Malbec für sich entdeckte. Sie war überzeugt, dass sie auch hierzulande gedeihen würde und pflanzte die Rebsorte an – mit Erfolg: Unterdessen gibt es einen hervorragenden Malbec aus dem Zürcher Weinland, der schon mehrfach ausgezeichnet wurde.

Dass beide ausgebildete Önologen sind, ist für sie kein Problem: «Wenn es um die Vinifikation geht, haben wir manchmal durchaus verschiedene Meinungen.» Aber das sehen sie als Vorteil: «Die konstruktive Auseinandersetzung dient letztlich der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Weine.»

### **Rhine wine**

*The Strasser Winery is a family enterprise located in Canton Zurich, close to the Rhine Falls – the largest waterfall in Europe.*

*Among Strasser's specialties is its award-winning Malbec, a wine traditionally produced in Argentina. It was «discovered» by Nadine Besson-Strasser while she was working in the vineyards of South America vineyards several years ago.*

