

Sie importiert Kaviar und Safran aus Iran in die Schweiz: Das Heimweh liegt im Gaumen – und als Bass schwingt die persische Kultur mit

Die in Zürich lebende Musikerin Lina Karam schlägt mit ihrer jungen Handelsfirma eine Brücke zwischen zwei Heimatn – und zur eigenen Kindheit.

Urs Bühler (Text), Annick Ramp (Bilder)

30.09.2022, 05:31 Uhr



Hören



Merken



Drucken



Teilen



Für Lina Karam ist Kaviar nicht bloss ein Luxusprodukt.

Heimweh nistet sich in den Herzen ein, sein direktester Weg aber führt durch den Gaumen: «Ich habe Sehnsucht nach den Menschen Irans – und nach dem Essen», sagt Lina Karam Dor Abadi. Ihre Kindheitserinnerungen prägte etwa der Eintopf Ghormeh Sabzi, in den nebst Fleisch nach Wahl rote Bohnen, getrocknete Limetten und viele Kräuter gehören. «Das lieben alle in Iran, es schmeckt wahnsinnig, und am besten natürlich, wenn die Grossmütter oder Mamas es kochen», sagt die 1986 in Teheran geborene Musikerin.

Vor 15 Jahren kam Karam, gerade dem Teenageralter entwachsen, in die Schweiz. Heute ist sie Doppelbürgerin und schlägt eine Brücke zwischen ihren beiden Heimatn, diesen zwei Welten – und damit auch den Bogen zur eigenen Kindheit: Mit ihrem Geschäftspartner Romain Hintermann, einem Zürcher Islamwissenschaftler mit einer Passion für den Mittleren Osten, hat sie 2019 die Firma Imperium Caviar & Swisspica gegründet. «Spica» steht im Lateinischen für Safran, das Gewürz, das zusammen mit Kurkuma die persische Küche prägt wie kein anderes. Mit ihm begann die Geschichte der Importfirma mit Sitz in Zürich-Wiedikon, die auch ein Schaufenster für die persische Kultur sein soll.

In der Kultur verankert

Iran gehört zu den grössten Safranproduzenten, die besten Voraussetzungen bietet die Region Chorasan im Nordosten. Im Norden, am Kaspischen Meer, hat zudem der Stör eine grosse Tradition – und so lag es auf der Hand, das Geschäftsfeld der Firma um den exklusiven Rogen dieser Tiere zu erweitern. Zumal auch die Karams dort ihre Wurzeln haben: Der Grossvater sprang einst von Brücken ins Wasser, um wilde Störfische zu fangen, als dies noch erlaubt war.

Mit dieser tief in der persischen Kultur verankerten Naturgabe wuchs auch ihr Vater am Meer auf. Nun ist er der Mittels- und Gewährsmann für den Handel seiner Tochter und steht in Kontakt mit den Produzenten, deren beste Ware er exportiert. Zusätzlich besitzt das kleine Unternehmen eine eigene Aquakultur, die eine möglichst natürliche Produktion erprobt und beispielsweise den Einfluss verschiedener Wassertiefen auf die Qualität untersucht, mit wissenschaftlicher Begleitung durch einen eigens engagierten Meeresbiologen. Der Laich stammt von mindestens zwölfjährigen Störfischen, und deren Leben endet mit der Ernte.

Und nach und nach erweitert sich das Angebot: Der Safranlieferant empfahl einen Freund, der im sandigen Süden des Landes Pistazien anbaut und wiederum jemanden kannte, der Oliven in der Sahara zieht. Demnächst wird die Firma auch naturreinen Reis eines Produzenten am Kaspischen Meer importieren, wo Gänse und Enten als Wintergäste aus Russland das Wasser säubern und die Würmer fressen.

In ihrer Heimat hatte Lina Karam ein musisch ausgerichtetes Gymnasium besucht. Ihr grosser Wunsch, an einem Konservatorium zu studieren, ging in Deutschland nicht in Erfüllung, da riet ihr in Amriswil im Thurgau lebender Onkel, es in der Schweiz versuchen. Sie zog zu ihm, erhielt ein Stipendium in Zürich und absolvierte ihr Studium. Heute wirkt sie hier als Musiklehrerin und als Bratschistin in der Kammermusik nebst ihrer Rolle als Geschäftsfrau.

Das Sortiment ihrer Firma umfasst heute ein halbes Dutzend verschiedene Spezialitäten, meist in Bio-Qualität, zertifiziert von der Schweizer bio.inspecta, die in Iran einen Ableger hat. Obwohl das Land seit Jahrzehnten stark von Trockenheit betroffen sei und Seen wie Flüsse verschwänden, hätten Klimaerwärmung und Naturschutz bis vor kurzem nicht als allzu relevanten Themen gegolten, gibt Karam zu bedenken. Umso begeisterter berichtet sie nun, wie ihre Landsleute heute unter schwierigsten Umständen nachhaltige Produkte herstellen.

Der Margen- und Konkurrenzdruck in Gastronomie und Grosshandel ist hierzulande enorm, Oliven aus Spanien sind zum Kilopreis von 50 Rappen auf dem Markt. Doch Karam zeigt sich hochofreut über den Geschäftsgang, den weder die Corona- noch die Ukraine-Krise gebremst habe. Neuerdings gibt es einen Online-Shop, ein starker Absatzkanal aber führt direkt in die Spitzengastronomie. Ein Hauptpartner ist das St. Moritzer Fünfsterhotel Suvretta House, dessen Küchenchef Fabrizio Zanetti nebst Safran und Dattel-Balsam-Essig auch Kaviar bei ihr bezieht, wenn auch vor allem die Sorte Osietra aus China. Zum Schwärmen bringt ihn aber der iranische Beluga vom gleichnamigen Stör: «In einem Hotel unserer Kategorie erwarten viele Gäste Luxusprodukte wie Kaviar, dessen Ursprung nun einmal Persien ist», sagt er am Telefon.



Lina Karam lebt seit 15 Jahren in der Schweiz und hat sich hier eine Existenz aufgebaut.

Mittlerweile gilt Imperium Caviar als Hauptimporteur für iranischen Kaviar in der Schweiz, die der Firma auch als Drehscheibe für eine weitere Ausfuhr dient, etwa nach Monaco. Über 100 Kilogramm des mild-butterigen Beluga hat man allein im letzten Winter abgesetzt, zum attraktiven Preis von unter 5000 Franken pro Kilo. Die Hauptkonkurrenz stammt übrigens nicht aus Russland, das kaum Kaviar ausführt, wie Karam erklärt: «Schon die russischen Zaren merkten, dass persischer Kaviar besser ist, und importierten diesen.» Sie ist nicht als Einzige auch überzeugt von der geschmacklichen Überlegenheit im Vergleich zum Osietra, mit dessen reproduzierbarer Gleichförmigkeit China nicht nur den Schweizer Markt seit Jahren dominiere.

«Wer glaubt, wir würden ein Luxusprodukt verkaufen, um selbst im Luxus zu leben, täuscht sich doppelt», stellt die Jungunternehmerin klar. «Erstens gehört Kaviar in Iran zum Alltag der Fischer und der Leute im Norden, zweitens steht bei unserem Geschäft nicht das Geld im Vordergrund. Wir wollen etwas bewirken, nämlich etwas für das Land und seine Leute tun.» So nutzt sie nicht nur das Wissen und die Beziehungen ihrer Familie, sie lässt auch alles in Iran fertigen, von der Website bis zum Design: «Wir haben Arbeitsplätze geschaffen, zehn Stellen allein in unserer Kaviarfarm, die wir aus einem ziemlich heruntergewirtschafteten Betrieb aufgebaut haben», hält sie fest. «Und manche Dörfer, aus deren Umgebung wir Produkte beziehen, waren nach jahrzehntelanger Abwanderung fast ausgestorben. Inzwischen ist dort wieder Leben eingekehrt.»

Der schwierige Weg

Die Sprache der Musik ist universell, doch Zürich ist für Zugezogene auf Kontaktsuche ein hartes Pflaster: Karams erste Jahre in der Schweiz hat die hier mit einem Spanier verheiratete Mittdreissigerin als einsam in Erinnerung, und gross ist ihr Schweizer Bekanntenkreis noch immer nicht. An der Sprache kann es nicht liegen – erstaunlich umfassend hat sie sich das Deutsch angeeignet, mit dem sie im Studium erstmals in Berührung gekommen war: «Der Dozent für Musikgeschichte redete wie ein Radio, ohne Punkt und Komma, ich verstand anfangs kein Wort und wollte nur weg hier», erinnert sie sich. Sie biss sich durch und blieb.

Ihre iranische Herkunft bezeichnet sie als Bass, der ständig mitschwingt: «Das gab mir stets meinen Puls, der mich mit meinen in der Schweiz lebenden Landsleuten verbindet. Viele von ihnen sind in hohen Positionen, wir teilen auch diesen starken Willen, etwas zu ziehen, den Drang nach vorn. Und mit Leidenschaft geht alles.» Sie selbst verströmt diese Passion im Gespräch, ohne dass die Pferde mit ihr durchgehen. Die dunkeln Augen ruhen, sie spricht gern mit den Händen, etwa wenn sie vom anhaltenden Duft ihres Safrans schwärmt.

Für den Safran wie für den Kaviar gilt: Das Terroir prägt Geschmack und Textur. Oder in Karams Worten, nicht ganz frei von Pathos: «Unsere Produkte erzählen Geschichten: Sie tragen die Kraft der Erde und die Strahlen der Sonne ebenso in sich wie den Willen der Menschen und deren Liebe zur Natur.» So haben sie und ihr Geschäftspartner es sich zum Ziel gesetzt, dem durch politische Negativschlagzeilen geprägten Aussenbild Irans die positive Kraft der persischen Kultur entgegenzusetzen. Dafür steht auch der von ihnen gegründete Verein Lineh, in den ein Gutteil ihrer Handelseinnahmen fliesst: Er schlägt in Zürich internationale und kulturelle Brücken und unterstützt Kinder und Familien hier wie dort.