

Medienmitteilung

4. Edition CaviArt 2017/2018: Ohlala und Oona!

Frutigen, 27. September 2017: Das Tropenhaus Frutigen hat die Kaviar-Saison mit der Lancierung der 4. Edition CaviArt eröffnet. Die limitierte, exklusive Verpackung für Kaviar-Dosen wurde von Gregory Knie gestaltet. Entstanden ist eine Symbiose von Formen und Punkten in funkelnden Farben, eine Verbindung von Circusflair und Kaviar, oder ganz einfach: „Ohlala und Oona“.

Die *Edition CaviArt* präsentiert zum vierten Jahr in Folge die Kaviar Selektion „Oona N°103 – traditionnel“ in exklusivem Design. Die limitierte Sonderverpackung wird jährlich durch Schweizer Designer, Künstler oder Geniesser gestaltet, welche sich ebenso wie Oona - Echter Schweizer Alpen Kaviar durch Swisness, Authentizität und Nachhaltigkeit auszeichnen. „Jährlich ist die Spannung gross, wie die Persönlichkeit das Thema Kaviar aus ihrer Sicht umsetzt“, schildert Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. „Es ist immer wieder überraschend, wie die Interpretationen zu weit mehr als zu einer Verpackung, sondern zu einem besonderen Kaviar-Erlebnis führen!“ so Baillods weiter. Zwei Auflagen haben die Künstler zu befolgen: Die Kaviar Dose muss das Herzstück bilden und die bestehende Isolationsverpackung für den Kaviar muss verwendet werden können. „Die Zusammenarbeit mit den Gestaltern gibt uns neue Impulse, wir betrachten den Kaviar aus einer anderen Perspektive und die Einzigartigkeit dieses exklusiven Produkts rückt noch stärker ins Zentrum“, ergänzt Baillods.

Gregory Knie gestaltet 4. Edition CaviArt – Ohlala und Oona

Vielfältig, farbenfroh, authentisch. Das sind einige Attribute, welche auf die Show Ohlala und seinen Begründer zurückzuführen sind. Genauso gib sich die exklusive Verpackung von Gregory Knie. „Bei der Gestaltung der 4. Edition CaviArt habe ich meine Lebensphilosophie einfließen und mich von mir wichtigen Werten inspirieren lassen“, beschreibt Gregory Knie, Circusproduzent und Teil der weltbekannten Knie-Dynastie. "Werte wie mehr Empathie für die Welt, ein farbenfrohes Leben durch den Circus und Ohlala sowie die verschiedenen Facetten, die ein Leben bieten kann, sind mir durch den Kopf gegangen“, führt Gregory Knie weiter aus. Seine Kreation passt perfekt zu einem vielfältigen, explosiven und doch authentischen Kaviargenuss.

Synergien für längerfristige Zusammenarbeit erkannt

Gregory und sein Vater Rolf Knie gelten als die bekanntesten und kreativsten Circusproduzenten der Schweiz und gehören zur Circusdynastie Knie: Nach der Gründung des Salto Natale im Jahr 2002 habe sie im Jahr 2011 ihre Talente weiter umgesetzt und die Show „Ohlala – SEXY – CRAZY – ARTISTIC“ kreiert. „Ohlala und Oona sagst doch schon alles aus“! stellt Gregory Knie in Aussicht: Ein Feuerwerk von Kunst, Kultur, Circus und Genuss! Während der gesamten Spielsaison von Ohlala ist die CaviArt in einer speziell dafür eingerichteten Lounge in 20 Gramm Dosen der Sonderedition zu geniessen.

Zahlen und Fakten Special Editions CaviArt

Die Special Edition CaviArt wird das vierte Jahr in Folge produziert. 2014 wurde PortenierRoth aus Thun die Gestaltung der 1. Edition CaviArt in die Hände gelegt. Die kubische Umverpackung spiegelte das Design der aktuellen Strickkollektion wider und umgarnte dabei sprichwörtlich die im Inneren eingebettete Kaviardose. 2015 folgte die 2. Edition CaviArt, gestaltet von Ted Scapa: Seine Inspiration waren frühere Aufenthalte in Russland und im Iran, wo er bereits mit dem Kaviar in Berührung kam. Im Jahr 2016 wurde die 3. Edition CaviArt wurde vom Papierschnitt-Künstler Ernst Oppliger geprägt.

Hintergrundinformation Oona

Das Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland betreibt die erste Schweizer Aufzucht von Sibirischen Stören und produziert den einzigen Schweizer Kaviar unter dem Namen Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar. Grundlage bildet dabei das klare, natürliche 18°C warme Bergwasser des Lötschbergmassivs, welches auf der Nordseite in einer Menge von ca. 70 Liter pro Sekunde austritt. Das Wasser trägt zur Reinheit und dem ausdrucksvollen Geschmack des weltweit einzigartigen Kaviars bei. Auf Konservierungsmittel und künstliche Aromastoffe wird hierbei konsequent verzichtet. Stattdessen wird auf Schweizer Salz, hauseigene Erzeugnisse wie Chili oder regionale Produkte wie Schweizer Whisky zurückgegriffen.

www.tropenhaus-frutigen.ch / www.oona-caviar.ch
www.laboutiquevolante.com / www.rugenbraeu.ch

Medienkontakt: Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation / Stv. Geschäftsführerin,
Tel: 033 672 11 48 / b.makowsky@oona-caviar.ch