

Medienmitteilung

Osietra Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen – exklusiv für das Bürgenstock Resort

Frutigen, 22. März 2018: Das Tropenhaus Frutigen produziert seit Herbst 2017 eine limitierte Menge des begehrten Osietra Kaviar: Die Delikatesse wird vorerst exklusiv für das Bürgenstock Resort gewonnen und im Herbst 2018 offiziell präsentiert.

Seit rund 7 Jahren wird im Tropenhaus Frutigen unter dem Label Oona Kaviar vom Sibirischen Stör Schweizer Alpen Kaviar gewonnen: „Neu wird auch der begehrte und bekannte Osietra Kaviar bei uns produziert“, freut sich Marcel Baillods, CEO im Tropenhaus Frutigen. Diese klassische Kaviarsorte ist sehr begehrt und wird vom Russischen Stör Acipenser (Gueldenstaedtii) gewonnen. Daher wird sie auch in der originalen Gold-Stülpdose verpackt. „Die Produktion erfolgt marktgerecht, also nach Nachfrage; die Menge ist daher noch offen. Am 21. September 2018 wird der Kaviar anlässlich der Saisonöffnung präsentiert und ist ab dann verfügbar“, schildert Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation und Stellvertretende Geschäftsführerin im Tropenhaus.

Exklusiv-Brand ist erster Kaviar für Bürgenstock Resort

Bereits im November 2017 wurde eine erste Menge des Osietra Kaviars als Exklusiv-Brand für das Bürgenstock Resort produziert: Mike Wehrle, Culinary Director des Bürgenstock Resorts, meint zum Kaviar: „Wir haben uns für den Oona Kaviar entschieden, da wir die Möglichkeit hatten, diesen Kaviar vom Russischen Stör als Erste und Einzige in der Welt zu haben. Ich habe es sehr geschätzt, von Anfang an dabei zu sein und Inputs geben zu können. Die Nähe des Resorts zu der Produktionsstätte und die Nachhaltigkeit waren wichtige Entscheidungskriterien. Alle Produkte für das Bürgenstock Resort werden sorgfältig ausgewählt und die Qualität sowie die Herkunft spielt eine zentrale Rolle. Durch die Flexibilität der Ernte des Kaviars können wir die Reifung selber bestimmen, um einen spezifischen Geschmack zu erlangen.“ Der Osietra Kaviar ist vorerst exklusiv im Restaurant Ritzcoffier zu geniessen. Speziell dabei ist, dass der Kaviar entsprechend edel in einem eigens für das Bürgenstock Resort kreierten Design angeboten wird. Wehrle ergänzt: „Den Kaviar als ersten Eigenbrand aufnehmen zu dürfen erlaubt uns, auch in diesem Bereich einen Schritt voraus zu sein mit einem einzigartigen Produkt in Qualität, Geschmack und Herkunft. Die Zusammenarbeit mit Oona Kaviar ist eine perfekte Win-Win Situation für beide Betriebe.“

Medienkontakt:

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

Bildlegende:

Tropenhaus_Frutigen_Buergenstock_Mike_Wehrle_Bertrand Charles_1

Tropenhaus_Frutigen_Kaviar_Burrgenstock_Bertrand Charles-Mike Wehrl_Tobias Felix_2

Tropenhaus_Frutigen_Kaviar_Buergenstock_Mike_Wehrle_Bertrand Charles

Personen:

Mike Wehrle, Culinary Director im Bürgenstock Resort

Bertrand Charles, Chef de Cuisine, Restaurant RitzCoffier

Tobias Felix, Teamleiter Verarbeitung und Kaviarmeister, Tropenhaus Frutigen