

Medienmitteilung

3. November 2011 **Wie schreibt man ein Stück Kaviar-Geschichte? Das Tropenhaus Frutigen hat dies mit der Präsentation des ersten Schweizer Bergwasser Kaviars „Oona“ gestern Abend, 2. November 2011 verwirklicht. Geheimnisvoll und stylisch wurde die Delikatesse in Zürich enthüllt und im Beisein von illustren Gästen entdeckt, degustiert und zelebriert.**

Am frühen Abend trafen zahlreiche Gäste im edlen Ditting Raum in Zürich ein. Freudig gespannt und neugierig wurde der Einladung zum „Pure Swiss Alpine Caviar“ gefolgt. Beat Schmidt, Geschäftsführer Tropenhaus Frutigen, eröffnete den Abend: „Wir sind stolz, heute den ersten Schweizer Kaviar zu präsentieren. Unsere Vision ist, dass in ein paar Jahren nicht nur von Schweizer Schokolade, sondern auch von Schweizer Kaviar gesprochen wird!“

Innovative Idee führt zur Schweizer Delikatesse

Die innovative Idee, das warme Bergwasser aus dem Lötschberg Basistunnel für eine Störzucht zu verwenden, kommt von Dr. Peter Hufschmied. Der damalige Ingenieur der Oberbauleitung des Lötschberg-Basistunnels, und selbst leidenschaftlicher Fischer, setzte das Projekt mit starken Partnern, Ausdauer und Passion um.

Peter Hufschmied schilderte den langen und spannenden Weg von der Idee bis zum heutigen Tag – dem ersten Bergwasser Kaviar. „Im Jahr 2011 gibt es 300 Kilogramm vom exquisiten Frutiger Kaviar, die Produktion wird schrittweise auf 3 Tonnen pro Jahr ausgebaut“, kündigte Hufschmied an. Peter Hufschmied selbst degustierte sein erstes Störfleisch als Häppchen serviert im historischen Bolschoi Theater in Moskau.

Professor Dr. H. Rosenthal, Präsident der World Sturgeon Conservation Society, führte aus, welche Bedeutung Stör und Kaviar haben und zeigte die Vorteile einer Störzucht, in der Form wie sie in Frutigen besteht, auf. „Störe gibt es seit über 200 Millionen Jahre“, betonte Rosenthal eindrücklich. „Diese Aquakultur in Frutigen leistet einen wertvollen Beitrag, die Gefährdung der Ausrottung der Störe zu reduzieren“. Um ein Königsprodukt wie den Kaviar zu erhalten, brauche es Wissen, Ausdauer und Passion, so Rosenthal weiter.

Spiel mit allen Sinnen

Um 19.00 Uhr war es dann soweit – die Enthüllung des Kaviars weckte alle Sinne! Begleitet von einem feinen, emotionalen und geheimnisvollen Trailer, abgelöst durch dynamische Eindrücke der Alpen- und Wasserwelten und umrahmt von vitaler Musik wurden endlich Name und Auftritt der Delikatesse preisgegeben. Stolz im „Ice Cube“ eingebettet kam der mit dem wohlklingenden Namen „Oona“ getaufte Kaviar zum Vorschein.



Auf der Suche nach dem Einzigartigen und dem Aussergewöhnlichen wurde der Name „Oona“ dem Frutiger Kaviar verliehen. Die klingvolle Nennung lässt die Perfektion jedes einzelnen Kaviarkorns erahnen und führt zum Gesamterlebnis rund um den puren Genuss. Raffiniert verpackt im „Ice Cube“, in der Glasi Hergiswil eigens und jeder Kubus als Unikat hergestellt, führt das Tropenhaus Frutigen eine Symbiose von edler Delikatesse, Genuss und nachhaltigem Erlebnis in die kulinarische Welt.

Illustre Gäste – perlender Champagner – reiner Bergwasser Kaviar

Zahlreiche Persönlichkeiten waren der Einladung gefolgt. „Ich dachte immer, ich hätte Kaviar gar nicht gerne, aber der hier ist sagenhaft“, stellt Benedict Fanconi von Swiss International Airlines freudig fest. „Einfach ausgezeichnet“, ergänzt sein Kollege der Swiss, Martin Knuchel. Samuel Ryser, Geschäftsführer der Meister Silber AG in Zürich schwärmt: „Es ist sensationell, einen solch exquisiten Kaviar zu geniessen, ohne dabei ein schlechtes Gewissen zu haben“. Begleitet vom Duo Saxocello degustierten die geladenen Gäste am Stehdinner auch feinste Speisen vom Stör. Dabei wurde natürlich analysiert, interpretiert und auf die neue Offenbarung in der Welt der Delikatessen angestossen. Nicht fehlen durften die traditionellen Begleiter des Kaviars Blinis und Crème Fraîche, fachkundig serviert auf feinstem Porzellan und filigranem Perlmutterlöffel. Erbsenkaviar auf Tomatenluft, Stör Cannelloni mit Meerrettich Mousse, im Heu gegartes Kalbsfilet und ein zweifarbigen Stör-Risotto-Bonbon sind nur einige der Köstlichkeiten, die zudem gereicht wurden.

Medienkontakt:

Beate Makowsky

Leiterin Marketing & Verkauf

Tel: 033 672 11 44

b.makowsky@oona-schweiz.ch

www.oona-schweiz.ch