

## Medienmitteilung

### Zwei neue Produkte aus dem Tropenhaus Frutigen

Frutigen, 15. Oktober 2014: Das Tropenhaus Frutigen stellte heute zwei neue Produkte der hauseigenen Kaviar-Marke Oona vor: zum einen die 1. Edition CaviArt und zum anderen kalt geräuchertes Royal Filet vom Stör mit Berner Oberland Whisky. Damit wagt sich das Tropenhaus Frutigen wieder einmal auf innovatives Terrain.

#### Edition CaviArt – Kaviar- und Kunstgenuss

Seit der Lancierung von Oona – Echter Berner Alpen Kaviar ist es ein Ziel des Unternehmens, der edlen Delikatesse und deren Genuss ein zeitgemässes Kleid zu verpassen und so ein trendbewusstes Publikum anzusprechen. „Aus diesem Gedanken heraus entwickelte sich die Idee für CaviArt, einer jährlich wechselnden, limitierten Sonderverpackung von Oona N°103 – traditionnel, der beliebtesten Sélection unserer drei Kaviar Qualitäten“, so Marcel Baillods, CEO der Tropenhaus Frutigen AG. Entscheidend dabei war, den eigenen Prinzipien von Swissness, Nachhaltigkeit, Authentizität und Genuss treu zu bleiben und nach diesen Kriterien die Künstler auszuwählen. Edition CaviArt steht dabei für Kaviar & Kunst. So kann sich im einen Jahr beispielsweise ein Fashion Designer, im anderen Jahr ein bildender Künstler, ein Kochkünstler oder in der Literatur und Musik kreativer Mensch gestalterisch ausleben. „Von unserer Seite her muss lediglich eine optimale Kühlung des Produkts gesichert sein, um weiterhin die Spitzenqualität des Kaviars zu gewährleisten. Ansonsten hat der Künstler freie Hand“, erklärt Baillods.

#### PortenierRoth entwirft 1. Edition CaviArt 2014/15

Das aus Thun, nur 20 Minuten von Frutigen entfernt stammende Fashion Label PortenierRoth freute sich ganz besonders über die Anfrage des Tropenhaus Frutigen. „Auch bei uns nimmt die Kollektion am selben Ort Gestalt an, an dem die Idee geboren ist – ähnlich wie bei Oona, wo alle Arbeitsschritte, von der Aufzucht der Fische bis zur Verarbeitung in Frutigen stattfinden“, sagt Sabine Portenier, die gemeinsam mit Evelyne Roth für das Modeunternehmen verantwortlich zeichnet. Die vom Schweizer Design-Team gestaltete kubische Umverpackung spiegelt das Design der aktuellen Strickkollektion wider und umgarnt dabei sprichwörtlich die im Inneren eingebettete Kaviardose. „Die Dose bildet dabei das Herzstück und steht mit der eigens in den Kollektionsfarben kreierten Etikette für einen funkelnden Diamanten“, fügt Evelyn Roth hinzu. Ergebnis ist das Must-have der Saison – für Fashion Victims und Liebhaber der Edlen Delikatesse gleichermassen.

Die 1. Edition CaviArt ist limitiert auf 1'000 Stück.

## Royal Filet vom Stör, kalt geräuchert und veredelt mit Berner Oberland Whisky

Da Räucheraromen schon von jeher mit den Noten von Whisky harmonieren, wagte die Manufaktur in Frutigen das Experiment, das geräucherte Störfilet mit dem Destillat zu veredeln. Es lag nahe, dass man hierfür auf den aus Interlaken stammenden Swiss Highland Single Malt Whisky der Rugenbräu zurückgreifen würde. Denn die Philosophie des Tropenhaus Frutigen und von Oona – Echter Berner Alpen Kaviar baute schon immer auf auf Swissness, Nachhaltigkeit, Authentizität und Genuss mit dem Fokus wo immer möglich auf hauseigene und regionale Erzeugnisse zurückzugreifen. „Der Swiss Highland Single Malt Whisky „Classic“ der Rugen Distillery mit seinem komplexen Aroma, der leicht holzigen und karamellartigen Note erwies sich bei der Veredelung des Störfilets als Glücksgriff“, sagt Tobias Felix, Leiter der Veredelung im Tropenhaus Frutigen. Nach einer rund zehnmonatigen Testphase kann nun das fertige Produkt präsentiert werden. Entstanden ist dabei eine seltene und ausgewogene Delikatesse auf höchstem Niveau.

Das Royal Filet gilt als das hochwertigste und zarteste Stück bei der Störfleischverarbeitung. Gerade deswegen wird es auch „Zarenstück“ genannt. Das Filet wird dabei aus dem Rückenfilet des Kaviarfischs geschnitten, mit Whisky gebeizt und danach im hauseigenen Räucherofen des Tropenhauses kalt geräuchert.

### Preise

30 Gramm Oona N°103 Edition CaviArt CHF 129.–

50 Gramm Oona N°103 Edition CaviArt CHF 199.–

125 Gramm Oona N°103 Edition CaviArt CHF 439.–

100 Gramm Royal Filet vom Stör,  
kalt geräuchert und mit Berner Oberland Whisky veredelt CHF 13.90

### Hintergrundinformation

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 Berner 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. Mit einer Anzahl von 80'000 Stören wird eine jährliche Produktion von ca. 20 Tonnen Fischfilet und 3 Tonnen Kaviar angestrebt. Auf Konservierungs- 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](http://www.tropenhaus-frutigen.ch) / [www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)

[www.laboutiquevolante.com](http://www.laboutiquevolante.com) / [www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

### Medienkontakt:

Andreas Schmid, Stv. Leiter Marketing, Tel: 033 672 11 51 / [a.schmid@oona-caviar.ch](mailto:a.schmid@oona-caviar.ch)