

Medienmitteilung

3. Edition CaviArt Saison 2016 / 2017

Frutigen, 23. September 2016: Das Tropenhaus Frutigen hat die Kaviar-Saison mit der Lancierung der 3. Edition CaviArt eröffnet. Die exklusive Verpackung für Kaviar-Dosen wurde vom Papierschnitt Künstler Ernst Oppliger gestaltet. Der Künstler erzählt die Geschichte des Alpen-Kaviars auf besondere Art.

Unter dem Label *Edition CaviArt* eröffnet das Tropenhaus Frutigen die Kaviar-Saison 2016/2017. Dabei wird die Kaviar Selektion „Oona N°103 –traditionnel“ für die gesamte Wintersaison in einem speziellen Design für die 50g Dose präsentiert. Die Sonderverpackung wird jährlich durch eine Schweizer Persönlichkeit, Designer, Künstler oder Geniesser neu gestaltet. Diese Person verbindet die gleichen Werte wie Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar – nämlich Swissness, Authentizität und Nachhaltigkeit. Die letzten Editionen wurden vom Fashion Label PortenierRoth und Ted Scapa gestaltet und fanden grossen Anklang.

Die 3. Edition CaviArt wurde nun vom Papierschnitt-Künstler Ernst Oppliger kreiert. „Es ist für das ganze Team immer wieder spannend und überraschend, wie das Thema Kaviar über die Verpackung neu interpretiert wird“, schildert Marcel Baillods, CEO der Tropenhaus Frutigen AG. Einzige Auflagen an die Künstler sind, dass die Kaviar Dose das Herzstück bildet und die bestehende Isolationsverpackung für den Kaviar verwendet werden kann. „Die Zusammenarbeit mit den Gestaltern gibt uns neue Impulse, wir betrachten den Kaviar aus einer anderen Perspektive und dennoch bleibt das Pure dieses exklusiven Produkts im Fokus“, schildert Baillods.

Ernst Oppliger gestaltet 3. Edition CaviArt

Papierschnitte und Kunsthandwerk

Vor gut 40 Jahren hat der Künstler Ernst Oppliger mit Scherenschneiden von traditionellen Alpaufzügen angefangen. 2015 durfte er an einer Ausstellung mit internationalen zeitgenössischen Papierschnittkünstlern teilnehmen. Er sucht jeweils Tiere, die eine interessante Struktur bieten, wie Panzernashörner, Zebras, Leoparden, Perlhühner etc. Da bot sich die wunderschöne, sogar scherenschnittgerecht ornamentale Zeichnung der Störfische direkt an. Da auch der Alpaufzug in einem gewissen Sinn ein Ornament darstellt, liess er sich leicht in die Störe einbauen. In letzter Zeit hat Ernst Oppliger die Mehrfachfaltung aus der Kinderzeit mit den neuen Strukturarbeiten verbunden. Oft entstehen dadurch Bilder, die auf den ersten Blick abstrakt wirken, obschon sie aus konkreten Details bestehen.



Die bildliche Umsetzung steht im Einklang mit der Welt des Störs im Tropenhaus Frutigen, mit der Authentizität sowie mit dem Fokus der Swissness. Schweizer Werte wie Präzision und Handarbeit verbinden die diffizilen Arbeiten des Papierschnitts genauso wie die der Kaviarherstellung. Somit war Ernst Oppliger die naheliegende Wahl für ein echtes Schweizer Erscheinungsbild.

Das Resultat ist ein ca. 25 cm grosser Kubus mit einem auf den ersten Blick traditionell erscheinenden Papierschnitt. Bei genauerem Hinsehen erkennt man die imposanten Störe in Bewegung. Mit einer Spur Witz wird der klassische Papierschnitt in Form von Edelweiss und Alpaufzügen integriert und gibt so der Verpackung, wie auch der Dosenetikette ein einmaliges, unverwechselbares Erscheinungsbild mit Potential zum Sammlerstück.

Zahlen und Fakten

Die 3. Edition CaviArt ist die gesamte Wintersaison 2016/2017 auf allen 50 g Oona N°103 – traditionell Dosen erhältlich ab 50g CHF 137.-

Bisherige CaviArt Editionen

Start der Edition CaviArt im Jahr 2014 mit dem Designer Duo PortenierRoth

2. Edition CaviArt aus dem Jahr 2015 mit Ted Scapa

Hintergrundinformation Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar

Das Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland betreibt die erste Schweizer Aufzucht von Sibirischen Stören und produziert den echten 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 einzigartigen Kaviars bei. Mit einer Anzahl von 80'000 Stören wird eine jährliche Produktion von ca. 6 Tonnen Fischfilet und 1.2 Tonnen Kaviar angestrebt. Auf Konservierungsmittel und künstliche Aromastoffe im Kaviar wird konsequent verzichtet.

www.tropenhaus-frutigen.ch / www.oona-caviar.ch / www.ernst-oppliger.ch

Medienkontakt:

Beate Makowsky

Leiterin Marketing & Kommunikation/Stv. Geschäftsführerin

Tel: 033 672 11 48

b.makowsky@oona-caviar.ch

