

Medienmitteilung

6. Edition CaviArt 2019: Der neue Kaviar aus dem Hause Oona – der Osietra Carat – exklusiv präsentiert von Antoine Konrad (DJ Antoine)

Frutigen, 20. September 2019: Die Lancierung der Kaviarsaison im Tropenhaus Frutigen findet bereits das sechste Jahr in Folge in Kombination mit Kunst statt. Dabei wird das neuste Produkt aus dem Hause Oona in ein neues Kleid gehüllt – der Osietra Carat vom Russischen Stör. Die exklusive und inspirierende Welt von Oona Caviar und dem kreativen und genussvollen Künstler Antoine Konrad (DJ Antoine) spiegelt sich in der 6. Edition der CaviArt wider.

Eine Offenbarung für Auge und Gaumen

Die exquisite Kaviarauswahl des Oona – dem echten Schweizer Alpen Kaviar – bietet mit dem Oona Caviar N°101 - limité, N°102 - jeune und N°103 - traditionnel drei delikate Kaviar vom Sibirischen Stör. Zur Saisonlancierung präsentiert das Tropenhaus mit dem Osietra Carat zudem den ersten Schweizer Kaviar vom Russischen Stör (*Acipenser gueldenstaedtii*): „Wir sind stolz, die Welt der Delikatessen mit einer neuen, qualitativ sehr hochwertigen Kaviarsorte zu bereichern“, freut sich Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. Beim Osietra Carat kommt die Reinheit des Kaviars besonders zu Geltung. Mit einem Salzanteil von maximal 3.5 Prozent ist er leicht gesalzen und offenbart ein nussiges, charaktervolles Aroma mit samtiger Körnung und titanfarbenem Schimmer.

Antoine Konrad gestaltet die 6. Edition CaviArt für den Osietra Carat

Die exklusive und inspirierende Welt von Oona Caviar und dem kreativen und genussvollen Künstler Antoine Konrad (DJ Antoine & KONRAD Lifestyle) spiegelt sich in der 6. Edition der CaviArt wider. Der Tiger als Basis und Symbol für Antoine Konrads Lifestyle steht dabei im Zentrum: Kraft, Timing, Kreativität, Disziplin, Schnelligkeit und vor allem Einzigartigkeit. Durch die symmetrische Anordnung der Motive in alle Himmelsrichtungen entsteht eine Symbiose aus Zeit und Raum, die Vielfalt des Genusses wird durch die prachtvollen Farben charakterisiert. Und so erschaffen Antoine Konrad & Oona Caviar gemeinsam unvergessliche und genussvolle Momente.

„2019 wurde Antoine Konrad die Gestaltung der 6. Edition CaviArt in die Hände gelegt. Seine Inspiration und Kreativität passen perfekt zu unserem vielseitigen und doch authentischen Kaviar. Als Genussmensch mit eigenen Weinen und Champagner vertritt Antoine Konrad dieselben Werte wie

Oona Caviar: Swissness, Genuss und Authentizität“, bestätigt Beate Makowsky, Stv. Geschäftsführerin im Tropenhaus Frutigen.

Zahlen und Fakten Special Editions CaviArt

Die Special Edition CaviArt wird das sechste 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 vom Papierschnitt-Künstler Ernst Oppliger geprägt. Mit der 4. Edition verlieh Gregory Knie dem Kaviar einen Hauch Zirkuszauber, ganz nach dem Motto: „Ohlala und Oona“. Im 2018 hat der Kunstrocker Michaël Lucerne der CaviArt seine Madonna geliehen und eine sehr künstlerische Verpackung geschaffen.

Hintergrundinformation Oona

Das Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland betreibt die erste Schweizer Aufzucht von Sibirischen und Russischen 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 einzigartigen Kaviars bei. Mit einer Anzahl von rund 80'000 Stören wird eine jährliche Produktion von ca. 3 Tonnen Fischfilet und 1.1 Tonnen Kaviar erreicht. Auf Konservierungsmittel 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

Medienkontakt:

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