



Medieninformation

ZwyerCaviar : erstes klimaneutrales Kaviarunternehmen der Schweiz

Teufen, Oktober 2008. Das junge Familienunternehmen ZwyerCaviar GmbH hat für 2008 als erstes Kaviarunternehmen das Zertifikat der Schweizerischen Klimaschutzorganisation myclimate erhalten. Damit wird bestätigt, dass alle Handlungsabläufe von der Entnahme des Rogen bis zur Auslieferung an den Kunden CO₂-neutral geschehen. Der Fragebogen zur Ermittlung der Emissionen 2009 ist bereits in Bearbeitung, damit ZwyerCaviar auch das kommende Jahr als CO₂-neutrales Unternehmen in Angriff nehmen kann.

Die Stiftung myclimate - The Climate Protection Partnership - ermöglicht innovative Lösungen im Klimaschutz und fördert den Einsatz von erneuerbaren Energien und energieeffizienter Technologie. Für die ZwyerCaviar GmbH werden von Juli bis Dezember 2008 53.3 Tonnen CO₂ in myclimate Klimaschutzprojekten kompensiert.

Neben den sozialen Werten prägt vor allem die ökologische Grundhaltung der Gesellschafter die Firmenphilosophie von ZwyerCaviar. So unterliegen denn auch die Laboratorien und Herstellungsprozesse strengsten Kontrollen und Richtlinien. Auf die Kultivierung von zusätzlichen Stör-Populationen zur Erhaltung der Spezies wird ebenfalls grossen Wert gelegt. Die ZwyerCaviar-Störe wachsen in einem unberührten Naturreservat, fernab der Zivilisation auf. Dort leben sie rund zehn Jahre oder auch länger in einem Flusssystem, umspült von Tausenden Litern Frischwasser pro Sekunde. Diese artgerechte Haltung ist bis heute einzigartig, kennt man doch vor allem die Betriebe mit stehenden Gewässern ohne Frischwasserzufuhr oder Zuchtbetriebe in Hallen ohne Tageslicht. Dabei ist es unter Experten erwiesen, dass die Zufuhr von frischem Wasser sich positiv auf die Qualität und den Geschmack des Kaviars auswirkt. Die



ZwyerCaviar-Störe werden bis zu vier Mal täglich gefüttert und erhalten eine speziell auf ihre Lebensphase entwickelte, abgestimmte Nahrung. Zudem durchleben die Störe, im Gegensatz zu anderen Farmen mehrere Zyklen der Geschlechtsreife. Der Rogen wird ihnen nicht bei der erstbesten Gelegenheit entnommen. Dies führt dazu, dass der uruguayische Rogen eine ausserordentlich hohe Qualität erreicht.

Kurzprofil ZwyerCaviar GmbH

Das junge Familienunternehmen ZwyerCaviar GmbH wurde im September 2007 in Teufen im Appenzell gegründet. Das gesteckte Ziel, die erstklassige und naturgetreue Herstellung des weltbesten Kaviars, ist seit dem 1. Oktober Realität. Seit diesem Zeitpunkt kann die Premium-Marke in der Online-Boutique bestellt oder bei vier exklusiven Gourmet-Restaurants genossen werden. ZwyerCaviar besticht durch die innovative Veredelung mit portugiesischem Flor de Sal und patagonischem Gletscherwasser, die naturgetreue Herstellung auf der südlichen Hemisphäre sowie durch die edle und praktische Verpackungs- und Lieferidee „Black Pearl“. Wichtigstes Fundament aller Aktivitäten der ZwyerCaviar GmbH sind die ökologischen Grundwerte der Gesellschafter.

Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):

Simone Wasserfallen und Cornelia Krämer, Medienstelle ZwyerCaviar
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern,
Tel. 031 300 30 70, Fax 031 300 30 77
E-mail: info@gretzcom.ch, Internet: www.zwyercaviar.ch