



## **Medieninformation**

### **Startschuss zur Kaviarsaison**

**Teufen, Dezember 2008. Mit dem Start der Kaviarsaison startet auch das junge Familienunternehmen ZwyerCaviar durch. So wird auf Grund der grossen Nachfrage im neuen Jahr eine 1 kg-Kaviardose eingeführt und der exklusive ZwyerCaviar wird im Gstaader In-Lokal „Shumi“ zum exklusivsten Sushi-Menu verarbeitet - eine einmalige und erstmalige Kombination!**

Dass die Geschwister Zwyer den Kaviar neu definieren und Innovationen auf den Markt bringen ist mittlerweile bekannt. Sei es mit der Black Pearl, der einzigartigen Edel-Kühlbox, oder mit der Veredelung des ZwyerCaviars mit portugiesischem Flor de Sal und patagonischem Gletscherwasser, haben sie bereits in kurzer Zeit bewiesen, dass Kaviar nicht gleich Kaviar ist. Eine weitere ZwyerCaviar-Innovation wird ab Januar 2009 im neuen Gstaader In-Lokal „Shumi“ angeboten werden – als „exklusivstes Sushi der Schweiz“.

Wer nicht bis im Januar warten möchte, um ZwyerCaviar in einem aussergewöhnlichen Menü zu kosten, kann sich ab sofort vom Spitzenkoch André Jaeger im Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen mit dem ZwyerCaviar-Menü verwöhnen lassen. Das exquisite sechs-Gang-Menü „Caviar à Deux“ wurde eigens durch den 19 Gault Millau Koch André Jaeger kreiert und jeder einzelne Gang wird mit ZwyerCaviar zur höchsten Perfektion vollendet.

Auch die Zürcher Gourmets finden ab dem 15. Januar eine Adresse, wo sie ZwyerCaviar endlich exklusiv geniessen können. Dann nämlich wird der edle Kaviar im Park Hyatt Hotel vorgestellt und auch gleich im Room Service und an der Hotelbar angeboten.



Damit ZwyerCaviar die Kundenbedürfnisse auch im kommenden Jahr erfüllen kann, ist die Einführung einer 1 kg-Dose geplant. Die grosse Nachfrage nach ZwyerCaviar, vor allem auch nach grossen Mengen, hat die Zwyer-Geschwister zu diesem Schritt bewogen. Wer sich fürs Weihnachtsfest noch ein einzigartiges Gaumenerlebnis verschaffen möchte, kann ZwyerCaviar via Telefon oder Online-Boutique auf [www.zwyercaviar.ch](http://www.zwyercaviar.ch) direkt nach Hause bestellen. Eine Dose à 125 g kostet CHF 750.00 (Versand inkl.).

#### **Kurzprofil ZwyerCaviar GmbH**

Das junge Familienunternehmen ZwyerCaviar GmbH wurde im September 2007 im appenzellischen Teufen durch drei Zwyer-Geschwister gegründet. Das gesteckte Ziel, die erstklassige und naturgetreue Herstellung des weltbesten Kaviars, ist seit dem 1. Oktober Realität. Seit diesem Zeitpunkt kann der Premium-Kaviar über die Online-Boutique bestellt oder bei exklusiven Gourmet-Restaurants genossen werden. ZwyerCaviar besticht durch die einzigartige Veredelung mit portugiesischem Flor de Sal und patagonischem Gletscherwasser, die nachhaltige Störaufzucht in einem Naturreservat auf der südlichen Hemisphäre sowie durch das edle und innovative Verpackungskonzept „Black Pearl“. Wichtigstes Fundament aller Aktivitäten der ZwyerCaviar GmbH sind die ökologischen Grundwerte der Gesellschafter. Alle Prozesse der ZwyerCaviar sind vollständig klimaneutral, dies belegt die Zertifizierung durch die schweizerische Klimaschutzorganisation MyClimate.

#### **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](mailto:info@gretzcom.ch), Internet: [www.zwyercaviar.ch](http://www.zwyercaviar.ch)