



## **Medieninformation**

### **Caviarist.com – weltweit grösster Kaviarblog**

**Teufen, Februar 2009. Sein grosses Wissen über Kaviar und dessen Gewinnung bringt Roger Zwyer nicht nur bei ZwyerCaviar ein, er betreibt damit auch noch den grössten Kaviarblog der Welt. Unter caviarist.com erfahren interessierte Personen Wissenswertes rund um das Thema Kaviar.**

Mit seinen Einträgen vermittelt Roger Zwyer sowohl Kennern als auch Kaviar-Neulingen wichtige Hintergrundinformationen. Der Caviarist ist über weltweite Symposien zur Erhaltung der Störe ebenso informiert, wie über sämtliche Aktivitäten von ZwyerCaviar. Die Seite lädt zum Verweilen ein, das Bildmaterial sowie die kurzen, treffenden Kommentare sind unterhaltsam und informativ zugleich.

Roger Zwyer lebt hauptsächlich in Buenos Aires und Uruguay, wo er die Herstellung des exklusiven ZwyerCaviar persönlich überwacht. Bereits vor der Gründung von ZwyerCaviar hat er im heutigen Partnerbetrieb des Unternehmens, bei der Firma Esturinoes del Rio Negro gearbeitet und einen vertieften Einblick in die Kaviargewinnung und –veredlung erhalten.

Unter der Rubrik „Uncategorized“ auf caviarist.com erfährt der Besucher, wo ZwyerCaviar neuerdings genossen werden kann. So zum Beispiel in St. Moritz im Hotel Carlton, im Mountain Restaurant El Paradiso oder im Restaurant/Bar Cascade. In Zürich offeriert das Hotel Park Hyatt seinen Gästen ZwyerCaviar sowohl auf der Speisekarte, wie auch in der Minibar. Weitere exklusive Adressen werden bestimmt folgen und können im Blog von Roger Zwyer verfolgt werden.



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