



## **Medieninformation**

### **ZwyerCaviar definiert den Kaviar neu**

**Teufen, September 2008. Es ist soweit. Die Gourmet-Welt ist um eine genussvolle Spezialität reicher, der Kaviar erhält ab Oktober eine innovative Neuauflage. Die Premium-Marke ZwyerCaviar mit Sitz in der Schweiz wird am 1. Oktober lanciert. ZwyerCaviar besticht durch die Veredelung mit portugiesischem Flor de Sal und patagonischem Gletscherwasser, ein Novum in der Geschichte des Kaviars. Aber auch bei der Herstellung, der Verpackung und der Distribution geht das junge Familienunternehmen neue Wege, immer getragen von den ökologischen Grundwerten der Gesellschafter.**

Die ZwyerCaviar GmbH mit Hauptsitz in Teufen, Appenzell Ausserrhoden, wurde am 14. September 2007 von den Geschwistern Alexander, Simone und Roger Zwyer gegründet. Die Firma hat die erstklassige und naturgetreue Herstellung des weltbesten Kaviars zum Ziel. Im Auftrag von ZwyerCaviar entwickelte deshalb die Firma Esturiones del Rio Negro in Uruguay (ERN) den wohl einzigartigsten Kaviar der Welt - ZwyerCaviar. Am 1. Oktober 2008 findet nun die erste Auslieferung dieses Kaviars an eine ausgewählte Kundschaft in der Schweiz statt.

### **ZwyerCaviar – die edelste Sorte**

Der grosse Rogen von ZwyerCaviars Oscietra Flor de Sal Malassol Kaviar (Malassol steht für „leicht gesalzen“) stammt vom russischen Stör bzw. von seinem Schwesterstör dem sibirischen Stör (*acipenser baerii*). Sein Glanz ist ein Kaleidoskop an Farben und das Korn ist angenehm saftig, mit einer unverkennbaren Note Haselnuss. Anhand regelmässiger Inspektionen und Begutachtung jedes einzelnen Fisches wird der lediglich hervorragende Rogen vom wahrlich aussergewöhnlichen Korn unterschieden, welches in der Folge Hand erlesen zum exklusiven ZwyerCaviar produziert wird. Für ZwyerCaviar wird der Rogen in seiner absoluten Höchstreife in Bezug auf Grösse, Geschmack, Farbe und Konsistenz gewonnen.



### **Flor de Sal – die innovative Veredelung**

Zwei innovative Zutaten verleihen dem ZwyerCaviar sein einmaliges Bouquet. Die Veredelung mit dem ausgesuchten Meersalz Flor de Sal sowie dem kostbaren patagonischen Gletscherwasser stellt ein Novum in der Kaviarherstellung dar. Flor de Sal, zu Deutsch Salzblüte, heissen die zarten Kristalle, die sich bei Windstille oben auf der Sole absetzen. Wenige Stunden nach ihrer Entstehung wird diese erste Salzsicht mit speziellen Sieben abgeschöpft und an der Sonne getrocknet. Die feine Textur und der ausbalancierte Geschmack dieses exklusivsten aller Meersalze gibt dem ZwyerCaviar seine eigene, unverkennbare Note. Seinen frischen Geschmack erhält die neuste Kaviarsorte durch die Verwendung von glasklarem Gletscherwasser aus Patagonien.

### **Uruguay – der ideale Ort**

ZwyerCaviar wird in der ersten und einzigen Aquafarm auf der südlichen Hemisphäre in Uruguay hergestellt. Auf der Störfarm von ZwyerCaviar's Partner ERN gedeihen die Fische in purer Natur fernab der Zivilisation in einem optimalen Ökosystem. Die Störe leben dort bis zu zehn Jahre in einem natürlichen Flusssystem, umspült von tausenden Litern Frischwasser pro Sekunde. Diese natürliche Voraussetzung ist in der Kaviargewinnung bisher einzigartig. Die permanente Wasserzufuhr wirkt sich positiv auf die Entwicklung der Störe und damit auf die Qualität der Rogenausprägung aus. Das Resultat ist ein charaktvoller Kaviar, welcher Liebhaber wie auch Experten begeistert.

### **Black Pearl – die einzigartige Verpackung**

Ein einzigartiges Produkt hat den Anspruch auf eine aussergewöhnliche Verpackung. So auch ZwyerCaviar. In Zusammenarbeit mit dem Institut für Produktdesign, Entwicklung und Konstruktion IPEK der Hochschule für Technik in Rapperswil, wurde die passende Schutzhülle geschaffen. Die Designer erhielten den Auftrag, die perfekte Verpackung für ZwyerCaviar zu kreieren, welche einerseits das Produkt adäquat in den Mittelpunkt rückt und andererseits über einen gewissen Zeitraum hinweg eine beständige Temperatur ermöglicht. Entstanden ist die sogenannte Black Pearl. Das innovative Konzept nimmt den Vergleich auf, dass Kaviar gerade in der Literatur oft auch „Schwarze Perle“ genannt wird und gleichzeitig ein ebenso rares Renommee geniesst wie die dunkle Tahitiperle, welche nur in rund einer von 10'000 Austern zu finden ist. Die Black Pearl von ZwyerCaviar weist neben dem edlen Auftritt auch eine wichtige



und ungewöhnliche Funktionalität auf. Sie garantiert, dass der Kaviar auch am nächsten Tag kühl gelagert beim Kunden eintrifft. Die in der Schweiz hergestellte Black Pearl erfüllt somit gleich drei Anforderungen; sie schützt den Kaviar vor äusseren Einflüssen, kühlt ihn während des Transports bis zum Kunden und präsentiert ihn in stilgerechter Form. Auch für die Distribution werden die lokalen Ressourcen genutzt. So erfolgt der Versand des ZwyerCaviar via Post Express in der Schweiz garantiert innerhalb eines Tages.

### **Premiumdistribution – Toprestaurant oder Online-Boutique**

Der Störfarmer achtet mit höchster Genauigkeit auf die Beschaffenheit des Kaviars und nur die allerbeste Auswahl wird exportiert. ZwyerCaviar ist streng limitiert und kann deshalb in keinem Geschäft gekauft werden. Der Verkauf erfolgt über zwei exklusive Wege. Einerseits erhalten einige auserwählten Spitzenköchen wie Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenu), Philippe Chevrier (Domaine de Châteauevieux, Satigny), André Jaeger (Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhausen) und Horst Petermann (Petermann's Kunststuben, Küssnacht) die Möglichkeit, ZwyerCaviar ihren Gästen zu servieren. Andererseits kann der Kaviar über die Online-Boutique [www.zwyercaviar.ch](http://www.zwyercaviar.ch) gekauft werden. Gourmets die das Exklusive suchen und ein spezielles Gaumenerlebnis erfahren möchten, sind bei ZwyerCaviar deshalb genau richtig.

### **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, wird ab dem 1. Oktober Realität. Ab 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)