

Pressemitteilung

Für sofortige Veröffentlichung – Frutigen, 7. November 2025



Oona Caviar triumphiert bei den World Caviar Awards 2025 in Monaco.

Schweizer Premium-Caviar aus Frutigen gewinnt mehrfach beim internationalen Wettbewerb in Monaco – 2x Gold, 1x Silber und 1 x Bronze.

Bei den renommierten World Caviar Awards 2025 in Monaco hat Oona Caviar gleich mehrfach überzeugt: Im Rahmen dieses internationalen Vergleichs, der die besten Produzenten von Caviar weltweit würdigt, wurde das Unternehmen aus Frutigen mit vier Podestplätzen ausgezeichnet.

<https://news.mc/2025/11/07/switzerland-and-iran-dominate-at-the-2025-world-caviar-awards-in-monaco/>

Hintergrund Wettbewerbsrahmen:

Am 6. November 2025 fanden die World Caviar Awards im exklusiven Ambiente des Yacht Club de Monaco statt. Monaco als Gastgeber steht für höchsten Anspruch, Stil und ein internationales Publikum.

In zwischen nehmen weltweit über 20 Länder an dieser Veranstaltung teil, was sie zu einer renommierten Adresse für die Bewertung von Caviar macht.

Bei einer Bildverkostung wurden die einzelnen Caviar nach Kriterien wie Glanz, Körnung, Textur,

und Geschmack bewertet.

Die Auszeichnungen von Oona Caviar:

- In der Kategorie "Salt Only"
 1. Platz – Oona Caviar N° 102 – jeune
 1. Platz – Oona Caviar Osietra Carat
 2. Platz – Oona Caviar N° 103 – traditionnel
- In der Kategorie "Over all"
 3. Platz – Oona Caviar N° 101 – limité

Besonders hervorzuheben: In der Kategorie „Only Salt“ – also Veredelung ausschliesslich mit Salz, **ohne** Zusätze wie Borax oder andere Konservierungs-/Hilfsstoffe – wurden 3 Podestplätze erreicht. Zudem wurde der Oona Caviar N° 101 – limité in der Overall-Kategorie ausgezeichnet.

Kommentar der Geschäftsleitung:

„Diese Auszeichnungen sind nicht nur ein Erfolg für unser Produkt, sondern für unser ganzes Team und unsere Philosophie. Schweizer Handarbeit, Reinheit, Leidenschaft und Präzision haben hier ihren internationalen Anklang gefunden. Wir sind stolz, dass unsere Arbeit in diesem strengen, internationalen Wettbewerb gewürdigt wurde.“ *Heinrich-Marc Stehli, Head of Sales & Marketing, Oona Caviar.*

Die Awards bestätigen das Oona Caviar eine internationale Spitzenposition im top Premium-Segment einnimmt, was die Marke Oona Caviar „The Original. Swiss Mountain Caviar“ – ein Produkt aus den Schweizer Alpen, stärkt. Mit der Only-Salt-Philosophie setzt Oona ein klares Differenzierungsmerkmal: Wer reine Veredelung ohne Zusätze sucht, findet hier eine exzellente Wahl. Qualität wird bei Oona nicht nur versprochen, sondern durch Auszeichnungen und Prämierungen nun belegt – ein starkes Signal an Handel, Gastronomie und Endverbraucher.

Oona Caviar wird in Frutigen, Schweiz unter nachhaltigen Bedingungen produziert. Mit besonderem Fokus auf Qualität und Reinheit entsteht hier exklusiver Caviar, der nun weltweit geschätzt wird.

Kontakt Medien:

Oona Caviar

Xenia Albrecht, Marketing Managerin
Tropenhausweg 1
3714 Frutigen

Tel: +41 33 672 11 44

E-Mail: marketing@oona-caviar.ch

Website: oona-caviar.ch