

MEDIENINFORMATION



Balik Räucherei im Toggenburg lanciert Balik Jazz Fillet

Das erste Gravlax Filet der Welt

Ebersol, 5. Dezember – Mit dem Balik Jazz Fillet überrascht die Balik Räucherei im Toggenburg die Welt der Feinschmecker: Es ist das einzige Gravlax Rückenfilet weltweit. Der für ein Lachsprodukt ungewöhnliche Name „Jazz Fillet“ geht zurück auf ein gemeinsames Essen von Peter G. Rebeiz, CEO von Balik, mit seinem langjährigen Freund Claude Nobs, dem Gründer des Montreux Jazz Festivals. Rebeiz hatte ihn als Ersten die Neuheit kosten lassen. Nobs war begeistert: „Das ist das Beste, das ich je gegessen habe.“ Der Name Jazz Fillet ist deshalb ein Tribut des Musikers Rebeiz an seinen Freund Nobs und dessen Lebenswerk in Montreux. Das Jazz Fillet vereint die dänische Gravlax-Tradition – das Beizen des Lachses, um ihn haltbar zu machen – mit der Räuchereitradition des russischen Zarenhofs und Schweizer Handwerkskunst. Dass Balik den Lachs vor dem Beizen noch sanft räuchert, verleiht ihm eine eigene geschmackliche Note und ist einzigartig.

„Der Lachs aus den nordischen Gewässern ist frisch, authentisch und delikats, mit einer zarten Note dieser Mystik der Weite, der Reinheit der Luft und des Wassers. Als ich den Balik Lachs zum ersten Mal kostete, spürte ich genau dies: Ich hatte das Gefühl, etwas Einzigartiges zu entdecken. Balik Lachs und Montreux Jazz Festival sind eine Verbindung, wie sie besser nicht sein könnte. Das Streben nach dem Authentischen, eine Gaumen- und Ohrenfreude zugleich. Der Balik Lachs kann mit jeder Musik gegessen werden, ich empfehle dazu E.S.T. oder Jan Garbarek.“

CLAUDE NOBS

Offiziell lanciert wird das Balik Jazz Fillet anlässlich des Montreux Jazz Festivals im Juli nächsten Jahres. Aber eine limitierte Anzahl von 500 Filets bietet Balik exklusiv auf ihrem Weihnachtsmarkt in Ebersol an. Der Markt findet am Freitag und Samstag, 16. und 17. Dezember, von 10 bis 18 Uhr statt und wird in verkleinerter Form vom 19. bis 22. Dezember, jeweils von 14 bis 19 Uhr, im Wohnhaus der Balik Farm fortgesetzt.



Bildunterschrift:

Das Balik Jazz Fillet ist das erste Gravlax-Rückenfilet der Welt.

Die Balik Räucherei im Toggenburg AG wurde 1978 vom Schauspieler, Theaterdirektor und Gourmet Hans Gerd Kübel in einem alten Bauernhaus in Ebersol im Toggenburg gegründet. Die Manufaktur räuchert ausgewählte Edellachse nach dem Geheimrezept des Hoflieferanten des letzten russischen Zaren, Nikolaj II. Das Rezept wurde Hans Gerd Kübel auf einer Reise in Berlin von Israel Kaplan, dem Enkel des Hoflieferanten, anvertraut. 1992 übernimmt der Geschäftsführer von Caviar House (heute Caviar House & Prunier), Peter G. Rebeiz, die Lachsmanufaktur und etabliert den Balik-Lachs in der internationalen Feinschmeckerszene als Luxusprodukt.

Weitere Auskünfte

Mirjam Belz
Assistant to the CEO
Responsible for PR & Communication

Balik Räucherei im Toggenburg AG
Im Moos
9122 Ebersol-Mogelsberg

Tel: 071 375 60 60
Fax: 071 375 60 75

mirjam.belz@balik.ch
www.balik.ch
www.caviarhouse-prunier.com