



Wander AG
Medienstelle
Helena Meier
Fabrikstrasse 10
CH-3176 Neuenegg
www.wander.ch

Tel +41 (0)31 - 377 23 77
Fax +41 (0)31 - 377 21 10
media@wander.ch

MEDIENMITTEILUNG

DAWA Flan Biberli – Tradition und Bodenständigkeit treffen auf innovative Kochkunst

Neuenegg, 20. April 2017 – **Die Kombination aus der Traditionsmarke DAWA und den innovativen Ideen von Markenbotschafter und Spitzenkoch Rolf Caviezel brachte ein gleichermassen überraschendes und überzeugendes Resultat hervor – das neue DAWA Flan Biberli. Seit dem 1. März steht es in der Gastronomie im Einsatz, wo es sich sowohl als fixfertiges Dessert als auch als Grundlage für eigene Kreationen verwenden lässt.**

Die Marke DAWA gehört zum etablierten Schweizer Unternehmen Wander und wird seit mehr als 70 Jahren im Gastronomiebereich für Dessertkreationen geschätzt. Immer wieder überrascht DAWA mit feinen, neuen Ideen. Die Zielsetzung für das neu zu kreierende Saisondessert DAWA Flan Biberli war klar – eine Kombination aus Tradition und Innovation, die auf eine originelle, ausgefallene und einzigartige Weise besticht.

Unterstützung aus der höchsten Schweizer Koch-Riege

Der preisgekrönte Schweizer Koch Rolf Caviezel ist seit Anfang 2015 Markenbotschafter von DAWA. Er wurde durch seine molekulare Küche bekannt, die sich den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen beim Zubereiten und Geniessen von Speisen und Getränken verschrieben hat. Im September letzten Jahres fiel der Startschuss für die Entwicklung der Rezeptur des neuen Saisondesserts von DAWA. Die Suche nach der Innovation nahm ihren Anfang im Labor in Neuenegg, wo Mitarbeitende von Wander gemeinsam mit Rolf Caviezel getüftelt und probiert haben. Schnell war für alle Beteiligten klar, dass das Saisondessert den Geschmack des berühmten Appenzeller Biberlis erhalten soll. Gerade die hohen Ansprüche an ein natürliches Aroma und an natürliche Zutaten erwiesen sich als grosse Herausforderung, die Caviezel und das Team allerdings meisterhaft bewältigten. Mit dem Resultat ist der Trendsetter sehr zufrieden, denn die neue Kreation lässt sich als fixfertiges Dessert mit Geling-Garantie, aber auch als Spielwiese und als Ausgangslage für eigene Ideen einsetzen: „Das DAWA Flan Biberli kann sehr gut als Basis verwendet und mit einer persönlichen Note versehen werden. Dadurch findet es auch seine Berechtigung in der Gastronomie.“

Nicht nur der Biberli-Geschmack gibt der neuen Dessertkreation eine urchige und rustikale Note. Auch die Verpackung des DAWA Flan Biberli ist in diesem Stil gehalten und sticht so seit dem 1. März 2017 aus dem Sortiment der nationalen Grossisten heraus.

Mehr Infos zu DAWA sind unter www.dawa.ch ersichtlich. Die Medienmitteilung (Word, PDF) sowie eine Bildergalerie stehen unter www.wander.ch/medien zum freien Download bereit.

Weitere Informationen: Medienstelle Wander AG, Helena Meier, Tel: 031 377 23 77,
E-Mail: media@wander.ch

Über DAWA

Seit mehr als 70 Jahren steht DAWA für beliebte Desserts im Gastronomiebereich. Ob Caramel, Schokolade oder Vanille – einfacher können Desserts nicht sein. Und besser auch nicht. Mit leichten Rezepten und persönlichen Kreationen macht DAWA jedes Dessert zu einem einmaligen kulinarischen Erlebnis. DAWA steht für Dr. Albert Wander. Der Begründer der Dessertlinie und Erfinder von Ovomaltine.



Wander AG
Medienstelle
Helena Meier
Fabrikstrasse 10
CH-3176 Neuenegg
www.wander.ch

Tel +41 (0)31 - 377 23 77
Fax +41 (0)31 - 377 21 10
media@wander.ch

Über Rolf Caviezel

Der gebürtige St. Galler ist gelernter Koch mit einem Abschluss an der Hotelfachschule. Caviezel arbeitete bereits im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof in Bad Ragaz und im Suvretta in St. Moritz sowie im Gastronomiebereich Spital und Heim. Auf sein grosses Repertoire an verschiedenen Gerichten ist es zurückzuführen, dass er heute nicht nur sein eigenes Restaurant „Station 1“ in Grenchen besitzt, sondern auch als Trendsetter der Molekularküche und als Kochbuchautor tätig ist.

Bilder

