

www.caviar-creator.com



CAVIAR
CREATOR

>> OUR GOLD IS BLACK <<

> **Caviar - perfect example of exquisite cuisine and exclusive taste**

Caviar - the roe of sturgeon is the most expensive delicacy in the world.

His supplier was the nature – until man exhausted the natural resources.

The caviar market caved in world wide at the end of the last century.

CAVIAR CREATOR supplies the finest Caviar Ossetra < malossol

- free of preservatives and taste enhancers
 - fresh daily during all seasons
 - produced according to ecological principles
- in tins containing 50 g, 125 g, 250 g, 500 g und 1.000 g.



> **Икра - Понятие изысканной кухни и эксклюзивного вкуса**

Икра – зернистая осетровая самый дорогой деликатес в мире. Её поставщиком была природа – пока человек не исчерпал природные ресурсы. К концу прошлого столетия во всем мире икорный рынок обрушился. CAVIAR CREATOR поставляет икру

нежнейшего качества осетр <малосол> из аквакультур:

- без консервантов и усилителей вкуса
 - всегда свежая в любое время года
 - производится на экологической основе
- в банках по 50 гр, 125 гр, 250 гр, 500 гр и 1.000 гр.

> **Caviar - Inbegriff erlesener Küche und exklusiven Geschmacks**

Caviar - der Rogen vom Stör ist die teuerste Delikatesse der Welt. Sein Lieferant war die Natur - bis der Mensch die natürlichen Ressourcen erschöpfte. Gegen Ende des vergangenen Jahrhunderts war der Caviarmarkt weltweit zusammengebrochen.

CAVIAR CREATOR liefert Caviar feinsten Osietra-Qualität < malossol >

- frei von Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern
 - tagesfrisch zu allen Jahreszeiten
 - produziert nach ökologischen Grundsätzen
- in Dosen zu 50 g, 125 g, 250 g, 500 g und 1.000 gr.

> Sturgeon delicacies

Quality conscious consumers want to know how and where their food has been produced.

Demanding chefs want to be able to offer new and unusual creations to their guests. For this reason the meat of the sturgeon is in increasing demand.

As a so called «cartilage fish» the sturgeon has no bones and this has contributed to its popularity.

A further advantage of sturgeon meat is, that

it contains only about 11 % fat (in comparison to salmon, which contains about 23 % fat)

With the ethical and ecologically «clean» aquaculture, CAVIAR CREATOR fulfils the requirements of the market.

With sturgeon fillets and steaks (fresh and smoked, with or without skin) gourmets and gastronomes receive a basic product capable of variation.



> Осетровые деликатесы

Потребители знатоки качества хотят знать где и при каких условиях были изготовлены их пищевые продукты. Повара хотят предлагать своим гостям новые и изысканные творения. Поэтому мясо осетра пользуется все большим спросом.

Так называемые «хрящевые рыбы» не имеют костей, что дополнительно говорит

о его возрастающей привлекательности. Следующий плюс осетрового мяса: оно содержит около 11% жира (в сравнении с лососью, содержащей около 23 % жира) Фирма CAVIAR CREATOR своей этически и экологически чистой аквакультурой по праву соответствует требованиям рынка. Гурманы и гастрономы получают филе осетра и осетровые стейки (свежие и копченые с или без кожи) базовые продукты которыми можно варьировать.

> Stördelikatessen

Qualitätsbewusste Verbraucher wollen wissen, wo und unter welchen Bedingungen ihre Lebensmittel hergestellt worden sind. Anspruchsvolle Köche wollen ihren Gästen neue und ausgefallene Kreationen bieten können. Deshalb wird auch das Fleisch vom Stör zunehmend nachgefragt.

Als sog. «Knorpelfisch» hat der Stör keine Gräten, was zusätzlich zu seiner steigenden Beliebtheit beiträgt. Ein weiterer Pluspunkt von Störfleisch: Es enthält nur ca. 11 % Fett

(im Vergleich zum Lachs, der ca. 23 % Fett enthält)

Mit der ethisch und ökologisch «sauberen» Aquakultur wird CAVIAR CREATOR den Erfordernissen des Marktes gerecht.

Gourmets und Gastronomen erhalten mit Störfilets und Störsteaks (frisch und geräuchert, mit oder ohne Haut) variationsfähige Basisprodukte.

> Aquaculture

Man gets fish from the ocean, lakes and rivers. This was always so.....

But now is the time to re-think. The «UN Food and Agriculture Organisation - FAO» reports that currently 75 % of all fish stocks have been fished to their limits or over fished already. This problem also concerns sturgeon, the caviar fish: Environmental pollution and illegal catches have almost wiped out the sturgeon in the Caspian Sea.

Aqua farming in closed circulation plants is



> Aquakultur

Fische bekommt der Mensch aus dem Meer, Seen und Flüssen. Das war immer so ...

Aber es ist Zeit zum Umdenken. Die «Welter-nährungsorganisation - FAO» berichtet, dass derzeit 75 % aller wirtschaftlich genutzten Fischbestände bis an ihre Grenzen befischt oder bereits überfischt sind. Dieses Problem betrifft auch den Stör, den Caviarfisch: Umweltverschmutzung und illegaler Raubfang haben die Störbestände im Kaspischen Meer nahezu ausgerottet.

Aquafarming in geschlossenen Kreislaufan-

capable of keeping freshwater fish (like the sturgeon) available, at any time, independent of seasonal fluctuations in temperature. Aqua farming in closed circulation plants combines economic common sense with ecological far sightedness: The noble fish are protected from environmental influences and pathogens, the reproduction cycles are allowed to increase according to seasonal peaks and at the same time the natural fish stocks will be protected.

> Акваферма

Человек получает рыбу из моря, озер и рек. Так было всегда ...
Наступило время переосмысливания. «Всемирная организация FAO» сообщает, что в настоящее время 75% рыбных ресурсов, используемых в экономике, выловлены до предела или полностью. Эта проблема касается также и осетра, икорной рыбы: Загрязнение окружающей среды, нелегальный промысел в Каспийском море почти уничтожили запасы осетра.

Акваферма с установкой закрытой циркуляции в состоянии поставлять в любое время пресноводную рыбу (как осетр) независимо от колебаний температур времени года. Акваферма с установкой замкнутого цикла (рыба в закрытом пространстве) объединяет в себе здравый смысл и экологическую дальновидность: благородные рыбы защищены от влияния окружающей среды и возбудителей болезней, цикл размножения можно ориентировать в зависимости от сезонного пикового спроса и одновременно будут сохраняться природные ресурсы рыбы.

lagen ist in der Lage, Süßwasserfische (wie den Stör) unabhängig von jahreszeitlichen Temperaturschwankungen jederzeit verfügbar zu halten. Aquafarming in geschlossenen Kreislaufanlagen («Flische im Stall») verbindet wirtschaftliche Vernunft mit ökologischer Weitsicht: Die Edelfische sind geschützt vor Umwelteinflüssen und Krankheitserregern, der Vermehrungszyklus lässt sich nach saisonalen Bedarfsspitzen ausrichten und gleichzeitig werden die natürlichen Fischbestände geschützt.

> CAVIAR CREATOR sturgeon farms

CAVIAR CREATOR operates in East Germany, in the Hanseatic city of Demmin two aquaculture plants for sturgeon breeding and caviar production. With the location at Demmin, CAVIAR CREATOR has set standards for the aquaculture industry: The plant set in operation in 2005, is the world's largest, closed sturgeon farm. Together both plants demonstrate the best fully developed location in the aquaculture industry world wide.

The water is permanently rolled around, mechanically and biologically cleaned and purified two times per hour. Through this, the fresh water needs are reduced to the technically possible minimum. The feeding

is computer-controlled. The aquaculture plant passes water in potable quality back into the environment.

In comparison with pond plants the space requirements of aquaculture plants is many times lower, while at the same time, the operational safety and the environmental safety are many times higher.

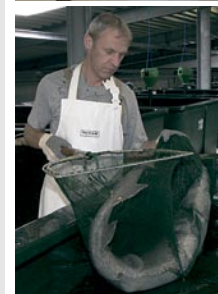
CAVIAR CREATOR cultivates the Siberian sturgeon «*Acipenser baeri*». The first generation of albino sturgeon (*Acipenser ruthenus*) was engendered from their own reproduction in the spring of 2007. From these sturgeon the extremely precious «Golden caviar» is produced that, in earlier times, was reserved only for the Tsars.

> CAVIAR CREATOR – фермы осетров

CAVIAR CREATOR работает в ганзейском городе Деммин (Мекленбург-Форпомерн) на двух установках аквакультуры для разведения осетров и производства икры. Разместив производство в Деммине CAVIAR CREATOR создает масштабы отрасли аквакультуры: первая из двух установок (запущена в производство в 2005 г.) крупнейшая в мире этого типа. Эти установки представляют – в международном сравнении – наилучшим образом оборудованное производство этой отрасли.

Вода постоянно перемешивается, два раза в час очищается механически, а также биологически. Тем самым, потребность в свежей воде, снижена до технически возможного минимума. Кормление управ-

ляется компьютером. Отработанная вода из аквакультуры сбрасывается в окружающую среду исключительно питьевого качества. В сравнении с озерными установками разведения рыбы, требуемая площадь для установки аквакультуры во много раз меньше, а надежность производства и благоприятность для окружающей среды значительно выше. CAVIAR CREATOR разводит сибирского осетра «*Acipenser baeri*». Весной 2007 года было выведено первое поколение альбино-осетров (*Acipenser ruthenus*) из собственно выведенных рыб. Из этих осетров будет добываться драгоценная икра «Goldene Caviar», ранее предназначавшаяся только для царского стола.



> CAVIAR CREATOR Störfarmen

CAVIAR CREATOR betreibt in der Hansestadt Demmin (Mecklenburg-Vorpommern) zwei Aquakulturanlagen zur Störzucht und Caviarherzeugung. Mit dem Standort Demmin hat CAVIAR CREATOR Maßstäbe in der Aquakulturbranche gesetzt: Die jüngere der beiden Anlagen (im Jahre 2005 in Betrieb gegangen) ist die weltgrößte ihrer Art. Beide Anlagen zusammen stellen den - im internationalen Vergleich - am besten ausgebauten Standort der Branche dar.

Das Wasser wird permanent umgewälzt und zwei mal stündlich mechanisch sowie biologisch gereinigt. Dadurch wird der Frischwasserbedarf auf das technisch mögliche Minimum reduziert. Die Fütterung erfolgt

computergesteuert. Die Aquakulturanlage gibt ausschließlich verbrauchtes Wasser in trinkbarer Qualität an die Umwelt ab.

Im Vergleich zu Teichanlagen ist der Platzbedarf einer Aquakulturanlage um ein Vielfaches geringer, während gleichzeitig die Betriebssicherheit und die Umweltfreundlichkeit um ein Vielfaches höher sind.

CAVIAR CREATOR züchtet den Sibirischen Stör «*Acipenser baeri*». Im Frühjahr 2007 wurde die erste Generation von Albino-Stören (*Acipenser ruthenus*) aus eigener Vermehrung erzeugt. Von diesen Stören wird der äußerst kostbare «Goldene Caviar» gewonnen, der früher den Zaren vorbehalten war.

> The caviar master

Aqua farming at CAVIAR CREATOR is biotechnology with high tech standards. Nevertheless, manual tradition is at the centre of the production process.

An exclusive top level product like caviar has a chance on the market only when high quality can be continuously guaranteed. The caviar master Vera Kadzhespirova, therefore, belongs to the CAVIAR CREATOR team.

Ms. Kadzhespirova was trained in the earlier Soviet Union. In 1981 she received «Qualification Level 1», the highest award for a



> Die Caviarmeisterin

Aquafarming bei CAVIAR CREATOR ist Bio-Technologie auf High-Tech-Niveau. Dennoch steht handwerkliche Tradition im Mittelpunkt der Produktionsprozesse.

Ein exklusives Spitzenprodukt wie Caviar hat nur dann eine Chance am Markt, wenn dauerhaft hohe Qualität sichergestellt werden kann. Zum Team von CAVIAR CREATOR gehört deshalb die Caviarmeisterin Vera Kadzhespirova.

Frau Kadzhespirova wurde in der früheren Sowjetunion ausgebildet. 1981 erhielt sie

caviar master.

Ms. Kadzhespirova is responsible for the quality of every single tin of caviar leaving the production at CAVIAR CREATOR. The method of traditional manual salting of the roe is her professional secret.

With the engagement of Ms. Kadzhespirova, CAVIAR CREATOR is in the tradition of the world famous Russian caviar manufacture and contributes to the conservation of this precious knowledge in this way.

> Икорный мастер

Акваферма фирмы CAVIAR CREATOR это биотехнология на высокотехнологическом уровне. Тем не менее, ручная традиция остаётся в центре производственного процесса. Такой эксклюзивный продукт, как икра может иметь шансы на рынке сбыта, если ей можно обеспечить на длительное время высокое качество. Поэтому мастер Вера Каджеспирова член коллектива CAVIAR CREATOR.

Г-жа Каджеспирова получила образование в бывшем Советском Союзе. В 1981 году она получила высшую награду икорного мастера «Квалификационная степень 1». Госпожа Каджеспирова отвечает за качество каждой отдельной банки икры, которая уходит из мануфактуры CAVIAR CREATOR. Вид и способ ручного посола зерен икры является профессиональной тайной. Ангажированность г-жи Каджеспировой обеспечивает фирме CAVIAR CREATOR всемирно известную традицию русской икорной мануфактуры, и тем самым обеспечивает сохранение этих ценных знаний.

mit der «Qualifikationsstufe 1» die höchste Auszeichnung für Caviarmeister.

Frau Kadzhespirova ist für die Qualität jeder einzelnen Dose Caviar verantwortlich, welche die Manufaktur von CAVIAR CREATOR verlässt. Die Art und Weise der manuellen Salzung des Rogens ist ihr Berufsgeheimnis.

Mit dem Engagement von Frau Kadzhespirova steht CAVIAR CREATOR in der Tradition der weltberühmten russischen Caviarmanufaktur und trägt damit auch dazu bei, dieses kostbare Wissen zu erhalten.

> The caviar market

In the year 1979 approx. 3,500 tons of caviar were on the world market. At the beginning of this century it was still approx. 500 tons, 400 tons in the year 2002 and 80 tons in the year 2005/2006 whereby, almost half came from sturgeon captured in the wild ... and these with a steadily diminishing tendency.

In the final construction stage CAVIAR CREATOR will produce in Demmin approx. 33 tons of caviar and 390 tons of sturgeon

meat. At present further locations in the USA are in the projections phase (February 2009).

The marketing field for the noble product caviar has changed considerably in a positive way in the last 20 years: the liberalization of the markets in the countries of eastern Europe as well as the opening of China (where the sturgeon is traditionally a highly respected fish) allowed new and strong buying levels to emerge.



> **Asia:** 15 % of global consumption • Japan represents 50% of Asia's volume

Азия: 15 % мирового рынка потребления икры 50 % из них выпадает на Японию

> **Europe:** 40 % of global consumption

Европа: 40 % мирового рынка потребления икры

> **USA** 45 % of global consumption

США 45 % мирового рынка потребления икры

> Consumer spending in Russia, China and South Africa has increased significantly in the last decade.

За последнее десятилетие спрос на икру в России, Китае и Южной Африке значительно вырос.

Auf **Asien** entfallen 15 % des weltweiten Kaviarkosums - allein 50 % davon auf Japan

Europa: 40 % des weltweiten Kaviarkosums

USA: 45 % des weltweiten Kaviarkosums

Die Nachfrage nach Kaviar ist in Russland, China und Südafrika während des vergangenen Jahrzehnts bedeutend angestiegen

> Икорный рынок

В 1979 году на мировом рынке было около 3.500 тонн икры. В начале этого столетия было ещё около 500 тонн, 400 тонн в 2002 году и в 2005/2006 годах ещё 80 тонн, из которых примерно половина икры из природного улова ... с тенденцией постоянного снижения.

К завершению расширения фирмы CAVIAR CREATOR в Деммине будет производиться около 39 тонн икры и 390 тонн мяса осетра. Остальные территории в США находятся в

стадии проектирования (февраль 2009 года). Маркетинговое пространство конечного продукта- икры за последние 20 лет значительно изменилось в лучшую сторону: либерализация рынков в странах восточной Европы, а также открытие Китая (где осетр является рыбой, традиционно пользующейся спросом), появились слои высокодоходных потребителей.

> Der Caviarmarkt

Im Jahre 1979 waren ca. 3.500 Tonnen Caviar am Weltmarkt. Anfang dieses Jahrhunderts waren es noch ca. 500 Tonnen, 400 Tonnen im Jahre 2002 und 2005/2006 noch 80 Tonnen, wovon ca. die Hälfte auf Caviar aus Wildfang entfiel ... und dies mit stetig sinkender Tendenz.

In der Endausbaustufe wird CAVIAR CREATOR in Demmin ca. 33 Tonnen Caviar und 390 Tonnen Störfleisch produzieren.

Weitere Standorte in den USA befinden sich in der Projektierungsphase (Februar 2009).

Das Marktumfeld für das Edelprodukt Caviar hat sich in den vergangenen 20 Jahren deutlich zum Positiven hin verändert: Die Liberalisierung der Märkte in den Ländern Osteuropas sowie die Öffnung Chinas (wo der Stör ein traditionell sehr hoch angesehenen Fisch ist), haben hier neue und sehr einkommensstarke Käuferschichten entstehen lassen.

> **CAVIAR CREATOR guarantee of quality**

In July 2006 the European Community introduced a seal that every tin of caviar must carry. With this seal the EU supports the «Convention on International Trade in Endangered Species – CITES» in its efforts to stop the illegal caviar trade and inform consumers.

The seal contains informations about the manufacturers as well as time and origins of

the caviar harvest. The product can be traced consistently back to its place of origin.

CAVIAR CREATOR produces strictly according to ecological principles without the use of hormones or chemical additives (in feed or in the water) and without genetic manipulation. The stocking rate in the aquaculture plants obeys the standards of organic animal husbandry.



> **CAVIAR CREATOR – гарантия качества**

В июле 2006 г. информирования сообщество ввело печать, которая должна ставиться на каждую банку икры. Этой печатью ЕС производителе «Международную конвенцию защиты видов – CITES» в их усилиях предотвращения нелегальной продажи икры и информирования потребителей. Печать содержит информацию о производителе, а также о времени и месте изготовления

икры. Так прослеживается весь путь с самого начала. CAVIAR CREATOR производит свою продукцию строго по экологическим законам без химических или гормональных добавок (в кормах или воде) и без генных манипуляций. Насадка рыбной молоди в установках аквакультуры соответствует критериям содержания животных.

> **CAVIAR CREATOR - Qualitätsgarantie**

Im Juli 2006 führte die Europäische Gemeinschaft ein Siegel ein, das jede Dose Caviar tragen muss. Mit diesem Siegel unterstützt die EU die «Internationale Artenschutzkonvention - CITES» bei dem Bemühen, den illegalen Caviarhandel einzudämmen und die Verbraucher zu informieren.

Das Siegel enthält Informationen über den Erzeugerbetrieb sowie Zeitpunkt und Ort der

Caviarernte. Damit wird die Ware lückenlos bis zum Ursprungsort rückverfolgbar.

CAVIAR CREATOR produziert streng nach ökologischen Grundsätzen ohne chemische oder hormonelle Zusätze (im Futter oder im Wasser) und ohne Genmanipulation. Die Besatzdichte in den Aquakulturanlagen entspricht den Kriterien einer artgerechten Tierhaltung.

> **CAVIAR CREATOR has been honoured as a «Recognized supplier of EURO-TOQUES chefs**

EURO-TOQUES is the association of European leading chefs. With this, EURO-TOQUES honours the high quality of the products OF CAVIAR CREATOR as well as the commitment of the company to strictly follow ecological criteria in production.

EURO-TOQUES, which derived its name from «toque» (= high chef's hat), was

brought to life at the suggestion of Jacques Delors, (president of the European Union at that time), Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Eckart Witzigmann and other leading European chefs.

The EURO-TOQUES - chefs consider themselves the custodians and guardians of European cuisine, dining and lifestyle.



> **CAVIAR CREATOR признанный поставщик от EURO-TOQUES поваров**

EURO-TOQUES является объединением лучших европейских поваров. Своим признанием фирма EURO-TOQUES подтверждает высокое качество продуктов фирмы CAVIAR CREATOR, а также обязательства предприятия точно поддерживать экологические критерии в производстве.

Фирма EURO-TOQUES, название, которой происходит от слова «toque» (= высокий поварской колпак), была основана в 1986 году по инициативе бывшего президента ЕС Жака Делора Пьерре Роймером, Паулем Бокузе, Эккартом Витцигманом и другими европейскими поварами высшей категории. Шеф повара EURO-TOQUES считают себя хранителями и защитниками европейской еды, застолья и культуры жизни.

> **CAVIAR CREATOR ist «Anerkannter Lieferant von EURO-TOQUES-Köchen**

EURO-TOQUES ist die Vereinigung der europäischen Spitzenköche. Mit der Anerkennung würdigt EURO-TOQUES die hohe Qualität der Produkte von CAVIAR CREATOR sowie die Selbstverpflichtung des Unternehmens, ökologische Kriterien in der Produktion strikt einzuhalten.

EURO-TOQUES, die ihren Namen von «toque» (= hohe Kochmütze) ableitet,

wurde 1986 auf Anregung des damaligen EG-Präsidenten Jacques Delors von Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Eckart Witzigmann und anderen Spitzenköchen Europas ins Leben gerufen.

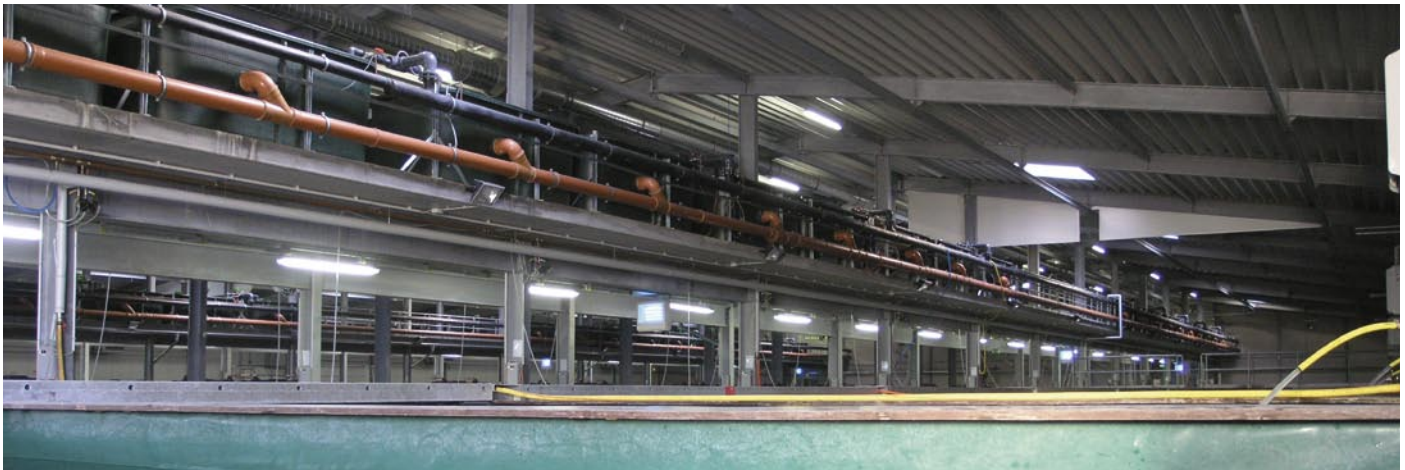
Die EURO-TOQUES-Chefköche sehen sich als Bewahrer und Hüter der europäischen Ess-, Tisch- und Lebenskultur.



> Take a view to the CAVIAR CREATOR location in Demmin (Germany): The aquaculture plant «Demmin 1» (production started in 2005) from the outside (above), the power station (middle) and the aquaculture plant «Demmin 1» from the inside (down).

> Ein Blick in den CAVIAR CREATOR-Standort Demmin (Mecklenburg-Vorpommern): Außenansicht der Aquakulturanlage «Demmin 1» (Betriebsbeginn 2005) (oben), das Kraftwerk (mittleres Bild) und die Aquakulturanlage «Demmin 1» von innen (unten).

> Вид территории CAVIAR CREATOR-Деммин (Мекленбург-Форпоммерн): Внешний вид установки «Деммин 1» (начало производства 2005) (верх.), электростанция (сред. рис.) и установка Аквакультур «Деммин 1» внутри (снизу)





For orders from all countries except Europe please contact
CAVIAR CREATOR Manufacture Inc.

+ 001 702 804 28 25

order@caviar-creator.com

For orders from countries in Europe please contact

Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an die

Для заказов обращайтесь пожалуйста на фирму

CAVIAR CREATOR Manufaktur GmbH • Caviar-Creator-Platz 1-2

17109 Demmin (Germany)

+ 49 (0)3998 / 25 88 0

info@caviar-creator.com

Order the press kit in English: info@caviar-creator.com

Закажите каталог по emailу: info@caviar-creator.com

See the guided tour through the aquaculture-plant in Demmin on the CAVIAR CREATOR - website:

Смотрите обзор по установкам аквакультуры в Деммине на сайте – CAVIAR CREATOR:

<http://www.caviar-creator.de/eng/index.php?choice = downloads&sub = movies>

Bestellen Sie die Pressemappe per Mail: info@caviar-creator.de

Sehen Sie den Rundgang durch die Aquakulturanlage Demmin auf der CAVIAR CREATOR - Webseite:

<http://www.caviar-creator.de/ger/index.php?choice = downloads&sub = movies>

www.caviar-creator.com



CAVIAR
CREATOR

>> OUR GOLD IS BLACK <<