Packaging Design
Saiblingskaviar

Kurzbeschreibung
Unter Gourmets genießt der nach einer Rezeptur von 3-Hauben-Koch Hubert Wallner produzierte Saiblingskaviar längst einen hohen Stellenwert. Die hochwertige Delikatesse steht im See-Restaurant Saag einen Monat im Jahr – stets im Juni – im Mittelpunkt der kreativen Spezialitäten.

Kommunikationsziel
Für den Saiblingskaviar sollte ein Packaging entwickelt werden, in dem sich die Exklusivität und Qualität des Produkts widerspiegeln.

Umsetzung
Die typographische Besonderheit besteht darin, dass das „i“ aus den Worten „Saibling“ und „Kaviar“ eliminiert wird. Das sorgt für ein hochästhetisches Schriftbild, das dennoch keine semantischen Lücken hinterlässt, da das Gehirn den Verfremdungseffekt wieder auflöst. Was hingegen bleibt, ist der visuelle Eindruck der Kaviarkügelchen – und damit das dominante Formgebungsmerkmal von Kaviar.

CREOS — 2016

Sa·bl·ngs
Kav·ar
Sa·bl·ngs
Kav·ar
Sa·bl·ngs
Kav·ar
Kaviar
Kaviar
Kaviar
Kaviar
Kav·ar

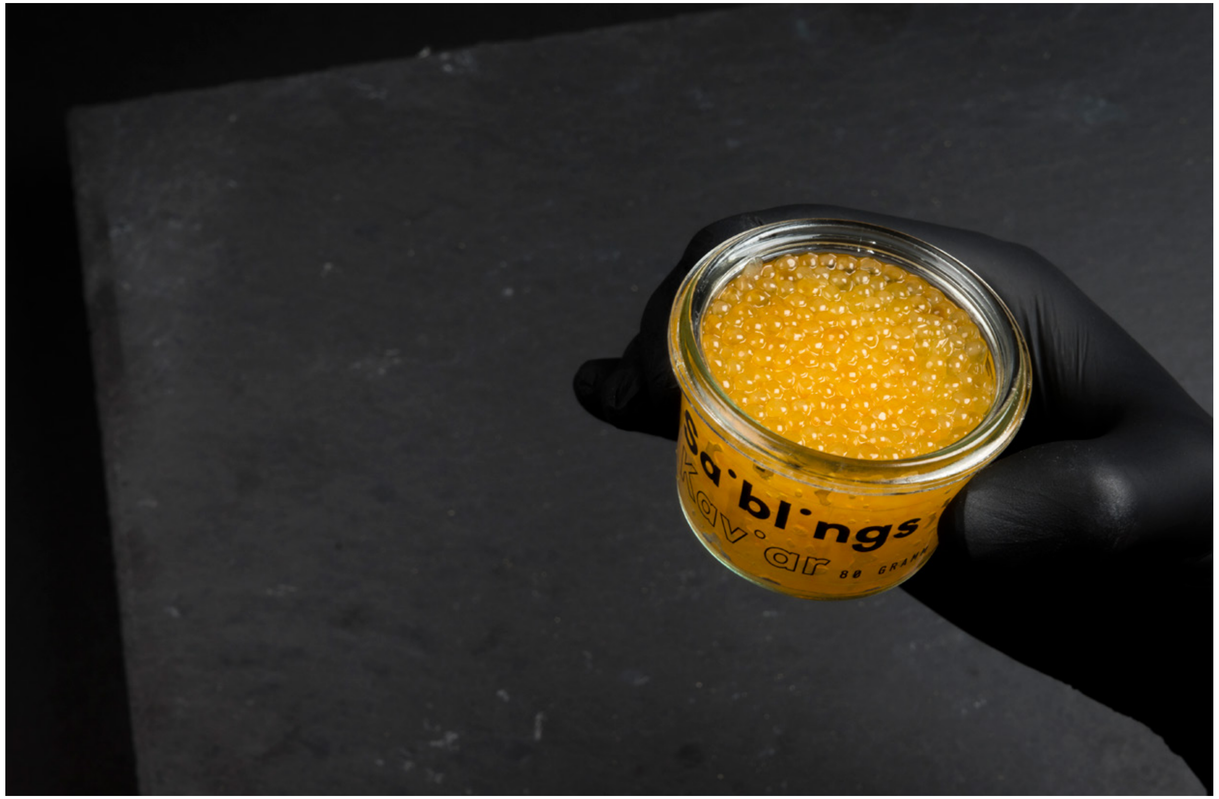
Kaviar
Kaviar
Kaviar
Sablings
Kaviar

Kaviar
Kaviar
Kaviar
Kaviar
Kav˙ar
80 GRAMM —— 19,90 €
Sa˙bl˙ngs
Kav˙ar
80 GRAMM —— 19,90 €
Sa˙bl˙ngs
Kav˙ar

Kaviar
Kaviar
Kaviar
Kav˚ar
80 GRAMM

Sa·bl·ngs
Kav·ar
80 GRAMM

Sa˙bl˙ngs
Kav˚ar
BY HUBERT WALLNER
NUMMER
013
HALTBAR BIS
16/02/17


Sa·bl·ngs
kav·ar
80 GRAM

Hubert Wallner's
EXKLUSIVER
SAIBLINGSKAVIAR

Sa·bl·ngs
Kav·ar
80 GRAMM