



KULINARIK

KILBI-BÉNICHON, DAS NONPLUSULTRA-MENU

Die verführerischen kulinarischen Spezialitäten sind eng mit den bis heute gelebten Traditionen verbunden. So ist es den Freiburgerinnen und Freiburgern eine Herzensangelegenheit, ihre regionalen Produkte aufzutischen. Unbestrittene Königsdisziplin ist dabei das grosse Kilbi-Menu, mit welchem Erntedank und Wiedersehen mit der Familie nach der Alpsaison gefeiert werden. Ursprünglich wurden anlässlich der Kilbi die Dorfkirchen gesegnet. Abgesehen von kleinen Variationen ist die klassische Speisefolge seit 1852

dieselbe: Cuchaule AOP mit Kilbi-Senf; Bouillon, Siedfleisch; Schafsvorásse; Jambon de la Borne AOP, Saucisson, Kabis, Bohnen; Lammgigot, Kartoffelstock, Poire à Botzi AOP; Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP; Doppelrahm im Holzgefäss und Meringues, Früchte, Küchlein, Blätterteigfladen, Guetzli mit Hagelzucker, Bretzeli, Anisbrötli. Das währschafte Kilbi-Menu gibt's im Herbst in vielen Restaurants zu kosten, die grosse kantonale Kilbi findet vom 29. September bis zum 1. Oktober 2023 in Gurmels statt. >>

WO GENUSS GROSSGESCHRIEBEN WIRD



Fondue moitié-moitié – Das Erfolgsrezept für vier Personen geht so: Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Je 400g geriebenen Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl und 3dl Weisswein vermengen. Langsam und unter stetem Rühren schmelzen lassen. Aufmerksam und sanft weiterrühren, bis die Masse cremig ist. Je nach Gusto eine Prise Pfeffer beifügen und sofort zusammen mit Brot und/oder Kartoffeln auftischen: Bon appétit! >>



Stadt der Genüsse 2023 – Die Stadt Freiburg ist Gastgeberin der Schweizer Genusswoche (14. bis 24. September). Viele weitere Kulinarik-Events im Jahr 2023 stellen die saisonalen Produkte, regionale Spezialitäten und nachhaltige Gaudenfreuden ins Rampenlicht. >>

AOP-FLEISCHPRODUKTE



Der kamingeräucherte Schinken Jambon de la Borne AOP erhielt 2021 als erstes Fleischerzeugnis seine geschützte Ursprungsbezeichnung AOP. Die Freiburger Spezialität aus dem Bauernkamin (borne) ist der Star jedes Kilbi-Menüs. Eine gute Adresse ist La Jambonnière in Mézières, welche ihre preisgekrönten Spezialitäten auch per Post verschickt. >> Seit Ende 2021 ist auch die Rohwurst Boutefas, die sowohl im Kanton Freiburg als auch in der Waadt hergestellt wird, AOP-zertifiziert. >>

SCHOKOLADE-FREUDEN



Das Maison Cailler in Broc ist Kult. Ab dem 26. August 2023 führt sogar eine direkte Bahnverbindung ab Bern hin. In Freiburg lockt Chocolat Villars mit der neuen Erlebnisboutique «La Fabrik». An der Rue de Lausanne 17 präsentiert Chocolatier-Weltmeister Jorge Cardoso immer wieder grossformatige Meisterwerke ganz aus Schokolade! Viel Genuss gibt's auch bei der Chocolaterie de Gruyères und bei Romain Lee-mann in Bulle. >>

SEISLER BRÄTZELE



Diese salzig-knusprig-feinen Apéro-Begleiter gehören zum kulturellen und kulinarischen Erbe des Sensebezirks. Erhältlich sind sie etwa in Schwaller's Bauernladen in St. Antoni. >>

MORGENS AUF DER KÄSEALP



Nirgends schmecken Gruyère d'Alpage AOP und Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP besser als am Ort ihres Ursprungs. Dieser Genuss lässt sich fortan mit schönsten Erinnerungen verbinden. Beim Alpchalet Vounetz beispielsweise kann man die Sennenfamilie Piller durch ihren Arbeitstag begleiten, vom Melken über die traditionelle Alpkäseproduktion (8.30 – 10.30 Uhr) bis zur Degustation. Auch in den Regionen Schwarzersee und Moléson sind solche Erlebnisse möglich. >>

FRISCHE FISCHER

Viel eher als den Röstigraben gibt es in der Schweiz einen Fischgraben. Die Westschweizerinnen und Westschweizer lieben Poisson, und diesbezüglich bekennt sich Freiburg ganz zur Romandie. Im Murten- und Neuenburgersee sind 20 Fischarten heimisch, darunter der grosse Wels und köstliche Speisefische wie Egli, Zander, Felchen und Seeforellen. Einige Berufsfischer nehmen Gäste mit aufs Boot, etwa Claude und Cyrille Delley auf dem Neuenburgersee oder Pierre Schaer auf dem Murtensee. Die «Poissons du

Lac» sind hoch im Kurs. So bieten zum Beispiel die Restaurants du Port oder Le Rive Sud in Estavayer-le-Lac, das Bel-Air in Praz, das Du Port in Môtier, aber auch das Murtner Restaurant Bad Murtensee und Freiburgs Gourmet-Lokale vorzügliche Fischgerichte an. Am besten schmecken selbst gefischte Fische, finden vor allem Kinder. Die Forellenzucht in Neirivue garantiert Petri Heil und ausgewählte Restaurants im Intyamontal übernehmen die Zubereitung der selber gefangenen Fische. >>

POIRE À BOTZI AOP



Die kleine Büschelbirne Poire à Botzi AOP (botzi = Patois für Büschel) ist anspruchsvoll im Anbau, schwierig zu konservieren und ungewiss im Ertrag, sprich charaktvoll! Aber sie hat eine starke Lobby, die weit über die Kantons- und Landesgrenzen hinausgeht. Und die über 100-köpfige «Bruderschaft der Poire à Botzi» wacht über dieses kulinarische Erbe Freiburgs. Man muss sie also mögen! >>

GENUSS ZELEBRIEREN



Am 7. Mai 2023 zelebriert man im Städtchen Gruyères die Fête du Fromage, eine Hommage an die traditionsreiche Käseproduktion, verbunden mit Darbietungen von Alphornformationen, Schindelmachern und anderen Traditionshandwerken. >> Feinschmeckern ist die Messe Goûts et Terroirs vom 1. bis 5. November 2023 in Bulle ein Muss. >> Trüffel-Liebhaberinnen pilgern vom 18. bis 19. November 2023 zum legendären Trüffelmarkt nach Murten. >>

CRAFT-BIER



In Freiburg haben sich einige kleinere Bierbrauereien etabliert, die das Handwerk der traditionsreichen Braukunst hochhalten und zugänglich machen. Wie wär's mal mit einem Braukurs? >>

TASTE MY FRIBOURG



So schmeckt Freiburg: Man startet mit einer Cuchaule im urbanen Le Point Commun. Später degustiert man im angesagten Les Trentenaires ein Craft-Bier und Käse. Dann geht's zum Durstlöschen ins Les Marchands Merciers bei der Kathedrale. Menu, Freiburger Wein, Dessert und Kaffee tischt die Brasserie de l'Epée in der Unterstadt auf. Diese Food Tour macht Lust auf mehr! >>

VULLY-WEINE VOR ORT GENIESSEN

Mit 150 Hektar Rebland ist der Vully am Murtensee die kleinste der grossen Weinregionen der Schweiz. Kultiviert werden Chasselas (41%), Pinot noir (28%), ferner Gamaret, Merlot, Pinot gris, Chardonnay sowie Freiburger (Freisamer) und Traminer (Gewürztraminer). Um diese zwei Spezialitäten aufzuwerten, haben sich die Weinbetriebe die «Vully-Charta» auferlegt. Vom 26. bis 28. Mai 2023 sind im Vully-Weingebiet die «Caves ouvertes». Eine wunderbare Gelegenheit für vertiefte Einblicke in die meist familiengeführten,

traditionsreichen Weingüter! Genussmenschen begeben sich am 24. Juni 2023 auf die «Route gourmande du Vully» oder am 15. Juli 2023 auf eine «Balade gourmande». Dass der Vully sein Winzerfest gross zu feiern versteht, wird am 16. und 17. September 2023 klar. Wunderbar spazieren lässt es sich ganzjährig auf den drei Reblehrpfaden, wo man zudem traumhafte Aussichten genießt und Anschluss auf das Murtensee-Kursschiff hat. >>

GOURMET-RESTAURANTS



Der «Guide GaultMillau Schweiz 2023» listet 33 Restaurants im Kanton Freiburg auf, sechs mehr als bisher. 17 Punkte erhielten Pierrot Ayer vom Le Pérolles und Romain Paillereau, der neue Koch des Trois Tours in Bürglen. Auf 16 Punkte bringen es die Restaurants La Cène und Hôtel de Ville in Freiburg, das Sommet im Hotel Les Montagnards in Broc und die Pinte des Mossettes in Cerniat. Tipp? Ins Com'ça oder L'Ecu (je 12 Punkte) in Bulle. >>

KILBI AUF DEM TISCH



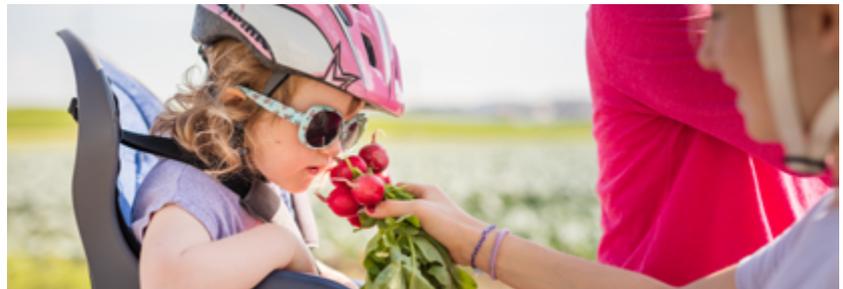
Von August bis November stehen die Chancen gut, in Restaurants das Kilbi-Menu bestellen zu können. Das ursprünglich im Familienrahmen aufgetischte Menu gibt's etwa im Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf oder im Café Tivoli in Châtel-St-Denis. Da und dort verwandeln Bauernfamilien ihre Höfe in temporäre Beizen. Und seit 2020 gibt's in vielen Freiburger Metzgereien das vakuumverpackte, fixfertige «Kilbi-Menu-Set» zum Mitnehmen. >>

BIO-GENUSS



Am 22. und 23. September 2023 trifft man sich in Murten zum kulinarischen Rundgang. Die regionalen Bio-Betriebe präsentieren sich, Spitzenköchinnen und -köche kreieren gar Köstliches aus diesen Produkten. Stimmiger Genuss auf Teller und im Glas! >>

BIO-GMÜES – WOW-ERLEBNIS



Am Sonntag, 2. Juli 2023 ist Premiere des Bio-Gmües-Tages zwischen Kerzers, Galmiz und Fräschels im Seeland. Im Gemüsegarten der Schweiz gedeihen über 60 Gemüsesorten, angefangen bei Rhabarber über Spargel, Salate und Sommergemüse bis Kürbis und Kohl. Die Bio-Produzentinnen und -Produzenten stellen sich vor, erklären ihre Philosophie, teilen ihr Wissen und bitten zur Degustation der saisonalen Frischkost. Das wird knackig! Der Streifzug durch das Schlaraffenland – per Velo oder zu Fuss – hingegen wird ganz unterhaltsam. >>

KUCHEN-LEGENDEN VOM MURTENSEE

Wer Nidelkuchen und Vully-Kuchen verwechselt, betritt ein Minenfeld. Nidel ist Rahm. Der Murtner Nidelkuchen wird seit drei Generationen von der Bäckerei Aebersold hergestellt. Ulrike Aebersold und ihr Team wissen genau, wie man fünf unterschiedliche Rahmschichten auf den Hefeteig gibt, damit diese einmalige cremige, nach Caramel schmeckende Köstlichkeit gelingt. >>

Der Vully-Kuchen hat eine grössere Lobby, nämlich die Winzerinnen und Winzer im Vully. Für sie sind die Kuchen die idealen Begleiter zum Wein. So reichen sie diese zum Apéro ofenfrisch, salzig, mit Speck oder Mandeln oder in der ursprünglichen Variante mit caramelisiertem Zucker in den handgemachten «Liebesgruben». Kaufen kann man Vully-Kuchen unter anderem in der Bäckerei Guillaume in Sugiez. >>

MARKTTAGE



Welch herrliche Pracht, all diese Erzeugnisse von den Voralpen, den Feldern, aus Küchen und Kellern! Im Kanton Freiburg werden die Märkte mit Stolz gepflegt und rege besucht. Austausch, Beratung, da ein Witz und dort ein Rezept. Ob Freiburg, Bulle, Estavayer-le-Lac oder Murten, ob Wochenmarkt, Brocante oder aufgrund eines Feiertages: Markttag sind Freudentage, sie kitten die Gesellschaft und zeigen die Freiburger Seele. >>

CUCHAULE AOP



Die buttrig-duftende Safranbrioche ist die Königin des Freiburger Kilbi-Menüs und Teil des kulinarischen Erbes. Heute ist die unwiderstehliche Brotspezialität ganzjährig erhältlich. Um das Savoir-faire der CuCHAULE AOP hochzuhalten, veranstaltet die Confrérie des Chevaliers du Bon Pain jährlich einen Backwettbewerb. Und der Safran? Darf importiert werden, obwohl die edlen Krokusse auch auf Freiburger Boden gedeihen. >>

DAS DESSERT



Meringues mit Greyerzer Doppelrahm: luftig, zuckrig, zerbrechlich das eine, cremig, weich, schmelzend das andere – zusammen ein Gedicht von einem Dessert! >>

SENFMACHER-WETTKAMPF



Kilbi-Senf lässt sich am ehesten als süss-würzige Gewürzkonfitüre umschreiben. Zum Rezept gehören Vin cuit auf Birnenbasis, Mehl, Senf, Zucker, Anis, Zimt und Nelken sowie je eine Prise ... doch psst, das ist geheim. Während der Bénichon in Estavayer-le-Lac (26. bis 27. August 2023) steigt am Samstag sogar ein Wettbewerb um den besten Kilbi-Senf des Kantons Freiburg. >>

FONDUE – IMMER UND ÜBERALL

Fondue ist heisse Liebe, und die passt immer und überall. So auch in der Strandbar «La Dérive» beim Wasserskifft in Estavayer-le-Lac. In Murten heisst die ultimative Fondue-Adresse «Freiburger Falle». Höchstgenuss garantiert das Sonnenuntergangs-Fondue auf dem Gipfel des Moléson oder in der Berghütte Le Vuipay in Les Paccots. In Cerniat lockt die Alpkäserei Gros Chaumiaux, in Schwarzsee bietet Raemy's Ziegenhof ein Fondue aus Ziegenkäse an. Fondue wird auch während einer Pferdekutschenfahrt oder einer Murtensee-Rundfahrt serviert. In Freiburg wartet das Café de l'Ange mit «Les trois Fondues» im dreigeteilten Caquelon auf. Ein sicherer Wert ist zudem das traditionsreiche Café du Gothard. >>

KONTAKT

Wir unterstützen Sie gerne bei Rechercheisen und bei der Suche nach spannenden Medienthemen.

© Freiburger Tourismusverband
 +41 (0)26 407 70 20
 media@fribourg.ch
 www.fribourg.ch
 www.flickr.com/fribourg
 #fribourg @ f i n