Donnerstag, 17. Januar 2019 – Gemeinsame Pressemitteilung – Terroir Fribourg – BIO Freiburg

Nach dem Bourgeon BIO erhält nun auch der Mont Vully Käse das Label «zertifiziert Terroir Fribourg»!

Wie an der Pressekonferenz vom 24. Mai 2018 vermeldet, entfaltet sich das Label «zertifiziert Terroir Fribourg» im Kanton weiter. Gegenwärtig sind mehr als 250 Produkte von über 30 Produzenten zertifiziert. Anfangs 2019 ist erstmals ein BIO-Produkt hinzugekommen.

Die Käserei Schafer in Cressier, bestens bekannt für seinen Mont Vully Käse, hat kürzlich das Label «zertifiziert Terroir Fribourg» erhalten. Die 1994 gestartete Produktion von Mont Vully Käse ist stetig gewachsen, bereits 2004 wurde ihr ein BIO-Zertifikat ausgestellt. Den Käse, der im Keller mit Pinot Noir aus dem Vully-Gebiet affiniert wird, gibt es in drei Varianten: Classique, BIO und Réserve. Alle drei Varianten wurden an Käsewettbewerben in der Schweiz und im Ausland mit zahlreichen renommierten Preisen ausgezeichnet. Inzwischen findet man auf der ganzen Welt Liebhaber. Die Produktion konnte auf gegen 200 Tonnen pro Jahr gesteigert werden.

Neun Milchproduzenten aus der Umgebung von Cressier, drei davon BIO, Weinbauern aus dem Vully-Gebiet, eine lokale Verarbeitung und eine Affinierung in speziell eingerichteten Kellern neben der Käserei: Sämtliche Voraussetzungen sind erfüllt, damit der Mont Vully Käse ein perfektes Beispiel für ein Produkt aus dem Freiburger Terroir darstellt, das die zentralen Anforderungen des Labels «zertifiziert Terroir Fribourg» erfüllt.

Lokale Rohstoffe. Der Kanton Freiburg verfügt über fruchtbare Böden, die von den Bauern mit Hingabe, Geschick und Erfindergeist bearbeitet werden. Es gelangen verschiedene Produktionsweisen zur Anwendung, darunter auch BIO. Die Produktion ist reich und vielfältig: Es werden Gemüse und Getreide angebaut, daneben wird Milch produziert und Vieh gezüchtet. Die Verarbeiter haben die Möglichkeit, mit qualitativ hochstehenden Rohstoffen zu arbeiten. Die Wege sind kurz, was wiederum den Landwirten interessante Perspektiven eröffnet.

Lokale Verarbeitung. Die Ernährungsberufe sind im Kanton gut vertreten: Käser, Bäcker, Metzger, es gibt eine Vielzahl von Betrieben unterschiedlicher Grösse. Diese Verarbeiter stellen in den Regionen zahlreiche Arbeitsplätze zur Verfügung und sorgen dafür, dass das oft alte Wissen weitergegeben wird. Letztlich profitiert davon die gesamte Wirtschaft.

Versprechen an die Konsumentinnen und Konsumenten. Das Label «zertifiziert Terroir Fribourg», das auf den berücksichtigten Produkten leicht zu erkennen ist, ist eine Garantie dafür, dass mit dem Kauf die lokale Gemeinschaft unterstützt wird. Lokal zu konsumieren bedeutet, den Lebensunterhalt ganzer Familien von Bauern, Handwerkern und Gewerbetreibenden zu sichern. Nicht wenige davon sind sogar unsere Verwandten oder Nachbarn. Es bedeutet auch, einen Beitrag zu leisten an den Erhalt von Wissen und Know-how, die Umwelt zu schützen und miteinander im Gespräch zu bleiben – kurzum: den Konsum human zu gestalten und unsere Städte und Dörfer mit Leben zu erfüllen.

Käserei Cressier: Herr Ewald Schafer, Käsemeister. 026 674 12 37 / info@montvullykaese.ch
BIO Freiburg: Frau Sylvie Bonvin-Sansonnens, Präsidentin. 079 778 38 21 / sylvie.bonvin@bluewin.ch
Terroir Fribourg: Herr Pierre-Alain Bapst, Direktor. 079 275 05 08 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Regio.garantie, klare Richtlinien, die für alle gelten.
Die verschiedenen Westschweizer Gruppierungen, die sich um die Förderung des Terroirs kümmern, sind zusammengeschlossen in der Organisation Pays romand – Pays gourmand (PRPG). Der Verband seinerseits ist Mitglied des Vereins Schweizer Regionalprodukte (VSR), der verantwortlich zeichnet für die Richtlinien regio.garantie. Diese Richtlinien beschreiben präzise die Anforderungen, die ein Produkt erfüllen muss, um als «lokal» zertifiziert werden zu können. Übrigens bezeichnet die Allianz der Konsumentenschutz-Organisationen diese Richtlinien als die vertrauenswürdigsten der gesamten Schweiz. Sie können unter www.regiogarantie.ch eingesehen werden. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird von einem unabhängigen Organ, der interkantonalen Zertifizierungsstelle (IZS), kontrolliert.