

Granges-Paccot, 31. Oktober 2019

20 Jahre Terroir Fribourg: ein reifes Alter

Ein ereignisreiches Jahr für Terroir Fribourg! Nachdem die Vereinigung Terroir Fribourg an der Fête des Vignerons das Freiburger Restaurant geführt hatte, ist sie nun Ehrengast des Salon suisse des Goûts et Terroirs in Bulle. 1999 wurde nämlich die Vereinigung für die Förderung der Produkte aus dem Freiburger Terroir (inzwischen umbenannt in Terroir Fribourg) ins Leben gerufen, als Antwort auf die zahlreichen Herausforderungen, die sich aus der Entwicklung des Agrarmarkts und der Ernährungsgewohnheiten ergaben.

Um ihr Jubiläum gebührend zu feiern, bespielt die Vereinigung Terroir Fribourg im Zentrum des Salons eine zusätzliche Fläche. Die Fläche wurde auf den Namen «Au Tavillon gourmand» getauft. Mit ihr wird das Ziel verfolgt, die Freiburger Gastronomie in einem neuen Licht zu präsentieren: Restaurant mit regionalen Amuse-bouches, Bar mit Freiburger Weinen und Lebensmittelladen mit zertifizierten Produkten. Aber auch Besucherinnen und Besucher, die an Traditionen hängen, kommen auf ihre Kosten, dafür sorgt die urige Pinte fribourgeoise mit ihren Fondues, dem Chämischinken und den althergebrachten Leckereien.

Am Donnerstag, 31. Oktober feierte Terroir Fribourg seinen Geburtstag. Es waren jene Personen anwesend, die der Vereinigung am meisten am Herzen liegen: die Mitglieder, Produzenten und Händler, die den Kern der Vereinigung bilden, dazu die Vermittler aus Politik und Wirtschaft, welche die Nahrungs- und Genussmittel aus der Freiburger Landwirtschaft sichtbar und bekannter machen.

Bei dieser Gelegenheit wurde auch die Studie vorgestellt, die bei der Hochschule für Wirtschaft Freiburg (HSW) in Auftrag gegeben worden war. Die vor ca. einem Jahr durchgeführte Untersuchung erlaubte es, 5 Achsen zu definieren, an denen sich Terroir Fribourg in den kommenden Jahren ausrichten wird, insbesondere im Hinblick auf seine Strategie 2023 und die Roadmap 2030.

In einer Zeit, in der Kommunikation und Marketing selbst für kleine Strukturen zu einem bestimmenden Thema geworden sind, ist es unabdingbar, moderne und effiziente Lösungen anbieten zu können. Gleichzeitig müssen Synergien mit anderen Akteuren entwickelt werden, insbesondere aus dem Tourismusbereich, um der Lebensmittelproduktion in unserem Kanton ein attraktives Image verleihen zu können. Die Veränderungen der Konsumgewohnheiten müssen antizipiert werden, und hier kommt Terroir Fribourg eine tragende Rolle zu, indem die Vereinigung kurze Wege fördert und kompromisslos auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt in einer Welt, die sich ständig wandelt.

Anlässlich der Jubiläumsfeier wurde auch eine runder Tisch organisiert, an dem Mitglieder von Terroir Fribourg zwei Themen diskutierten konnten: Welchen Beitrag hat die Vereinigung in den vergangenen 20 Jahren geleistet, und welchen Beitrag kann sie in Zukunft für die Freiburger Landwirtschaftsprodukte leisten?

Der Salon suisse des Goûts et Terroirs im Espace Gruyère in Bulle ist geöffnet bis Sonntag, 3. November. Terroir Fribourg und über 30 seiner Produzenten freuen sich, Sie dort begrüßen zu dürfen!

Kontakte:

Pierre-Alain Bapst, Direktor – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch – 079 275 05 08
Daniel Blanc, Präsident – 079 749 27 74