Terroir FRIBOURG

Granges-Paccot, 1. März 2020

Pressemitteilung

Der Salon International de l'Agriculture hat seine Türen wegen dem Coronavirus einen Tag früher geschlossen als vorgesehen. Trotz dieses Umstands kann der Stand «Les Fromages de Suisse» eine sehr positive Bilanz verzeichnen.

Wegen den Streikdrohungen und vor allem wegen dem Coronavirus war die Messe viel schlechter besucht als üblich, beim Schweizer Stand war der Rückgang glücklicherweise kaum zu spüren So haben sich gegen 40 Personen während 8 Tagen unermüdlich dafür eingesetzt, einem fachkundigen Publikum die Schweizer Käse näher zu bringen und schmackhaft zu machen.

Das andere Käseland – so präsentiert sich die Schweiz in Frankreich gerne. Die Vielfalt und Qualität der Käse aus Frankreich wird von niemandem bestritten, das ist aber kein Grund, sich nicht gegenüber Produkten aus anderen Ländern zu öffnen – das trifft besonders auf die Schweiz zu, die eine lange Tradition und ein ausserordentliches Know-how bei halbharten und harten Käsesorten aufweist.

Gut informierte Käseliebhaber liessen es sich nicht nehmen, den Schweizer Stand aufzusuchen, an dem zahlreiche Spezialitäten und vor allem das berühmte Fondue Moitié-Moitié, bestehend aus Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP, zum Genuss angeboten wurden. An 8 Tagen wurden im Restaurant gegen 2'500 Fondues serviert, dazu 20'000 mundgerechte Happen, die zum Versuchen angeboten wurden. Die Verkaufsvitrinen liefen ebenfalls gut, es gingen gegen 500 kg Gruyère AOP, 300 kg Vacherin Fribourgeois AOP, 350 kg Tête de Moine AOP und 200 kg Sbrinz AOP über den Ladentisch.

Der neue Verkaufsraum «to go» konnte einen grossen Erfolg verzeichnen. Er wurde eingerichtet, um der Entwicklung der Konsumgewohnheiten der Besucherinnen und Besucher Rechnung zu tragen, die heute im Restaurant lieber verschiedene kleine Gerichte als ein grosses Menu bestellen. Der Verkaufsraum wird aller Voraussicht nach eine Neuauflage erfahren.

Im Auftrag von Switzerland Cheese Marketing (SCM) wurde die Organisation von Terroir Fribourg übernommen, in Partnerschaft mit einem Netz von Pariser Molkereien/Käsereien und den verschiedenen Sortenorganisationen. Der jedes Jahr stattfindende Anlass erlaubt es, dem Schweizer Käse in einem hart umkämpften Markt eine gewisse Sichtbarkeit zu verleihen. Der Export bleibt für die verschiedenen AOP-Käsesorten ein unverzichtbares Standbein; er trägt insbesondere bei zu attraktiven Preisen für sämtliche Akteure der Lieferkette, das gilt auch für den Milchproduzenten, den allerersten Garanten für die Qualität des Produkts.

Bei Interesse stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte sehr gerne zur Verfügung.

Direktor Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 079 275 05 08 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Präsident Terroir Fribourg – Daniel Blanc – 079 749 27 74 – daniel.blanc@chezblanc.ch

Eckdaten	***Verkäufe***
480'000 Besucher	*500 kg Gruyère AOP*
8 Tage Werbung (22.02 bis 29.02.2020)	*300 kg Vacherin Fribourgeois AOP*
40 Personen im Einsatz am Stand	*1000 kg Fondue Moitié-Moitié*
2500 Portionen Fondues Moitié-Moitié verkauft im Restaurant	*350 kg Tête de Moine AOP*
20'000 Degustationshappen offeriert	*200 kg Sbrinz AOP*