

Pressemitteilung

Zum sechzehnten Mal in Folge präsentiert der Stand «Schweizer Käse» am Salon International de l' Agriculture in Paris mehrere Neuheiten, darunter eine «Kochshow» und ein über der Küche gelegenes Restaurant.

Der nächste Salon International de l'Agriculture findet vom 24. Februar bis 4. März 2018 in Paris statt. Auch wenn die wirtschaftliche Situation Frankreichs gegenüber dem starken Franken weniger angespannt ist als in den beiden vorangehenden Ausgaben, muss sich der Stand «Schweizer Käse» immer wieder neu erfinden und die Besucher im Rahmen der Vermarktung seiner Käsespezialitäten überraschen. Dazu wird im Bereich der Schweizer Käse eine *Kochshow* stattfinden und das traditionelle Restaurant wird um eine zweite Etage erweitert. Fingerfood kommt in Frankreich gut an. Um die Nachfrage zu befriedigen, werden während der Mittagszeit Hot Fondues verkauft. Zudem wird die Gruyère-Herstellung wiederholt.

Um den Verkauf von Schweizer Käse zu unterstützen, sind am Schweizer Stand drei Verkaufsförderungsmassnahmen geplant: die Degustation und der Verkauf, das Schweizer Restaurant sowie Events / Degustationen. Das Schweizer Restaurant verfügt über rund achtzig Sitzplätze. Das Fondue moitié-moitié und Aufschnittplatten werden den ganzen Tag über angeboten. Um das Angebot zu unterstützen und eine günstigere und schnellere Alternative anzubieten, werden neben Gerichten im Restaurant auch Fonduesandwiches, sogenannte «Hot Fondue», verkauft.

Im Rahmen der Events werden den Besuchern verschiedene Aktivitäten angeboten. Die Degustation von Fondue ist sehr beliebt. Während des ganzen Tages haben die Besucher die Möglichkeit, das Fondue moitié-moitié zu probieren. Es wird eine Kamera installiert und die Besucher können sich vor der Kulisse eines Käsekellers fotografieren lassen. Der *Küchenbereich* ist die grosse Neuheit in diesem Jahr. Zwei Profis bereiten Köstlichkeiten aus verschiedenen Käsesorten vor, die am Stand präsentiert werden. Die Besucher können die vor ihnen zubereiteten Gerichte probieren und die Rezepte stehen den Kunden zur Verfügung, die dann ihre Käseprodukte am Schweizer Stand erstehen können.

Der Käsekonsum wird oft mit Schnittkäse in Verbindung gebracht. Es gibt aber viele Möglichkeiten, Käse für ein Gericht oder einen Aperitif zu verwenden. Ziel dieses Stands ist es auch, den Verkauf von Schweizer Käse in den verschiedenen Auslagen zu unterstützen. In den letzten Jahren sind die Verkäufe zurückgegangen. Die Besucher kaufen während ihres Messebesuchs immer weniger Waren.

Angeschlossene Marken

- Le Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Tête de Moine AOP
- Sbrinz AOP
- Appenzeller®

Weitere Informationen

Direktor von Terroir Fribourg

Pierre-Alain Bapst: 026 467 30 31 / pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Informationen zu Terroir Fribourg

- Die 1999 gegründete Vereinigung zählt rund 120 Einzelmitglieder und etwas über 70 Kollektivmitglieder.
- Terroir Fribourg ist eine privatrechtliche Vereinigung, welche Akteure der Landwirtschaft, der Produktion, des Handwerks sowie des Vertriebs von Lebensmitteln aus dem Kanton Freiburg umfasst.
- Ziel der Vereinigung ist es, geeignete Massnahmen für die Förderung von Qualitätsprodukten der Freiburger Landwirtschaft zu ergreifen, zu koordinieren und zu unterstützen.